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, Hydrelaeologia : Darinnen/ wie man allerley Wasser/ Oliteten/ und brennende Spiritus der Vegetabilischen Dingen/ durch gewisse Chymische Regeln ... distillieren und rectificiren soll; Als auch von ihren Nutzbarkeiten/ gründlich tractirt und gehandelt wird/ Neben einem gewissen Unterricht/ wie allerley Art stattliche/ und nützliche Aquaviten zubereiten seyn

Rostock: Rostock: Hallervord: Fueß, 1633

http://purl.uni-rostock.de/rosdok/ppn746584253

Druck Freier Zugang PUBLIC DOMAIN

Mg - 3343/3

Universitäts Bibliothek Rostock
http://purl.uni-rostock.de/rosdok/ppn746584253/phys_0002
DFG

D. O. M. A.

ANGELI SALÆ VICENTINI VENETI CHYMIATRI CANDIDISSIMI,

HYDRELÆOLOGIA,

Darinnen / wie man allerley Wasser / Oliteten / vnd brennende Spiritus der Vegetabilischen Dingen / durch gewisse Chymische Regeln / vnd manualia, in jhren besten Kräfften distilliren vnd rectificiren soll; Als auch von jhren Nutzbarkeiten / gründlich tractirt vnd gehandelt wird /

Neben einem gewissen Vnterricht / wie allerley Art stattliche / vnd nützliche Aquaviten zubereiten seyn.

Rostock / Druckts Jochim Fueß / In verlegung Johann Hallerfords / Buchhändlers daselbsten Im Jahr 1633.





1759.997.

Universitäts Bibliothek Rostock
http://purl.uni-rostock.de
/rosdok/ppn746584253/phys_0006
DFG

Denen Edlen/ Vesten/ Großachtbaren/ Hochgelahrten/ Hoch- vnd Wolweysen/

Herren Bürgermeistern/ vnd Rahtmannen der Käyserlichen freyen Reichs Stadt Lübeck/ meinen Großgünstigen vnd Hochgeehrten Herren/

Zur Bezeigung eines danckbarlichen Gemuhts/ gebührlichen Respects, vnd dienstlicher Affection, gegen die/ vor diesem/ empfangene grosse Gunst/ Ehre/ Humanitet, vnd Gutthaten/

Dedicirt vnd offerirt dieses Tractätlein/ Hydrelæologia genant/

Angelus Sala von Vicentz Chymiater.

An den günstigen Leser.

GVnstiger lieber Leser / Weil ich zu meiner vorgenommenen Arbeit / nemlich von der fürnemsten (in der Artzney gebräuchlichen) vegetabilischen Cörpern Theilen / vnd Substantzen / chymiatricè zuschreiben / albereit in dem Büchlein / Essentiarum vegetabilium Anatome intituliret / von der extraction, vnd zubereittung ihrer Essentzen in gemein / als auch von ihrem fürtreflichem Nutzen / vnd rechtem Gebrauch; Vnd darnach in dem Tractätlein Tartarologia, nicht allein von dem Tartaro, oder Weinstein insonderheit /

heit/ sondern zugleich auch von allerley andern Tartaren, vnd Saltzen der bemelten dinge / so viele tractiert vnd erkleret habe/ als einem jeglichen noch in solcher Wissenschafft vnd operationibus vnerfahrnen Medico, Apotheckern/ oder sonstē andern Liebhabern dieser Kunst (sonderlich zu diesen vnsern zeiten/ darin man nicht vnbillich auff subtielere/ bessere/ vnd sichere zubereitungen der medicamenten/ als zur Zeit der vhralten Arabischen, vnnd Griechischen Artzten geschehen / nachtrachtet) von diessen dingen gründlich zuwissen/ vonnöten fürfallen möchte. So habe ich an jetzo solchen Personen ferner zu dienen/ vnd mein obermeltes Frühaben fortzusetzen/ an die Hand genommen/ in diesem gegenwertigen Büchlein/ Hydre-

læologia genant/wie allerley Wasser/ Oliteten/ vnd Spiritus ardentes, von dē oberwehneten irrdischen Gewächsen zu distillieren/ abzusondern/ zu rectificieren, vnd auff die höchste gradus oder Staffel jhrer Kräffte vnd Tugenden herfür zubringen/ vnd darzustellen seind/ zuhandlen. Vnd wird darinnen auch nicht weniger von jhren qualiteten/ Eygenschafften/ besondern Wirckungen/ Ersprießlichkeiten/ vnd rechtmessigem Gebrauch/ nach Notturfft/ rationaliter, methodicè, auffrichtig vnd mit gebürlichem vnterscheid geredet vnd tractiert. Nachdeme ich nun in dem dritten Theil dieser materij, fürnemlich von den Edlen vnd hohen Tugenden/ nutzlichem Gebrauch/ vnd schädlichem Mißbrauch des Spiritus Vini

simpli-

simplicis, besondern Anlaß gehabt/ als habe ich auch für gut angesehen/ wie man mit bequemen darzu gethanen zusätzen/ vnterschiedliche sehr kräfftige vnd hochbewehrte Aquaviten, componieren vnd bereiten soll/ darbey zu fügen. Welches alles/ wie ich hoffe/ der günstige Leser/ nicht verschmehen/ sondern solches viel mehr/ als eine rechte Anzeigung meines dienstfleissigen Gemüths/ so ich denn gemeinen Nutzen in solchen Sachen/ nach meinem besten Vermügen zu befordern/ trage/ recht erkennen/ vnd es jhmlieb vnd angenehm sein lassen wird.

Errata Hydrelæologiæ sic Corrigantur.

A. 2. p. 1. linea 5. l. auch/ *linea 6.* Gelieder. *p. v. lin. 23. l. totaliter homogenea. A. 3. p. 1. l. 5. leg.* einiger. *A. 6. p. 1. l. 25 leg.* bereiten. *A. 6. p. v. l. 20. l.* jeden. *A. 8. p. 1. l. 14. l.* werden.

B. 1. p. 1. l. 1. l. das es allezeit. *B. 5. p. 1. l. 9. l.* nachdruck/ *lin. 12. l.* ist. *B. 7. p. v. l. 8. l.* solche. *B. 8. p. v. l. 25. l. graduum.*

C. 1. p v. l. 2. dele soll. *C. 2. p. v. l. 14. l.* welche/ *C. 5. p. v. l. 28. l.* darauff. *C. 6. p. v. l. 7. dele signa parentheseos.*

D. 8. p. 1. lin. 1. l. der *graduum.*

E. 1. p. 1. lin. 10. l. materialien. p. v. lin. 3. l. viel leichtere. *p. v. l. 5. leg.* dadurch wird/ wie viel. *lin. 27. lege* in allen. *E. 2. p. 1. lin. 28. l.* etzliche.

