Rostocker Dokumentenserver
Dieses Werk wurde Ihnen durch die Universitätsbibliothek Rostock zum Download bereitgestellt.
Für Fragen und Hinweise wenden Sie sich bitte an: digibib.ub@uni-rostock.de

Angelus Sala

Angeli Salae Vicentini Veneti Chymiatri Candidissimi, Tartarologia. Das ist: Von der Natur unnd Eigenschafft des Weinsteins; Welcher gestalt auß demselben underschiedliche hochbewehrte Medicamenten zu bereiten; Wie auß allen Vegetabilien ihre Tartara abzusondern ... ; Darneben wird auch von solcher Dingen besonderm Nutzen ... gelehret

Rostock: Rostock: Hallervord: Richel, 1632

http://purl.uni-rostock.de/rosdok/ppn746576404

Druck Freier Zugang PUBLIC DOMAIN

Universitäts Bibliothek Rostock
http://purl.uni-rostock.de/rosdok/ppn746576404/phys_0001
DFG

15/2.

81, e — 13.

Mg- 32231-5.

Universitäts Bibliothek Rostock
http://purl.uni-rostock.de/rosdok/ppn746576404/phys_0002
DFG

D. O. M. A.

ANGELI SALÆ VICENTINI VENETI CHYMIATRI CANDIDISSIMI.

TARTAROLOGIA.

Das ist:

Von der Natur vnnd Eigenschafft des Weinsteins;

Welcher gestalt auß demselben vnterschiedliche hochbewehrte Medicamenten zu bereiten; Wie auß allen Vegetabilien jhre Tartara abzusondern; Jhre Saltzen außzuziehen/ zu granulieren, vnd rectificieren, Wie auch auß einem jeglichen Salt ein durchdringender sawrer Spiritus zu wege zu bringen sey.

Darneben wird auch von solcher Dingen besonderm Nutzen gründlich tractiert vnd gelehret.

Rostock/ Gedruckt bey Johan Richels Erbē/ in vorlegung Joh: Hallervords/ Buchh. 1632.

Vorrede.

GVnstiger lieber Leser/ Ich habe in meinem vorigen Tractat, Essentiarum Vegetabilium Anatome intituliert, gnugsam beschrieben / was für grossen Nutzen/vnd bequemigkeit die vegetabilische Essentzen in der Cur der Kranckheiten/für andern medicamenten, die nach der gemeinen/vnd stets gewöhnlichen weise in den Apothecken bereitet werden/bringen könne; vnd wie man dieselbigen auß allerley Kräutern/ Blumen/ Früchten/ Wurtzeln/ Rinden/ Höltzern &c: leicht vnd behendig extrahieren, vnd in jhre beste kräffte erhöhen vnd bereiten; Ingleichem wie man etliche fürnemste/ vnd von alters hero in der Artzney gebräuchliche außländische condensierte Säffte oder Essentzen/ alß auch gummata von jhren bey sich habende Vnreinigkeiten recht reinigen vnd entledigen solle/ mit angehengtem Appendice oder Zusatz/ so von den Nutzbarkeiten der

Præparantium, oder solcher medicamenten, welche vor/bey/zwischen/oder nach den purgierenden Mitteln in methodo medendi zu gebrauchen vonnöthen/ vnnd vnentbehrlich seyn/vnd auff welche weise man zu solchem ende auß den vegetabilischen Essentzen vnderschiedliche bewehrte composita appropriata, von mir Mixturæ præparantes genandt/ componieren vnd in vorbereitschafft zurichten müge/ sampt einem außführlichen bericht vnd erklärung von jhren qualiteten, Wirckungen vnnd gebrauch. Nun aber zu meinem fürgenommenen Zweck/(wie ich in der Vorrede deß gemelten Tractats erinnert) weiter zu gelangen/so habe ich für jetzo von dem Vrsprung/ Natur/ vnderschiedlichen art proprieteten, absonderung der elementarischen substantzen, vnd artzneyischen Zubereitung des TARTARI, oder Weinsteins insonderheit; Von der extraction vnd rectification der vnderschiedlichen Tartarn auß allen andern Erdgewächsen; vnd wie auß diesen die Saltzen mit sonderlicher behendigkeit zu bereiten; vnnd auß denselben

hinwie-

hinwiederumb jhre subtiele spiritus durch die gewalt vnd macht des Vulcani zu treiben vnd zu distillieren; alß auch von jhren Nutzbarkeiten in gemein hierinnen schreiben/ vnd diesen tractat, weil er meinē gutdüncken nach/ ein solch subject ist/ der sich zu dem vorigen nicht vbel schicken thut/ in Truck geben wollen/ biß ich die andere zu meiner Botanochymia gehörige Stücke/ daran ich schon in der Arbeit/nach meiner gelegenheit/meiner andern geschäfften halber/ verfertigen/ vnnd ans Liecht schicken kan. Welches der günstige Leser für gut auff vnd annehmen wird.

TARTARO-LOGIÆ

SECTIO I.

Caput I.

Von dem Namen Tartarum, vnd was sonsten von den Chymiatris vnder solchem Nahmen verstanden vnd begrieffen werde.

ES wird der Weinstein/ so allen Nationen in gemein wol bekant/ von alters hero/ bey den Medicis, Chymicis, Apothecarijs, vnd andern Künstlern/ Tartarum genandt. Vnd solches vielleicht à Tartaro, welches auff Teutsch so viel heist/ als eine Höle/ Abgrund/ oder finstere Tieffe/ nicht die matery vnd wesen des Weinsteins/ sondern den Ort/ wo er sich ansetzet/ nemlich den finstern grund vnd Tieffe des Weins darmit zubedeuten.

Dem

Dem sey nun sonsten hiermit/ wie ihm wolle/ so gibt es der matery, darvon ich tractieren will/ nichts/ vnd lasse die subtiele vnnd spitzfindige Scholasticos ferner hierüber grüblen/vnd dasselbe jhrem wolgefallen vnd gutdüncken nach/ außlegen. So viel ist es aber/ daß der Teutsche Name/ Weinstein/ das eusserliche wesen vnd gestalt desselben Dings am besten bedeutet/weil er eine solche matery ist/die bald wie Steinschiffer außsiehet/ vnd etwan wie ein Sandstein sich zerstossen vnd zerreiben leßt/ welchem verstand nach/ jhn auch die Englische in jhrer Sprache Winstone nennen. Man könte zwar auch auß dem lateinischen vnd Griechischen einen Namen erdichten/welcher da das Wesen vnd Eigenschafften des Weinsteins in gemein/zierlicher vnd besser bedeuten würde/ als Tartarum. Weil aber derselbe also in die gewohnheit kommen ist/ wil ich jhn auch für mein theil nicht verändern/sondern es dabey bleiben lassen/ vnd hernach ebner massen solchen Namen führen.

Es gebühret sich auch zu wissen/ daß die Chymici jetziger zeit vnder dem Namen Tartarum, nicht allein den Weinstein verstehen; sondern auch viel andere dinge darunder begreiffen/ vnd darnach nennen. Wie sie dann zum Exempel allerley jrdische/ zähe/ leimige/ sandechtige/ latosische/ oder kottechte/ grußlechte/ vnd stein-

echtige sedimenta, die das gemeine Wasser/ als auch die vegetabilische Säffte vnd Essentzen in sich haben/vnd welche sie zu zeiten selbst außsondern vnd absetzen/ oder durch die Kunst darauß gezogen / vnnd geschieden werden: Item den Sandgries/ oder Stein/ vnnd alle andere zähe vnd dick coagulierte Dinge/ die sich nicht nur in den Harngängen/Nieren vnd Blasen; sondern auch in der höle der Leber/ des Miltzen/ der Lungen/ vnd anderer örter/ vnd gängen des Menschen Leibs/ (darin stets Feuchtigkeiten seind/ vnd dardurch passieren müssen) biß in die eusserste Gleichen der Händ vnd Füssen/spüren lassen/ inmassen an der coagulierten matery, die sich in der Chiragra, vnd podagra nodosa ansetzet/ zu sehen/ Tartara heissen vnd nennen. Vnd geschicht solches nicht nur auß einem schlechten gutdüncken/ sondern auß einem solchen festen grund / vnd vrsachen / wie vns Theophrastus Paracelsus selbige in seinen Schrifften de Tartaro, erstlich fürgelegt vnd gewiesen hat. Welche Schrifften dann wegen der erleuchtigung in der erkäntnuß der substantialischen composition der natürlichen Dingen/ vnd der gar gewissen Anleitung vmb die causas materias vieler Kranckheiten/ vnnd gefahrlicher Leibs Zufällen/ so auß Speiß vnd Tranck entstehen/desto besser vnd gewisser zu erkennen ; Wie auch wegen etlicher

von

von Ihm beschriebenen generaln Regeln / wie dieselbige zu curiren, dergleichen noch von keinē andn Medico vor Ihm / er sey auch so hoch geachtet / als er wolle / so wohl observiert vnd beschrieben werden / wohl werth zu lesen / vberlesen / vnd zu betrachten seind. Dann hindan gesetzt die prolixitet oder weitläufftigkeit / die Er in solchen Schrifften gebraucht / vnd die zornige / schimpfliche / vnd schmähe Reden / die er wieder andere Medicos außgegossen hat; als auch etliche terminos, die nicht wohl zu verstehen / welche doch dem fürnemsten Zweck vnnd Hauptgrund / die Sache zu erforschen / nichts benehmen / vnd nur allein die Lehren vnd den Kern derselben angesehen / halte ich darfür / es seyen solche Schrifften sehr würdige zu der Pathologia gehörige documenten, die man biß anhero im Truck gehabt habe. Welches ich andern Liebhabern der Artzney / die solche Paracelsische Bücher noch nicht gelesen / zum besten habe andeuten vnd vermelden wollen.

Caput II.

Von dem Vnderscheid vnd besondern art der vegetabilischen Tartaren, vnd woher Sie alle jhren Vhrsprung bekommen.

WAn von den vegetabilischen Tartaren zu re-

den (dann von den andern/so sich ins Menschen Leib ansetzen/ vnd von jhrem fürnemsten Vhrsprung/ ist allhier meine meinung nicht/ zu tractieren,) so sol man wissen/ daß nicht allein bey dem Wein/ oder in dem Wein/ wie oben gemeldet/ sondern auch in allen vegetabilibus, anfangend von den geringsten Kräutlein/ biß an die grösseste Bäume/sie mögen auch wachsen/wo sie wollen/ vnnd jhren besondern Theilen/ keines außgenommen/ ein Tartarum zu finden ist.

Was aber den eusserlichen vnderscheid der Tartaren betrifft/ so ist erstlich zuvernemen/ daß alle Tartara vegetabilium in zweyerley fürnemen gestalten vnd gattung sich erzeigen; daß nemlich der eine Tartarum am geschmack sawr/ zerschneidend vnd durchtringend ist/vnd in heisse m Wasser/ wie ein Zucker oder Salt zergehet/ so bald aber darnach das Wasser allgemach erkaltet/ so scheidet er sich darauß/ setzet sich in seiner vorigen gestalt auff den grund/ vnd leßt dz Wasser vngeschmackig wie vor. Da entgegen der ander/ entweder wie ein subtieler Leim oder Sand/ an dessen geschmack fast nichts/ als eine gelind trucknende/ vnd zusammenzieheude qualitet ohne einige Schärffe oder Hitze zu vermercken/sich erzeiget. Welche art Tartari dann in keinem Wasser/ es sey heiß/ oder kalt/ zergehet/ oder sich darin verbirget/ sondern bleibt in demselbigen allzeit/

allzeit/ wie solche irdische dinge thun/ nur allein/ daß sie das Wasser erstlich trübe machet/ vnnd nach langsamer hand sich wieder auff den grund setzet. Diesem gemeinen vnderscheid nach/ nenne ich den ersten Tartarum salinum & solubile, den andern aber argillosum, oder arenosum & indissolubile.

Hierbey ist auch zu mercken/ daß die vegetabilische Säffte/ als Wein/ vnd alle andere/ nit allein ein Tartarum abschiessen vnd absetzen/ sondern/ daß sie auch noch stets einen Tartarum als eine sonderliche elementarische substantz bey sich behalten / die nebt andern substantzen auch zu ihrem wesen gehört/ vnd ohne welche kein vegetabilischer Safft/ oder leibliche Essentz bestehen mag. Darumb wird von mir der erste/ so sich absendert/ Tartarum separatum, oder externum, der ander aber subsistens, oder internum genennet/ dieweil er biß auffs letzte neben den andern substantzen in dem natürlichen composito der vegetabilien, von mir Essentz genant/ verharret/ vnd bestehet; Nicht zwar der meinung/ als weren es der qualiteten halber / zweyerley Tartara, sondern nur der ordnung vnd Wissenschafft halber. Dann es hiermit anders nicht ist/ als wenn etwan in einem solvente neben andern vnderschiedlichen substantzen, auch Saltz/ Salpetter/ oder Corallen/ Perlen/ Bezoarstein/

vnd

vnd dergleichen/ auffgelöset weren/ vnd daß sich entweder durch eine zufällige jährung des liquoris, oder abnehmung seiner quantitet, oder auß andern vrsachen/ ein theil Salß/ oder Corallen &c: auß dem liquore scheiden/ vnd auff den boden des Glases setzen wurde/ das ander aber noch in dem liquore vermischt bliebe; So wurde doch das abgesonderte Salß/ oder die Corallen in den qualiteten eben solches seyn/ als was noch in dem liquore verborgen ist/ wohl zu verstehen/ ein jegliches in seinem eigneu Wesen/ ohne vermischung der andern Dingen/ genommen vnd verglichen.

Ferner/ so seind auch Tartara fecata, die in gestalt eines Schlams/ vnd jrdischen Schaums von den vegetabilien geschieden werden/ vnd solches ziehen sie auß der geilheit des Erdreichs vñ Wassers an sich/ vnnd wird von den Säfften hernach in jhrer Jährung oder Läuterung/ als ein vnflätiges vnd vnnützliches Excrement oder Außwurff/ wieder abgesondert vnd geschieden. Jngleichem seind auch Tartara peregrina, oder frembde mineralische jrdische Coagulaten, welche die Vegetabilien nach vnderscheid des Erdreichs/ da sie wachsen/ auch an sich ziehen/ vnnd nicht allein außwerffen/ sondern materialiter stets etwas darvon behalten: Darauß dann entstehet/ daß zwischen einerley art Korns/ vnnd Weins/

Obs/

Obs/ &c: welches doch vnder einerley clima nicht gar weit von einander wächst/ offt so grosser vnderscheid der qualiteten gespüret wird/ vnd daß eines viel gesunder/ als das ander zu geniessen sey; Daß dann allein nur auß einigen schädlichen frembden materien auß der Erden/ oder daherumb fliessenden Wassern/ muß herrühren. Darzu erzeigt sich auch nicht ein geringer Vnderscheid der Tartaren zwischen den jenigen Vegetabilien, so in gedunchten Feldern/ vnd denen/ so nur in wilden örtern auß jhrer eignen Krafft wachsen. Welche Tartara vnd schädliche Vberflüsse ein jeglicher Medicus sol von den rechten natürlichen essentialischen vnd nützlichen Tartaren der Dingen wissen zu vnderscheiden.

So man aber zu wissen begehrt/ Woher doch das Tartarum der Dingen komme/ vnd warumb kein vegetabile ohne Tartarum seyn könne? So sol man fürnemlich das Wesen vnd Natur der zwey vndersten Elementen/ als der Erden vnnd des Wassers/ eines als die Mutter/ darin die vegetabilien wachsen/ auffkommen/ vnd darvon sie ernehret; vnd das ander/ durch welches sie getränckt/ vnd zum Wachsthumb befordert werden/ betrachten. Nun ist eine iegliche fruchtbare Erde/ da Laub vnd Graß wächst/ an sich selbsten so schlecht nicht/ wie es mancher/ in solchem fall/ einfältiger Mensch darfür helt/ vnnd ansiehet;

Sonn

Sondern sie ist eine Mutter/ welche mit drey vnderschiedlichen substantzen, als nemlich/ mit Wasser/ Oel/ vnd Saltz erfüllet ist/ vnd können diese drey substantzen ohne sonderliche grosse mühe/ auß einer jeglichen fruchtbaren Erden voneinander gescheiden/ vnd in actu da für vnsern Augen bewiesen werden/ solcher gestalt/ daß alsdann das vbrige der Erden/ so dahinden bleibt/ von Kräfften einödig vnd vnfruchtig ist/ einigen Samen herfür zu bringen/ es sey dann/ daß es an ort vnnd enden bey anderm Erdreich vnd Wasser/ widerumb mit solchen substantzen begabet werde. Ingleichem ist auch das Wasser/ es sey so klar/ als es immer wolle/ vnnd sonderlich das Regen/ oder Thawwasser/ dardurch das Erdreich getränckert vnd befeuchtiget wird/ in sich selbst also vermischet/ daß/ ob schon da die Mässe/ vnd wässerige Feuchtigkeit für Augen herschet/ jedoch darunder auch Oel/ Saltz/ vnnd Erden verborgen liege/ die man durch die Kunst/ ohne einigen frembden Zusatz voneinander trennen/ vnd in seine besondere receptacula bringen kan. Weil nun in diesen zweyen Elementen solche substantzen, als in einem composito seind; Ja die Lufft auch selbst (ohne welche kein ding wachsen/ leben/ oder athemen kan) solche substantzen, ob wohl in subtilissima forma, mit sich führet; Ich will anjetzo von der Sonnen zu

reden

reden geschweigen: Dann ob dieselbige materialiter etwas von sich gebe/ oder in die vndere Leiber eintrucke/oder nur complexionaliter würcke/ vnd gemelte subſtantzen durch jhre wärme oder motum bewege/ oder beydes zugleich verrichte/ das lasse ich in seinem Wesen. Vnd weil die vegetabilia jhre auffwachsung/ nahrung/ vnnd leiblichen vnderhalt davon haben/ so ist vnfeilbar zu schlieſſen/ daß Sie dieser gemelter subſtantzen nicht allein fähig seyn/ sondern dz auch jhre wesentliche conſiſtentz daran hangen muß. Inmassen auch die Erfahrenheit solches in deren Anatomey augenscheinlich beweiſet. Iſt dem nun also/ so sehen wir ja klärlich/ was doch die ſubjecten vnnd vhrſprüngliche materien des Tartari seyn müſſen; Daß nemlich die Erde vnd das Saltz der Dingen fürnemlich zuſammen gefügt vnd coaguliert seyn/ wie dann erſtlich an jhrer trucknen jrdiſchen geſtalt vnd schwere/darnach an den Chymiſchen Proben/ daß jhm also sey/ zu ſpüren. Daß aber in den Tartaren auch etwas Waſſer vnd Oel gefunden wird/ kompt solches her auß der natürlichen vermiſchung vñ gemeinſchafft mit den andern ſubſtantzen. Dañ wie keine Erde ohne Waſſer/ Saltz vnnd Oel; kein Waſſer ohn Oel/Saltz vndErde; keine Lufft ohne Waſſer/ Erde/ Saltz vnd Oel seyn mag/ob ſchon in einem jeglichen Element/ ein Weſen

dem

dem ansehen nach prædominirt; also auch/ ob schon in dem Tartaro Erde vnd Saltz die vberhand hat/ jedoch helt er auch von Wasser vnnd Oel in sich/ wie gesagt. Was sonsten den Vnderscheid der Tartarorum essentialium, die in die natürliche compositiõn der Dingē gehören/ wie oben gemeldet/ belangt/ kompt solches nicht allein auß vngleichheit der quantitet der Erden/ Saltzes/ Oels vnd Wassers/ so zwischen einem vnd dem andern zu spüren ist/ sondern fürnemlich auß der verborgenen Wirckung des Archæi naturæ, welcher/ wie er einem jeglichen simplici, nach der vnerforschlichen providentz des Allerhöchsten/ auß der allgemeinen elementarischen substantz seine besondere eusserliche gestalt/ signatur, farb/ geruch vnd geschmack formiert vnnd gibt/ also verursachet er auch einen innerlichen vnderscheid der Tartaren, vnd anderer substantzen, nach vnderscheid der Dingen. Dann es verbirget der Allmächtige Schöpffer viel mysteria in den natürlichen Sachen für vnsern Augen vnd Verstand/ auff daß/ wenn vns dieselbe offenbahr wurden/ wir sie nicht verachteten/ vnd zu gröſſerm Hochmuth vnd Stoltz geriethen/ sondern in steter Demuth vnd verwunderung vber seine Wunderwerck blieben: Weil kein Kräutlein so gering auff Erden wächst/ oder kein Würmlein darüber kreucht/ darinnen nicht

gnug-

gnugsames subject zu finden/ seine Allmacht zu erkennen/ vnnd wie alle menschliche vermeinte Weißheit vnd subtiliteten sich hieran stossen/vnd in der That erfaren müssen/ daß aller Menschen verstand so ein gering ding sey/soiches zu ergründen vnd zu erforschen.

Caput III.

Von dem Tartaro vini, vnd von dem vnderscheid der Weinhessen/ vnnd des rechten Weinsteins.

NAch dem ich von dem Nahmen Tartari, von desselben vnderscheid/vñ seinen subjecten vnd herkommen in gemein geredet hab/ so wil sichs gebühren/ daß ich ad speciem komme/vnd von vnderschiedlicher Tartaren Wesen/ qualiteten, extraction, Bereitungen vnd Nutzbarkeiten handle. Derowegen so wil ich von dem Tartaro vini, oder Weinstein/ als der am mehristen bekant/ vnd in der Artzney gebräuchlich/ einen anfang machen.

Es wachsen keine Weintrauben vnder der Sonnen/ die da nicht solten/ wenn der Safft oder Most darvon außgekeltert/oder sonsten gepresset/ vnd in Fässer gethan/ geiohren/ vnnd zu Wein worden/ wo nicht gar bald/ jedoch nach langsamer hand/ zweyerley Tartara von sich ab-

scheiden vnd setzen. Der erste ist ein Tartarum feculentum, oder eine irdische schlammige matery, die man feces vini, oder Weinheffen nennet. Der ander aber / der sich an den Boden/ vnd die Tauben der Fässer ansetzt/ vnd fast wie ein Stein daran klebt/ ist eben dasselbe/ dz man Tartarum oder Weinstein nennet. Diese beyderley seind dergestalt vndereinander vermischt/ daß die Weinheffen allzeit von dem rechten Tartaro in sich haben/ vnd der Tartarum der Erden der Heffen theilhafftig ist. Es ist aber noch ein vnderscheid zwischen diesen beyden zu mercken/ daß nemlich in den dünnen Heffen/ wo sie nicht gantz vnd gar außgedämpfft/ vnnd jhre Feuchte abgetrucknet/ eine ziemliches theil/ ja viel mehr/ nach proportion der Massen/ spiritus ardentis, brennenden spiritus, oder Brandweins / als in dem Wein selbsten gefunden wird/ welches doch in dem Tartaro oder Weinstein nicht geschicht. Deßhalben auch auß solchen Heffen zweyerley Nutz geschafft wird/ als erstlich wird d Brandwein drauß gemacht/ darnach so werdē auß dem vbrigen grosse Kugeln formiert, die man auffterucknet/ vnd zu Aschen brennet / darvon eine weisse matery, wie ein calcinierter Tartarum gemacht wird / welche die Färber in Italien/ Franckreich/ vnd andern Weinländern sich wol zu Nutz machen können.

