kühlet den Abzug/daß kein Spiritus darvon resoluirt oder verschwendet/ sondern ehe zu A Wasser werden. Vnten in den Ofen macht man ein brennendt Fewer. Oben auff der

Der ander Ofen.

seiten deß Ofens sindt zwey Rauchrörlen in den Ofen eyngeleibt. Durch gemeldten Zeug distilliert man auch den gebrannten Wein von Bier oder Weinhefen. Auch ist es nütz vnd gut/daß man ein zwyfach oder dreyfach leinen Thuch/ oder ein Stück Filtz in naß Wasser eynnetze/vnd auff den Helm lege/die auffsteigende Brodem oder Dämpff zu kühlen/darmit sie desto ehe zu Wasser werden.

Deß Dritten.

Dieser Distillier Ofen ist viel köstlicher/dann die obgemeldten zweene. Lateinisch nennet man jn Balneum Mariæ. In diesem Ofen ist der küpfferne Distillierkessel eyngefast/darein stellet man ein glasene oder Zinnene Distillierkolben. In die Kolben legt man die frische zerhackte Kreutter/ Blumen/ oder was man distilliern wil. Auch legt man vnter die Kolben/das ist am Boden deß Kessels/ ein eisern Ring mit Stroh vmbwunden/der das Kolben glaß satt vnd stett halte. Darnach stürtzt man den breiten Deckel vber die Kolben vnd Kessel/dann dieser Deckel hat in der mitte ein groß rund Loch/ dareyn sich deß Kolbenglases Halß füglich schicket. Auch ist an der seiten deß Kessels ein eisern Häckel/darmit schleußt man den Deckel eyn. Darnach setzt man auff die Kolben einen glasenen Helm. Den ranfft oder füge verbindet vnd verstopffet man wol mit einer leinen Binden/mit Kleyster von Eyweiß vñ Mehl gemacht/bestrichen/ also beckt es sich darnach von der Hitze hart an/ daß kein dampff neben auß gehen mag. Vnter den Schnabel deß Helms stellt man ein rein fürsetzglaß/ vnd da der Schnabel ins Loch gehet/ mag mans auch mit einem Thüchle verkleiben/ oder schlecht ein naß Thüchle herumber schlagen. Auff dem Deckel sihestu ein Loch mit einem hültzen Zapffen/durch dieses Loch geust man das Wasser durch einen Trichter in Kessel/ vnnd so offt deß Wassers im sieden gebricht/stopfft man das Loch auff/ vnd füllets mit andern heissen Wasser. In dem Ofen sihestu vnten vier Löcher/ das grösseste oder öberste hellt einen eisernen Rost in sich/darauff das Kolfewer ligt/ durch die Löcher deß Rosts fellt die Aschen

C hinab auff den Herdt / darzu die vntersten drey Löcher gehen / dardurch nimpt man die Aschen herauß. Am öbertheil deß Ofens auff der seiten sind zwey Rohr / dardurch der Rauch außgetragen wirdt. Auch sol das Koolloch einen jrrdenen Zapffen oder stopffklötzle haben / mit einem öhr oder Handhabe / darmit mans auß vnd eynheben mag / die Hitz zu demmen oder zu mehren.

Der dritte Ofen.

D

Dieser Ofen vnd Form (wie gesagt) ist die beste / gehet fein gemach zu. Dann die Hitze deß Wassers / darinne das Kolbenglaß stehet / ist nicht so gehling vnd so starck / als in den vorgemeldten zweyen Oefen / von welcher gehlingen Hitz die subtilesten Geister oder Brodem der Kreutter zum theil verschwendet / vnd die Wasser offt brentzendt vnd vngeschmack werden.

Deß nassen kalten leinen Thüchlens oder Filtzes vber den Helm zu schlagen / wie vnter dem andern Ofen gemeldet / sol allhie auch nicht vergessen werden.