F. 5. p. 1. l. 14. l. Destillier Kolben.

G. 3. p. v. lin. 24. l. durchdringende.

K. 4. p. 1. lin. 6. l. stehen in. *K. 6. p. v. lin. 10. l.* alle dem/ *l. 27. l.* gleich.

L. 1. p. 1. l. 1. l. genugsahmen.

M. 1. p. v. l. 14. l. corrosiven.

N. 2. p. v. l. 11. l. im Glase sein.

O. 1 p. 1. lin. 12. l. weinlechtigen Geruch *O. 3. p. v. lin. ultim. l.* sonsten. *O. 4. p. 1. lin. 8. l.* etwan. *O. 6. p. v. linea penult. & ultima deleatur signum ( ) O. 7. p. 1. linea 1. l.* Biere.

P. 1. p. 1. lin. 1. l. zurücke.

HY-

HYDRELÆOLOGIÆ

SECTIO I.

CAPUT I.

Von dem Wasser in gemein.

DAs Wasser ist ein solches Element, darin nicht weniger die Wunderwerck des Allerhöchsten / alß in dem Erdreich gespüret vñ gesehen werden. Dann neben dem / das es ein seltzames / fliessendes / vnd flüchtiges corpus ist / das da / so bald es durch einige Hitze beweget / in gestalt eines Rauchs / oder subtilen lufftigen dampffs in die höhe sich begibt / vnnd mit der Lufft / (darmit es eine fürtreffliche analogiam hat) vermischet / bald aber durch die obere Kälte sich widerumb versamlet / vnd in seiner vorigen gestalt nieder felt / inmassen durch die Destillation / alß auch durch die natürliche exhalation / oder vermittelst der Sonnen erhitzung / bewegung / attraction / vnd versamlung des dicken Thaws / vnd der Wolcken / auß welcher

gestalt sich das Wasser widerumb löset / vnd auff die Erde felt / täglich gesehen vnd erfahren wirdt. So bringet es daneben nicht allein / so vielerley vnterschiedliche Fische / vnd lebendige Geschöpffe; sondern auch so viel arth von Gewächsen / mit vnterschiedlichen Formen / Signaturen / gestalten / consistentz / vnd Wesen herfür / das die gantze Turba Physicorum / so lang alß die Welt stehet vberflüssig darüber wird zu speculieren haben. Es ist auch von solcher Macht / das ob es schon ein fliesendes / vnd wegweichendes corpus ist / daß es doch gleichwol die allerschwereste vnd wohlgeladene Schiffe tragen kan / welche wen sie vom Winde beweget sind / eben so geschwind dardurch lauffen / alß ein Adler sich durch die Lufft schwingen vnd fliegen kan / in solcher gestalt / wie man solches in der navigation oder Schiffarth täglich für Augen sieht / auß welchem Nutzen dan entstehet / das die Menschen gahr leichtlich vmb die Kugel des gantzen Erdreichs fahren / alle frembde Nationen besuchen / jhre vnterschiedliche Sprachen / Sitten / vnd der Länder gelegenheiten erfahren / mit jhnen handlen / wandeln vnd trafficieren / vnnd also die magnalia DEI / in der Schöpffung der Welt / anordnung der Natur / vnnd jhrer vnterhaltung / je lenger je besser entdecken mögen / welches zu Lande / ohne gelegenheit des Wassers nicht so wol geschehen konte.

Ferner / so ist das Wasser nicht allein zur auff-

auffwachsung / vnd vnterhaltung allerley vegetabilien / darvon (neben andern commoditeten / so dieselbige bringen) Menschen vnd Viehe sich ernehren müssen / welchen das Wasser auch für Geträncke dienet; sondern den Menschen auch / die Speise zu kochen / den Leib / vnd Gerede zu reinigen / von solcher importantz / das es keinerley Nation / so wenig alß des Erdreichs / darauff sie gehen / stehen / vnd wohnen / entbehren vnd missen kan. Wie dan solches das Elend / welches diejenige / so in Wüsten / Dürren / vnd Wassers mangelhafftigen Ländern wohnen / oder dardurch lange reisen thun / erfahren müssen / genugsam bezeuget.

Was sonsten das Wasser seiner qualiteten halber angehet / wen man es nur generaliter in seinem selbstendigen vnd einfeltigen Wesen / alß es sein kan / betrachtet / so ist dasselbe kalt / feuchtig vnd vngeschmackt / so wol an einem alß an dem andern orth. Dann solcher gestalt angesehen / ist nur einerley Wasser in der gantzen Welt. Das aber viel Wasser nach Vnterscheid der örter / von diesen gemelten qualiteten differieren / vnd einander vngleich sind / alß zum Exempel / bey dem Meerwasser / den Saltzbrunnen / den vielfeltigen mineralischen Wassern / die da eusserlich oder innerlich des Leibs alß aquæ medicamentosæ gebraucht werden / gesehen wird / so kompt solches nie daher / als hette GOtt vnterschiedliche Art von Wassern geschaffen / sondern auß der zufälligen

Vermischung anderer Dingen / welches eben so wohl auß der wunderbahren Vorsehung / zu dem Ende vnd Zweck geschicht / dazu es die Mayestet Gottes für gut angesehen hat. Ja / es wird vnter den genanten schlechten / süssen / oder trincklichen Wassern selbsten / accidentaliter, ein Vnterscheid von einem zu dem andern / wil anjetzo von dem Taw / Regen vnd Schnewasser geschweigen / welche in der Lufft von dem vorigen temperament des Wassers / mercklich verendert vnd alterirt werden / gespüret. Man sol auch verstehen / das vnter der Sonnen kein Wasser so rein / vnd so schlecht gefunden wird / es sey auch gleich so hell / vnd so klar / wie es wolle / das nicht ein jrrdisches Theil darin zu finden sey / vnd darauß durch die Kunst Chymiæ, ohne einigen Zusatz / als nur durch vormittelung des Fewers / nicht allein möge abgesondert / sondern auch ein Ohl / vnd ein Salt (ob schon die quantitet gar gering) geschieden werden; Also sein die Elementarische Materien in einander vermischet / das keine / was doch greifflich vnnd sichtbahrlich ist / gefunden wird / die totaliter heterogenea sey / vnd in allen Proben sich also verhalte. Darumb in betrachtung dieses / so sein Alchymisten gefunden worden / die da außgeben haben / daß sie das Wasser in eine jrdische / ja steinichte Gestalt / vnd was Steine seind / in Wasser verändern / vnd bringen wollen / ob schon ihre Meisterstücke / noch nicht am Tage erschienen; Dann es nur solche