Caput

Caput IV.

Welcher Weinstein für den besten gehalten werde.

MAn hat vnderschiedliche Art von Weinstein/ nach dem die Weine vnderschiedlich sind/als nemlich/dunckelrothe/liechtrothe/dunckelgelbe/ liechtgelbe/weiß/ vnd so fortan/ nach ansehen der Farben der irdischen Heffen vnd Vberflüssigkeiten/ die sich zufälliger weise mit dem Weinstein vermenget haben. Dann sonsten ist das jenige/ was für den nützlichen Tartarum recht sol erkant werden / in sich selbst alzeit schneeweiß/ dergestalt/ wie ich hernach beweisen werde. Es seind auch etliche Tartara in grossen vnd dicken stücken/andere gar dünn/ jedoch beyderley trucken an der hand/etliche aber auch feucht/ vnnd so fortan/ wie einem jeglichen Artisten, der mit dem Weinstein vmbgangen/ wohl bewust ist.

Der allerbeste Weinstein aber/so von allen Medicis vnd Chymicis in gemein für den auserlesesten erkennet wird/ ist der/ welcher in grossen Stücken coaguliert, schwer am gewicht/ gar hart/ vnd der auff der seiten/ so gegen dem Wein liegt/ viel glänzende eckichte Spitzlein/ wie ein Diamant hat/ vnd wenn man ihn bricht/ daß er

nicht schwammechtig/oder voller Erden/sondern von substantz gar dicht aneinander sey/ vnnd so man ein wenig darvon zerreibet/ bald so weiß als eine Kreide werde/ inmassen an den besten Tartaris, so von den Reinischen Weinen fallen/ zu sehen ist; welche art Weinsteins/vnd sonderlich wenn man rohen Weinstein gebrauchen wil/ für allen andern sol genommen/ vnd fürgezogen werden.

Caput V.

Von den qualiteten vnd Nutzbarkeiten des rohen Weinsteins in der Artzney.

ES wird der Weinstein nit allein von den Seidenfärbern/ Goldschmieden/ den Crystallinglaßnern/ vnd andern Handwercksleuten auff vnderschiedliche weise zu jhrer Kunst gebraucht/ sondern er wird auch daneben von grossem Nutzen in der Artzney befunden/vnd ist eines von denen artzneyischen subjecten, in welchem vnderschiedliche qualiteten,vnd widerwertige effecten gespüret werden. Dann seiner subtielen durchtringenden sauren substantz wegen/ die in jhm ist/ vergleicht er sich nicht wenig mit der kalten vnnd trucknen qualitet, als auch subtilitet des allerbesten vnd gereinigsten Essigs/ dar-

dadurch er auch den Mund erfrischt/ den Durst à causa calida löschet/ die grausame Hitze der Gallen niederschlägt/ den appetit erwecket/ den widerwillen des Magen stillet/ die zähe vnd klebrige humores dünnert vnd zertheilet/ die innerliche verstopffte Glieder eröffnet/ vnd andere effecten mehr/ die dem Essig zugeeignet werden/ erweiset. Darnach/ so zertheilet er besser (wegen der warmen qualiteten, vnd zerschneidenden schärffe des Saltzes/ so vnder der säure des Tartari, potentiâ verborgen liegt) nicht allein die verschlossene Winde/ so von kalten materien verursachet seind/ sondern löset auch allerley art zäher/ vnd grober tartarischer humoren vnd materien, vnd führt sie sänfftet/ vnd viel bequemer hinauß/ als sonsten einig ander medicament thun mag. Dahero es dann auch kompt/ daß viel Medici dogmatici den Tartarum zu den sanfften purgantibus verordnen/ vnnd hoch rühmen/ dieselbe dardurch zu schärffen/ wie insonderheit an dem Pulvere Senæ præparatæ Montagnanæ, daß in sehr altem gebrauch ist/ vnd an dem Pulver/ Tartarum præparatum genant/ welches die Medici Augustani in jhrer Pharmacopœa beschrieben haben/ vnd hoch preisen/ zu sehen ist.

Vnd daß das Tartarum ein vberauß nützliches purgativum sey/ kan ich es neben andern

Exempeln/mit einer Cur an meiner eigne Per-
sohn/ bezeugen. Dann nachdem ich in meiner
Jugend fünff Jahr lang mit der Colic/zum öff-
tern auffs hefftigste geplaget ward/vnd von der-
selben durch keine gewöhnliche Mittel/gründlich
konte entlediget vnd curieret werden: Da nam
ich auß besonderm Rath einer alten wohl quali-
ficierten Persohn von Luca in Italia, anderthalb
Loth subtiel gepulverisierten rohen Weinstein/
mit Fleischbrühe ein/ der solche nützliche Wir-
ckungen bey mir gethan/ als immer einige vor
diesem gebrauchte purgation gethan hatte. Dañ
dardurch verließ mich solche Plage eine vnge-
wöhnliche lange Zeit/vnd als sie mir widerkam/
nam ich abermal von besagtem medicament
ein/ daß ich also zwey gantzer Jahr darvon ent-
freyet wurde. Darnach so wurde ich einmahl/
als ich von Herrn Zaccharias Geitzkofflern Rit-
tern/ gewesenen Reichspfennigmeister/ sel. ge-
dächtnuß/ auff sein Schloß Haunsheim/ als er
am Podagra darnieder lag/ befordert war/ aber-
mahl mit gemelter Colic wieder so hefftig vber-
fallen/ als ich sie nimmer zuvor gehabt hette. Da
ich nun etliche Mittel die ich bey der hand hatte/
innerlich vnd eusserlich ohne einige Frucht ge-
braucht hatte/ so fiel mir der gebrauch des Tar-
tari wieder ein/ vnd wurde damals auß einem
Faß/da Vngrischer Wein innen gewesen/etwas
gehe-

geholt/ von welchem ich/ vnangesehen daß er ziemlich vnrein/ vnd bey weitem mit dem Reinischen Weinstein nicht zuvergleichen/ alsbald obgemelte Dosin in Fleischbrühe/ ohne einigen andern Zusatz einnam/ der mir gar benigniter etliche sedes gab/ vnd die materiam peccantem recht außführete/ dermassen/ daß sich nicht allein der Schmertze volnkömlich darauff stillete/ sondern es hat mich selbige Plage/ Gott sey dafür gedancket/ gantz verlassen/ daß ich nun in die sechs vnd zwantzig Jahr keine Noth darvon gehabt/ noch gespüret. Welches meines erachtens nach/ dahero muß kommen seyn/ daß solche meine Colic/ etwan auß einigen zähen/ trägen vnd kalten materien. die sich in den Gedärmen versamlet vnd klebend gemacht hatte/ verursachet war/ die der Weinstein durch seine obgemelte qualitet hat abgelöset vnd außgeführet/ welches andere zuvor gebrauchte medicamenten nicht hatten thun können/ daß also/ nachdem die causa materialis außm grund weggeführet/ das darauß entstehende accidens auch hinweg genommen worden. In solchen vnd andern des Leibs windigen Beschwernussen auß besagten vrsachen herkommend/ hab ich es darnach vielen Leuten verordnet/ vnd allezeit gespüret/ daß es löbliche wirckunge gethan hat/ vnd finde nicht es/ daß da wzdrig darinnen sey/ allein daß man ei-

ne solche quantitet, nemlich ein Loth/ anderthalb/ biß an zwey Loth auff einmahl/ so es für sich/ ohne andern Zusatz realiter purgieren sol/ einnehmen muß/ welches sonderlich ecklende Leuthe/ etwas sawer ankompt.

Were derowegen wohl zu wünschen/ daß man seine purgierende facultatem in eine kleinere substantz zwingen möchte; Bißanhero aber hab ich solche Kunst nicht finden können/ noch bey iemand anders gesehen. Man mag sonsten auch zu solchem ende/ ein nützlich purgierendes Tränklein/ sonderlich für Leuthe die in andere köstliche medicamenten nicht viel spendiren mögen/ von Tartaro vnnd Sena auff diese weise zurichten: Man nimpt ein Loth Senißbletter/ ein quintlein Aniß/ vnnd drey quintlein gestossen Weinsteins/ daß lest man mit so viel Wassers/ als zu einem Tranck genug ist/ in einem erdinen Häfflein/ nur ein wenig auffsieden/ durchseihen/ vnd mit ein wenig Zuckerkarin absüessen/ vnnd gibt es dem Patienten/ warm/ des Morgens nüchtern/ vier stunde für dem Essen/ zu trincken. Man kan auch die Dosin der Ingredientium nach vnderscheid der Patienten/ die man purgieren wil/ mindern oder mehren. Dieser Tranck purgiert allerley träge/ schädliche humores, von was Natur sie seyn/ gar sanfft durch dē Stuelgang hinauß/ eröffnet die verstopffte Leber

vnd

vnd Milß/ treibt die Vrin/ vnd zertheilet mit gewalt alle windige materien.

So der Weinstein eusserlich des Menschen Leibs gebraucht wird/ so erzeigt er auch seinen sonderlichen Nutzen/ vnnd fürnemlich in allen Auffblehungen/ vnd wässerigen geschwulsten des Leibs/ welche er/ so man jhn subtiel gestossen/ vnder bequeme Warmbänder vermischet/ vnd appliciert, gewaltig zertheilen vnd verzehren hilffe. Daß man also fürs erste von dem rohen Weinstein so viel spüren kan/ daß er nicht ein so schlecht gering/ vnd vnnützlich ding ist/ als es manchem fürkommen möchte; sondern ein herrlich vnnd fürtreffliches corpus, darinnen schöne Tugenden verborgen stecken/ wie man hernach ferner vernehmen wird.

Caput VI.

Wie man den Reinischen Weinstein von seinen noch bey sich habenden irdischen Vnreinigkeiten saubern vnd läutern soll.

DEs Tartari haben die Chymici (welche nach dem rechten nützlichen Kern der Dingen trachten/ vnd deßwegen die artzneyische simplicien von jhren Vnsauberkeiten/ so sie mit sich auß der Erden brin-

gen/ mit sonderlichem Fleiß reinigen/ vnd das nützliche von dem vnnützlichen absondern) gantz nicht vergessen / wie in den Chymischen Büchern/ bey so vielfältigen vnd vnderschiedlichen Bereitungen der substantzen des Tartari zu sehen ist.

Belangend aber seine Reinigung/geschicht solche auff vnderschiedliche weise. Dann etliche nehmen den Tartarum groblecht gestossen/ vnd waschen jhn etliche mahl/darnach lassen Sie jhn in einer ziemlichen quantitet klares Brunnenwassers in einem wohl verglasürten erdinen Topff/ oder gar wohlverzintem Kessel fein mehlich/ eine stunde lang/ oder mehr auffsieden/nehmen es alsdann vom Fewer/ daß es kalt werde/ so setzet es oben ein gläntzendes Häutlein/ wie Eyß/ dasselbe nimpt man mit einem zinnernen Schaumlöffel ab/ vnd lest es trucknen. Darnach so kochen sie den Tartarum wieder/ vnnd wiederholen solche operation, wie gesagt/so lang/ vnd so offt/ als der Tartarum ein solches Häutlein auffwirfft/ welches man für sich selbst aufftrucknen lest/ vnd zum gebrauch behelt/ vnd solches wird Cremor Tartari genant.

Andere aber nehmen ein klar decoctum Tartari, giessen es siedendheiß in einen reinen erdinen Topff/ darinnen etliche creutzweiß gelegte Hölzlein/ oder Sprößlein dergestalt vermacht

seyn/

seyn/ daß sie nicht empor schwimmen können/ vnd lassen es an einem kalten Ort stehen/biß an solchen Stecklein ein theil Tartari, in kleine glentzende langlechte Steinlein schiesse/ die sie darnach von denselben abscheiden/ vnnd Crystallos Tartari heissen. Vnd wer diese Crystallen groß vnd hübsch weiß (dann der processen hierin vnderschiedlich seind) bereiten kan/ derselbe helt darfür/ er habe ein hohes Arcanum erfunden.

Ob nun zwar der gestalt halber ein vnderscheid zwischen beyden zu spüren ist/ so hat doch keines für dem andern in den qualiteten vnnd wirckungen den fürzugk/ sondern sie seind essentialiter nur einerley ding/ vnd anders nichts/ als ein gereinigter Tartarum, der von seiner groben terrestritet gescheiden ist/ vnd nicht/ als weren es besondere substantzen auß dem Tartaro gezogen/ wie sich etliche Chymici eingebildet haben/ da doch die gantze reine substantz des Tartari in solche Form mag gebracht werden. Weil nun solche processen nicht allein lang/ sondern auch vnbequem seind/so lasse ich dieselbige fahren/vnd gebe nur achtung auff den fürnembsten Zweck/ nemlich auff die Reinigung des Tartari. Folge deßhalben einem leichtern/ vnnd doch bessern proces, der also geschicht:

Reinigung des Tartari.

Man nimpt schönen Reinischen/ oder andern

dern weissen Weinstein/so viel einer will/zerstosset vnd sieber jhn zu einem subtilen Pulver/geust darüber ein gut theil warm Brunnenwasser / rührt es also mit einem Stock vmb/ vnd lest es stehen/biß es vollnkömlich kalt werde (oder man würde sonsten von der säure verlieren) Darnach geust man es sanfft ab mit der leimigen matery, so darunder schwimt. Diese Waschung sol drey/ vier/ oder mehrmahl geschehen / biß der Tartarū wie ein rein subtiel Sand außsiehet ; Alßdann thut man den Tartarum in einen reinen höltzernen Zueber/ vnd geust ein ziemlich theil siedendheiß Brunnenwasser darüber/rührt es mit einer höltzernen Spattel vmb/so wird alßbald ein theil Tartari drinnen schmeltzen/ vnd das Wasser gar sawer machen. Wenn solches geschehen/so muß man ein/ zwey/ oder mehr/ nach dem man viel Tartari durchlechen will/spitzige Lechsäcklein/von dem besten doppelten Bettbarchet/ gemacht haben/ welche vber besondere newe vnd wohl verglasurte erdine Töpffe sollen hängen/ darin man das siedendheisse sawre Wasser alsobald ohne versaumnuß geust/ vnd durchlechen lest/ vnd so dasselbe anfangs etwas gelblecht außfleust/ so sol man es geschwind wieder auß dem Topff in das Säcklein giessen/ vnd so offt widerholen/ biß dasselbe durch den Schlamm des Tartari gestopfft/ vnnd das Wasser gar klar/ wie ein Crystall

stall außlasse/ vnd geust also immer fort von dem gemelten Wasser auff/ vnnd leſt es durchlechen. So ein Topff voll ist/ setzt man denselben an einen kalten ort/ vnd stelt einen ledigen Topff vnder/vnd wenn das saure Wasser vom Weinstein all auffgegossen/so schütt man widerumb siedend heiß Wasser (welches man in einem Kessel vber dem Fewer in bereitschafft haben sol) darauff/ rührt es vmb/ leſt es ein wenig stehen/ geust es darnach durch das Säcklein zu dem andern Wasser/ vnd fährt also fort auff solche weise/ biß der Tartarum in dem Zueber mit dem heissen Wasser gantz auffgelöset/zerschmoltzen/vñ durchgelecht/ daß nichts mehr im Zueber zurück bleibe als ein Sand/ der gantz vnnd gar keine Säwre mehr hat/ vnnd der sich weder in kaltem noch heissem Wasser dissolvieren leſt/welchen ich deßhalben auch Tartarum arenosum nenne. Vnd also wird alles das jenige/ was recht rein Tartarum acidum ist/ durchgelecht seyn. Bey dieser Arbeit sol man aber diese zwey Pünctlein in acht nehmen; Erstlich/ daß die auffl̈ösung deß Tartari allezeit mit siedendheissem Wasser fürgenommen/ vnd auch so heiß/ vnd so geschwind/ als müglich/ durchgelechet werde. Darnach/ wenn die Lechsäcklein zu sehr verstopfft seyn/ daß das Wasser nicht durchlauffen kan/ als nur tropffen bey tropffen/ so muß man dieselbige in siedend-

heissem

heissem Wasser in einem besondern Zueber von dem Tartaro vnd Schlamm wohl außwaschen/ vnd wiederumb zur Arbeit/so lang es vonnöten/ gebrauchen. Wenn nun die durchgelechte Tartarische Wasser in den Töpffen recht kalt seyn worden/ so wird man nicht allein auff denselbigen einen vberauß schönen Cremorem sehen schwimmen/ sondern es wird sich auch auff den Boden ein gut theil weiß glänzender matery. als gefroren Schne abgesetzt haben. Nach dem/ so scheidet man gemelten Cremorem erstlich darvon/ so man jhn besonders haben wil/ wo nicht/ so stost man es mit einer Spattel sanfft ab/ daß es zu der am boden liegenden matery sich samle/ darnach geust man das Wasser klar darvon/vnd thut endlich die weisse matery in ein leines Säcklein/ daß das vbrige Wasser außtrieffen müge; oder man kan es auch mit den Händen außtrucken/ vnd gar dünn auff fein Leinwad oder rein Papier zerspreitten/ vnd entweder an der Sonnen/ oder in der warmen Stuben trucknen lassen. Vnd also wird man einen außbündig schönen gereinigten Tartarum haben/ dessen man mehr in viertzig Stunden/ als des andern auff gemelte weise/ in viertzig Tagen bereiten kan/ vnd hat eben dieselbige qualiteten vnd Tugenden/ als die andern/ die mit so grosser mühe gemacht werden. Wie auch/ was noch mehr ist/

so

so man diesen gereinigten Tartarum in forma cremoris oder in langlechten Crystallinischen lapillis, auß curiositet die Augen zu belustigen/ zu haben begehrt/ so kan man jhn in wenig stunden darein verwandlen/ vnd solches viel besser/ als mit dem Tartaro crudo. Weil aber solche gestalten keinerley fortheil zu der Sache bringen/ in dem der Weinstein/ weñ er in schöne Crystallen geschossen ist/ sich sehr vngern in Wasser/ decoctis, vnd infusis auffl̃sen lest/ es sey denn/ daß man jhn zuvor gar subtiel stosse/ vnd pulverisire. So lasse ich dann solche vnnützliche curiositet fahren/ vnd thu an desselben statt/ den obgemelten gereinigten Tartarum auff einem Porphyrstein/ oder in einem Marmorsteinen Mörser so lang reiben/ biß daß er gar subtiel/ vnnd schön weiß/ bald wie Venedisch Bleyweiß ist/ vnd behalte jhn in Gläsern wohl vermacht zum gebrauch/ vnd habe hierbey einen solchen fortheil/ daß er extempore in allen warmgemachtẽ wässerigen liquoribus, wie ein Zucker zergehet/ vnd darff jhn deßwegen nicht allezeit pulverisieren/ wenn ich jhn gebrauchen will.

Was *Acidum Tartari* sey.

Diesen præparierten Weinstein nun/ nenne ich Acidum Tartari præparatum, oder auch Tartarum depuratũm, oder gereinigten Weinstein/ weil er in seinen qualiteten vnd Fewerproben mit

dem

dem rohen Weinstein vberein kompt/ vnnd ist darzwischen kein ander vnderscheid/ als die refination oder Reinigung/ gleich wie mit dem Zucker geschicht. Dann es behalten all die Zucker/ sie seyen rein oder vnrein/ den ersten Namen des Zuckers/ allein daß bey dem Zunahme verstanden wird/ welcher Zucker refinirt sey/ oder nicht.

Endtlich sol man auch ~~bey diesem Proces mercken~~/ daß/ wenn der Weinstein/ so schon einmahl/ wie oben gemelt/ durchgeläutert/ vnd sich in den Töpffen gesetzet hat/ nicht so gar weiß/ wie einer wünschen möchte/ fallen thete/ man denselben in rein siedendheissem Wasser zerlassen/ vnnd zum andern mahl fein fleissig durchlechen kan/ so wird er vberauß schön/ vnd Schneeweiß werden/ vnd diese depuration mag in kürtzerer zeit/ als die vorige geschehen; Oder auch/ wenn der Weinstein eine subtele schmutzige gelbe matery bey sich vereinigt hette/ die zugleich mit durchlechete/ wie dann an dem Wasser/ daß allezeit/ die Säcklein seyen auch so dicht als sie immer wollen/ gelblecht bleibt/ zuspüren/ so kan man demselben ~~auff diese weise~~ fürkommen: Man pulverisiert erstlich den rohen Weinstein/ vnnd an statt des waschens mit schlechtem Wasser/ wie oben angedeutet/ geust man eine starcke scharffe Lauge von RebAschen/

oder

oder auch von andern schlecht gebrenten Weinstein gemacht/ darüber/ rührt die matery wohl vmb/ vnd leßt sie einen gantzen Tag stehen/ darnach schütt man dieselbige Lauge/ die gar schwartz vnd heßlich seyn wird/ hinweg/ vnd waschet alsdann den Tartarum nur mit kaltem Wasser zu vnderschiedlichen mahlen/ vnnd handlet ferner darmit/ wie oben ist gelehret worden. Auff solche weise wird der Tartarum schön weiß/ vnd jhm all sein Schmutz benommen werden.

Caput VII.

Von der Reinigung des rothen/ vnd der andern Weinsteinen.

