Deß Sechsten.

A

Dieser Ofen ist zu Venedig vnd Neapel sehr gebräuchlich/dann daselbst hat man viel Gläser/vnd geschicht diese distillirung geschwindt vnd behendt/dañ man kan in vier vnd zwentzig Stunden mehr dann hundert Seidel oder Pfundt Wassers außbrennen. Der Ofen ist rund/den macht ein Töpffer oder Haffner/wie man sonst gemeine Kachel-

Der sechste Ofen.

B

öfen in die Stuben pflegt zu machen. Die Kachlen stehen zu rings herumb an dem Ofen/sind verglasirt/vnd formiret fast wie ein Harnglaß. Vber diese Kacheln stürtzt man Glesene Distillirhelme. Vnter die Schnäbel dieser Helmen hengt man die recipienten, das sind die Fürsetzgläser/an langen Schnürlen oder dicke Fäden/diese Schnürle bindet man oben an die Knauffen der Distillirhelm. Weñ man nun distillirn wil/legt man ein Fewer in den Ofen/ gleicher weise wie man andere Oefen pflegt einzuheitzen /doch thut man die Kreutter oder Blumen nicht alsbaldt in die Kachelkolben / sondern man verzeucht/biß die erste gehlinge Hitz für vber ist: dann solte mans in dieser geschwinden Hitz eynlegen/würden sie ohne zweiffel anbrennen. Derhalben wañ die erste Hitz etwas milter/vnd der Ofen zimlich warm worden/ist das Gesinde/ welches zu diesem Handel verordnet/baldt vorhanden/stopffen das Ofenloch zu/darmit die Wärme darinne bleibe/darnach legen sie die zerhackte Kreutter vnd Blumen in die Kachelkolben / setzen die Glesene Helm darauff/vnnd bringen also viel gebrannt Wasser zu wegen(wie oben gesagt) vnd ist diß Wasser viel köstlicher / dann das jenige / welches man in Kolben vnnd Brennhelmen/so von Zin gemacht/distillirt.

Etliche gemeine vnd leichte Distillirung für die Armen.

Von der Sonnen Hitz kan man auch Wasser distilliren auß den wolriechenden Blumen dieser gestallt: Man leget die Blumen in ein Glaß / das in der mitte einen weiten Bauch hat/vnnd oben eng ist / diß Glaß stürtzet man auff ein ander Glaß/also/ daß beide Löcher zusammen kommen/die verkleybt man/vnd stellets an die Sonnen/ so schmiltzt vnd fleußt das Wasser auß dem öbern Glaß in das vntere / reucht treffenlich

C wol/ist aber trüb / vnnd hat die Farbe der Blumen/von dannen es distilliert ist/es seyen gleich Rosen / Veieln/Negelblumen / oder die Blumen von S. Johannskraut / Chamillen/Lauendel/Maioran/ vnd dergleichen.

Ein ander geringe vnd leichte Form/ ohn allen Vnkosten / in der eyl ein Brennofen zu machen: Nimb ein grossen jrrden wol verglaßten Hafen (die alten Weiber nemmen eine Mörsel/ aber der Hafen ist besser dann das Wasser zeucht etlicher massen die Art deß Ertzes an sich) vber diesen Hafen spanne ein starck weißgewaschen leinen Tuch/ bindts Bändlen wol vmb den Ranfft deß Hafens / auff dasselbe Thuch legt man Rosen/Veieln/vnd dergleichen Blumen/oder zerhackte Kreutter/so viel daß es genug sey/ darnach leg auff die Blumen oder zerhackte Kreutter ein starck rein Papir/darauff setzt man die Pfann oder Reibtopff mit glüenden Kolen / doch am Grundt etlicher massen mit Aschen vnterlegt. Oder nimb ein messing Becken darzu/ das eben den Hafen oben auß beschliesse / oder vmbwinds mit einer Binden/ daß es geheb sey. Also werden die Blumen von wegen der Hitz / Wasser vnter sich durch das Thuch in den Hafen geben. Der Hafen sol im kalten Wasser stehen/biß nahe an den Ranfft/dann sonst würde deß gebrandten Wassers beste Krafft verriechen von der Werme/so von der Feuerpfannen kompt.

* Subtile Form zu distilliern auß dem Artzneybüchlin deß hochgelehrten Herrn D. Johannis Weyern/ Fürstlichen Cleuischen Medici genommen.

Dieses sindt weißblechene vberzinte Rörlin.

D

WIl man eine hübsche subtile Form haben / damit man die Spiritus vnd subtilsten Krafft/oder auch Oelen auß Gewürtz/oder den Spiritum oder Geist deß Weines vnnd dergleichen künstlich abziehen kan/wiewol dasselbige auch durch andere Instrument geschehen mag / hab ich denjenigen / die lust darzu haben / zugefallen dieselbe hieher zum Beschluß deß Buchs bey setzen wollen. Erstlich hat man einen kleinen viereckichten Ofen zu machen / vnnd ein klein Kesselin darinn / mit sampt seinen Biechenen Röhren vnnd Instrumenten / wie die abmahlung außweiset. Darnach sol man das Kesselin in den Ofen setzen / vnnd oben an ein jedes Eck deß Ofens ein Lufftlöchlin lassen / darmit der Rauch außziehen kan / alsdann den Kessel halb voll Brunnenwas-

nenwasser thun/vnnd die Materien/so man distilliren wil/gar kleln zerstossen/in den A Kessel thun/vnd seinen Hut/sampt sein Röhren/wie das Muster allhier außweiset/ darauff mit Ochsenblasen verbinden/daß nichts herauß rieche/vñ alsdann erstlich gar ein lindes Feiwer geben/vnd deß Wercks fort ernstlich abwarten.