Träume

Träume vnd Einbildungen seind / gleich wie mit der vera & genuina solutione auri, oder Auffösung des Goldes in eine Wässerige / Ohlige oder Salintsche Gestalt / die sie zwar spagyrisiert / aber bißanhero noch nicht zu eigener wahren demonstration oder Beweisung gebracht haben. Dann ob man schon auß dem Wasser / Erden vnd Ohl separiren kan; Item weil kein Ding / wie gesagt / gefunden wird / daß nicht auß vnterschiedlichen Substantzen bestehe / wie sonderlich ohne zweiffel auch das Gold thut / so folget aber darauß nicht / daß wir Menschen dasselbe mögen zerstören vnd zertrennen / weil GOTT sonderlich dieses corpus, für das edleste im Fewr bestendigste / vnd vnzerstörlichste / ja als ein wunderdinig vnter andern Geschöpffen / vnd sonderlich den mineralibus geschaffen vnd gezieret hat. Welches ich im fürbygehen in diesem Capitel vom Wasser / auß wichtigen vrsachen hab anrühren wöllen.

CAPUT II.

Von den gedistillierten Wassern der Vegetabilien in gemein / vnnd von der Invention des Distillierens.

DJe Wasser der Vegetabilien, als der Kreuter / Blumen / Früchten / Hölzer / vnd was des mehr ist / seind an Geruch / Geschmack / auch endlich an Farbe vnterschiedlich: Was aber inmittelst ihr consi-

stentz vnnd Wesen angehet / haben sie dieselbe von dem allgemeinen Wasser / welches nur einerley in der Natur ist / vñ was drüber ist / dz seind frembde qualiteten die Sie in der composition mit den andn Elementarischen substantzen des simplicis, darauß Sie gedistiliret vñ abgesondert werdẽ / vñ fürnemblich võ der Sulphurischen / oder Oleosischen substantz der dingẽ / von deren substantz sonderlich der Geruch vnnd Geschmack gespüret wird / bekommen haben / wie solches bey allen den Wassern / die da von wohlriechenden / vnnd zum theil hitzigen sulphurischen vegetabilien / darin eine subtile vnd fliegende Oliter ist / gezogen seind / zuersehen. Dann alle die andere Kräuter / darinnen solche qualiteten vnd fliegende Oliteten nicht herschen / ob sie schon ohne Sulphur oder Oleosisches Theil nicht bestehen können / so sind doch solche terrestrischer vnd schwerer / als die obgedachten / welche sich anders nicht / als durch die Macht des Fewers / brentzerig vnd schwartz scheiden lassen / vnnd bleiben die Wasser vngeschmackt / vnd bald von einerley Geruch. Vnd damit solches etlichen in der Kunst vnerfahrenen Leuten nicht frembd fürkomme / so mag sich ein jeder durch die nachfolgende Exempel dessen versichern. Dann erstlich / so man Zimmet / Nägelein / Muscatnuß / Cardamömlein / Cubeben / Pfeffer / oder andere dergleichen truckene Specereyen / nimbt / vnd ein hauffen Brunnenwasser darauff geust / destilliert, dasselbige also bald

widerumb /

widerumb / so wird viel oder wenig Ohl (nach unterscheid der dingen / wie ich hernacher ferner beweisen werde) darauff schwimmen / vñ weñ man dasselbe schon mit allem Fleiß abscheidet / so bleibet doch dem Wasser (man lasse es gleich so lange leutern / vnd stehen wie man wolle) stettigs der Geruch vnd Geschmack des Zimmets / oder anderer dingen / damit es gedistilliert wird. Nun mag ein jeglicher wohl erachten / daß solches Wasser auß der trucknen Specerey nicht herkomme / sonder daß es nur daß Brunnen Wasser ist / welches solche qualiteten von der Oliter des simplicis bekommen hat / dieweil in dergleichen Oliteten ein solche Macht vnd penetrantz ist / daß wenn nur ein einziger Tropffe in eine Kanne schlecht Wasser vermischet wird / dasselbe also bald an Geschmack vnd Geruch / wie gesagt / alteriert vnd verendert wird. Welche Prob nicht allein mit den aromatibus, sondern auch mit allerley gedörten wolriechenden sulphurischen Blumen / Blettern / Sahmen / Wurtzeln vnd Rinden / was sie vor Nahmen haben / sich also verhelt Da man entgegen fürs ander / ein ander gedörr simplex neme was es sey / gieße Wasser darüber / beitze es so lang ein / als man wolle / so wird man doch allezeit befinden / das solch Wasser fast keinen Geruch (es sey dann ein Empyreuma vom Fewer) oder Geschmack / dieser dingen habe / sie sein auch gleich so herb / räß / salzisch / oder Bitter wie sie wollen / inmaßen ein jeder bey dem mehrentheil

der gedistillierten Wassern ersehen kan. Ja man siehet / das die Wasser auß den purgierenden Kräutern nicht purgiren; auß den stopffenden vnd zusammenziehenden Dingen / nicht stopffen / vnd evidenter zusammen ziehen; die auß den Wundkreutern / nicht reinigen / noch Fleisch wachsen machen / vnd innerlich heylen / der gestalt / wie die Kreuter in der substantz, oder in der infusion, oder decoctions weise realiter thun können; die auß den alexiterischen oder Gifftstrebenden simplicien, bey weitem nicht den Gifften / wie die Dinge selbst / darvon sie gedistillirt seind / widerstreben mögen; vnd so fort an.