NAchdem man nicht allenthalben/ auch nicht allezeit solchen schönen Reinischen Weinstein/ also qualificiert, wie ich im andern Capittel angedeutet/ bekommen mag/ so muß man sich mit dem andern zubehelffen wissen. Belangend nun den rothen Weinstein/ sonderlich der auß Italia gebracht wird/ vnd von dem recht rothen Wein felt/ der dunckelroth von Farbe/ vnd in vnansehnlichem grues/ auch im geringsten Preiß ist/ vnd den die Färber am mehristen gebrauchen/ so sol man wissen/ daß derselbe ein vberauß Schneeweisses Acidum Tartari gibt/ als jmmer einig ander

Tartarum geben kan. Weil aber die rothe Wein viel terrestrischer seyn/als die andern/vnd vō der Mutter vielleicht nicht so bald abgezogen werdē/ als die Reinische/so verursachet es/dz solche Tartara vber die massen viel Schlamm vnd Erde bey sich haben/ vnd deßhalben wenig reines/ als in dem Reinischen Weinstein/ zu finden ist. Jedoch so weicht derselbige an Schönheit vnd Tugenden dem andern im geringsten nicht.

Desselben depuration oder Reinigung geschicht/ wie in vorigem Capittel beschrieben ist/ allein/ daß man jhn nur desto öffter mit schlechtem Wasser/ ohne einige Lauge zu gebrauchen/ von seinem bey sich habendē häufftigen Schlam/ vnd subtilen Erdreich / biß der Tartarum wie ein röthlichter reiner Sand dahinden bleibt/abwaschen muß/ darauß man alsdann/ ein vberauß weiß glänzendes/ subtiles/ saures vnd liebliches Acidum Tartari scheiden kan. Was aber andere arte von vnreinen Tartaren, ausserhalb diesem angehet/ da man was reines auß haben will/dieselbe muß man zuvor mit der Lauge auffl̄sen/ wie gesagt/ so wird man seine Meinung erlangen. Vnd diß seind die beste vnd gewisseste manualien, dardurch man geschwind allerley Weinstein/ recht reinigen vnd refinieren kan.

Caput

Caput VIII.

Von den qualiteten vnd Nutzen des Acidi Tartari præparati.

DJe qualiteten des gereinigte Tartari in gemein/ kommen mit dem/ das ich von dem Tartaro crudo gemeldet hab/ vberein/ allein daß/ wie dieser sauberer vnd reiner/ als der Tartarum crudum ist/ also ist er auch subteiler vnd kräfftiger in seinen wirckungen/ vnd man kan jhn auch sicherer/ als den rohen Weinstein/ wenn man denselben sonderlich/ nicht sehr schön haben mag/ gebrauchen. Vnd habe bißanhero befunden/ daß/ wenn der Tartarum dergestalt/ wie gemeldet/ gereiniget wird/ er sey gleich vom rothen oder weissen/ er gleiche Wirckunge habe/ vnd nicht/ daß der so vom rothen Weinstein præpariert wird/ mehr zusammen ziehen solte/ als der vom weissen/ welches ich denen zu guter Nachricht die hierin in zweifel stehen möchten/ habe andeuten wollen. Es seind sonsten die Nutzbarkeiten dieses medicaments, wie es nun allen Medicis wohl bewust/ sehr groß/ vnd wird fürnemlich wider alle innerliche Verstopffunge der Leber/ Milz/ Meseneterij, Nieren/ vnd anderer Theilen/ als auch zur schärffung der gelind purgierenden simplicien, als der Senæ, Rhabarbari Mechoacannæ, Cassiæ,

vnd anderer dergleichen/ wie ich vorhin in der section der purgierenden Essentzen/ vnd anderswo/ darvon erinnert habe/ vnd was fürnemlich daran zu loben/ ist dieses/ daß er den Leib nicht erhitzet/ vnd seine qualiteten seind dermassen beschaffen/ daß man jhn eben so wohl in hitzigen als kalten affectibus sicher gebrauchen kan.

Dosis des Acidi Tartari.

Seine Dosis ist ein halbes/ oder ein gantzes Quintlein/ mehr/ oder weniger auff einmahl/ nach erheischender Norturfft der constitution der Leiber/ vnd andern Vmbständen/ darzu man es gebrauchen soll. Man gibt es in gedistillirten Wassern/ Fleischbrühe/ decocten, oder infusen, welche vorhin müssen warm gemacht werden/ gedissolviert zutrincken. Man kan auch diesen Tartarum vnder Conserven, Lattwergen/ Pulvern/ Pillen/ vermischen/ oder Zucker Morsellen darauß machen lassen/ wie es dem Medico gut düncket/ dergestalt/ wie bey nachfolgenden wenigen Beschreibungen zu sehen ist.

Confectio Diatartari simplex.

℞. Sacchari albiss. unc. viij.
Acidi Tartari præpar. unc. ij.
Elæosacchari de cortic. limon. drach. sem.
Aq. rosar. q. s.

Man

Man machet Morsellen oder Zeltlein darauß nach der Apothecker Kunst: Oder/man pulverisiert den Zucker gar subtiel/ vnd macht mit ein wenig gummi tragant, in Rosenwasser gar dünn erweicht/ einen Teig/ mischet den Tartarum vnd Elæosaccharum darunder/ vnnd formiert mit einer darzu gemachten Forme/ hübsche runde Zeltlein darauß/ die man für sich selbst auff einem reinen Pappier trucknen lest. Auff diese weise bleibt der geschmack des olei limonũ kräfftiger darin/ als wenn man das Elæosaccharum vnder den heissen Zucker rührt/ ehe man es in Morsellen/ oder Zeltlein geust/ wie der erste Proces mit sich bringt. Dann es fleugt das beste theil des ol. limonum, durch die hitze des vom Fewer abgenommenen Zuckers/ hinweg.

Elæosaccharum de corticibus limonum ist subtiel gepulverisierter Zucker Candel/ darunder so viel frisch gedistilliertes Limonien Scheiffen-Oel/ daß es wie ein feist Pulver werde/ vermischet/ vnd solcher gestalt zum gebrauch verwahret wird/ wie ich dann in dem Appendice meiner Anatomey der vegetabilischen Essentzen gelehret habe/ auff was weise man nehmlich von allen subtielen aromatischen Oliteten dergleichen Mixturen machen sol/ auch darin die Vrsachen/ warumb/ vnd was sie für commoditeten bringen/ beschrieben hab.

Diese Morsellen oder Zeltlein haben einen überaus anmutigen sawren geschmack/ als weren Sie mit frischem Limonien safft zugerichtet. In den hitzigen vnd giftigen Fiebern löschen sie den Durst der Patienten / stärcken das Hertz/ widerstreben der malignitet vnnd faulung der humoren, stärcken den Magen/ stillen das vnnatürlich Erbrechen / erwecken guten appetit, vnd leisten andere nützliche effecten mehr/ wie ich von dem Acido Tartari in vnderschiedlichen meinen Schrifften gemeldet/ vnd für Augen gestellet habe.

Von diesem Confect sollen die Patienten ein stücklein auff einmahl/ im Munde sanfft zergehen lassen/ vnd solches so offt wiederholen/ als es vonnöthen ist/ wohl zuverstehen/ in den hitzigen Kranckheiten. In langwierigen affectibus aber etwan vmb die verstopffungen der Hauptglieder zubenehmen/ die zähe humores zur Außfuhr zu bereiten/ vnd zu andern Zwecken mehr/ sol der Patient am Morgen frue nüchtern ein quintlein oder zwey darvon essen / ein Trunck warmer Hühner / oder frisch Hamelfleischbrühe daraff trincken/ wenn es sonderlich die hypochondria durchsuchen/ vnd zähe humores solvieren sol.

Acis

Acidum Tartari chalybeatum.

℞. Acidi Tartari præpar. unc. iiij.
Magister. Chalybis vitriol. drach. ij.

Das Magisterium sol man in zwey Vntzen Erdrauchwasser dissolvieren, vnd mit dem Acido Tartari in einem Glaßmörser incorporieren, daß es wie ein Teig werde/ welches man trucknen/ vnd wiederumb pulverisieren lest/ wie das Acidum Tartari vorhin war/alsdann so aromatiziert man es mit oleo Cinnamomi, so ist es fertigk.

Vires.

Es ist ein hochnützliches medicament, welches man in vielerley langwierigen Kranckheiten / insonderheit aber wieder die grosse verstopffunge des Miltzen/ eingewurtzelte Quartan-Fieber/ Schwartz vnd Gelbsucht/ cachexiam, bleiche Farbe der Jungfrawen/ vnd wieder die Hypochondriacā passionem oder windige Melancholey gebrauchen kan.

Dosis & Usus.

Die gewöhnliche Dosis ist gemeiniglich ein halb Quintlein/mehr oder weniger auff einmal/ nach ansehen der Personen. Man gibt es in warmer Fleischbrüe gedissolviert am Morgen frü ein/ oder auch auff andere gestalt vnd weise/ allein/ oder mit andern medicamenten ver-

mischet/ vnnd reiterirt seinen Gebrauch/ so offt/ als es der Medicus nützlich zu seyn erachtet. Es sollen aber auch per intervalla, gelinde appropriirte purgantia dabey gebrauchet werden.

Was Magisterium Chalybis vitriol. sey.

Das Magisterium Chalybis vitriolatum, ist ein medicament in gestalt eines grünlechten vitrioli, der auß gerefiniertem Stahel/ vnnd rectificiertem spiritu vitrioli per solutionem & coagulationem nach der Spagyrischen Kunst bereitet wird/vnd hat neben einem starcken geschmack von Stahel/ auch eine sonderliche süesse in sich.

Aloëdarin Tartaro-violatum.

Man nimpt ein Pfundt des allerbesten Aloës lucidæ, groblecht pulverisiert/vnd dissolvirts in drey pfundt Infusi violati de tribus, wie ich es in meiner Anatomia der vegetabilischen Essentzen beschrieben hab/ Darnach exprimiert man es also warm durch ein starckes Tuch/in eine wohl verglasurte erdine Schale/ oder in eine Porcellan Schüssel/ daß nichts dahinden im Tuch bleibe/als etwan ein wenig Sand/der bißweilen vnder dem Aloë ist. Diese matery setzt man in balneum roris zu evaporieren, biß daß es eine consistentz, wie schwartz Theer bekompt/ alsdann mischet man ein halb pfund Acidi Tartari

tari præparati darunder/ rührts mit einem höltzernen Stössel wohl vmb/ vnnd verfähret mehlich also darmit/ biß die matery ihre volnkommene consistentz einer massæ pilularis vberkomme/ vnd wenn es kalt worden/ vermischet man ein scrupel Elæosacchari Cinamomi recentis darunder/ vnd behelt es zum gebrauch.

Vires.

Es dienen diese Pillen zu allem dem/ was von dem Aloë violata simplici, oder Aloës Balsam beschrieben ist. Sie haben aber wegen des Tartari einen bessern Nachtruck/ die zähe vnnd träge humores zu incidiren, dieselbe helffen außzuführen/ vnnd verrichten ihre Wirckung gar sanfft.

Dosis vnd Gebrauch.

Dieser Massæ Dosis ist von einem scrupel biß an ein gantzes Quintlein/ nachdem daß man wenig oder viel auff einmahl zu purgieren begehrt/ vnd werden wie andere Pillen gebraucht.

Diatartarum purgans.

℞. Fol. Senæ mundat. unc. ij.
Rhabarb. electiss. unc. j.
Aq. Fumariæ unc. xx.
Infundantur in vase vitreo benè clauso in B. M. modicè calente per horas vj. Coletur postea, & addantur

Sacchari refin. unc. v.
Pulpæ Caſſiæ recent. extr. uue. iij.
Eſſent. prunor. Damaſc. unc. ij.
rad. Polypodij querc. recent. drach. vj.
Violarum cærul.
Roſar. rubrar. an. unc. ſem.
Glycyrrhizæ drach. ij.
Acidi Tartari præpar. unc. ij.
Elæoſacch. Aniſi drach. j. Fiat Elect. s. a.

Vires.

Dieſe Lattwerge purgiert gar ſanfft vnd gewiß die ſchädliche Feuchtigkeiten/vnd tartariſche zähe materien auß dem Magen/ Lebern/ Miltze/ vnd andern daherumb liegenden örtern.

Doſis.

Seine Doſis iſt von einem Loth/anderthalb/ biß an zwey Loth auff einmahl/in ſolchen Feuchtigkeiten gediſſolviert, nach dem es der Artzt gut befindet. Vnd da es die Noth erheiſchet/ daß man den Leib ſtärcker purgiere/ſo mag man dieſe Lattwerge mit der Reſina Scammonij, Eſſentia Turpethi, Colocinthidis, oder ſonſten andern dergleichen ſchärffen purgantibus ſpecificis, ſo auff die humores, die man purgieren ſol/gerichtet ſeyn/ nach des Medici beliebung ſchärffen vnd ſtärcken.

Pulvis phlegmagogus.

℞. Acidi Tartari præp.

Her-

Hermodactyl. mund. an. unc. j.
Turpethi albi mund. drach. vj.
Resinæ Scammonij drach. ij.
Elæosacchari Caryophyll. scrup. j.
Fiat pulvis s. a.

Vires.

Dieses Pulver purgiert allerley phlegmatische vnd serosische Feuchtigkeiten/ vnd dienet insonderheit wider den Schlag/ fallende Sucht/ Catharren/ Kranckheiten der Gleichen/ alß da seind/ Chiragra, Ischiatica, Gonagra, Podagra, wieder die Frantzosen vnd andere Kranckheiten/ da general purgantia zugebrauchen vonnöthen seind/ vnd purgiert diß Pulver gar sanfft/ ohne einige tormina zu erwecken.

Dosis & Usus.

In starcken Personen ist die gewöhnliche Dosis dieses Pulvers ein gantz Quintlein auff einmahl/ weniger aber für die jenigen/ so schwächer von Kräfften/ vnd gar leicht zu purgieren seind.

Man gibt es am Morgen früe mit warmer Fleischbrüe ein/ oder mit einem decocto hordei, oder auch/ vnd sonderlich denen/ die von gar kalter Leibs constitution, vnd voller phlegma seind/ mit einem guten trüncklein Weins. Welchen aber auß einiger besondern intemperie calida & sicca der Ingeweiden/ oder auß Hitze der Le-

berm

bern/ solche vnd dergleichen purgantia calida & ficca, bevorab in forma pulveris bestecken bleibt/ denen sol man neben dem Pulver eine Vntze oder zwey Syrupi violarum, oder Mannæ Calabrinæ in Fleischbrüe dissolvieren, oder das Pulver vnder einige Conserf von leibfarben Rosen vermischen/ vnd zu essen geben. Dann es befordern solche befeuchtigende vnd lenierende Stücke/ gewaltig die wirckung des medicaments in dergleichen Leibs constitutionen.

Pulvis Hydragogus.

℞. Acidi Tartari præpar. unc. ij.
Guttæ gummi more meo depur. unc. j.
Mastiches
Spicæ Ind. an. drach. ij. sem.
Elæosacchari sem. Cherefol. drach. j.
Misce.

Vires.

Diß Pulver purgiert gar sanfft allerley acre serosischer oder wässeriger dünnfliessender Feuchtigkeiten/ treibt die Vrin/ vnd zertheilet die verschlossene Winde/ vnd dienet insonderheit wider die Wassersucht/ Windsucht/ befordert vnd hilfft den wässerigen Geschwulsten der Glieder/ vnnd anderen Kranckheiten/ die auß gemelten Feuchtigkeiten entstehen.

Dosis. Man gibt dieses Pulvers ein scrupel,

ein

ein halb Quintelein/ biß auffs höchste zwey scrupel auff einmahl/ cum vehiculis appropriatis per se, in forma Electuarij, potionis, boli, oder wie einer will/ doch mit dem bescheid/ daß solches zu gebührlicher zeit/ wenn genante materien zur Außfuhr bereit vnd fertig seynd/ geschehe.

Von der Bereitung der guttæ gummi, hab ich in meiner Anatomey der vegetabilischen Essentzen gehandelt.

Passulæ purgantes cum Tartaro.

℞. Fol. Senæ orient. mund. unc. ij.
Aq. Agrimonij. ℔ j. civ.
Fiat Infusio in vase vitreo benè clauso s. a. colaturæ add.
Passular. Corinth. mund. & lotar. unc. iiij.
Sacchari albi unc. ij.
Acidi Tartari drach. vj.

Man leßt die Weinbeerlein in dem außgepreßten Safft gar sanfft auffsieden/ biß Sie auffgeschwellen seind/ Darnach thut man sie herauß in eine erdine Schüssel/ leßet den vbrigen liquorem mit dem Zucker zur consistentz eines Syrups kochen/ vnd geußt jhn auff gedachte Weinbeerlein; Alsdann mischet man das Acidum Tartari gar subtil/ wie ein Mehl gerieben/ darunder/ thut auch fünffzehen Tropffen Anißöel hinzu/ vnd bewahret es in einem Conserfgläßlein wohl vermacht. Vires.

Vires.

Es purgieren obgesetzte Weinbeerlein den Leib gar sanfft von allen beschädigenden groben Feuchtigkeiten/ so in dem Magen/ vnnd seinem Vmbkreiß liegen/ benehmen die innerliche verstopffungen der Leber/ Milß vnd anderer Orter/ zertheilen die Winde/ reinigen die Harngänge/ vnd seind jhrer Wirckung halber gar sicher zugebrauchen/ daß man sie auch kleinen Kindern ohne gefahr eingeben kan. Insonderheit aber ist dieses ein edles medicament für die/ welche der verstopffung des Steuelgangs/darauß fligende Hitze/ Häuptwehe/ vnnd offt andere Zufälle entspringen/ vnderworffen seind. Sie sind auch ein sehr bequem Mittel in der Cur der Frantzosen/ weñ man dieselbe durch sudorifera fürnimt/ den verschlossenen Leib der Patienten/ da es die Noth erfordert/ dardurch zu laxieren, vnd zu erweichen.

Dosis & Usus.

Man gibt von diesen Weinbeerlein/ ein guten Löffel voll/ weniger oder mehr/ nach ansehen der Personen/ auff einmahl/ ein wenig für der Mittagsmahlzeit/ zu essen. Dann Sie thun auff solche weise/ bessere operation, als sonsten/ vnd treiben bißweiln solche schäumende windige cruditeten, als auch andere tartarische materien hinauß/ daß hierdurch viel Patienten/ vnd sonderlich

derlich die Hypochondriaci, eine gewaltige erleichterung jhrer windigen Zufälle empfinden vnd spüren.

Pulvis Diatartari stomachalis.

℞. Acidi Tartari præp. unc. ij.
Fæculæ Aronis
Rad. Pimpinellæ Hircinæ an. unc. j.
Elæosacchari Cinnamomi drach. sem.

Es müssen die Bibenelwurtzeln hübsch dick/ von allen Vnreinigkeiten wohl abgewaschen/ vnnd mit sonderlichem fleiß auffgedörret/ klein gestossen/ vnd durchgesiebet seyn; Alsdañ nimpt man die obgesetzte Dosin, mischet es vndereinander/ rührt es in einem Glaßmörser sanfft vmb/ vnd behelt es in einem Gläßlein wohl vermachet.

Vires.

Ob schon die compositiõ dieses Pulvers im ansehen schlecht vnd gering ist/ weil nicht viele vnnd vnderschiedliche ingredientia darunder kommen/ so ist doch selbiges zu dem Zweck/ darzu es inventirt, sehr nütz vnd ersprießlich/ als jrgend andere Magencomposita, die von vielmehr Stücken componiert seind/ thun mögen/ in deme es nemlich die zähe/ träge/ vnd kalte phlegmatische Feuchtigkeiten in der Brust/ Magen/ vnd andern örtern incidirt, vnd ablöset/ die verstopffungen der jnnerlichen Glieder auß solchem

mate-

materien entstehend/benimt/ den erkalten Mägen erwärmet/ desselbigen windige Auffblehungen/ als auch der Seiten/verzehret/ den apperit, so à causa frigida darnider liegt/ erwecket/ vnnd seine richtige Dawung befordert. Vnd es kan in der Cur vieler anderer inveterierter affecten, mit grossem Nutzen/ wie ein jeglicher weiser Artzt leichtlich erachten mag/ gebraucht werden.

Dosis & Usus.

Von diesem Pulver gibt man von einem scrupel biß an ein Quintlein auffs höchste/ auff einmahl/ des Morgens frue in Wein/ warmer Fleischbrue/ oder warmem Bier/ vnnd so es einem geliebt/ mag er auch ein wenig Zucker/seines gefallens/ darzu thun. Man kan auch Zucker Morsellen folgender gestalt darvon machen:

℞. Pul. Diatartari præscripti dr. vj.
Sacchari albiss. unc. iiij.
Aq. rosar. opt. q. suff.
Fiat Conf. in tabellis s. a. Welches auch mit dem gummi Tragant, dergestalt/ wie ich oben von der Confectione Diatartari simplici, erinnert habe/ geschehen kan. Von diesen Morsellen isset man alle Morgen ein stücklein oder zwey/ vnd gebraucht sie so lange/ als es die noth erfordert. Man kan auch solch Pulver in forma Opiatæ, oder Electuarij bereiten vnd geniessen.

Ele-

Electuar. Diatartari stomachale.

℞. Pulpæ Cydonior. cond.
Myrobalanor. cond.
Confer. Rosar. rubr. an. unc. ij.
Cort. Arantior. cond.
Zingiberis Chin. cond. an. unc. j.
Contundantur in mortario lapideo, & trajiciantur per setaceum, deinde cum
Sacchari fini, unc. iiij. &
Aq. rosar. s. quant. coquantur ad consist. Electuarij. add.
Pul. Diatartari stomach. drach. xviij.
Elæosacch. Menthæ crisp. scrup. j.
Misce.

Vires.

Dieses Electuarium ist ein fürtreffliches dem Magen dienliches medicament, zu dem ende/ wie von dem pulvere gesagt ist/ zugebrauchen.

Dosis & Usus.

Man nimpt alle Morgen nüchtern/so viel als eine Muscat Nuß groß auff einmahl.

Es mag auff viel andere weise das Acidum Tartari in der Artzney genutzet werden / wil es aber der kürtze halber hierbey bewenden lassen.

Caput IX.

Von der zertheilung des Tartari substantzen durch das Fewer/ vnd wozu eine jegliche derselben nützlich sey.

Es werdē auß dem Tartaro fürnemlich dreyerley besondere substantzen durch das Fewer voneinander gescheiden/ alß nemlich 1. ein scharffiechter vnd durchdringender wässeriger liquor, spiritus genant/ 2. ein Oel/ vnd zum 3. ein Saltz/ Welches auff folgende weise geschehen kan.