A. B. C. D. Absatz E. F. Hut/G. G. Wo der Hut auff den Kessel gehet/mit Taig verstrichen. H. I. Kessel. K. Ofen. L. Feiwerloch. M. Aschenloch. N. O. Stul. P. Faß. Q. Glaß.

Das Faß muß in der mitten ein Loch haben/da die Röhr durchgehet/vnd wenn die Röhr durch ist/alsdann sol das Loch mit Wachs oder Leinen Thuch/oder wie man am besten kan/zugemacht werden/vnnd voller Wasser gethan. Man kan auch wol einen Spiritum vini oder subtilste Krefften deß Weins außziehen auff andere weiß/als auß einem auffrechten gebrannten Wein/etlich mal abgezogen in Balneo Mariæ, so lang biß in der proba die Spiritus in einem Löffel entzündet/gar außbrennen/vnd keine Feuchtigkeit verbleibe. Der gemeine Mann aber helt das widerspiel/dann so er brandte Wein trincken wil/entzündtet er denselben erst/vnnd brennet den Spiritum auß/welchen er schätzt für den Schwefel vnd Vnsauberkeit deß brandten Weins/vnnd trincket das vbrige/das nur grobe vnsaubere feuchte ist/welche er vor mit Zucker vnnd anderm Zusatz etwas anmütig macht.*

Regel.

Die allerbeste Distillirung geschicht in Balneo, wie im dritten vñ vierdten Ofen gemeldet/sonderlich der Kreutter oder Blumen/so von Natur warm/trucken/vñ wolriechendt sindt. Aber die Kreutter/so kalter oder feuchter Natur sindt/mag man auff den andern gemeinen Brennöfen Distilliren.

Von Rectification der gebrandten Wasser. B

So die Wasser gebrannt sindt/sol man sie rectificiren/ob sie nach dem brandt schmeckend weren/oder ob sie Phlegmatische Vberflüssigkeit bey jn hetten/als gewöhnlich alle feuchte keltende Kreutter an sich haben. Oder auch die/so mit Wasser besprenget/frisch sindt behalten worden/oder in einem feuchten Keller etliche Tag sind gelegen/oder zu feuchter zeit gesamlet/darvon sie eine Phlegmatische Art bekommen. Solche rectificirung mag geschehen von Hitz der Sonnen/nemlich/so man die Distillirte Wasser in ein Glaß thut/den zweyten theil deß Glases gefüllt/wol verstopfft/vnd mit einem Leder verbunden/den dritten theil deß Glases setzet man in Sandt in einem Geschirr an die Sonnen/auff viertzig tag oder meer. Wenn der Sandt fast heiß wirdt/werden die Wasser durch die Sonn vnd Hitz deß Sandts gerecht/ertiget von jhrer vberflüssigen groben Phlegmatischen Feuchtigkeit/die sol man alsdañ scheiden vnd abseihen/vnd ein ander Glaß thun. Also bleiben sie desto lenger in jhrer Würde. Auch setzt man die Wasser ohne Sandt an die Sonnen/in ströene Körbe.

Von Behaltung der Wasser.

Man sol die Wasser/nach dem sie rectificirt vnd wol verwahret sindt/an ein zimliche kühle stadt setzen im Sommer/im Winter in ein Keller/auff daß sie nicht gefrieren/darvon sie wider zerstört/vnd nichts nütz werden. Vnd so sie in heissen Stuben stehen/werden die Wasser rot/trüb/weich/vbelschmeckendt/vnd gemindert. Darumb sol man ein bequeme temperirte stell/die nicht zu viel hitzig/kalt/oder auch feucht sey/außsuchen.

Alle Wasser/die kalter feuchter Complexion vnnd Natur sindt/sollen vbers jar außgeschütt werden. Die aber hitziger truckner Natur sindt/mögen zwey oder drey jar/vnd nicht darüber/kräfftig bleiben. Wiewol welche darüber einen guten Geruch behalten/mag man lenger brauchen/deren sindt viel/als Poley/Maioran/Spicanard/Lauendel/vnd dergleichen.

Von

C

Von dem Gebrauch der gebranndten Wasser.

Die gebrandten Wasser sindt der Krafft vnnd Tugendt / wie die Kreutter / Blumen / oder ander Materi / darvon man sie distillieret. Wiewol / so man die Kreutter seudet / ist diese Brühe kräfftiger / dann die gebrandte Wasser von denselbigen Kreuttern / wie solches beyder Geschmack vnnd Geruch außweist. Dargegen aber sindt die gebrandten Wasser viel lieblicher eynzunemmen / aber die Brüh sindt gemeiniglich bitter vnd widerwertig.

Der Gebrauch deß Wassers ist mancherley: Etliche trinckt man zur kühlung / sonderlich in den hitzigen Fiebern / auch sonst im heissen Sommer wider den Durst / als Saweramp ffer / Endiuien / Wegwart vnd dergleichen / allein / oder mit Julep / oder andern Säfften vermischt. Andere Wasser trinckt man auch zu allerley Gebreste. Etliche epithimirt man / das ist / man netzt zwyfache leine Thüchle / oder Hänfenwerck darein / vnd legts außwendig vber / es sey vber die Stirn / Schläff / Magē / Leber / hitzige Schäden / vnd anderstwo. Etliche dienen zu den Augen eingetropfft / andere das Angesicht zu waschen vnd klar zu machen. Vnd sind in Summa mancherley weise zu gebrauchen / wie in diesem Buch reichlich angezeigt wirt. Die Apotecker brauchen den mehrertheil zu vermischung der Syrupen / vnd die Pilulen zu incorporiren.

D