Darumb ein jeglicher weiser Medicus in Betrachtung dieses / den gedistillierten Wassern nicht mehr zuschreiben wird / als (nach Vnterscheid jhrer Art) denselben eignet vnd gebühret. Wie dann auch wol zu sehen ist / das die weiseste Medici in gemein / vielmehr die Wasser / welche entweder von kühlenden vnd befeuchtigenden simplicien, oder sonsten die von mittelmessigen temperamenten seind / pro vehiculo, oder als einen Zusatz / andere medicamenten darein zu mischen / vnd zu administriren, oder einige Julapien vnd Getränck in den hitzigen Kranckheiten / darauß zu bereiten / oder einige Infusionen vnd decocten, an statt des gemeinen Wassers / zu gebrauchen pflegen / als wenn sie zu dem Ende allein / die Kranckheiten mit denselben zu curiren sich vnterstunden. Wiewol auch bißweilen geschicht /

schicht / das etliche Wasser / die da eine besondere Schweißtreibende Art in sich habē / ob sie schon nit keinen besondern Geruch noch scharffen Geschmack begabet seind) wie bey dem Cardobenedicten-Nessel / frischer Scorzonera Wurtzeln vnd Ehrenpreiß Wasser zusehen / in denen Krancken / die den Geschmack anderer medicamenten nicht wol vertragen können / vnd zart von Natur / abgemattet vnd leicht zu bewegen seind / für sich allein / vnd ohn andern Zusatz können gebrauchet werden: Wie ingleichem mit den wohlriechenden hitzigen Wassern es sich offt begiebt / das man Lavendel / Salbey / Roßmarin / Mayblümlein / oder Majoran Wasser zum Haupt; Isop / Andorn vnd Alantwasser zur Brust; Melissen / Basilicon / Pomerantzenblüt / Zimmet vnd Hindbeerwasser zum Hertzen; Krausemünz / Thymian / Wermutwasser zum Magen; Poley / Beyfuß / Scordium, Baldrianwasser zu der Mutter; vnnd so fort an andere / zu andern Gliedern vnd Theilen des Leibes affecten approprijrte Wasser / zu besonderer Zeit vnd Gelegenheit allein einzugeben / einiges / oder andern intent in der Chur zu erreichen verordnet vnd gebrauchet: Das also die Wasser nach jhrem Werth / vnd mit solchem Vnterscheid / wie gesagt / nicht zu verachten / sondern zu loben vnnd zu preysen sind. Das aber die Wasser allein / vnd für sich selbst / solche Mittel sein solten / die die Kranckheiten im Grund außtreiben könten / wie sich manche / in diesem Fall /

einfeltige Leute eingebildet haben / daran ist gantz vnd gar nichts: Ja / es hat sich wol zugetragen / das der Mage etlicher Patienten durch gar zu vielen Gebrauch vieler gedistillierten Wasser sehr geschwecht / vnd dardurch viel Winde vnd Auffblehunge sind verursachet worden; Das deßwegen der rechte Gebrauch der Wasser / ihrer Gebühr nach / wol muß in acht genommen werden.

Was entlich die Invention, oder Erfindung der destillation der Wasser angehet / so weiß man nicht eigentlich / wer der erste Author gewesen / so sie erdacht habe; zu Muthmassen ist es aber / daß sie sehr alt / zumahln auch die sehr berühmbte Medici, als Rhasis vnd Albucasis, die vmb das Jahr Christi / M. LXXX. gelebt vnd florieret / schon damahls darvon erinnerung gethan; deßwegen sie dann auch viel elter sein muß / vnd ist leichte zuermessen / daß sie von den Egyptern ihren Vrsprung vnd Anfang genommen / vnd dieselbe verhelet vnd verdeckt gehalten haben / wie ihnen Suidas vnd Firmicus dasselbe zumessen. Dem sey nun wie ihm wolle / so ist wol zuerachten / das vnter den jenigen Mitteln / welche die Menschen solchem nachzudencken bewogen / diß das fürnembste sey / wie man täglich siehet / daß / so man Kraut / oder etwas anders zwischen zweyen Schüsseln schmüret / vnter der obern Schüssel / wenn man sie abnimpt / viel Troffen Wasser anhengen / oder auch / wenn man einige Speise in einem Topffe oder Kessel zubedeckt kochet /

kochet / daß / wenn man den Deckel abhebe / allezeit vnter demselben ein hauffen Wasser versamler findet / welches auß dem Dunst / oder Rauch des Wassers / so im Topff ist / herrühret / daß sich also vnter dem Deckel wider in seine vorige Gestalt / samblet. Welches ohne zweyffel erstlich jemand wird Anlaß gegeben haben / besondere Instrumenta darzu machen zu lassen / dardurch man das Wasser der dinge abscheiden / vnd distilliern könte. Es sey nun mit der Invention, oder Zeit halber / wann solches ist erdacht / vnnd erfunden worden / oder auch wer der erste Author gewesen / so hat es damit wenig zu bedeuten. So viel es aber ist / so ist es eine / nicht alleine lustige / sondern auch eine nützliche invention, durch welche man allgemach nicht allein die Kunst zu werck gebracht hat / wie man die Olitæten der vegetabilien / die Spiritus ardentes, oder Aquas Vitæ, vnd die Spiritus der Vitriolen, Alaunen vnd Saltzen distilleren; sondern wie man zugleich auch die Saltzen auß den fæcibus der dingen separiren, die Säffte der Kräuter recht condensiren, die Decocten vnd Infusen der subtilisten aromatischen dingen / nach besser vnd gewisser Ordnung machen / vnd bereiten sol / als in den offenen Kesseln / wie in alter Zeit gebräuchlich gewesen / vnd wie andere commoditeten mehr in der Artzney zur bereitung der medicamenten dienlich / können zu Nutz gebracht werden / darvon allhier zu erzehlen gar zu weitläufftig were.

Ich

CAPUT III.

Von den Unterschiedlichen Weisen die Wasser zu distillieren.

DJe Wasser der Vegetabilien in gemein zu distillieren seind viel vnd mancherley Art Instrumenten / vnd gradus des Fewers erdacht worden. Die erste vnd älteste Instrumenten / so vns fürkommen / seind eine Art Helmen / in Glockengestalt / vnten breit vnnd oben spitzig / mit einem langen canal oder Schnabel an einer Seiten / von Bley gegossen / gewesen / welche man vber flache vnnd niedrige kupfferne Kessel (deren ein / zwey / drey / vier / oder mehr in einem Ofen vermauret / doch dergestalt / das vnten vnd an der seiten der Pfannen / oder Kessels etwas Sand herumb sey / damit das Fewer das Kupffer immediatè nicht angreiffen könte) stülpet vnd beschleust / zuvor aber werden die Kessel mit Kreutern oder Blumen angefult / darnach an ein jeden Schnabel der Glocken / entweder ein Glaß vorgelegt / oder angebunden / vnd entlich mit gelindem Fewr so lang getrieben / biß das Wasser außgedistillieret / vnd die Kreuter in einem trucknen Kuchen dahinden bleiben. Vnd auff solche weyse haben in Italien fast alle Apotecker / vnd fürnehme Adeliche Personen / vnd Haußmütter für 40. Jahren / alle Wasser gedistillieret / vnd wird noch hin vnd wider von etlichen noch heutiges Tages in acht genommen. Bey dieser

dieser Art aber von Glocken/ als auch anderer Art von Bleyenen Helmen/ hat man diese Ungelegenheit zugewarten/ das die Wasser/ welche etwa ein sawrlichen/ oder sonsten scharffen Geschmack von jhrer Natur haben solten/ das Bley/ angreiffen/ vnd die Wasser trüblecht weiß vnnd süß im Geschmack werden/ welches hoch zu meiden/ vnnd besser ist/ Glaß instrumenta darzu gebrauchen.