Zu dieser Arbeit nehmen die Chymici, gemeiniglich den Tartarum crudum; Weil aber derselbige viel Vnreinigkeiten bey sich hat/ so schone ich dißfals keine Mühe/ noch Vnkosten/ vnd handle also: Man thut drey pfundt Tartari depurati (das ist das Acidum Tartari, so noch nicht subtiel zerieben/ aber doch wohl schön gereiniget/ vnd gar schneeweiß ist/ wie obbesagter Proces außweiset) in eine ziemlich grosse vnnd starcke Glaßretort, vnd setzet es in Sandt/ daß vnder der retorten zwey Finger hoch Sand sey/ deßgleichen auch rund herum/ darnach lege man einen ziemlich grossen Recipienten oder Fürlage darfür/ vnd zündt ein gelind Fewer an/ daß sich das

das Glaß mit der matery wenig bey wenig erhitze/ vnd anfahe zu distillieren, so wird fürs erste/ wenn man mit dem Fewer gar bescheidenlich vmbgehet/ daß der Weinstein keinen Brand empfahe/ ein klar säurlich Wasser herüber steigen/ alßdann mehret man das Fewer allgemach/ biß sich ein truckner Rauch anfänget zuerzeigen/ vnd mit solcher art Fewers fährt man fort/ biß keine Feuchtigkeit mehr auffkompt/ darnach gibt man stärcker Fewer/ so wird sich ein stärckerer Rauch neben etlichen striemen Oels/ so wohl in dem recipienten, alß in dem Halß der retorten spüren lassen/ vnd diese Arbeit muß man so lang verfolgen/ biß nichts mehr/ weder Rauch/ noch Oel auffkompt. Alsdann lesset man die Instrumenten kalt werden/ vnnd geusset den wässerigen liquorem sampt dem schwartzen Oel/ so im recipienten ist/ in ein Triechter/ darin zuvorn ein doppelt graw Papier/ auch in gestalt eines Triechters nach der Kunst eingepast ist/ daß das wässerige Theil durchlechen/ vnd das Oel in dem Papier kleben kan. Diese beyde substantzen seind sehr trübe/ vnnd haben einen gar starcken brentzerigen wiedrigen geruch/ vnd müssen fürnemlich der Trübe halber/ ein jegliches besonder/ auff diese weise rectificiert werden.

Gemelter wässeriger liquor nun/ ist das jenige/ was die Chymici spiritum Tartari heissen/

vnd solches meines erachtens/der Vrsachen halber/ weil er in der Distillation mit einem starcken/ vnd in dem recipienten vmbschweiffenden Rauch begleitet wird/welcher Rauch doch nicht von der substantia aquosa, sondern vielmehr von dem oleo, vnd einem theil des hinderbliebenen verbrenten corporis in der retorten, daß solchen dicken suliginosischen Rauch im recipienten vervrsachet/ herkompt/ darvon auch ohne zweiffel die wässerige substantz seine scharffe vnd durchdringende qualitet bekompt. Dann es führet/ wie allen erfahrnen Chymicis wohl bewust/ die fuligo oder Rues aller sulphurischen substantzen, eine salinische vnd scharffe qualitet mit sich. Es sey nun dem hiermit/ wie jhm wolle/ so nenne ich doch diesen liquorem mit dem obberührten Namen.

Rectificatio Spiritus Tartari.

Belangend aber seine rectification, welche darumb geschicht/ damit er hübsch klar werde/ vnnd zum theil seinen starcken geruch verliere/ thut man solche auff vnderschiedliche weise. Der gemeineste vnd sichereste Wegk aber ist/daß man jhn per B. M. biß zum driteren/oder vierten mal/ vber distilliere,vnd den Kolben/Helm/vnd Fürlage allzeit mit einer scharffen Lauge außwasche/ vnd von dem starcken geruch/ so daran klebt/ reinige/ vnd so etliche Tropffen Olei auff dem li-

quore

quore schwimmen/ kan man dieselbe mit fleiß abnehmen/ Vnd auff diese weise wird der spiritus klar/ vnd gut gnug werden/ daß man jhn sicher im Leib gebrauchen müge.

Rectificatio olei Tartari.

Weil das schwartze Oel/ so in dem Papier/ wie obgemelt/ bleibt/ auch seinen sonderlichen Nutzen in der Artzney hat/ so wird es zugleich rectificiert, vnd mag solches also geschehen: Man sol es erstlich mit einem ziemlich guten theil Brunnenwassers per balneum Mariæ distillieren, so wird es erstlich klar vnd gilblecht von Farbe/ vnd folgends etwas dunckeler auffsteigen/ vnd dahinden eine brenzerige residentz sampt einem theil Wassers bleiben; Diß Oel scheidet man von dem Wasser/ vnnd wäschet die Glaß-Instrumenten gar wohl/ wie oben von dem spiritu gemeldet ist/ darnach rectificiert man es mit einigen wohlriechenden Wassern/ (als fürnemlich vnder andern/ das Wasser/ so in der distillation des Olei ligni Rhodini dahinden bleibt/ am besten hierzu dienet) zum andern oder dritten mahl/ so wird es fertig seyn. Dann man sonsten weder dieses Oel/ noch den spiritum (so viel als meines wissens ist) nimmermehr also rectificieren kan/ daß Sie jhren/ in der distillation vberkommenen/ starcken geruch gantz vnnd gar verlieren solten.

In der schwartzen matery, so in der retorten geblieben/ ist das Sal Tartari, welches also sol außgezogen werden: Man calciniert diese matery in offenem Fewer/ biß Sie Aschefärbig wird/ vnd macht mit siedendheissem Brunnenwasser eine Lauge davon/ geust dieselbe klar ab/ vnd lest sie in einem niedrigen Glaß Kolben in B.M. exhalieren, so bleibt das Sal Tartari trucken dahinden/ vnd dasselbe verwahrt man in einem Glaß besonder.

Von den Tugenden vnd gebrauch des Spiritus Tartari simplicis.

Der obgemelte rectificierte Spiritus hat in sich salinische/ durchtringende/ auffl̃sende/ zertheilende/ vnd reinigende qualiteten vnd Kräfften/ vnd vnder den Schweißtreibenden medicamenten findet man wenig seines gleichen. Dañ er durchsuchet spiritualiter den gantzen Leib/ löset die Verstopffungen der innerlichen Hauptglieder/ vnd der Adern auff/ reiniget vnd entlediget per sudorem & urinam, den gantzen habitum corporis von allen subtielen Vberflüssigkeiten. Derowegen so ist Er in Hydrope, Tympanite, Arthritide, Paralysi, Gelbsucht/ Schorbock/ Frantzosen/ Flechten/ Rauden / vnd Vnreinigkeiten der Haut/ wie auch in contractur, oder Lähme

der

der Glieder (so ex materia flatulenta & humorali, aber nicht ex materia tartarea coagulata & fixa in den Gleichen entspringt) neben den gebührlichen purgantibus, vnd andern/ so wohl euſſerlichen als innerlichen Mitteln/ die der methodus rationalis medendi in der Cur solcher Kranckheiten erheischet/ eines der allerbesten/ gewissesten/ vnd in seinen qualitatibus vnschädlichsten medicamenten, die in rerum natura zu solchem ende zu finden seyn/ oder durch die Kunst können bereitet werden.

Dosis.

Die Dosis dieses liquoris ist von einem scrupel, biß an ein Quintlein auff einmal/ mehr/ oder weniger/ nach ansehen der subjecten, vnd wird mit approprijrten gedistillierten Wassern/ Fleischbrühe/ Wein/ decocten, oder Infusen-, nach dem es der Medicus für gut ansiehet/ eingegeben/ vnd so offt wiederholet/ als es die Noth erfordert.

Spiritus Tartari compositus sive Theriacalis.

℞. Spir. Tartari simpl.
Aq. Vitæ Juniperinæ an. lib. ij. med.
Theriacæ Andromachi opt. unc. iiij.
Camphoræ refin. drach. iiij.

Ol. rad. Carlinæ
rad. Petasit.
rad. Angel. an. drach. sem.

Man mischet erstlich die Campffer sampt den Oliteten mit dem Theriack in einem Mörser gar wohl vndereinander/ thut es darnach in einen Glaß Kolben/ oder runde Phiol, die ziemlich groß sey/ geust obgemelte beyde spiritus darüber/ vermacht es wohl/ daß nichts außdämpffen könne/ vnd lest es also bey gar gelinder wärme acht Tage lang digerieren. Alsdann distilliert man diesen liquorem per B.M. ab/ biß die Theriaca an dem Boden trucken bleibet. Vnder den spiritum aber/ so herüber gestiegen/ vermischet man ein Loth spiritus Nitri correcti, vnd färbet es mit einem halben Quintlein des besten Saffrans/ vnd behelt es gar wohl vermacht zum gebrauch.

Bey diesem Proces sol man observieren, daß/ so einige Oliter auff dem liquore schwimmet/ man dieselbige nicht scheide/ sondern darin bleiben lasse/ vnd dieselbe allzeit mit dem liquore vmbschüttele/ wenn man etwas darvon nehmen vnd gebrauchen will.

Für Aquam Vitæ juniperinam rectif. verstehe ich Wacholder Brandwein / so von den grünen Wacholderbeern / mit Gersten Malz nach der Kunst auffgejohren/ vnd darnach gedistil-

distilliert, vnd rectificiert sey/ daß es ein lauter brennender spiritus ohne wässerigkeit werde.

Für den spiritum Nitri correctum meine ich den stärckesten fewrigen spiritum, welchē viel weise Künstler auß Politischem Bedencken/ andere aber auß Vnverstand vnd Vnerfahrenheit verwerffen vnd verächten/ vnd wird selbiger auß geschmoltzenem Salpetter mit bolo Armeno impastirt, gedistilliert, vnd darnach per B. M. igne lento, mit eben so viel Spiritus Vini Cretici, vel Hispanici puri, der zum andern mahl vbergezogen/ vnd rectificiert ist/ vermischet.

Vires.

Dieser spiritus Tartari compos. ist ein treffliches Alexiterium, oder Gifftstrebendes medicament, vnd mag fürnemlich pro curativo wider die Pest vnd allerley art giffriger/ contagiosischer Fieber/ zu solcher Zeit vnd gelegenheit/ weñ man Alexiteria diaphoretica gebrauchen sol/ mit grossem Nutze administriert werden. Dañ es durchgehet den gantzen Leib/ jagt die malignitet vom Hertzen/ schlägt sie nieder/ vnnd treibt sie durch bequeme emunctoria hinauß/ als irgend ein ander medicament von solcher art thun mag.

Dosis.

Die Dosis darvon ist ein scrupel, biß an ein gantzes Quintlein für die allerstärckeste Personen/ vnd in den hefftigsten Kranckheiten. Man

gibt es in Cardui bened. Rutæ capratiæ, Scorſoneræ, oder in andern liquoribus appropriatis ein. Vnd reiterirt ſeinen gebrauch zum andern oder dritten mal/ biß die malignitet der Kranckheit vberwunden iſt.

Von den Tugenden vnd gebrauch des Olei Tartari rectificati.

ES halten etliche darfür/ daß/ ſo man etliche Tropffen des Olei Tartari einnimpt/ ſelbiges wieder die Colic/ Harnwinde/ vnnd andere windige Zufälle/ als auch wider die auffſteigung der Mutter/ von groſſem Nutzen ſey.

Ich habe es biß anhero nicht gebraucht/ noch verordnet/ bin aber der meinung/ weil man ſonſten das Agſteinöel/ wie auch etliche gediſtillierte Balſama der gummaten, die doch auch/ neben jhren hitzigen vnd durchtringenden qualiteten, einen ſtarcken/ vnd zum theil wiedrigen geruch haben/ mit gebührlichem vnderſcheid ſicher gebrauchen darff/ daß man ſolches eben ſo wohl mit dem Oleo Tartari, welches doch auß keinem giftigen ſubjecto gediſtilliert wird/ wagen dürffe.

Euſſerlich des Leibs/ iſt es inſonderheit dienlich vnd nutzbar/ vnder die Salben/ die man wider die Krätze vnd den Grind/ als auch zu den Frantzoſen zurichtet/ weil es die poros gewaltig

öffnet/

öffnet/ vnnd zum Schweiß befordert/ zu vermischen. Ingleichem kan man es mit grosser ersprießligkeit vnder die Pflaster/ die man zu den harten/ vnnd knodechtigen Geschwulsten/ vmb dieselbige zu zertheilen/ vnd zu verzehren/ componiert, gebrauchen. Vnd es wird ein treffliches Sälblein darvon wieder Chiragram, vnnd Podagram tumorosam, da hartlechte Geschwulsten à materia pituitosa coagulata frigida in den Gleichen fürhanden seind/ also bereitet:

℞. Ol. Tartari rectif.
Gum. Elemi per vesicam distillati
Axungiæ Vulpis an. unc. j.
Ceræ flavæ drach. vj.

Diese Stücke vermischet man bey gar gelinder Wärme zusammen/ damit die Oliteten nicht exhalieren, vnd behelt es in einem Gläßlein wohl vermacht an einem kalten Ort. Mit gemeltem Sälblein schmieret man die geschwollene Gleichen/ so lange als es vonnöthen.

Von den Nutzbarkeiten des Salis Tartari.

Dieses Saltz ist scharff vnd hitzig/ je älter es aber wird/ je mehr verliert es von seiner Schärffe. Es wird nicht viel inwendig des Leibs gebraucht/ außgenommen/ daß es etliche als ein besonder hohes Arcanum specificum, in Wasser dissol-

dissolviert, die purgierende Essentz der Senetbletter/vnd des Rhabarbars ex tempore darmit zu extrahieren, verordnen/ darüber ich meine Meinung in meiner Anatomey der vegetabilischen Essentzen in der section der purgantium erkläret habe. Dann was sonsten diß Saltz für sich angehet/ will ich nicht darwieder seyn/ daß man es nicht in einer kleinen quantitet, mit bequemem Zusatz/ sicher im Leib/ vnd sonderlich in den linctibus vnd Träncken/welche die zähe/kalte/ kleberige phlegmata zerschneiden vnnd ablösen sollen/ wie sonsten gemeiniglich alle andere vegetabilische Saltzen thun/gebrauchen könte.

Sal Tartari vitriolatum.

Sonsten permischiert man mit diesem Saltz den spiritum vitrioli, vnd machet eine mixtur darauß / Sal Tartari vitriolatum genant / auff diese weise: Es nimpt einer so viel weisses Salis Tartari, als er will/ vnd dissolviert es in so viel klar Brunnenwassers/ als genug ist/ geust darüber gar ein wenig gut spiritus vitrioli, so fängt der liquor alsbald an zu sieden/vnd im Glaß sich zu erheben/ als wenn er vberlauffen wolte/ darumb auch das Glaß/ das man hierzu gebraucht/ ziemlich groß seyn muß. Wenn nun solcher Streit fürüber/ geust man widerumb etwas spiritus vitrioli darein/ schüttele den liquorem ein wenig vmb/ vnd leß den Streit abermals auffhören/

hören/ wie oben gesagt. Diese Arbeit sol man zu vnderschiedlichen mahlen widerholē/ biß kein Streit mehr zwischen beyden sürgehe/ vnd daß ein ziemlich saurlicher geschmack die vberhandt habe/ alsdann lesset man diesen liquorem in balneo roris, in einer weiten vnnd flachen Glaß-Schalen exhalieren, biß ein schön trucken weiß Saltz dahinden bleibt/ welches das Sal Tartari vitriolatum ist.

Diß Saltz zertheilet/ trucknet/ stärcket/ vnd ziehet wegen der säure des spiritus vitrioli, auch etwas zusammen/ vnd wenn ein Medicus solche qualiteten in acht nimpt/ so kan er leicht sein facit machen/ worzu er es cum ratione & methodo in seinen Curen/ mit Nutzen gebrauchen könne. Es befordert sonsten auch/ wo man es cum vehiculis appropriatis eingibt/ den Schweiß. Daß es aber ein universal, oder allgemeines præparirendes medicament seyn solte/ wie sich solches etliche Chymiatri eingebildet haben/ dasselbe mag in der That nicht bestehen. Daß gleich wie der Leiber constitutiones, vnnd die materiæ peccantes vnderschiedliches wesens/ vnd qualiteten seynd/ also erfordern sie auch vnderschiedliche præparantia, wie vns solches der methodus rationalis medendi beweiset. So irren derowegen die jenige sehr gröblich/ die dieses Saltz zu solchem ende/ vnd sonderlich da truckne intempe-

ries

ries vnd Rauhigkeiten fürhanden seyn/ gebrauchen/ da viel mehr zubefeuchten/vnd zu geschmeidigen/ als zu trucknen / vnd zu incidieren, wie dann dieses Saltz vnd andere Salia thun/ vonnöthen were.

Weinstein Oel vnd sein Gebrauch.

So man ferner das schlechte Sal Tartari in einem kleinen/ spitzigen/ vnd gebleichten newen leinen Säcklein in ein Keller hängt/ ein Glaß darunder stelt/ vnd eine geraume Zeit da leßt/ so wird es in einen schönen weissen liquorem zergehen/ welches zwischen den Fingern gar geschmeidig/ vnd wie eine Feiste scheinet/ daß es deshalben von vielen Oleum Tartari oder Weinstein Oel genennet wird/ob es schon an sich selbst kein Oel ist/ oder auch nicht wie ein Oel brent/ dann es nichts anders / als Weinstein Saltz/ welches die Feuchtigkeit der Lufft im Keller an sich gezogen/ vnd sich also in formam liquidam zerlassen hat. Es wird dieser liquor mehr eusserlich/ dann innerlich/als nemlich das schwammechtige wilde Fleisch/vnd andere excrescentien, so in den alten faulen Schäden wachsen/zu verzehren/ dieselbe zu reinigen/ vnd einen guten festen grund zu setzen/ gebraucht. Ingleichem ist es von grossem Nutzen/vnder den Vberschlägen/ sie seyen in forma liquida, oder Warmbänder gestalt/ vermischet/ die man wieder die wässerige

Ge-

Geschwulsten zurichtet/ sintemaln dieses Saltz gewaltig trucknet/ vnd zertheilet. Es reiniget auch die Haut/ vnd macht sie geschmeidig vnnd glatt/ darumb es auch viel Frawensperſohnen/ die sonderlich ein rauhes flechtiges Angesicht/ Halß vnd Hände haben/ fleissig gebrauchen/ vnd wird vnder die Wasser vnd Salben/ so wieder die Krätze vnd Grind von phlegmatischer art/ verordnet werden/ nützlich vermenget. Da aber saltzische vnd scharffe subtiele humores, wie sonderlich in den vmb sich fressenden rinnenden Schäden zu sehen/ herschen/ ist es mit nichten nützlich/ weil es dieselbige noch vielmehr schärffet/ vnd schädliche Hitze vnd Schmertzen darinnen erwecket. Es kan auch dem Frawenzimmer/ welche von complexion blutreich/ vnd eine zarte dünne Haut haben/ das Angesicht mehr erhitzen/ vnd rothe Pusteln außziehen/ als gutes thun. Derohalben so mag es auch nicht pro faco universali gebraucht werden.

Sonsten wird dieser liquor, vnnd das Sal Tartari selbst/ ehe es also in forma liquoris gedissolviert ist/ in vielen Chymischen operationibus, vnd sonderlich wenn man einige metalla mit ihren behörigen corrosiven solviert, præcipitiren will/ daß man sie hernach/ nachdem sie in gestalt eines zarten Pulvers auff den Boden gefallen/ auß dem liquore scheiden könne/ wie fürnemlich

mit

mit dem Gole vnnd Stahel gethan wird/ gebraucht. Es brauchen auch etliche diß Saltz/ die Corallen vnd Perlen/ so zuvorn in gedistilliertem Essig dissolviert seyn/ darmit zu præcipitieren. Dann so man das Sal Tartari, trucken/ oder zerschmoltzen darein thut/ machet es die Perlen vnd Corallen/ in gestalt eines schneweissen Pulvers niederfallen/ welche Sie darnach mit vielen Wassern absüessen/ vnd ihrer subtilitet halber sehr rühmen. Wenn aber meinem bedüncken nach/ die subtilitet fürnemlich hierin angesehen wird/ so halte ich darfür/ daß es besser were/ wenn man die Corallen vnd Perlen auff einem Porphyrstein/ mit einigen gedistillierten Wassern (wie der alte Proces der Apothecker außweiset) zu einem solchen subtielen Pulver riebe vnd bereitete/ als wenn man gedistillierten Essig/ vnd Sal Tartari zu solchem Ende neme/ von welchen allzeit etwas in den Corallen oder Perlen kleben bleibt/ daß also ihr natürliches temperament verändert/ vnd keine gleichmässige Wirckungen thun können/ als wenn sie nur schlecht gerieben weren/ inmassen ich solches in meinen Aphorismis Chymiat. schon erinnert. Will man aber solche Magisterien zu andern Zwecken haben/ nach ansehen der jenigen qualiteten, die Sie in der solution vnd præcipitation bekommen/ so stehet solches dem Medico frey/ der Sie mit vnderscheid

derscheid zugebrauchen weiß vnd verstehet. Endlich so wird auch das Sal Tartari zu der Mixtur der Crystallingläser/ wie auch zur Färberey/ vnd zu andern Sachen mehr/ darvon allhier zu reden vnnötig/ gebraucht vnd genommen.

TARTAROLOGIÆ

SECTIO SECVNDA.

Wie man ein saures Tartarum, auß einem jeglichen Wein/ vnd Wein Essig extrahieren kan.