Etliche brauchen zinnene Kolben vnd Helm / darumb daß sie werhafftig sindt. Aber in der Warheit ist es viel besser / man nemme gläsene Kolben vnd Helm / vnd gehe sittsam darmit vmb / dann das Wasser / welchs man in zinnenen Kolben vnd Helmen brennet / gewinnt etlicher massen ein Art / vnreinigkeit / vnnd frembden Geschmack von dem Metall / das kan man am Wermutwasser warnemen / wenn mans im Zinnen Geschirr distillirt / schmeckt es nit nach dem Kraut / hat keine Bitterkeit / ja es süssintzt / welches kein ander vrsach auff sich hat / dann daß der Geschmack vom Metall geendert wirdt. Vnnd geschicht solches nicht allein im Wermutwasser / sondern auch in andern Wassern / so von Kreuttern / die an jhrer Natur hitzig / vnnd am Geschmack scharpff sindt / distillirt werden / daß sie fast kein Gemercke deß scharpffen Geschmacks von dem Kraut mit sich bringen. So ziehen sie auch eine Vnreinigkeit von dem Metall / das spüret man an dem / daß wenn die Wasser abgezogen / vnnd eine zeitlang gestanden sindt / setzet sich vnten am Bodem eine weisse vnreine Materi. Dann die hitzige scharpffe dämpffe hencken sich zum theil an die Wende deß Zins / da werden mit der zeit subtile Crusten vñ Schifer darauß / wie Bleyweiß / davon werden die Wasser / auch der bittern vnd hitzigen Kreutter / süßlecht vnd vnrein. Daß sich aber die Wende deß Zinß in Bleyweiß verwandlen / sol niemandt verwundern / dann Bleyweiß ist nichts anderst (wie Dioscor. lehret) dann

die

die Crusten von dem Bley/wenn man dasselbige vber dem Dampff vom scharpffen Essig etzet. So man aber die Kreutter in gläsenem Geschirr distilliert/geschicht der obgemeldten dinger keins/die Wasser brennen sich fein sauber/behalten jren natürlichen geschmack vnd gantze Art von den Kreuttern. Derhalben die gläsene Gefäß billich den preiß vnd lob haben. So man aber kein andere dann zinnene Kolben hat/sol doch der Helm gläsen seyn/dann an dem Helm ist mehr gelegen/dann an der Kolben. A

Deß Vierdten.

Auß der Beschreibung deß dritten Ofen kan man auch den vierdten verstehen/was die vier Alembick belanget/die da in dem Kesselbad stehen. Die Kolben mögen zin-

Der vierdte Ofen.

B

nen oder gläsen seyn/aber die Helm allein gläsen. Einer jedern Kolben ist jhr rund Loch in den Deckel auffs genahest außgeschnitten. Auch sol der Kesselboden flach seyn/damit daß die Kolben stehen können/auff ströernen oder eysern Kräntzen. Der mittel Alembick aber hat ein besondere Art/Lateinisch nennet mans Balneum super vaporibus, das ist/ein Bad vber dem Dampff/dann die Kolben stehet nicht im Wasser/sondern hangt vber dem Dampff/laum/oder qualm deß warmen Wassers. Vnd werden die Kreutter/Blumen/oder ander Materi/auff diese Form/vber linder wärme fein sittiglich distilliert/gehet etwas langsamer von statten/dañ die andern obbeschrieben Formen/dargegen sindt diese distillierte Wasser die edelsten vnd besten/dann es kan da gar nichts anbrennen/vnnd auch nichts verschwendet werden. Die Kolben ist von Messing oder Zin gemacht/in einem andern Zinnen Geschirr eyngefast/wie das Gemäldt außweist. Dieses Geschirr hat oben einen weiten Bauch/darinnen die Kolben stehet/vnten aber hat es ein Rohr/das stecket man geheb durch das Deckelloch in den Kessel/also/daß gemeldt Rohr vber dem Wasser stehe/vnnd allein den Dampff vom Wasser empfange. Auch ist diß Geschirr oben bey dem Kolbenglaß/vnd vnten bey dem Rohr/da es sich zusammen fügt/wol verlötet/darmit kein Dampff neben außfahren mag. Man kan auch die Kolben auß dem Geschirr nicht nemmen/müssen stets an einander bleiben/dann sie seindt also zusammen gemacht/wie ein einiges Instrument/