Der ander modus die Wasser zu distillieren ist/ das etliche einen Ofen/ in Gestalt eines Kachelofens/ der von vnten breit/ vnd darnach per gradus, oder Staffelweiß/ obenwerts sich verliere/ oder spitzig zugehe/ zuzurichten erdacht. Dieser Ofen wird von starcken/ wolgebranten/ vnd verglasürten Kacheln gemacht/ die da außwendig des Ofens eine Höle haben/ in Gestalt eines kurtzen Kolben/ darüber man entweder Erdine/ oder Gläserne Helmen stürtzen kan/ vnd haben also auff solche weyse nur durch ein gar gelind Fewer mit vielen Kolben vnterschiedliche Wasser distillieren können. Andere aber haben besondere Ofen mit Sand oder Aschen gefüllet/ darinnen sie vnterschiedliche Glaß/ oder starcke steinerne Kolben gesetzt/ dieselbe mit Kräutern gefüllet/ Glaßhelme darauff gethan/ Vorlage vntergesetzt/ vnd also durch eine gelinde Wärme die Wasser gedistilliert. Andere aber in Betrachtung/ das die simplicien auff solche weise/ wo man nicht besondere Achtung darauff gibt/

leichtlich

leichtlich brentzeln können / haben die Kolbe in besondere Kessel / mit Brunnenwasser gefüllet / einzusetzen / vnd durch die Wärme des siedenden heissen wassers zu distillieren erfunden / welchen modum sie per balneum Mariæ zu distillieren genennet haben. Andere nach dem sie die commoditet des Balnei Mariæ betrachtet / vnd befunden / daß / wenn das Wasser starck siedet / die Kräuter gleichwol (ob schon nicht so starck / als auff obgemelte weise) brentzeln können / wie auch / das man die Kolben / entweder auff Bleyerne Ringe anbinden / oder dieselbe mit besondern Deckeln befestigen muß / daß sie nicht empor auff dem Wasser schwimmen / vnd einer den andern zu stücken stossen könne / so haben sie einen Ofen / darinnen eine zimliche grosse küpfferne Pfanne ingemauret stunde / in welcher in der Mitten ein Rand inwendig / darauff etliche eyserne Stange ruhen mögen / das man entweder ein gelöchertes küpffernes Blech / oder auch ein starck höltzern Bret oder ein dichten Korb drauff setzen könte / inventirt, darüber alßdann ein stück Zwillich / oder grob starcker vngebleichter Hanff / oder grob Haartuch gespannet wird. Die Höle desselben Kessels füllen etliche mit Eichen Sägspän an / andere aber mit reinem Sand / vnd giessen durch eine besonder darzugemachte Röhre / die biß auff den Boden gehet / so viel Wasser hinein / als von nöhten / lassen dasselbige entweder nur erwärmen / oder nach jhrem Gefallen sieden / biß

dis

die Spän oder Sand durch des Wassers Dünste warm vnd feuchtig werden / darin man so viel Kolben / als die Grösse des Ofens erleydet / einsetzen / vnd biß an die helffte oder ein wenig mehr begraben kan / in welchem sie dann viel fester ohne andere Mühe vnd Sorge / als in balneo bestehen; vnnd auff diese weyse kan man gar viel Wasser / bevorab / wenn der Ofen mit einen sonderlichen Thurn / darin viel Kolen gehen / gemacht ist / wenig bey wenig oder langsam brennen / einen stetigen gradum von Hitze geben / vnd Tag vnd Nacht distillieren. Vnd mag dieser modus, (so man Sand gebrauchet) per arenam humidam distillare, genennet worden. Etliche aber richten einen Ofen auff / drein auch ein Kessel eingemawret / vnd ein Deckel mit vielen Löchern drüber geleget wird / in deren jeden ein starck leinen Sack henget / das die Kolben / die man drein thut / behend drin stehen können / vnd müssen hoch vber dem Wasser hangen / damit / so dasselbe heiß wird / ob siedet / nur der Dampff vmb die Kolben schlagen könne / vnd heissen diese Art zu distillieren / balneum roris, oder balneum vaporosum, vnd kan man hierzu gar künstlich einen Ofen zurichten / das man durch den Dampff / der auß einem mittelmessigen Kessel von aussen kömpt / mit vielen Instrumenten auff einmahl distillieren mag. Es muß aber eine sonderliche Obacht zu diesen beyden manieren zu distilliren gegeben werden / das allezeit in den

K 5 im

Kesseln nach Nothurfft Wasser genug sey / das die Kessel nicht geschendet / die Säcklein durch die Hitze des angeglüten Kessels nicht verbrent / vnd die Kolben zerbrochen werden. Ferner / so seind etliche / die die Wasser per descensum, das ist / vnterwarts distilliren; da nimbt man nemblich einen hübschen / starcken / vnd breiten verglasurten Topff / oder zinnernes Geschirr / darüber entweder ein flach Sieblein / oder ein Tuch starck gespannet wird / vnd man leget Rosenblet-ter / oder sonst andere Kräuter / zwey oder drey Finger dicke drauff / bedecket es mit einem andern Tuch / vnd stülpet entweder ein Erdinen / Kupfernen / oder Zinnern Deckel / mit einem Rand also darzu gemacht / darauff / füllet jhn voll Sand / vnnd erwärmet den Sand mit einem kleinen Kohlfewer / das also der Dampff der Kräuter / wenn sie vnter dem Deckel erwärmet seind / nicht wol auffwerts steigen kan / sondern durch die Hitze vnterwerts in den Topff getrieben wird / darin sich dasselbe / als an einem külen Orth / in Wasser resolvirt, vnd vnten im Topff versamblet. Mann muß aber gar bescheidenlich mit dem Fewr vmbgehen / vnd zu rechter Zeit offt zuschawen / wenn die Kräuter außgetruchnet seind: Mann thue auch so viel Fleiß / als man wolle / in verschliessung des Deckels auff den Kräutern / so findet doch der Kräuter dampff noch stets ein Ritzlein oder Lufftlöchelein / dardurch etwas dringen vñ außdampffen könne / weil des Wassers Art ist / alle-