NAchdem ich biß anhero von dem Weinstein/ oder Tartaro externo, welchen der Wein selbst in seiner Reinigung von sich außwirfft/ vnd in den Fässern ansetzt/ gnugsam gehandelt habe; So will ich jetzunder zu etlichen Exempeln schreiten/ vnd darauß beweisen/ wie man auß dem Wein/ Essig/ vnd andern vegetabilischen Säfften ihre besondere in sich habende essentialische Tartara durch die Kunst extrahieren vnd absondern könne.

ne. Vnd daß ich von dem Wein/ welcher billich auff die vorige matery alsbald folgen sol/einen anfang mache/ so geschicht die extraction seines Tartari, also:

Man nimpt/ als zum Exempel/zwey Kannen/ oder mehr/ von welchem Wein man will/ ja er sey so klar/ vnd so durchsichtig/ auch so alt/ vnd habe so viel Tartarum abgesetzet/ als er jmer wolle/ thut denselben in ein Glaß Kolben/ mit seinē Helm darüber in balneo Mariæ vermacht/ vnd leſt denselben im anfang gar sanfft erwärmen/ so werden sich langlechte feuchtige Stralen in dem Helme vnnd Vorlage/ als wie ein Schweiß/ der einem abläufft/ erzeigen/ vnd alsbald drauff fänget die brennende substantz des Weins an zu distillieren. Solchen grad des Fewers sol man so lang verfolgen/ biß sich gemelte Stralen verlieren/ vnnd das jenige/ so darnach distillieret, an dem Liecht nicht mehr brennet/sondern einen wässerigen Dampff von sich gibt/vnd das Liecht bißweilen auch gar außlöschen thut. Weil alsdañ der Brandwein herauß ist/ so mag man es/ wo man anders den Spiritum gar rein haben will/ zum andern oder dritten mahl rectificiren, damit die vberflüssige Feuchtigkeit dahinden bleibe. Der Wein aber/ so nach dem abgezogenen spiritu zurück bleibet/ ist wie ein corpus ohne geist/ in welchem gar wenig Kräfften/ vnd

subtile

subtilele qualiteten mehr gespüret werden. Derowegen/ wo man die vbrige Feuchtigkeit nicht jrgend zu etwas anders distillieren will/ so nimpt man den Helm ab/ vnd gibt stärcker Fewer/ daß das balneum siede/ vnd lesset von dem hinderstelligen liquore alles/ biß vngefehr auff das vierdte theil einer Kannen hinweg rauchen/ vnnd das balneum kalt werden/ darnach so nimt man den Kolben auß dem balneo, so wird man auff dem boden den Tartarum vini in gestalt langlechter Crystallen oder lapillen geschossen finden/ welche man absondert/ mit kaltem Wasser abwaschet/ trucknet/ vnd zum gebrauch auffhebt. Vnnd auff diese weise wird man den Tartarum vini essentiale haben/ welcher in seinen qualiteten von dem Tartaro vini superfluo, oder externo nichts vnderschieden ist.

Nun ist dieser Tartarum eben dieselbige matery, welche etliche Chymici, Sal Vini crystallinum genant/ vnd nicht allein gewaltig langwierige processen, wie dasselbe zu bekommen/ davon geschrieben/ sondern haben auch manchen in die gedancken gebracht/ als wenn solche WeinCrystallen mit dem allersubtilesten spiritu vini conjungirt, das wahre Menstruum oder solvens weren/ das Golt zu solvieren, vnd ein rechtes Aurum potabile darauß zu bereiten/ da doch die Erfahrenheit gibt/ daß solche Crystallen in spiritu

vini gäntzlich nicht zergehen. Dann ob schon derselbige etwan eine gilblechte Farbe darvon an sich ziehet/ so kompt doch solche Farbe anderswo nirgends her/ als von dem Schwessel/ oder von dem oleo des gemelten Tartari, weil die salinische substantz, in welcher doch die solvierende qualitas seyn solte/ dahinden bleibt. Vnd darnach auch/ daß weder spiritus vini, weder Tartarum vini, noch das abgesonderte Sal Tartari, das seine Golt im geringsten nicht angreiffen/ dissolvieren, oder alterieren können/ wo es nicht zuvorn durch einige mineralische salinische spiritus attenuirt vnd bereitet wird; Welches doch alsdann/ wen gleich diese drey gemelte Stücke darauff gegossen/ sich alterieren, vnnd eine andere Farbe bekommen würden/ nicht jhrer Macht/ sondern den spiritibus mineralibus, so in dem golde einverleibt waren/ zuzuschreiben. Dann nach dem dieselbe spiritus durch den spiritum vini, Tartarum, oder sein Salz ermuntert/ oder mit denselben sich vereiniget/ so verursachen Sie eine gelbe/ oder röthliche Farbe/ welche etliche Chymici, Aurum potabile verum, Essentiam oder Tincturam auri nennen dörffen/ da doch Golt allzeit Golt bleibet/ vnd desselben eine so gar vber die massen geringe quantitet vnder solchem liquore substistirt, vnd also beschaffen ist/ daß man es wider darvon scheiden/ vnnd zu Golt bringen

kan.

kan. Daß es also mit solchen vnd dergleichen vielen mehr Chymischen processen, die da eine veram & genuinam auri solutionem zusagen/nur lauter Fabeln vnd Nichtigkeiten seind. Dann ob schon durch solche Vermischung nützliche Magisteria vnd medicamenten, in der Artzney sehr ersprießlich/ mögen zugerichtet werden/ darwieder ich nicht streiten thu; so bleibet es doch darbey/ daß das Golt/es sey so subtiel attenuirt, vnd habe seine gestalt verändert/als es immer wolle/ allezeit bey seiner vollnkommenen fixitet, wie es von Natur ist/ bleibe/ inmassen ich solches in meinen andern Chymischen Schrifften bezeiget habe/ vnd man bringe mir/ was für ein aurum potabile es sey/ oder ein ander medicament von Golt gemacht/ es komme gleich auß der allersubtieleften Künstler Händen wie sie wollen/ so will ich doch allezeit in wenig Stunden/ das Golt wiederumb außscheiden/ vnd in seine vorige gestalt reducieren: Jedoch wohl zuverstehen/daß solch medicament realiter vnd warhafftig Golts theilhafftig/ vnd nicht nur irgend ein liquor, oder andere substantz sey/ die vber Golt infundiert gewesen/vnd nichts darvon angegriffen hette; oder sonsten etwan eine andere matery, die jemand vnder dem Nahmen des auri potabilis dispensierte, wie man dann solcher Exempel gnug hat. Dann was kein Golt ist/daß kan

weder ich/ noch jemand anders realiter in Gold verwandlen / welches mit ihrem mercklichen Schaden / viel tausent Hohes vnnd Nieder-Standts Personen gar wohl erfahren haben/ vnd täglich noch viel andere erfahren thun.

Tartarum Aceti.

Was ferner den WeinEssig angehet/ so gibt derselbe auch ein schönen Tartarum, welcher also extrahiert wird: Man thut zwey oder drey Kannen rothen oder weissen WeinEssig in ein gläsern DistillierKolben/ vnd distilliert erstlich per balneum Mariæ vngefehr das dritte theil ab/ vnnd ob dasselbe schon ein wenig schärffe in sich hat/ so ist es doch das wässerigste vnd schwächeste theil des Essigs/ dasselbe verwahrt man besonders/ vnd distilliert das vbrige (welches zu der præparation etlicher steinichten vnnd mineralischen Magisterien kan gebraucht werden) so lange/ biß ein dicklechter liquor dahinden bleibt/ darin man/ so es kalt worden/ den Tartarum sehen kan/ vnd denselben scheidet/ waschet vnd reiniget man/ wie oben von dem Tartaro des Weins gesagt ist. Vnnd dieses ist nur allein von dem WeinEssig zuverstehen; sintemaln der Bier/ Mehd/ oder ZuckerEssig keine solche Tartara von sich geben.

Caput

Caput II.

Wie man auß den Rebenblettern/vnd grünen Schößlein/ als auch auß der Agresta, oder vnzeitigen Trauben/ jhre saure Tartara scheiden soll.

ES ist der saure Tartarum eine solche matery, welche dermassen zu der natürlichen compositiondes Weins gehöret/ vñ mit vnderläufft/ dz er nicht allein in dem Wein/ der schon vollnkommen/ zeitig vnd auffs höchste gereiniget ist/ wie obgemeldet/ sich spüren lest/ sondern daß er sich auch/ so bald als die Reben jhre Bletter vnd Zweiglein gewinnen/ vnd in den vnzeitigen Trauben/ kräfftig erzeigt/ wie in diesen nachfolgenden Exempeln für Augen gestellet wird.

Man nimpt ein gut theil der jungen Reben/ sampt jhren zarten Schößlein vnnd Blettern/ hacket sie erstlich groblecht/ stosset sie in einem steinern Mörsern/ presset den Safft starck herauß/ kochet jhn mit Eyerweiß auff/ vnnd lest es durch ein dichtes Barchetsäcklein klar durchlechen/ vnd in einem offenen Glaß Kolben in balneo Mariæ exhalieren, biß daß vngefehr das achte theil von dem liquore dahinden bleibe/ dasselbe lest man kalt werden/ vnnd ein paar Taze

 also

also stehen/ Darnach so nimpt man den Kolben herauß/darin ein hauffen Tartari, der sich vnden in dem liquore gesetzet/zu finden/ scheidet die beide substantzen voneinander/ waschet vnd reinidet den Tartarum nach notturfft/so wird derselhübsch weiß vnnd sawer von geschmack seyn/ gleich wie der Tartarum vini ist. So man zu dem vbrigen liquore (welcher auch sawer von geschmack ist/vnd einen anmutigen geruch hat) so viel Zuckers/ als vonnöthen/ hinzu thut/ kan man einen lieblichen Syrup/ der auch seinen Nutzen in der Artzney hat/ darauß bereiten vnd zurichten.

Tartarum Agrestæ.

Auff solche weise kan man auch auß dem geläuterten Safft der vnzeitigen Trauben/einen gar schönen weissen vnd glantzenden sauren Tartarum, der noch fast subtieler in der solution ist/ scheiden vnd absondern.

Welche Macht oder herschung des Tartari, in der auffwachsung vnd zeitigung der Trauben/ wenn sie schon eine Süsse gewinnen/ nicht abnimpt/ sondern beharrlich verbleibet/ biß Sie jhre vollkommenheit erlanget haben/ daß er auch alsdenn stetig/ neben den andern elementarischen substantzen der Trauben/ seine Stelle behelt; in massen solches exemplariter da kan bewiesen werden; in deme man auß dem frisch

außge-

außgetruckten vnd clarificierten Safft der aller-
süessesten Trauben/ ehe sie fermentiert, oder zu
Wein geworden/ eben so viel Tartari, als von
den vnzeitigen Trauben absondern kan. Ja es
seind die aller süessesste/ lieblichste am geschmack/
vnd am vollnkommeste zeitige Trauben/ welche
in Candien/ Cypern/ Hispanien/vnd in andern
hitzigen Ländern wachsen/ vnd von vnderschied-
licher art/ klein/ oder groß/ weiß oder roth/ auff-
gedörrt zu vns gebracht/ vnd welche vnder den
lenierenden medicamenten gebrauchet werden/
der gesellschafft des sauren Tartari keines weges
entfreyet/ dahero es dann kompt/ daß neben der
süesse ein frischer anmutiger geschmack in densel-
bigen gespüret wird/ vnd daß Sie den Leib etli-
cher massen sanfft laxieren, vnd die Orter/ wel-
che mit zähem Schleim/oder andern Vnreinig-
keiten beschwert seyn/ gewaltig saubern vnd rei-
nigen/ wie solches insonderheit bey seinem ge-
brauch des Munds vnd des Schlundts säule/
augenscheinlich zu sehen/darvon auch die Pati-
enten offtermain nach abspülung derselben/ eine
ziemliche schärffe vnd wehetage empfinden/son-
derlich wenn die Haut versehrt/oder verwundet
ist; Welche effecten dann fürnemlich von dem
Tartaro, der in den Trauben ist/herrühren Vnd
so jemand/der in den Chymischen dissectionibus
der natürlichen Dingen vnerfahren ist/ daran

zweiffeln wolte/ derselbe könte sich dürch diese nachfolgende Prob außm zweiffel helffen: Man nimpt drey oder vier pfund Zibeben/ oder der besten Damaßken Rosinlein/ welche von den Medicis für die beste/ vnd lieblichste vnder den passulis, oder gedörrten Trauben gehalten werden/ vnd geusset darüber so viel laulecht Wassers/ daß sie bedeckt seyen/ vnnd lessers also stehen/ biß sie auffschwellen; Darnach treibet man sie durch ein Haarsieb mit einem höltzernen löffel/ daß nur die Hulsen vnd Körn- oder Steinlein der Trauben dahinden bleiben/ die durchgeschlagene matery zerlesset man in so viel Wassers alß genug ist/ vnd lesset sie/ mit viel oder wenig Eyerweiß/ nach vnderscheid der quantitet der substantz, nach der Kunst auffkochen/ vnnd darnach durch ein Barchetsäcklein lechen/ so wird ein schöner klarer liquor, darein die Essentz der Trauben ist/ herauß kommen. Diesen liquorem lest man in Glaßschalen bey gelinder wärme exhaliren, daß das dritte Theil dahinden bleibe/ welches man alsdann wohl zugedeckt an einem kalten Ort/ drey oder vier Tage stehen lest/ so wird man auff dem boden des Glases/ einen schönen sauren Tartarum liegen sehen/ den man seinem gefallen nach/ absondern/ vnd auffheben kan. Die vbrige matery lest man zur consistentz eines Honigs exhalieren, welche eine vberauß schöne goltgelbe

süesse

süesse substantz seyn wird/ die man nach ihrer art/ wenn die Noth fürfelt/ gebrauchen kan. Ist man auch nicht gesinnet/ den Tartarum, wie gesagt/ darvon zu scheiden/ so kan flugs im anfang der liquor nach der clarification zu gemelter consistentz gebracht werden. Vnnd also hat man die wahre Essentz/ von etlichen Mel passularum genant/ weil es wie ein Honig außsiehet/ die sich auch wie ein Honig/ ohne verderben conservieren, vnd bißweilln wie Zucker körnlein zusammen granuliren thut/ vnd kan auff mancherley weise in der Artzney genutzet werden. Man kan auch wohl die Rosinlein kochen/ wie etliche pflegen/ vnd also ihre substantz extrahieren: Weil aber durch das kochen/ auß den Hulsen vnd Körner der Trauben/ eine sonderliche rauhe vnd zusammenziehende qualitet, gezogen wird/ lasse ich solchen Proces fahren/ vnd bleibe bey dem obbesagten/ in der That befindend/ daß auff solche weise die Essentz der Trauben viel süesser vnd anmutiger von geschmack fürfelt/ vnd daß sie/ sonderlich vnder den laxierenden medicamenten zugebrauchen/ viel bequemer vnnd nützlicher zu starken kompt. Welches/ ob ich zwar in diesem Büchlein von der extrahierung einiger Essentz nicht handele/ dann ich solches schon in einem andern Tractat gethan/ ich gleichwohl zum beschluß dieses Capittels/ vmb zu erweisen/ daß in den gedörrten

dörrten Trauben auch noch Tartarum ist/ vnnd daß dieses Stücklein/ wegen der vbrigen matery, die nach dem Tartaro bleibet/ also fürgefallē/ hab erkleren vnd andeuten wollen.

Caput III.

Wie man den Tartarum auß den Tamarinden vnd rothen Maulbeern ziehen soll.

DJe Tamarinden seind eine frembde Frucht allen Medicis wohl bekandt/ von deren qualiteten, Nutzbarkeiten vnd Gebrauch ich in meiner Anatome Essentiar. vegetab. vnd in dem Appendice de Mixturis præp. weitläufftiger geschrieben hab. Diese Frucht ist vber andere Früchten gewaltig voll des Tartari acidi, welcher also separiert wird.

Man nimpt/ zum Exempel/ zwey pfundt guter Tamarinden/ die nicht mit sauren Zwetzschen/ oder andern Dingen vermenget vnd verfälscht seind/ zertreibet die weiche substantz mit den Fingern in drey Kannen Brunnenwassers/ von jhren Zäsern/ vnnd clarificiert es dann mit zwey oder drey Eyerweiß/ nach der Kunst/ so wird der liquor dunckelgelb/ doch gleichwohl sehr klar in sich selbsten seyn/ welchen man alsdann in Glaß Kolben in balneo Mariæ exhalieren lest/

biß

biß von dreyen Kannen liquoris, nur vngefehr eine halbe Kanne dahinden bleibe/ leſt es kalt werden/ vnd ein paar Tage alſo ſtehen/ ſo wird man ein ziemlich theil Tartari, der ſich vnden angeſetzet hat/ finden: Alsdann gieſſet man den vbrigen liquorem, der auch ſeinen Nutzen in der Artzney hat/ gar ſanfft darvon ab/ in ein ander Gläß/ vnd wäſchet den Tartarum biß er weiß vnd klar werde/ vnd helt jhn in einem Gläßlein wohl verwahrt. Vnd diß iſt ein vber die maſſen ſaurer vnd durchtringender ſubtieler Tartarum.

Tartarum Mororum.

Von den Maulbeern aber nimpt man den Safft/ leſſet jhn durch ein Säcklein lauffen/ daß er klar werde/ darnach handlet man weiter damit/ wie von den Tamarinden iſt angedeutet/ ſo wird man zuletzt einen rechten ſauren/ vnnd rothen Tartarum finden/ welchen man/ ſo einer will/ dergeſtalt/ durch ſolvieren, vnd filtrieren, reinigen vnd weiß machen kan/ wie ich in der vorigen ſection von der depuration des rothen Weinſteins gemeldet hab. Auff dieſe weiſe kan man auch mit andern Früchten handlen.

NB. Man ſol aber auch hierbey verſtehen/ daß/ ob ſchon in etlichen ſauren Früchten ein Tartarum acidum iſt/ derſelbige doch/ entweder ſeiner beſondern ſubtilitet wegen/ oder daß er in einiger materia viſcoſa vermiſchet vnd verknüpffet/

ſich

sich nicht leichtlich scheiden oder absondern lest/ wie ich das sonderlich in dem Citronensafft gespüret habe. Dann wiewohl ich denselben vorhin klar geläutert/ wie oben gedacht / so bliebe doch ein sonderlicher zäher liquor, wie eine klare gelatina, oder geläuterter Honig/ aber gewaltig sawer/ dahinden/ der gantz vnd gar kein Tartarum absetzen wolte/ als die beyde vorige genante Früchte gethan/ sondern er bliebe lange Zeit also/ vnd gab nur eine schlammige matery von sich: Welches ich zur nothwendigen observation alhier habe auffzeichnen vnd andeuten wollen.

Caput IV.

Wie der Tartarum auß dem Sauramppffer / vnd Melissenkraut zu scheiden.

ES gibt die Acetosa, oder Sauramppffer/ welche nicht allein in der Artzney/ sondn auch in der Küchen sehr gebraucht/ vnd hochnützlich befunden wird/ auch einen schönen sauren Tartarum, den man folgender gestalt extrahiert:

Man nimpt ein gut theil außgepreßten Sauramppffer Safft / clarificiert denselben/ wie gewöhnlich/ mit Eyerweiß/ daß er schön lauter werde/ Darnach exhaliert man die Wässerigkeit

per

per balneum, oder distillierts, wenn man das Wasser behalten will / biß daß nur ein wenig substantz zurück bleibt; Alsdann scheidet man den Tartarum, so auff des Glases boden liegt / wie von den andern Tartaris erinnert worden / waschet denselben / dissolvirt jhn in heissem Wasser / vnd lest jhn durch ein Barchersäcklein lecht / biß er fein klar vnd weiß werde. Dieser Tartarum ist auch gewaltig sawer / jedoch anmutig / vnd daneben sehr subtiel vnd durchtringend.

Tartarum Melissæ.

Ob schon bey der edlen Melissa keine sonderliche Säure gespüret wird / so gibt dieselbige doch auch einen schönen gläntzenden sauren Tartarum, welcher von dem außgepreßten Safft / eben wie von der Acetosa gemeldet / bereitet vnd geschieden wird. Vnnd so viel sey gnug von den sauren Tartaren gesagt.

Was aber die Tugenden vnd Nutzbarkeiten der Tartaren solcher Kräuter vnnd Früchten in gemein belangen thut / halte ich darfür / daß zwischen jhnen vnd dem Tartaro vini, der gemeinen offenbaren qualiteten halber kein vnderscheid zu machen ist / es sey dann / daß sich einer geschwinder als der ander dissolvieren lassen. Sonsten jhre proprietetен insonderheit betreffend / bin ich wohl der meinung / daß Sie etwas von dem / daß

daß da à forma specifica der Dingen/darvon sie abgesondert werden/ participieren, jedoch in solchem gradu, vnd mit solchen sichtbaren Zeichen nicht/ als die Essentzen der Dingen (darunder alle die Hauptelementarische substantzen in einem composito seind) thun können. Nach welchem Grund vnd Vnderscheid ein jeglicher Medicus sich wird zu richten wissen.

Ich kan zum beschluß der salinischen vnnd sauren Tartaren nicht bergen/ wie mir so seltzam fürkompt/ daß etliche Chymici solche Tartara, Salia Essentialia, oder essentialische Saltzen der vegetabilen nennen: sintemaln es doch in der That/ oder eigentlich keine Saltzen seind. Dann einem jeglichen Naturalisten wohl bewust/ daß allerley Saltz/ wie es Nahmen haben mag/ (es sey gleich Sal fontale, maritimum, commune, gemmæ, seu minerale, Indum, ammoniacum, nitrum, Alkali, so auß dem Kraut Kali gemachet wird/ catinum oder das von gebranten Weinhefen/ wie auch allerley Saltze der Kräuter/ welche die Medici jetzunder in die Ordnung des Saltzes setzen) in kaltem Wasser sich dissolvirt, vnd darinnen subsistirt, in sich auch keine brennende Feistte noch Oliret hat/ vnd seinen salinischen geschmack vnd weisse Farbe in allen Fewerproben behelt. Dagegen die saure Tartara in keinem kalten Wasser zergehen/ vnnd wenn man

man sie gleich in heissem Wasser zerleßt/ so scheiden sie sich doch wiederumb/ wenn es kalt wird/ herauß/ vnnd lassen das Wasser vngeschmackt/ wie es vorhin war/ wie droben in der ersten section am 2. Capit. ist angezeigt worden. Zum andern/ so man die Tartara ins Fewer thut/ so zünden sich dieselbe an/ vnd brennen wie eine feiste matery, geben einen starcken russechtigen Rauch von sich/ verlieren jhre vorige weisse farbe vnd sauren geschmack/ vnd werden so schwartz wie Kolen; Distilliert man sie aber/ so geben sie Wasser/ Oel/ Saltz vnd Erde/ wie ich in der zertheilung des Acidi Tartari vini gemeldet habe. Dann in solchen Proben kommen alle Tartara acida, mit dem depurierten Weinstein/ welcher doch von den Medicis dogmaticis niemahls für ein Saltz erkant/ noch viel weniger in die ordnung der Saltzen ist gesetzet worden/ vberein. Daß also propriè zu reden/ keine rechte vergleichnuß solcher Tartaren mit den Saltzen kan gemacht werden. Jedoch stehet einem jeglichen hierin seine besondere meinung frey/ davon bald keiner/ (sonderlich heutiges Tages) er habe gleich recht oder vnrecht/ ein Haar breit weichen will: So weit ist nunmehr die ambition vnd obstination in den Menschen eingewurtzelt/ wie solches insonderheit vnder den Chymicis exemplariter, nicht allein in diesem/ sondern in vielen andern

Stücken/ da man ein Ding für ein anders erkennet/ vnnd nennet/ in acht genommen wird. Welches ich für diesem in meinen vnderschiedlichen Tractätlein, alß Spagyrica recensione septem Planetar. terrest. Anatomia Antimonij, Chrysologia, vnd andern scriptis gnugsam bewesen/ daß es deßwegen allhier zu wiederholen vnnötig ist.