allezeit lieber auffwerts nach der Lufft / als vnterwerts suchet zu gehen / biß so lang es durch einige Kälte widerumb in sein Wesen versamlet wird / da es alßdann wegen seiner Schwere vnterfelt. Ingleichem pflegen auch etliche auß besonderer curiositet vnd Lusten / einige subtiele wolrichende Wasser / vermittelst der Sonnen hitze / vnd Lampenflamme / mit Ohl / oder Spiritu Vini zu distillieren. Entlich werden auch Wasser in Küpfernen Kesseln / wie mit dem Brandwein geschichet / nachfolgender weyse distilliert. Man thut ein Theil des Krauts / so man distillieren wil / in den Kessel / geust Brunnenwasser darauff / vnd leßt es alßdann distillieren / das es so starck lauffe / wie der Brantewein zu thun pflegt / welches man distillare per vesicam nennet / weil solche kupfferne Kessel Blasen genennet werden / oder distillare per refrigeratorium, alldieweil entweder oben vmb den Helm / ein besonderer Kessel gemacht ist / den man voll kaltes Wassers helt / auff das / wenn die heisse Dämpffe des Wassers in den Helm steigen / dieselbe durch die eusserliche Kälte des Wassers / so im Külkessel ist / erkaltet / vnd in Wasser verwandelt werden / das es auß dem Schnabel des Helms Tropffen weise distillieren / oder starcker lauffen möge. Oder auch / da die kupferne Blasen ein solchen Helm mit dem Külkessel nicht haben / so führet man die Dämpffe des Wassers durch einen Canal / oder Kupferne Röhre / die durch die mitte eines Fasses / oder Tonnen

mit kaltem Wasser gefüllet / gehet / durch welche gemelte Dämpffe gekület / vnd widerumb in Wasser / dergestalt / wie gesagt sich versamblen / vnd distillieren. Man hat auch an statt der gerad außgehenden vnd langen Kupfernen Röhren / die man jetziger zeit / zu diesem ende nützet vnd handthabet / vor diesem drey oder viermahl vmbgehende krumme Röhren Serpentinen genant / gebrauchet / villeicht weil sie einer Schlangen / die sich vmbgeschlenckert hat / gleich gesehen. Solche arth von Röhren aber haben sonderliche vngelegenheiten / erstlich / das sie leichtlich schaden bekommen / vnd brechen können / alß auch das sie von dem Spangrüen / so sich darinnen ansetzet / nicht wol können gereiniget werden / wie man die gerade lange Röhren reinigen kan; Wie auch das in der distillation der köstlichsten Oliteten (wie ich darvon im andern Theil tractieren werde) derselben viel an solchen vmbgehenden Röhren sich anhencken / vmbkommen / vnd viel ein stärckern kupferigen geschmack bekommen / alß wen sie durch die gerade Röhren / recht für sich weg / vnd geschwind passieret en.

CAPUT IV.

Welche von den obgedachten Weisen für die beste / nützlichste / ja nohtwendigste im distillieren zuhalten sey.

DVwohl noch mehrerley vnterschiedliche Weise / alß hieroben gemeldet / nach welchen die

Wasser

Wasser der vegetabilien mögen distillieret werden / vnangesehen das Fewer nur einerley ist / so seind doch die gradus dasselbe zu regieren vielfaltig / vnd die Inventionen der Offen / vnd der Instrumenten vnzehlich; So folget darumb nicht / das ein modus so nützlich sey / alß der ander / oder das man mit vberschwencklicher zahl der Offen vnd Instrumenten sich beschweren vnd beladen soll / in dem solches durch wenige / leicht vnd wol mag verrichtet werden. Derohalben von dem bequemesten Wege zu reden / so ist vorhin zu wissen / das alle Wasser der vegetabilien in gemein / in zweyerley arth vnterschieden werden; nemblich in kühlende / oder sonsten ohne Geruch vnd Geschmack; vnd die andere in erwärmende / geschmackige vnd wolriechende / die eine Sulphurische oder Oleosische substanz / wie oben gemelt / mit sich führen. Nach welchem vnterscheidt auch das Fewer vnd die manualn sollen vnterschieden vnd gebraucht werden. Für die erste Arth der Wassern / ist der allerfischerste vnd nützlichste Weg / das balneum Mariæ / nach vnterscheid seiner besondern graduum gebrauchet / alß nemblich / das die Wasser / welche am meisten kühlen vnd befeuchtigen sollen / durch mittelmessige Wärme des Wassers / die andern / welche etwan der Wärme von Natur nähern / durch stärckere Hitze / vnd andere durch das volnkommene vnd stets siedende Wasser / distilliret werden: Welchē vnterscheid der jenige billich observieren / vnd in der arbeit

sich nicht verdrieſſen laſſen ſoll/ er bekomme gleich viel/ oder wenig Waſſer/ bald oder langſam/ wer hierin rationaliter handelen/ vnd für ſeine Patienten mit guten Waſſern verſehen ſein will. Wenn aber daß balneum Mariæ ſeine vngelegenheiten/ wie obgemelt/ hat/ kan ſolches ebenmeſſig volnkömlich per arenam humidam vel vaporoſam/ oder im Sand/ der vber einem balneo ſtehet/ wie ſchon gedacht/ inß werck geſetzet werden/ welche Hitze man dann auch nach ſeinem gefallen verendern vnd regieren kan. Der ander modus aber die Sulphuriſche vnd ſpirituoſiſche hitzige Waſſer zu diſtilieren/ denn ich für meine Perſon gebrauche/vnd noch halte/ (Dann in dieſem fall einem jeglichen frey ſtehet/ ſeinem eigenen Sinn nach zuzehen/ vnd gebe auch zu dem ende meine Rede für keine oracula oder vnveränderliche Reguln auß) iſt derſelbige/ den man diſtillare per veſicam nennet; Welcher modus/ in dem die Materien/ſo darein gethan ſeind/ ohne gefahr einiges zerbrechens/ zum ſieden können gebracht werden/ verurſachet/ das die Sulphuriſche Theilen der vegetabilien/ſich in ihren corporibus auffloſen/ vnd in die höhe ſampt dem ſtarcken Dampff des Waſſers führen laſſen/ welche durch die Kühlung dergeſtalt/ wie im vorigen Capittel erinnert/ ſich bald in Waſſer ſamblen/ vnd auffauffen/ das einer eine Luſt daran zuſehen hat. In ſumma der Zweck vnd gantzer Schluß gehet dahin/ das man vermeide/ das der kuelender

Waſſer

Wasser/oder die sonsten von temperierten qualiteten seind/ hitzigste theilen in der distillation nicht so leichtlich auffsteigen/ sondern auch/ das sie durch die unbehörliche Hitze nicht etwan ein empyreuma/ ein geschmack und qualitet des Fewers/ und in jhrem temperament/ einige schädliche alteration bekommen. Und hingegen/ das die andern durch einen höhern gradum von Hitze/ jhre Sulphurische partes (darinnen jhr aromatischer Geruch/ Geschmack/ und beste Krefften bestehen) erlangen können/ welche Sulphurische oder Oleosische theilen per balneum Mariæ/ in aqua bullienti/ sonderlich ex prima distillatione/ bey weitem nicht so starck/ und so geschwind/ alß per vesicam auffsteigen können/ wie solches einē jeglichen gutenChymico wol bewust ist. Dann obwol mäche krefftige woltriechēde Wasser von Rosen/Salbey/Melissen/Meyblümlein/ und dergleichen/ auch per balneum distilliert werden/so bestehets doch in der Warheit also/ das solche Wasser/ nimmermehr die gradus der stärcke von demselben erreichen/ auch von solcher saurhaffter Natur nicht sein/alß die per vesicam debito more distilliert werden.

CAPUT V.

Wie man die ersten hieroben gemelte Gattungen von Wassern in gemein distillieren sol.

VVn zur Sache selbst zukommen / vnd die Manualia wie man die Wasser distillieren sol zu betrachten / vnd erstlich von den kühlenden / oder gahr wenig zur warmen qualitet sich nahenden Wassern zu handlen / so gezimet sichs / das ein Apotecker oder Medicus / welcher die medicamenten in seinem Hause will bereiten lassen / mit einem ziemblichen grossen vierkantigen oder runden balneum Kessel / darinnen vnterschiedliche Kolben / viel oder wenig an der zahl / nach der quantitet der Wasser / die einer zu distillieren gesinnet ist / stehen können / welcher Kessel oder Pfanne in ein Offen sol künstlich eingemauret / das man mit wenig Kohlen lange zeit Fewer möge halten / vnd mit solchen Thürlein / Spiraculn vnd Fewerregistern von Eysen / versehen sein / das sie gahr just in einander schliessen / damit man dem Fewer / viel oder wenig Lufft geben / oder dasselbe / wen man will / gantz vnd gahr löschen konne / das sonsten mit steinern Thürlein vnd leimen Stopffen / weil sie nimmermehr so wohl schliessen / alß die von dicken Eysern Platten / oder von Glockenspeise darzu gemacht sein / alß auch / das diese leichtlich zu stücken gehen / oder vom Fewer verzehret werden / nicht wol geschehen könte / da doch dieses ein fürnehmes Stück zu diesem Werck sein sol. Wil aber einer mit mir / die vngemachlichkeit des balnei meiden / vnnd den feuchten Sand gebrauchen / so darff er in solchem fall keines Kupffernen Deckels / der jhm die Kolben

ben von einander halte/ vnd bleyerne Ringe/ welche dieselben vnter das Wasser trucken/ nur allein/ das er die Pfanne etwas tieff/ mit einem inwendigen Rande machen lasse/ darauff eyserne Stangen/ ein durchlöchterter Kupfferner Bodem/ vnd so forth an/ die Sandkammer mit einem groben Tuch der gestalt/ wie ich droben gedacht/ zugerichte vnd verordnet sein. Wen nun ein solcher Distillier Offen/ groß oder klein/ rund/ vierkantig oder lang/ vnd mit solchem vortheil/ so wol wegen der Pfannen/ alß etwan wegen eines bequemen Kohlen Thurns/ durch welchen das Fewer nahe oder weit/ nach gelegenheit des orths/ vnter das balneum möge geführet werden/ oder/ das man eine lange zeit brennen/ oder Kohlen darein thun kan/ oder wie es einem sonsten seiner vernunfft nach am bequemesten deucht/ verfertiget ist; Alßdann soll er kein Geit nicht sparen/ das er mittelmessige hohe Kolben von dem allerreinesten Englischen Zinn giessen/ die in der Sandkammer stehen können/ vnd daneben gute starcke Gläserne Helmen/ die darüber passen/ machen lasse: Es müssen aber die Helmen oben in der runde/ oder Kugel/ eine zimliche grösse haben/ auff das sich die auffsteigende vegetabilische Dämpffe desto leichter in Wasser verwandlen/ vnd distillieren mögen. Dann wo der raum derselben zu klein ist/ so werden sie gahr zu heiß/ vnd geschicht das widerspiel/ in deme der Dampff zu rügk getrieben wird/ auff vnd nieder felt/ vnd suchet eher die Lufft auß der junctur

des Kolben / alß das er sich in Helm versamble/ vnd in den recipienten oder Fürlage falle.