Caput V.

Wie man die leimige vnd sandechtige Tartara auß vnderschiedlichen Vegetabilien extrahieren, vnd was man von denselben halten soll.

WEil ich hieroben von der extraction der sauren/ glänzenden/ vnnd in heissem Wasser zergänglichen Tartarē, gnugsame Exempel herfür gebracht/ so will ich jetzunder zu der andrn besondern art der irdischē/ sandechtigen/ vngeschmackigen/ vnd im Wasser vnzergänglichen Tartaren schreiten/ vnd erstlich von dem Tartaro Cardui benedicti, der folgender gestalt extrahiert wird/ handlen:

1.

Tartarum lutosum Cardui benedicti.

Man leßt drey oder vier Kannen frischen Cardobenedicten Safft in einem messingen Kessel

Kessel auffsieden/wohl schaumen/vnd mit Eyerweiß/ wie gebräuchlich/ daß er hübsch klar/ wie ein Golt werde/ clarificieren. Von diesem Safft distilliert man in balneo Mariæ das Wasser (welches sehr gut/vnd besonders auffgehaben wird) ab/ biß vngefehr das sechste theil liquoris hinderstellig ist/ so wird sich in fundo eine gramlechte lutosische matery setzen/ die man von dem liquore absondert/wie man mit den andern Tartaris thut/ wäschet dieselbige drey oder vier mal/ mit Brunnenwasser/ truckner vnd verwaret sie. Vnd diß ist alsdan Tartarum Cardui benedicti.

2.

Tartarum lutosum Lupuli.

Auff solche weise machet man auch den Tartarum auß dem Hopffen/ der etwas braunliche von Farbe/ wie eine Terra sigillata ist/ vnd gibt der Hopffe desselben eine ziemliche quantitet.

3.

Tartarum rad. Ononidis.

Das Kräutlein Ononis, oder Resta bouis, auff Teutsch/ Hawhechel genant/ wächst bald in allen Ländern/ vnd ist allen Liebhabern der Artzney wohl bekant. Man hat desselbigen vnderschiedliche species, an diesem ort aber verstehe ich dieselbige/die gar stachlecht ist/ vnd schöne wohlriechende purpurfarbe Blümlein trägt/ vnd wider den Stein/ fast als ein specificum, vber alle

andere Kräuter gepriesen wird. Es geben nun die Wurtzeln dieses Krauts auch eine ziemliche quantitet Tartari lutosi, welcher dem folgenden Proces nach kan extrahiert werden:

Man nimpt der Hawhechel Wurtzeln/ so viel einer will/die da wohl von dem Erdreich abgewaschen/ vnd darnach gedörret seyn/schneidet sie in kleine Scheiblein/vnd kochet sie mit Brunnenwasser in einem erdinen Topff/drey oder vier Stunden lang/ biß ein starckes decoctum hoch von Farbe darauß werde/dasselbe clarificirt man mit Eyerweiß/ vnd lesset es in Balneo Mariæ exhalieren, daß das sechste Theil des liquoris vberbleibe/ welcher alsdann ein weissen Tartarum in wenig Stunden setzen wird/denselben sondert man ab/ wie mit den andern Tartaris zugeschehen pflegt.

4. Tartarum Scordij.

Auß dem hochberühmten giftstrebenden Kräutlein Scordium, zu Teutsch/Wasserbatthonig/ wird auff solche weise/ wie von dem Cardobenedicten Kraut gesagt ist/ auch ein Tartarum, welcher bald wie ein weisser Leime außsiehet/ außgezogen.

5. Tartarum Salviæ.

Die Salbey gibt auch ein schönen Tartarum, der folgender gestalt extrahirt wird:

Den außgepreßten Safft clarificiert vnnd exha-

schallert man auff das sechste oder achte Theil/ stelt es an einen kalten Ort/ vnnd lesset es acht Tage also stehen/ so setzet es eine gute quantitet Tartari in gestalt eines groblechten weissen Sandes/ wie der Tartarum arenosum, so von der reinigung des Weinsteins zurück bleibet/ vnnd wenn man denselben wohl abwascht/ so hat er auch keinen geschmack.

Bey diesen gemelten wenigen Processen kan man nun leichtlich ermessen vnd abnehmen/ wie man in gemein die Tartara auß den Säfften/ Decocten vnd Infusen allerley vegetabilischer Dingen/ als Kräuter/ Bletter/ Blumen/ Früchten/ Samen/ Stämmen/ Holtz/ Rinden/ Wurtzeln &c: separieren vnd scheiden soll.

Was aber den Nutzen solcher leimigen vnd sandechtigen Tartaren betrifft/ habe ich dieselbe bißhero noch nicht sonderlich im Brauch gehabt/ kan auch darumb von jhren Wirckungen nicht viel schreiben; Ich halte aber eygentlich darfür/ daß sie auch von den Tugenden des simplicis, darvon sie gezogen worden/ participieren, vnnd daß die jenige/ so fürnemlich auß Schweißtreibenden/ dem Hertzen approprijrten, vnnd Gifftstrebenden simplicien, abgesondert werden/ keiner terræ sigillatæ, vnd dergleichen art Erden im geringsten weichen werden: Wie auch/ daß man auß solchen Tartaren durch die Kunst Chymiæ,

wie ein jeglicher weiser Chymiater wohl erachten kan/ einen Stein componieren vnd bereiten möchte/ welcher die Tugenden vnd Wirckungen eines guten Bezoarsteins erzeigen wurde. Dañ kein Zweiffel zu tragen ist/ daß der Thierische Bezoarstein/ welcher in dem Thier/ Pazan genant/ so wohl in Oriente, als in Occidente gefunden/ vnd darauß genommen wird/ fürnemlich anders nichts ist/ als eine besondere art solcher irdischē Tartaren, welche die genante Thier/ auß dem Safft vnnd substantz der heylsamen Kräuter/ so sie essen/ an sich ziehen/ vnnd durch das widerkewen an einen besondern ort samlen/ da dañ selbige Tartara durch die natürliche wärme des Thiers in einen Stein coaguliert werden/ inmassen nicht allein auß den Historien/ so Nicolaus Monardes, Garcias ab Horto, vnd andere Authoren mehr/ von gemeltem Thier/ vnd der gebärung des Bezoarsteins geschrieben haben/ zuvernehmen/ sondern es bewehren solches auch die Fewerproben/ in desselben Anatomey vnd calcinierung.

Wenn sonsten sothane Tartara in einem Schmeltzetiegel ins Fewer gethan werden/ so geben sie anfangs einen dicken russechtigen Rauch von sich/ darnach zünden sie sich an/ vnd brennen wie die Tartara acida thun/ jedoch einer mehr/ als der ander/ welches dann Zeichen seind/ daß

Sie

Sie auch ein theil sulphuris, oder öelige substantz sampt etwas wässeriger Feuchtigkeit bey sich haben. Was aber dahinden in einer Aschen bleibt/ so gibt dasselbe keine solche art Saltzes/ das im Wasser zergehe/ wie die Tartara acida, oder wie die Saltzen auß den gebrenten Aschen des gantzen vegetabilischen corporis, thun/ sondern es schmecket ihre Lauge/natürlich wie eine gemeine Kalcklauge/ vnd wenn man darvon die Wässerigkeit exhaliert, so bleibet eine truckne weisse matery vbrig/wie von der Lauge der calcinierten Perlen/ Perlenmutter/ Corallen/ Krebsaugen/ Kieselstein/ Judischem Stein/ Lynx Stein/ vnd andern dergleichen Dingen/ die sich in keinem Wasser dissolvieren, wie sonsten andere Salia thun/ sondern sie fallen zu boden/in gestalt eines weissen Pulvers/ darin fast keinerley geschmack zu spüren/ noch zu finden ist. Vnd so viel sey gesagt von den Tartaris in gemein.

TARTAROLOGIÆ

SECTIO TERTIA.

Caput I.

Von der extraction, rectification, vnd rechten Zubereitung allerley Saltzen der vegetabilien.

ES ist schon von vielen Chymicis, der Proces/ wie man das Saltz auß den vegetabilibus ziehen vnd bereiten soll/ beschrieben worden. Weil aber gar selten bey den Apotheckern vnd Chymischen Laboranten schöne geläuterte/ vnd granulierte Kräuter Saltzen zu finden/ sondern die vielmehr/dem ansehen nach/ vnrein/ vnd einen bösen wiederigen geruch haben/ als röchen sie/ mit reverentz zu melden/ von verfaultem Harn/ die man dem Menschen in Leib zugebrauchen/ nicht gestatten solte. Vnd weil sich auch diese matery mit der vorigen nicht vbel reimet/ so habe ich nicht vnderlas-

derlassen können/ den jenigen Proces/ so ich in der extraction, vnd rechten bereitung des Saltzes halte/ in dieser dritten section, wie hernach folget/ kürtzlich zubeschreiben vnd anzuzeigen.

Die erste vnd fürnembste Arbeit/ so zu diesem Werck gehöret/ ist/ daß man die Kräuter solcher gestalt zu Aschen brenne/ daß sie der brennenden sulphurischen/ oder feisten substantz gantz berauber vnd benommen werden. Darnach so sol man auch wissen/ daß/ es sey Kraut/ oder Holtz/ wenn man es grüen brennet/ es allzeit/ ein schöner vnd kräfftiger Saltz gibt/ als wenn es zuvorn gedörrt wird. So man derohalben recht hierin handlen will/ so muß man einen guten mittelmässigen BackOfen / der einen gar glatten Herde von wohl gebackenen Ziegelsteinen/ die gar dicht zusammen gefügt seyen/ in bereitschafft haben. Diesen Ofen hitzet man erstlich mit Büchen/ oder anderm dörrem Holtz wohl/ feget die Aschen aller herauß/ stopffet den Ofen voll grünes Wermuths/ Beyfueß / oder was man sonsten für ander Kraut begehrt/ vnd schleust fornen die Thür des Ofen zu/ daß nur das Rauchloch offen bleibe/ damit der Rauch vnd Dampff vom Kraut/ wohl außgehen müge; So wird sich nicht allein in wenig Stunden das Kraut trucknen/ sondern auch selbst anzünden/ vnd anfangen zu brennen. Alsdann machet man

die Ofenthür auff/ vnnd nach dem das Kraut/ welches man mit einer eisern Gabel vmbwenden sol/ etwas vermindert/ so kan man gerad allzeit frisches hinein schieben/ biß man dessen gnug gebrent hat. Wenn nun alles zu Kolen worden/ macht man das Ofenloch wieder zu/ aber nicht gar fast/vnd leſt das Rauchloch offen/ vnd die Kolen in sich selbsten außbrennen/ biß das Fewer gelöschet/ vnd der Ofen kalt geworden. Nach solcher Arbeit muß man die Aschen auß dem Ofen nehmen/ durchsieben/ vnnd die noch vngebrente Kolen stossen/vnd zu der Aschē sieben/ vnnd dieselbe hernach auff einer eisern Platen mit einem erhabenen Rande/ darunder angezündte Kolen/ besser außbrennen/offt vmbrühren/ biß die Kolen all verbrandt/ vnd die Aschen hübsch weißlecht werde/ alsdeñ nimt man sie vom Fewer/ leſt sie kalt werden/ vnd handelt darmit/ wie weiter folgt.

Man sol ein sonderlich hoch vnd offen Geschirr von Eichen Holtz haben/ daß oben weit/ vnd vnden wie ein Triechter spitzig zugehe/vnnd außwendig mit Reiffen dicht aneinander verbunden vnd vernagelt/ daß kein Reiff weichen könne/ vnd sol vngefehr einen TragEimer voll Wassers halten/ vnnd vngefehr so hoch erhaben stehen/ daß man andere Geschirr/ wenn die Lauge außlaufft/ darunder stellen möge. Es müssen

aber

aber auch vnden an dem Boden des Geschirrs Löcher gebohret/ vnd durchgebrandt werden/ darüber man etwan ein handvoll kurtz Strohe/ vnd ein grob Tuch außbreitet/ daß die Asche nicht durchfallen kan/ darnach thut man die Asche drein/ truckt vnnd stost sie mit einem höltzernen Stössel so dicht zusammen/ als jmmer müglich/ vnd beschwert die Asche mit einem schweren gewicht in Leinwadt eingewickelt/ daß die Asche in auffgiessung des Wassers nicht empor schwimen müge. Man muß aber auch den höltzernen Triechter nicht gantz vnd gar oben anfüllen/ sondern den dritten Theil vngefehr ledig lassen.

Wenn man nun den Triechter also/ wie gemeldet/ erhaben/ vnd mit Aschen angefüllet/ so geust man so viel siedend heiß Wasser darauff/ daß er voll werde/ vnd decket jhn mit einem runden Brett zu/ daß dz Wasser desto lenger warm bleiben müge/ welches sich wenig bey wenig in die Aschen ziehen/ vnd darin verlieren wird/ da man dann wiederumb ander Wasser/ wie vorhin/ auffgiessen muß/ so wird in kurtzer zeit eine braunrothe/ scharffe vnnd starcke Lauge vnden außtrieffen/ welche man in ein groß Glaß auffsänget/ vnd so starck von Saltz seyn wird/ daß sie ein Ey tragen/ oder daß dasselbe drauff schwimmen kan: Wenn ein Glaß voll ist/ so setzt man ein anders vnder/ vnd geust wieder siedend heiß

Wasser

Wasser auff die Asche/vnd wiederhole solche Arbeit so offt/ biß das Wasser gar vngeschmackig vnd bleich außläufft/ vnd also wird man all das Saltz auß den Aschen in die Lauge gezogen vnd extrahiert haben.

Diese Laugen gieß man zusammen/thut sie in eine/ oder mehr vierkantige flache bleyerne Pfannen/ stelt sie auff einen SandOfen/ daß Sie zum wenigsten drey zwerch Finger hoch in dem Sand stehen/ vnd machet Fewer/ daß der Sand warm werde/ vnd die Lauge ohne sieden wenig bey wenig exhalieren, oder wegdämpffen könne. Wenn es aber so weit kompt/ daß die Lauge einen weiß glänzenden cremorem oder Haut gewinnet/ so soll man dieselbe mit einer höltzernen Spattel abstossen/ die Pfanne vom Sand weg nehmen/ vnd erkalten lassen/ so wird man ein hübsch granuliertes, grobes/glänzendes Saltz finden/ welches man herauß nimpt/ vnd auff besondern langlechten Glaßplaten mit erhobenen Ränden/ vnd einem Schnabel voran/ zu diesem ende mit fleiß gemacht/zerspreitet/daß die vbrige Lauge von dem Schnabel in ein ander Glaß abtrieffen/ vnd das Saltz trucknen müge/ welche Arbeit dann in einer warmen Stuben/ oder sonsten bey anderer Wärme geschehen kan. Darnach so setzet man die vberbleibende Lauge wider auff den Sand/ wie gesagt/ vnd left sie abermal

bermal so lang drauff stehen/ biß sich ein andere salinische Haut erzeigt/ vnnd wenig Lauge mehr fürhanden/ alsdann leßt man es erkalten/ vnnd scheidet das Saltz/ wie gemeldet/ herauß/ welches auch in viel kleine weisse vnd glänzende Körner wird geschossen seyn. Diese beyderley Saltzen sollen zusammen gethan/ vnnd in einem Glaß verwahret werden/ biß man es rectificiert, wie hernach folgen wird. Die hinderbleibende Lauge aber/ weil Sie nicht allein schwartz/ sondern gewaltig stinckend/ vnnd scharff wie ein Fewer ist/ pflege ich auffzuhebē lassen/ etwan die schmutzige Gläser darmit zu reinigen/ vnd zu saubern/ oder cauteria potentialia darmit zu bereiten. Dann sie keines wegs ins Menschen Leib sol gebraucht werden. Vnd daß die gemeine KräuterSaltzen/ die von vielen in der Artzney verordnet werden/ so scharff/ vnd einen so wiederwertigen geruch haben/ das kompt von nichts anders her/ als daß die jenige/ die solches bereiten/ entweder auß Vnwissenheit/ oder auß Geitz/ vmb mehr Saltz zu haben/ in der außdämpffung der Lauge/ den brenzerigen scharffen vnnd stinckenden Nachrest darunder lassen. Will man aber an keinem Fleiß/ solch Saltz auff seine höchste perfection zu bringen/ wie es sich sonderlich in solchem Fall zu thun gebührt/ nicht sparen/ so muß man dasselbe folgender gestalt rectificiren:

Man

Man thue das obgedachte Saltz in eine/ oder mehr flache Glaß Schalen/ nach dem daß man deſſen viel oder wenig hat/ vnd geuſt ſo viel deſſelben Krauts gediſtilliert Waſſer/ oder auch gediſtilliert Brunnenwaſſer/ kalt darauff/ daß es gantz darin zergehen könne/ vnd leſſets in einem kalten Keller zehen oder vierzehen Tage ſtehen/ ſo wird das Saltz durch dieſe beyde Mittel an ſeiner noch bey ſich habenden hitzigen qualitet, ſo es im Fewer bekommen/ viel corrigiert. Darnach/ wo es einige terreſtritet in fundo geſetzt hette/ ſo geuſt man die Lauge ſanfft vnd klar/ in eine Glaß Schale/ oder Porcellan Schüſſel ab/ vnd leſt in balneo roris die Feuchtigkeit gar langſam vnd ſanfft wegdämpffen/ biß es ſolche Zeichen vberkompt/ wie in der erſten exhalation, vnd ſcheidet das Saltz nach der obbeſagten weiſe/ welches alsdan recht Cryſtalliniſch/ vnd ſchön ſeyn wird. Es bleibet aber noch ebenmäſſig ein theil brauner/ ſcharffer vnd vbelriechender Lauge zurück/ deren man nicht achten/ ſondern auch der andern hinzu thun ſoll. Etliche Artiſten pflegen die Saltzlauge auffzukochen/ biß alles/ was ſaliniſcher ſubſtantz iſt/ trucken dahinden bleibe/ daſſelbe ſchmeltzen ſie darnach in einem Tiegel in ſtarckem Fewer/ tragen etwas Schwefel darauff/ wie man in der Reinigung des Salpeters zuthun pflegt/ vnd rectificieren es hernach.

nach. Andere thun spiritum sulphuris oder vitrioli in die Lauge/ zu dem ende/ daß das Saltz hübsch granulieren vnd hart bleiben soll. Für mein theil aber/ halte ich mehr von dem obbesagten Saltz/ daß ohne einigen frembden Zusatz gemacht wird/ welches eben so wohl/ wo man recht mit vmbgehet/in schöne Crystallinische lapillos schiesset / vnnd in den Gläsern wohl vermacht/ trucken bleibt/ wie man dann auch mit allen andern Saltzen/ so man sie trucken behalten will/ thun muß. Will man aber sonsten nur auß wenig wohl gebrenten Aschen das Saltz extrahieren, so kan man solches anderswegs / daß man keine solche höltzerne Instrumenten/ noch bleyerne Pfannen darzu haben muß/ ins Werck richten. Man muß aber doch gleichwohl die absonderung der zuletzt bleibenden stinckenden Lauge in acht nehmen/wo man anders ein wohl preparirtes Saltz haben will/ daß man im Leib sicher gebrauchen möge. Vnd diß seind die gewisseste Manualien, wie man auß allerley Kräutern / Höltzern / vnnd andern vegetabilischen Dingen/ ihre in sich habende/ rechte vnd wahre essentialische Saltzen extrahieren vnd rectificieren soll.

Caput

Caput II.

Von den proprieteten vnd Nutzbarkeiten der vegetabilischen Saltzen.

ES werden von etlichen Chymicis den Aschen vnd dem Saltz der Vegetabilien, treffliche vnd bald wunderbahre proprieteten zugeschrieben/ wie vnder andern Josephus Quercetanus, in Responsione adversus cuiusdam Anonymi phantasmata, cap. 23. gethan/ darinnen Er nicht allein erstlich fürgibt/ die vegetabilische Saltzen werden durch die calcination oder verbrennung der Kräuter in Aschen/ von jhrem humido primigenio gantz vnnd gar nicht beraubet/ sondern sie haben auch noch stets/ jhre natürliche tincturas, impressiones, Eygenschafften/ qualiteten, als den Geschmack/ Geruch/ Farbe/ vnd eygentliche Form der vegetabilien, darauß sie gezogen worden/ in sich potentialiter, vollkömlich verborgen. Vnd was noch mehr ist/ so erzehlet er daneben zwey wunderbare Exempel/ als erstlich/ Daß er einen Polnischen Medicum zu Crakow gekent/ welcher vber die dreyssig Gläser voll vnderschiedlicher Kräuter-Aschen/ welche er zuvorn artificiosè calciniert, vnd sigillo hermetico verschlossen gehabt/ in einer ordnung gehaltē/ darmit er gleichsam rechte

mira-

miracula naturæ hette pflegen zu beweisen. Dann so derselbe jemanden eine Rose/ Ringelblume/ besprengte Mahnblume/ oder sonsten einig ander vegetabilisch theil/ auß welchem gemelte Aschen gebrent/ hatte zeigen wollen/ so habe er nichts anders/ als das Glaß/ darinnen die Aschen der Dingen/ die man sehen sollen/ genommen/ dasselbe mit dem Boden vber die wärme einer Lampen gehalten/ daß die darin verschlossene subtiele Aschen sich erwärmet/ da habe sich alsbald in dem Glaß die vollkömliche gestalt/ signatür, Bletter/ vnd die Farben der Dingen also erzeiget/ anders nicht/ als weren es rechte lebende/ vnnd auff jhrem Stock oder Stauden noch stehende frische vegetabilien. So bald aber das Glaß wider erkaltet/ hetten sich auch zugleich solche gestalten/ daß man nichts als Aschen/ wie zuvorn/ gesehen/ wider verlohren. Das ander Exempel ist/ daß er bey einem fürnemen Frantzösischen von Adel gesehen/ welcher eine wohl filtrierte Nesselauge/ Winterszeit ausserhalb dem Fenster stehen gehabt/ vnd dieselbe gefroren gewesen/ darinnen Er die vollnkommene gestalt/ wohl von tausende Nesselpflantzen/ mit Wurtzeln/ Stengeln/ Blettern/ vnd Schößlein/ so vollnkömlich in jhren numeris vnderschieden/ dargestelt/ daß sie jederman/ als wie in einem klaren Abriß/ für die wahre formen vnd gestal-

ren der Nesseln hette erkennen sollen / Welche Prob der Author selbst/offt hernach gethan/vnd allezeit richtig befunden habe. Was aber des bemelten Polnischen Medici arcanum mit der Aschen belangen thete/hette er noch nicht erfahren können/ jedoch schreibet er seine meinung wie ihm zu thun/daß man es ins werck stellen könne/ darvon ein jeglicher Liebhaber der Kunst in obberührtem Tractätlein weitläufftiger wird beschrieben finden.

Betreffend sonsten die artzneyische Tugengenden vnnd Nutzbarkeiten der vegetabilischen Saltzen/ ob wohl zwar kein zweiffel ist/ daß sie/ gleich wie die Wasser/ Oel vnd Tartara, von der Natur vnd Eygenschafft der Dingen/ darvon sie gezogen vnd abgesondert seind/ nach vnderscheid participieren, So gibt doch ihr examen vnd Prob gnugsam an Tagk/ daß Sie/ wie gemeiniglich alle andere Saltzen/ scharff/ heiß vnd trucken von qualiteten seind / ob gleich in den gradibus von einem zu dem andern/ bißweilen ein Vnderscheid gespüret wird/ vnnd daß Sie deßwegen alle zugleich incidieren,ablösen/durchringen/ erwärmen/ trucknen/ öffnen/reinigen/ außtreiben/ vnd der Fäule widerstreben. Darumb man sie/ wo medicamenten von solchen qualiteten vonnöthen/ sicher vnd mit Nutz (wofern solches mit vernunfft geschicht) gebrauchen

kan.

kan. Daß aber diese Salia, die völlige qualitates manifestas der Dingen/ die sich fürnemlich an dem geruch/ geschmack/ Farb/ vnd derselben substantz eazeigen/ sollen in sich begreiffen; Oder/ daß sie mit den proprietatibus, die da à forma specifica, vel à tota substantia, das ist/ auß der vereinigung der vnderschiedlichen substantzen in einem corpore der Ding vermenget/ entstehen/ begabt seyn sollen/ alß zum Exempel/ daß die Saltzen auß den külenden vnd befeuchtigenden/lenierendeu oder geschmeidigenden Dingen gezogen/ auch külen/ befeuchtigen vnd geschmeidigen solten; Oder; was für Saltzen auß purgierenden / stopffenden / Schlaffmachenden / Sifftestrebenden/ vnd so fortan/mit andern proprieteten begabten Stücken gezogen/ daß dieselbe auch zugleich auff solche weise/ manifestè vnd realiter solten operiren, das habe ich für mein theil biß anhero noch nicht befunden/noch erfahren; Were aber wohl zu wünschen/ daß es sich also verhielte. Dann wann dem also were/ was könten wir doch vnder der Sonnen für ein bessere vnd bequemere gestalt / oder art von medicamenten haben/ als eben die Saltze? Welche erstlich keinerley wiedrigen geruch/ noch bösen geschmack/ wie viel andere medicamenten, haben. 2. Welche sich in klarem Wasser dissolvieren lassen/vnd jhre Form gäntzlich darin verber-

gen/ ohne das Wasser trübe zu machen. 3. Welche ihre qualiteten volkömlich selbst conserviren, nimmer verschimlen/ noch verderben. 4. Die da in einer gar kleinen geringern Dosi, alles/ was eine viel grössere quantitet des simplicis, darauß sie gezogen seind/ verrichten könte. Vnd 5. was noch mehr ist/ welche/ nach dem sie durchs Fewr passiert, vnd geläutert seind/ keine crüditeten, oder giftige qualiteten in sich haben/ wie manche simplicien thun/ darvon sie gemacht werden. Gewiß/ wann dem also were/ so möchten wir Medici vns in diesem fall für glückselig schätzen/ vnd die Erfindung der Saltzen/ für eine der alterfürtrefflichsten Inventionen vnd Stücken der Kunst Pharmacopœæ erkennen/ weil wir sonsten/ vmb die Kranckheiten zu curieren, vnsere Patienten mit so vielen vnderschiedlichen vnnd widerwertigen Tränckẽ/ Latwergen/ Pulvern/ Pillen/ vnd was des dings mehr ist/ beschweren vnnd beläſtigen müssen. Die Erfahrung aber bezeiget vns hierin keinen Trost.

Darumb/ die Sälia in ihrem werth gelassen/ so verlasse ich mich lieber auff den gebrauch der Essentzen/ in welchen/ wie ich schon zuvorn gemeldet/ nicht allein das Saltz/ sondern auch alle andere elementarische subſtantzen der Dingen/ in dem compoſito, darvon ihre specificæ proprietates kommen/ herrühren vnd bestehen. Vnd

wo ich einig vegetabilisch Salz gebraucht/ so vermische ich solches etwan vnder einige linctus, vmb die zähe/ kleberige/ in der Brust versamlete kalte materien zu zerschneiden/ vnd abzulösen; Oder/ ich mische sie vnder einigen Pillenteig/ die dicke vnd zähe humores darmit außzuführen/ vnd die conducten des Leibs/ die mit solchen materien verstopfft seyn/ zu öffnen; Oder den Agaricum in seinen Wirckungen dardurch zu schärffen; Oder ich verordne es an statt des Salis gemmæ in den decocten zu den Clystieren/ daß man sonsten hierzu zu gebrauchen pflegt/ die zähe versamlete phlegmata in den Gedärmen darmit abzulösen/ vnd außzuführen; Oder/ ich brauche es zu einigen Schweißtreibenden/ vnd giftstrebenden Träncklein / dieselbe darmit zu schärffen/ vnd zu verhelffen/ daß Sie desto besser durchtringen vnd außtreiben; Oder/ ich thu es auch vnder einige Harntreibende Träncklein/ da viel kalte serosische Feuchtigkeiten fürhanden/ vnd die conducten mit kalten schleimigen materien verstopffet seind. Zu welchen Zwecken ich dann gemeiniglich das Sal Absinthij, Carduibenedicti, Artemisiæ, & Millefolij, gebrauche/ vnd befinde daß eines wie das ander wircket. Vnd diß ists/ was ich meiner Erfahrung nach/ von den vegetabilischen Saltzen in gemein redē kan. So aber jemand in der meinung ist/ ich habe die

Wirckungen der Saltzen nicht gnug erforschet/ vnd wolte deßwegen eine gröſſere prærogativam darvon hören/ der mag andere Authores Chymicos, vnd ſonderlich Conradum Kuheratt/ in ſeinem andern Theil der medullæ diſtill. im erſten Tractat de Salibus præcipuarum herbarum, leſen/ darin er vielleicht finden wird/ was er ſuchet/ vnd in ſeinem Sinn beſſere ſatisfaction von ſolcher matery erlangen/ als ich jhm für gewiß hierin geben kan.

Ferner mag man auch die vegetabiliſche Saltzen/ vber die erzehlte Nutzbarkeiten/ ſo ſie in der Artzney bringen/ in der Chymia, wie das Sal Tartari gebrauchen. 1. Die Metallen darmit in den Fluß zu bringen/ vnd geſchmeidig zu machen/ 2. Die durch corroſiven mortificierte metallen widerumb zum Leben/ vnnd in jhre vorige Form zu bringen. 3. Daß in ſeinem ſolvente gediſſolvierte Golt/ oder ander Metall/ als auch Corallen/ Perlen/ Edelgeſteine auß dem liquore abzuſondern/ vnd in geſtalt eines ſubtielen Pulvers zu præcipitieren, daß es ſich auff des Glaſes boden ſetze/ damit man etliche nützliche magiſteria darauß bereiten möge/ vnd zu andern manualien, vnd bereitungen der metalliſchen medicamenten mehr.

Endtlich iſt auch zu wiſſen/ daß man auß einem jeglichen Kreuter Saltz einen ſonderlichen durch-

durchtringenden spiritum durch die Macht des Fewers/so wohl/als auß den mineralischen Saltzen/Vitriol, vnd Alaun scheiden kan / wie der günstige Leser durch nachfolgendes Exempel zu vernehmen hat.

Caput III.

Wie man auß allerley Kräuter Saltzen einen starcken sauren vnnd durchtringenden spiritum ziehen soll.

MAN nimpt zwey pfund des reinesten Töpfferleimens/welcher schon mit Sandt zugerichtet sey/ wie er dann seyn sol / wenn sie die Töpffen darvon machen wollen/ thut ihn in einen starcken steinern/ oder höltzernen Mörser/ oder auß mangel desselben/ auff ein Eichen Brett/ oder Block/ vermischet darunder mit einem Stössel oder Knüppel/ drey pfund Wermuth Saltz / oder/ was einem für Saltz gefelt/vnd stosset es jmmer vndereinander/ biß es wie ein Teig/ vnnd wohl vermischet sey. Auß diesem Teige machet man runde Kugeln/ ohngefehr/ wie eine Muscaten Nuß groß/ vnnd leit sie an einem warmen ort im Backofen/ oder sonsten bey dem Fewer trucknen/ daß sie hübsch hart werden. Alsdann thut man sie in einen starcken erdinen Kolben/ von Schmeltztiegel/e-

der anderer Erden vnd mixtur gemacht/daß er die stärcke vnd gewalt des Fewers/ ohne brechen vertragen vnd außstehen könne/stelle jhn dergestalt in einen offenen Windofen/daß das Fewer vmb seinen Leib wohl spielen möge/vnd des Kolben Halß an einer seiten des Ofens etwas erhöhet herfür komme; Oben decket man den Ofen zu/ daß nur recht in der mitten ein Luftloch auffgelassen bleibe/durch welches der Rauch vnd Fewrflammen gehen mögen; Zugleich sol mans an der seiten vmb den Halß des Kolbens dicht vermachen/ daß nur der Mund frey stehe/ vnd auß dem Ofen komme/ daran man/ so der Halß etwas zu kurtz were/ daß man eine Vorlege nit wohl darunder legen möchte/ einen besondern Halß von wohl gebrentem vnnd verglasurtem Leimen/ verlutieren vnd fast machen sol/wie solches die Kunst außweiset. Alsdenn sol man ein klein Fewer darunder machen/daß der Kolb wenig bey wenig sich erwärmen/ vnnd die lutamenten vollkömlich trucknen mügen/ darnach vermehret man das Fewer nach gerad/vnd nicht auff einmahl/ biß der Ofen vnd Kolben gantz vnd gar glüend werden. Hierzwischen leßt man den Mund des Kolben/ wenn er schon in voller Glut stehet/ eine gantze Stunde/oder zwey offen bleiben/ in welcher zeit die Leimen Kugeln sich recht hart brennen/vnd die scharffe vnd vbeltriechende

chende substantz des Leimens außdämpffen/ vnd sich verlieren wird/ vnnd ob schon in der außdämpffung auch etwas von dem spiritu Salis entgienge/ so hat es doch hiermit so weit keine noth/ vnd der Schade ist auch nicht so groß/ als wenn man denselben solte verschlossen halten/ daß er darmit die schädliche substantz des Leimens empfienge. Wann solches geschehen/ so muß man einen ziemlichen grossen recipienten oder Vorlage bey der hand haben / darinnen ein halb pfundt gedistilliert Brunnenwasser gethan/ vnd macht denselben dergestalt an den obgemelten Halß des Kolbens fast/ daß der Halß ziemlich weit in den recipienten gehen/ vnd die spiritus darein tragen möge: Darnach verkleibet man die gefuge der Instrumenten, mit darzu wohlbereitetem Leimen / damit kein Rauch außdämpffen könne/ vnd verfolget mit solcher staffel Fewers wie gesagt/ so wird sich fürs erste ein weißlechter Dampff in dem recipienten erzeigen/ der sich bald verleurt/ vnd wird nichts anders gespüret/ als daß sich oben auff im recipienten, negst des Kolben Halß eine weißlechte subtiele matery ansetzet/ die darnach durch folge der Zeit eine gelbe Farbe bekompt/ vnd in die grösse oder weite sich vermehret/ vnd lassen sich auch etwan einige wenig Tropffen / wie ein Schweiß/ von Feuchtigkeit gegen den Boden der Vorlage se-

hen. Dieses nun vnangesehen/ so muß man beharlich vnd ohne vnderlaß das Fewer/Tag vnd Nacht/daß stets der Ofen vnd der Kolbe glüend seyen/ sechs/ acht/ zehen/ oder zwölff Tage lang/ mehr oder weniger/ nach vnderscheid der menge des Saltzes/ verfolgen. Wenn nun solche Zeit fürvber ist/ so lesset man das Fewer für sich selbst außgehen/ vnd die Instrumenten recht erkalten/ nimpt darnach die Feuchtigkeit auß dem recipienten, vnd hebt sie in einem Glaß vermacht auff/ biß man sie rectificiert, wie es hernach folgen wird. Vnd hiermit ist solche Arbeit fertig.

Die weisse subtiele matery, die sich gemeiniglich wie Mehl im Halß der Vorlage/als auch des Kolben anlegt/ ist nichts anders/ als sublimiert Wermuth Saltz/ vnd mag Flos Salis genennet werden/ daß man/ so einem gelieber/abnehmen/ vnd zu seinem besondern gebrauch behalten kan. In dem erdinen Kolben bleiben gemelte leime Kugeln/ dunckelroth vnd hart gebacken zurügk/ darinnen gemeiniglich noch etwas von dem Saltz ist bestecken bleiben/ welches man mit heissem Wasser extrahieren, vnd widerumb zu Saltz coaguliren mag/darinnen auch wegen seiner vorigen gestalt vnd qualiteten kein sonderlicher Vnderscheid zu spüren/ als daß diß etwas schärffer an geschmack ist/ vnd sich leicht an der feuchten Lufft dissolvieren leßt/ welches

von

von der qualitet des Fewers/ daß es bekommen/ herkompt.

Wie man den gemelten Spiritum rectificiren soll.

In obgemelter Feuchtigkeit ist der Spiritus des WermuthSaltzes/ sampt dem Wasser/ daß in der Vorlage vorgeschlagen worden/ vmb die truckne spiritus desto leichter helffen zu resolvieren, zusammen vermengt/ vnd wenn solcher liquor gar starck vnd kräfftig ist/ so scheide ich kein Wasser darvon/ sondern thu jhn/ wie er an sich ist/ in eine gläserne retort in eine SandCapelle/ lege einen reinen vnd trucknen Glaßrecipienten darfür/ vnd lasse es mit gelindem Fewer distillieren, biß keine Feuchtigkeit noch Dampff mehr auß der retorten kompt/ vnnd also bleibet eine saltzechtige grawe matery dahinden/ vnd der liquor wird wie ein Crystall seyn/ den man mit besonderm Fleiß/ auß dem recipienten rein herauß nimpt/ damit kein Leime von dem lutament darein falle/ vnnd behelt jhn in einem starcken Glaß wohl vermacht. Dann es ein köstlicher spiritus ist/ von dessen qualiteten vnd Tugenden/ ich an seinem Ort meldung thun werde. Were es aber sache/ daß obgemelter liquor in der distillation nicht wohl gerathen/ vnd gar zu wässerig were/ oder auch/ da er schon gar starck/ man dem-

demnach das in dem recipienten vorgeschlagene Wasser absondern wolte/ so thut man jhn vor oder nach der rectification in ein Glaß Kolben/ vnd distilliert mit gar gelinder wärme in balneo Mariæ, daß das Wasser nicht siede/ so viel Feuchtigkeit darvon ab/ als vonnöthen/ so wird der scharffe spiritus des Saltzes dahinden bleiben/ welchen man/ wenn die Instrumenten erkaltet/ außnehmen vnd bewahren soll. Vnd kan dißfals ein jeglicher seinem eignen willen nachgehen. Auff diese weise kan man nicht allein von allen vegetabilischen Saltzen/ sondern auch von dem/ dessen man täglich zur saltzung der Speisen geneust/ es sey gleich Brunnen/ Meer/ oder Steinsalt/ jhre spiritus außzuziehen vnd rectificieren.

Von etlichen fürnehmen Puncten/ obgemelten Proces betreffend/ die man billich in acht nehmen soll.

I. Von wegen des Wermuth Saltzes/ das man distillieren will/ ist nicht nothwendig/ wo es einem sonsten nicht geliebt/ daß dasselbe schön lauter refiniert, sondern daß es nur von der ersten Lauge auffgekochet/ vnd getruckner sey/ so kan es gnugsam hierzu dienen. Daß ob es schon einigen Vngeschmack/ oder starcken geruch hette/ so verriechet vnd verliert sich doch solcher in

der

der ersten calcination der Kugeln/ in dem der Kolbe auffgelassen wird.

II. Zum andern/ Wer keinen gemeinen Leimen mit dem Salt zu vermischen/ welches zu dem ende geschicht/ daß es von einander zertheilt bleibe/ vnd nicht zusammen schmelze/ oder der Kolbe breche/ vnd ins Fewer fliesse/ gebrauchen wolte/ der mag an desselben statt/ Orientalischen bolum, Schlesische terram sigillatam, Hirschhorn auffs höchste calciniert, oder auch wohlgebrente newe Ziegelsteine/ wie man mit der distillation der andern Saltzen bißweilen zu thun pflegt/ nehmen.

III. Vnd wo man obgedachte quantitet Saltzes bey der hand nicht hette/ so kan man mit wenigerm/ vnd also auch nach proportion des Saltzes/ den Leimen nehmen/ vnd mit kleinern Instrumenten vnd Ofen/ zu seiner meinung vnd Zweck gelangen. Wie auch entgegen/ wenn einer die spiritus von vnderschiedlichen Saltzen auff einmahl distillieren wolte/ der kan solches in einem grösserm Ofen/ mit vnderschiedlichen Kolben vnd Vorlagen zu wege bringen.

IV. Wenn einer/ der vorhin solche Arbeit noch nicht gethan/ nach dem er vier/ fünff/ oder mehr Tage/ Fewer vnder die matery gegeben hette/ im zweiffel stünde/ ob er die Arbeit verfolgen oder verlassen solte/ nach dem/ wie oben ge-

meldt/

melt/ im recipienten kein sichtbarer spielender Dampff oder Rauch zu spüren/ (wie mit dem Vitriolo, Salpetter vnd Alaun geschicht) vnnd deßwegen gedencken möchte/ es keme nichts auß dem Saltz/ vnd were nur eine verlohrne Arbeit/ vnnd vergebliche Vnkosten; Derselbe mag in solchem fall/die Vorlage fein behend abnehmen/ daß er gleichwohl das Fewer hierzwischen nicht nachlasse/ vnd flugs ein ander mittelmässiges Glaß/ oder nur einen blinden Helm mit einem Löffel voll Wassers drein/darfür schlagen/vnd es also eine halbe stunde lang stehen lassen/ so wird sich in demselben im anfang/ ein sehr subtieler Rauch erzeigen / der sich gleichwohl auch bald verlieret/ vnd oben auff eine weisse fuliginem setzet/ darnach wenn er das Glaß wegnimpt/ vnd das Wasser kostet/ so wird er befinden/ daß dasselbige hübsch säurlich am geschmack worden. Dieses ist alsdann ein gewisses Kennzeichen/ daß noch mehr spiritus herauß kompt/ vnnd daß einer mit Nutzen seine Vorlage/ so es ihm gefelt/ noch eine zeitlang/ vmb die Arbeit zu verfolgen/ fürlegen kan. Da aber gemelte Zeichen nicht erscheinen würden/vnangesehen der Ofen vnd Kolben in voller Glut stünden/ so were es eine anzeigung/ daß entweder das Saltz gantz vnd gar außgearbeitet/ oder der Kolb zerbrochē/ vnnd die spiritus inwendig des Ofens verzehret weren.

V. Zum

V. Zum fünfften soll man auch wissen/ daß wenn einer den recipienten, wie gesagt/ abgelöset/vnd den liquorem seiner meinung nach/starck gnug befünde/ derselbe kan/ wo er das Werck nicht weiter verfolgen wolte/das Fewer abgehen lassen/ gedachten liquorem herauß nehmen/ vnd rectificieren, wie oben angedeutet. Darnach so mag man das hinderstellige Saltz in den Kugeln außziehen/ vnd dasselbe neben anderm frischen Saltz/auff ein ander mahl zu ebenmässiger Arbeit zugebrauchen behalten. Dañ es leichtlich fürfelt/ wenn einer sonderlich viel Saltz in der operation hat/ daß/ ob er schon fünffzehen Tage/ oder länger das Fewer getrieben hat/dennoch stets spiritus erfolgen/ vnd das Saltz noch nicht verzehret ist. Darumb wer von den Saltzen jhre spiritus recht außziehen will/ der muß diese Puncten wohl in acht nehmen/ vnnd sich keine Arbeit noch Kosten tauren lassen/ wenn er fürnemlich etwas gutes verrichten will. Dañ wenn man sonsten das grausamste vnd stärckeste Fewer gebe/ als einer immer erdencken könte/ oder man gebrauchte auch für Handgriffe wie man wolle/ es sey gleich mit blasen oder dampff/ den man künstlich durch den Kolben / in dem das Saltz in voller gluet stehet/ passieren lesset/ dardurch vermeinend / die spiritus des Saltzes mit gewalt in den recipienten zu treiben / wie

man für diesem vnderschiedliche dergleichen inventionen gebraucht hat/ so ist doch solches alles vergeblich vnd vmbsonst / vnd bestehet diese Arbeit nur allein in jhrer rechten Zeit/ die man nicht verkürtzen kan. Es rühmen sich zwar etliche/ daß Sie mit Zusatz von Salpetter/ vnnd anderer Dingen einen starcken spiritum Salis in wenig Stunden zu wege bringen können; Von solcher vermischung aber ist nichts zu halten. Denn wenn man solche spiritus examinirt, so wird man befinden / daß sie mehr eine substantz des Zusatzes/ vnd desselben qualiteten, als des Saltzes halten/darvon sie den Nahmen führen. Dahero auch kompt/ daß mancher vnverständiger Alchymistischer Laborant außgiebt/er könne auß dem gemeinen Saltz einen spiritum machē/ welcher das Golt dissolviere, da doch solches durch die Zuthuung des Salpeters geschicht. Dann es ist allen weisen Medicis wohl bewust/ daß der Spiritus Salis simplex, er sey so kräfftig vnd so starck gemacht/als man durch das Fewer thun könne/ ohne Zusatz für sich selbst/ das Golt nicht dissolvieren kan / wie solche vermeinte Künstler außgeben.

VI. Hieneben fallen vns auch zwey würdige observationes für ; Erstlich/ wie das Saltz so ein edles vnd in seinen substantzen wohl vereinigtes beständiges corpus sey/ daß da so eine

lange

langezeit, wie oben gemelt, die
Gewalt des Feuers vertragen
mag, und gleichwohl destowe-
niger nicht, so viel als dessen
nach verrichteter Arbeit in den
Kugeln bleibt, seine vollkom-
liche fürnehme qualiteten von
Salz halte, wie ich hieroben er-
innert habe. Darnach wegen
des Spiritus, welcher nicht schlecht
als ein wässeriger und sulphu-
rischer vapor, der sich von dem
Salz absondere, |: wie mit dem
Vitriol und Alaun geschicht, wel-
che corpora denn solche residua
dahinden lassen, die mit dem
vorigen Wesen des Vitriols
und Alauns keine Vergleich-
nüs oder Verwandnüs mehr
haben :| sondern als eine sub-
stant, die da von der gantzen
Composition des Salzes partici-
piret,

piret, soll angesehen und gehal-
ten werden; Ja daß es anders
nichts ist, als ein Theil Saltzes,
welches also durch die Macht des
Feuers sublimirt, subtilirt und
in solche spirituosische Gestalt
gebracht und verwandelt wird.
Solches bewehren genugsam nicht
allein die obberührte erste
observation, sondern auch an-
dere Umbstände, darinnen die
seltzame Veränderunge, die der
Vulcanus in diesen und dergli-
chen dingen verursachen kan,
augenscheinlich gespüret werden.

Von den Qualiteten und Nutz der obgedachten Spiritus des Wermuts Saltzes.

Dieser Spiritus ist subtil, durch-
dringend, und gar sauer am Ge-
schmack, wie gemeiniglich der
Spiritus des gebräuchlichen Speiß-
Saltzes

Saltzes ist, und diese qualiteten
seynd in gemein bey den Spiritibus
aller andern vegetabilischen Sal-
tzen zu spüren. Wie nun alle
die Salia warm und trucknes
temperaments seynd, also ist kein
zweiffel, daß auch dieser Spiri-
tus warm und trucken seyn müs-
se, und solches um so viel mehr,
weil er in der Distillation eine
ziemliche qualitet des Feuers über-
kömmt: Er erwärmet und truck-
net, iedoch auf solche weise, und
in solcher maßen, daß er keinen
durst erwecket, dann er denselben
von wegen seiner Säure
viel mehr dämpffet; So erhitzet
er auch den Leib nicht wie alle
andere erwärmende und truck-
nende vegetabilische medicamenten
zu thun pflegen: Er zertheilet, er-
öffnet, reiniget, dünnert, durch-
tringet

tringet, und wiederstrebet der Käu-
le. Derowegen man ihn wider
die innerliche Verstopffungen
des Mesenterij, Lebern, Milz, Nie-
ren, Item den Sand, Gries, und
tartarische leimiche materien aus
den innerlichen conducten zu ver-
treiben; Wider wassersucht, Wind-
sucht und Aufflehung des Leibes.
Wider langwierige Fieber und
andere Kranckheiten, die aus
Verstopffung der Adern und Gän-
gen des nehrenden Saffts der
Speisen herkommen; Innerlich
gerunnen Geblüth zu zertreiben:
die geschwächte Kräfften in den
giffligen scharffen Fiebern zu
laben, und die subtile beschäd-
gende materien durch den Harn,
Schweiß, und Ausdämpffung der
Schweißlöcher aus zu treiben helf-
fen, und in andern affectibus inner-
lich und

lich und äußerlich des Menschen
Leibes, darzu der Spiritus Salis
communis ist bisanhero gut befun-
den, glücklich und sicher mag ge-
brauchet werden. Und so viel
sey von seinen qualitatibus & ope-
rationibus manifestis auf dismahl
gesagt. Denn ob sonsten die-
ser Spiritus Salis absinthij inson-
derheit etwas von den proprieta-
tibus à totâ substantiâ (welche der
gantzen Pflantzen des Wermuths
oder seiner Essentz, darinnen des-
selben militarischen substantzen
noch zusammen vereiniget seynd,
zugeeignet werden) verrichten
kan oder nicht, davon kan ich nichts
gewisses schreiben, und halte da-
für, es gehe in solchem Fall ebe-
ner gestalt mit diesen Spiritibus
zu, wie ich von den Saltzen ge-
sagt habe.

Seine

Seine Dosis ist von fünff, biß an
funffzehen Tropffen, weniger
oder mehr auff einmahl, nach
dehm daß er starck oder schwach
gemacht wird. Und wird mit
Wein oder andern Feuchtigkei-
ten eingegeben, oder sonsten
unter andere medicamenten
vermischet, und dergestalt ge-
brauchet, wie mit dem gemei-
nen Spiritu Salis, oder auch Spi-
ritu vitrioli geschicht.
Ferner kan man auch den Spiri-
tum von Wermuth Salz, oder von
andern nützlichen vegetabilien
in der Chymia für ein menstru-
um oder solvens zur bereitung
unterschiedlicher köstlicher mi-
neralischen medicamenten, und
insonderheit zu der solution
des Goldes gebrauchen, welches
dieser

dieser Spiritus, wenn er mit dem
Spiritu nitri rectificato geschärf-
fet ist, gar subtil auflöst, daß
man daraus ein hochnützliches
magisterium Auri zurichten
kan, wie eine iegliche in solchen
Künsten wohlgegründete Person
leichtlich erachten mag; Da es ist
sein Nutz in solchem Fall so groß,
daß derselbe auszubreiten,
und den Misochymicis, oder an-
dern unverständigen Leuten,
welche stracks solche Spiritus un-
ter dem Nahmen der Corrosi-
ven verdammen, und nichts we-
niger wissen oder verstehen,
als von der Natur, Unterscheid,
Schad und Nutzen der Corrosi-
ven zu urtheilen, fürzubilden
einen sehr weitläuffigen dis-
curs erheischen würde, welchen
ich, so wol

ich, so wohl der kürtze halber,
als daß ich mir an diesem ort
von der Bereitung solcher mi-
neralischen magisterien zu tra-
ctiren nicht fürgenommen, un-
terwegen laße.
Endlich so soll man auch wißen,
daß ein ieglicher vegetabili-
scher Saltz Spiritus, auf sein ei-
gen Saltz gegoßen, und sonsten
gehandelt, wie ich von dem Sale
Tartari vitriolato gesagt habe,
ein sehr anmuthiges saures
Saltz giebt, welches mit dem Aci-
do Tartari im Geschmack und an-
dern Qualiteten bald überein-
kömmt, über welcher und derglei-
chen vielmehr Veränderungen
der Dinge durch die Macht des
Vulcani Gymici, rechte subtile
ingenia

ingenia und Erforscher der Na-
tur gnugsam zu speculiren ha-
ben. Und hiemit sey auf dis-
mahl von meiner Tartarologia
gnug geredt, denn dieselbe in
die länge vollkömlich, sonder-
lich für die, welche in der Na-
tur und Eigenschafft der medi-
cinalischen subjecten, und in
den fundamenten der Chymischen
Kunst unerfahren seynd, zu
erweitern, würde bald un-
müglich zu thun seyn.

Verzeichnüß

Verzeichnüs der Capitel, und was in einem ieden Capitel dieser Tartarologiæ fürnemlich begrieffen.

Sectio prima.

Cap. 1. Von dem Nahmen Tartari, und warüm die Bücher Paracelsi de Tartaro in großem wert zu halten .... pag. 4.

Cap. 2. Von dem Ursprung des Tartari, und das kein vegetabilisches ding ohne Tartarum bestehen mag. .... pag. 7.

Alle Tartara vegetabilium werden in zwey fürnehme unterschiedliche art getheilet. pag. 8.

Der Wein und alle andere vegetabilische Säffte, ob sie schon einen Tartarum abgesetzet, so halten

halten sie doch stets noch einen
Tartarum in sich . . . pag. 9.
Vom Unterscheid des Tartari
elementaris der Dingen, und
der unnützlichen Hefen, und
der frembden Tartaren, die
accidentaliter bisweilen mit
unterlauffen . . . pag. 10.
Warum das korn und andere
Früchte, nach Unterscheid des
Erdreichs und Wassers, an ei-
nem Ort gesunder und bes-
ser wachsen können, als
am andern . . . pag. 10.
Was die erste materÿ oder ele-
mentarisches subject aller
Tartarum sey. . . pag. 11.
Woher die unterschiedlichen
Gestalten der Tartaren her
komme . . . pag. 11.

Cap. 3.

Cap. 3. Daß die Weinheten neben einem Brantewein auch von dem rechten Tartaro vini participiren . . . pag. 15.
Cap. 4. Daß ein ieglicher Weinstein wenn er recht gereiniget wird, eine schöne weiße Gestalt bekomme . . pag. 17.
Cap. 5. Der Tartarum hat über andere Dinge eine hochnützliche purgierende Eigenschafft . . . . pag. 19.
Der Autor selbst hat sich mit dem Tartaro crudo von einer lang eingewurtzelten Colica passione vollkömlich curiret . . . . . pag. 20.
Ein nützliches Purgier Tränklein von dem Tartaro

und

und Seinsblätter zu be-
reiten . . . . . pag. 22.
Cap. 6. Der weiße saure Cremor
Tartari, und Crystalli Tarta-
ri seynd einerley substantz
und anders nichts, als Tarta-
rum depuratum . . . pag. 25.
Wie man der schneeweißen glän-
zenden und sauren gerei-
nigten Tartari, mehr in 40.
Stunden als des Cremoris oder
der Crystallen in 40 Tagen
bereiten kan . . . pag. 24.
Wie dem rothen heßlichen Wein-
stein sein Schmutz zu beneh-
men, daß man ihn desto leich-
ter in seine höchste Reini-
gung bringen könne . . pag. 28.
Cap. 7. Daß der heßliche dunckel-
rothe Weinstein auch ein schö-
nes Schnee-

nes Schneeweißes Acidum Tar-
tari gebe . . . . . pag. 31.
Cap. 8. Daß unter den gereinigten
unterschiedlichen Arten der
Weinsteinen, ihrer qualiteten
und Wirckungen halber bald
kein Unterscheit zu spüren, pag. 33.
Das Acidum Tartari schärffet
und befördert die Purgiren-
de krafft der gelinden pur-
gantium, als der Senæ, Rha-
barbari &c. . . . pag. 33.
Acidum Tartari mag so wohl in
etlichen hitzigen als kalten
Leibes gepreßten gebrau-
chet werden. . . pag. 34.
Besondere nützliche Worsellen
Diatartarum simplex genant,
zubereiten . . pag. 35.
Was Elæosaccharum de cortici-
bus limo-

bus limonum sey? . . pag. 35.
Das Acidum Tartari chalybea-
atum zubereiten. pag. 37.
Ein besonderer sanfft purgiren-
der Pillenteig, Aloëdarium
Tartaro-violatum genant. pag. 38.
Ein Purgier Lattwerglein, Dia-
tartarum purgans. . pag. 39.
Pulvis phlegmagogus . . pag. 40.
Pulvis hydragogus. . pag. 42.
Purgirende Weinbeerlein mit
dem Tartaro zubereiten pag. 43.
Ein Magen Pulver, Diatarta-
rum stomachale . . pag. 45.
Eine Magen Lattwerge pag. 47.
Cap. 9. Wie man den Spiritum
Tartari distilliren und re-
ctificiren soll . . pag. 48.
Wie das rechte feiste oleum Tartari
abzusondern und zu rectificiren p. 51.

Wie das

Wie das Sal Tartari abzuschei-
den . . . . . pag. 52.
Von den Tugenden und Gebrauch
des Spiritus Tartari simpli-
cis . . . . . pag. 52.
Spiritus Tartari compositus. pag. 53.
Aqua vitæ Juniperina . . pag. 54.
Was Spiritus Nitri sey . . pag. 55.
Von den Tugenden und Gebrauch
des olei Tartari rectificati. p. 56.
Ein nützlicher Pflaster mit dem
oleo Tartari zu bereiten pag. 57.
Von den Nutzbarkeiten des Wein-
stein Salzes . . . . pag. 57.
Sal Tartari vitriolatum zu berei-
ten, von seinem Nutzen, und
daß es kein general præpa-
rirend medicament sey. pag. 58.
Was das in gemein genante Wein-
steinöl sey, und sein Gebrauch pag. 60.

Warumb

Warumb der Gebrauch des Wein-
steinöls zur Bereitung der
Magisterien von Corallen
und Perlen nicht zu loben p. 61. 62.

Sectio Secunda.

Cap. 1. Wie der brennende Spiritus
des Weins von dem Wässerigen
Theil abzusondern. pag. 63.
Daß der Tartarum, so durch die
Kunst von dem klärresten
und ältesten Wein abgeson-
dert wird, mit den qualite-
ten des Tartari, so sich in den
Fässern ansetzt, überein
kömmt . . . . pag. 65.
Von der Thorheit etlicher Alchy-
misten, die mit dem Sale
oder Crystallis vini Aurum
potabile haben machen wol-
len . . . . . pag. 66.

Man han-

Man handle und tractire das
Gold wie man wolle, so kan
man doch warhafftig keiner-
ley substantz von ihm ab-
scheiden . . . . pag 67.
Tartarum Aceti . . . pag. 68.
Cap. 2. Wie man aus dem hinter-
bliebenen Safft der unzeiti-
gen Trauben, wenn man
den Tartarum abgescheiden,
einen anmuntigen Syrup be-
reiten könne. . . . pag. 69.
Wie man aus den passulis oder
gedörreten zeitigen Wein-
trauben ein Tartarum zu
scheiden. . . . pag. 71.
Woher den trögen Weintrauben
die laxirende krafft her-
komme. . . pag. 71.
Wie das Mel passularum zu-
zurichten

zurichten . . . pag. 73.
Cap. 3. Warumb man nicht aus allen sauren Säfften einen Tartarum scheiden kan.. pag. 74.
Tartarum Tamarindorum. pag. 74.
Tartarum Mororum. . pag. 75.
Cap. 4. Die saure Tartara der Kräuter kommen in ihren eusserlichen qualiteten mit dem gereinigten Weinstein überein . . . . pag. 76.
Tartarum Acetosæ. . pag. 76.
Tartarum Melissæ. . pag. 77.
Beweiß, wie die saure Tartara bishero von etlichen Chymicis gar impropriè Sale essentiales genant worden pag. 79.
Cap. 5. Wie das Tartarum Corduibenedicti lutosum zu extrahiren.

extrahiren . . . pag. 80.
Tartarum vom Hopffen. pag. 81.
Tartarum Ononidis . . . pag. 81.
Tartarum Scordÿ . . . pag. 82.
Tartarum Salviæ . . . pag. 82.
Was der animalische Bezoar
Stein sey . . . pag. 84.
Wie sich die lutosische Tarta-
ra im Feuer verhalten,
pag. 84.

Sectio Tertia.

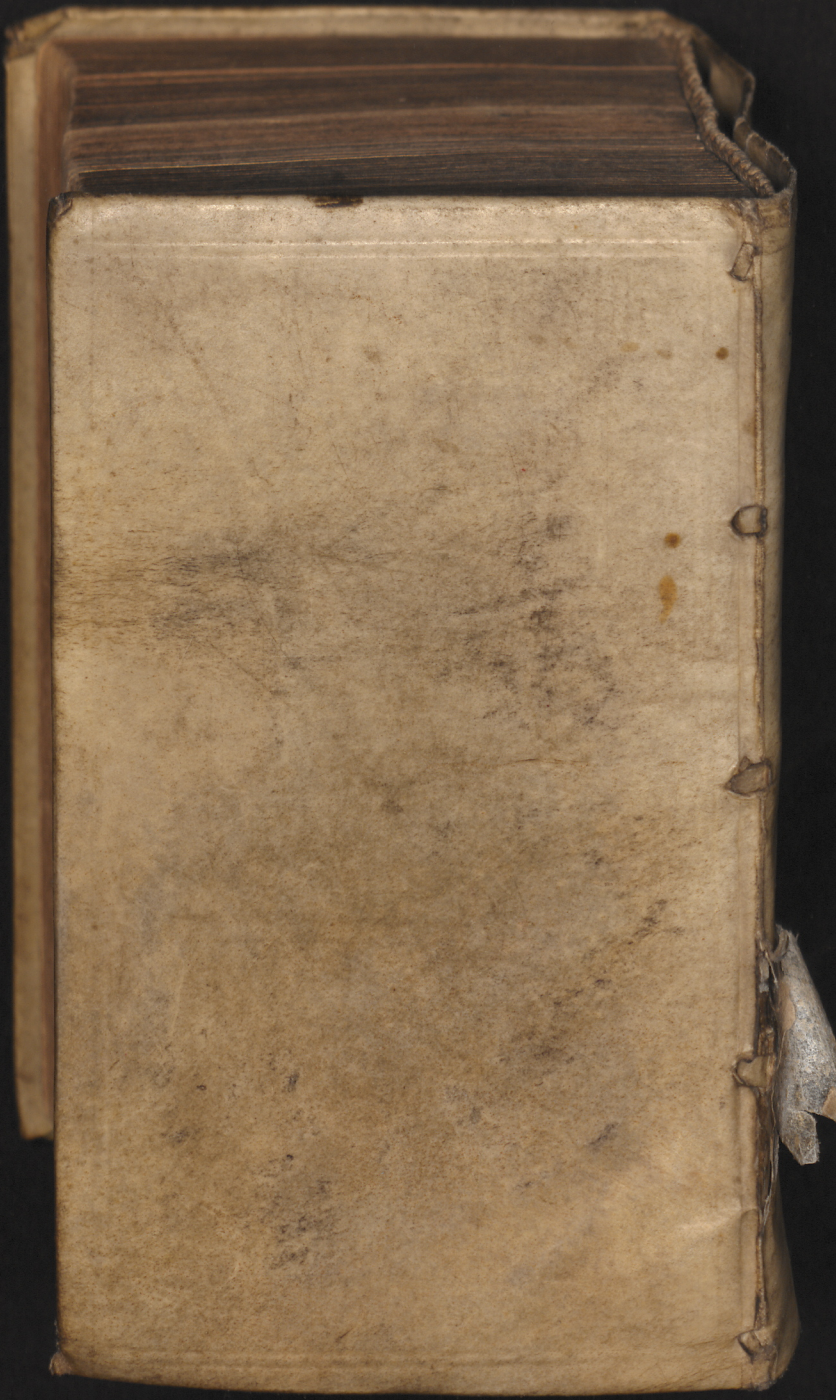
Cap. 1. Daß man selten schön
Kräuter Salz in gemein
findet . . . pag. 86.
Wie man die Kräuter recht
brennen, und schöne Aschen
draus machen soll. pag. 89.
Ein sonderlicher bequemer Hand-
grieff eine kräfftige star-
cke Lauge aus den Aschen
zu ziehen.

zuziehen . . . pag. 89.
Wie man das rechte nützliche
Saltz aus der Lauge scheiden,
und in hübsche Körnlein co-
aguliren soll . . . pag. 90.
Woher die in gemein bereitete
Kräuter Saltzen ihren bö-
sen Geschmack, wiedrigen
Geruch und schädliche Schärf-
fe haben . . . . pag. 91.
Wie die Saltzen ohne trembden
Zusatz zu rectificiren, daß
sie hübsch glänzend werden,
und trucken bleiben pag. 92.
Cap. 2. Von den seltzamen, ia
wunderlichen Eigenschafften,
welche etliche Chymici den
Kräuter Aschen und Saltzen
zueignen . . . pag. 94.
Daß bald alle vegetabilische Sal-
tzen in

zen in den äußerlichen
und offenbahren qualite-
ten überein kommen pag. 96.
Daß die Saltzen in ihren Wir-
kungen und effecten mit
den qualiteten, tempera-
ment und ersten Eigenschafft
der Kräuter, darvon sie
gezogen, nicht überein kom-
men . . . . pag. 96.
Was eigentlich von den Kräu-
ter Saltzen in gemein und
ihrem Gebrauch zu halten
sey . . . . pag. 97.
Cap. 3. Von etlichen fürnehmen
Puncten, welche der Jeni-
ge observiren soll, der
die Spiritus aus den Kräu-
ter Saltzen recht auszie-
hen will

hen will. . . pag. 104.
Von den qualiteten und Nutz
des Spiritus des Wermuth
Salzes. . . . pag. 110.
Was für Nutzen solche distil-
lirte Spiritus in der Cy-
miâ zur Bereitung etlicher
mineralischen magisterien
bringen können. . pag. 114.
Wie man ein ieglich Kräu-
ter Salz mit seinem eigenen
Spiritu alteriren kan, daß
es einen rechten anmuthi-
gen Geschmack bekomme
pag. 116.

f. 12. p. 190. f. 22.
f. 160.
f. 12. p. 255.
f. 8. p. 223. f. 11.
f. p. 108 geschriebene Seiten. 12.


Universitäts Bibliothek Rostock
http://purl.uni-rostock.de
/rosdok/ppn746576404/phys_0138
DFG

der ersten calcination de[illegible] em der
Kolbe auffgelassen wird.

II. Zum andern/ We[illegible] nen Lei-
men mit dem Saltz zu v[illegible] ches zu
dem ende geschicht/ daß e[illegible] zertheilt
bleibe/ vnd nicht zusamm[illegible] oder der
Kolbe breche/ vnd ins Fe[illegible] rauchen
wolte/ der mag an desselb[illegible] alischen
bolum, Schlesische terre[illegible] Hirsch-
horn auffs höchste calcin[illegible] wohlge-
brente newe Ziegelsteine/ [illegible] er distil-
lation der andern Salt[illegible] zu thun
pflegt/ nehmen.

III. Vnd wo man [illegible] antiter
Saltzes bey der hand nich[illegible] nan mit
wenigerm/ vnd also auc[illegible] tion des
Saltzes/ den Leimen neh[illegible] kleinern
Instrumenten vnd Ofen/ [illegible] ung vnd
Zweck gelangen. Wie[illegible] / wenn
einer die spiritus von vn[illegible] Saltzen
auff einmahl distillieren [illegible] solches
in einem grösserm Ofen/ [illegible] dlichen
Kolben vnd Vorlagen z[illegible]

IV. Wenn einer/ de[illegible] Arbeit
noch nicht gethan/ nach [illegible] ff/ oder
mehr Tage/ Fewer vnd [illegible] gegeben
hette/ im zweiffel stünde/ [illegible] verfol-
gen oder verlassen solte/ [illegible] oben ge-
melt/