Waß aber den modum distillandi angeher/ sol derselbe also sein; Erstlich so thut man die Blumen/ es sein nun Borragen / Ochsenzunge/ weisse Lilien/ Nymphæa oder Wasser Lilien/ oder sonsten andere arth Blumen / die man auff solche weiß distillieren wil/ in den Kolben/ drücke sie mit den Händen/ oder sonsten gahr gelind vnter / das der Kolbe etwa vber die helffte angefüllet sey/ darnach verscharret man den Kolben in den Sand/ das er biß an den halben theil / oder ein wenig tieffer darein stehe/ vnd doch nicht gar den Sandboden anrühre / sondern das er ein Finger zwerch hoch vom Sandt vngefehr zwischen dem Boden des Kolben/ vnd dem Boden der Sandkammer bleibe/ vnd verkleistert alßdan die Glaßhelme auff die Kolben mit nassen Blasen Riemen / oder Ochsendärmen/ oder auch mit Papier vnd Kleister/ legt die Fürlage/ darin das Wasser lauffen sol/ vor/ gibt Fewer / das der Sandt hübsch naß vnd warm werde / biß es anfangt zu distillieren; In welchem gradu man das Fewer halten muß/ so lang die Feuchtigkeit der Blumen abgezogen ist. Hierin sol man auch so sehr Wassergierig nicht sein/ das es so lange getrieben werde/ biß die Blumen vberauß sehr getrucknet seind. Dann daß allererste Wasser / so außkompt/ allezeit das edleste vnd subtileste / vnd hingegen das letzte/ das vnedleste/ gröbeste vnd schlimmeste ist Darnach

weiß

wen man so lang biß auff den letzten Tropffen distillieren wil/so empfangen die Wasser auch ein sonderlich empyreuma/ oder rustechtigen Geschmack/es sey nun dessen viel oder wenig. Vnd fürs dritte/ so ist es besser/ wenig vnd gut Wasser/ alß ein grosse quantitet/ die nicht viel tauget/ zu haben. Welche considerationes vnd Bedencken/ ob sie schon von sehr wichtigem nachtrug sind/ so werden sie doch/ leider/ von wenigen Medicis/ vnd noch viel weniger den Apoteckern in acht genommen. Wen nun die distillation geschehen ist/ so nimpt man die verbrauchte Blumen auß dem Kolben herauß/ fuller jhn mit frischen Blumen an/vnd distillieret wie zuuorn/vnd widerholt solche distillation so offt/ biß man Wasser gnug hat.

Mit den Kreutern aber muß man also verfahren: das dieselbe erstlich gahr klein gehacket werden/ ehe man sie in den Kolben thut/ vnnd distilliert hernach/ wie schon gesagt. Auff solche weise muß man auch mit den frischen Würtzeln alß Eichorey/ Schlangenmordt/ Schmer/ vnd andern Würtzeln/ darvon man gerne jhre Wasser haben wolte/ wie auch nicht weniger mit den grossen Früchten/ alß Melonen/ Kurbis/ Citrullen/ Cucumern/ Süßäpffeln/ vnd andern dergleichen handlen/ von denen man auch zu zeiten Wasser zu distillieren pflegt. Was aber Erdbeern/ Hindbeern/ vnd andere arth solcher kleinen Früchten belanget/so sol man dieselbige also gantz

in die Kolben zu distillieren thun. Es ist auch zu wissen/ das/ so man in solchem fall keinen fleiß sparen wil/ das es viel besser ist/ das man auß den säfftigen Kreutern/ alß auch Früchten/ ihre Säffte durch eine starcke Presse außzwinge/ vnd dieselbe an stat der gantzen Kreuter oder Früchten in die Kolben thue/ vnd so lange distillieren lasse/ biß ein dickechtes Moeß dahinden bleibe. Dann auff solche weise steigen die Wasser durch einen sehr gelinden gradum von Wärme besser auff/ alß sie sich sonsten von ihren corporibus durch grössere Hitze absondern/ vnd in die höhe begeben möchten. Vnd sind doch die völlige Kräffte der Wasser eben so wol in den Säfften/ alß in den gantzen Kreutern. Sonsten können auch die dicke Säffte/ fürnemblich der Opffel/ vnnd anderer Früchten/ so in den Kolben hinderstellig bleiben/ (wol zu verstehen/ wen die distillation nicht in Zinnernen/ sondern in Gläsern Kolben geschicht) mit zusatz von Zucker/ etwa zu Syrupen/ oder zu einigem anderm Nutz in der Artzney gebraucht werden. Was aber die andern vberbliebene dicke Säffte angehet/ weil dieselbe. ehe man sie in die Kolbe thut/ nicht auffgesotten vnd clarificiret worden/ damit die Wasser von ihren subtilesten vnd lüfftigsten Theilen hierdurch nicht beraubet werden/ so verbleiben darinnen viel terrestrische vnd vnnützliche vberflüssigkeiten vnd vnreinigkeiten. Wie auch diß noch dazu kompt/ das diese Säffte/ wen sie der gestalt verschlossen condensiert

fiert werden/ jmmitter ein besonder empyreuma behalten; So wil es sich nicht gebühren/ das man sie an stat der Essentzen/ darvon ich anderswo gehandelt/ gebrauchen/ vnd villeicht solches sich einbilden vnd gedencken möchte/ das dieses noch ein köstlicher proces were/ dardurch man die Wasser vnd die Essentzen zugleich/ mit einer arbeit zu wegen bringen könte/ alß ich sonsten von der bereitung der Essentzen allein/ geschrieben/ vnd meldung gethan habe/ Vnd möchten mich villeicht hierinnen tadeln/ alß hette ich vnnützlicher weise zwey Arbeit auß einer machen wollen/ welches sich doch anders verheit. Dann ich wil den Fall setzen/ das man die Säffte ehe man sie zum distilleren thut/ (ohne verschwechung des temperaments der Wasser/ die man haben wil) clarificieren könte/ das doch nicht geschehen mag/ so beweiset doch die vnleugbahre Erfarenheit/ vnd die sichtbarliche Zeichen/ alß proben/ das solche condensierte Säffte/ oder Essentzen der vegetabilien/ die auff solche gestalt in verschlossenen instrumenten (da der Dampff/ der auffsteiget/ gahr lang bleibt ehe er Lufft bekompt/ vnd sich erstlich im Helm in Wasser versamlen muß/ wie auch/ das man zu der letzten Feuchtigkeit/ damit sie desto leichter exhaliere/ keine Spattel die Matery vmbzurühren gebrauchen kan) bereitet werden/ nimmermehr an Geruch/ Geschmack/ vnd effecten (jhrer simplicten Natur nach) mit denen zu vergleichen sind/ die da in niedrigen breiten Schalen

ſeh / vber gahr gelinder Wärme offen ſtehen / in der freyen Lufft jhre Wäſſerigkeit verdämpffen / vnd gegen das ende jhre conſiſtentz deſto eher vberkommen können. Darumb ſo man gute Waſſer auß den Säfften haben wil / ſo muß man das reſiduum / welches ſonſten eben ſo wol / entweder ſeinen beſondern Tartarum oder Saltz darauß zuziehen / kan genützet werden / gantz nicht achten. Wil man aber auch hingegē die Säffte inſpiſſieren vnd zu jhrer balſamiſchen conſiſtentz / von mir Eſſentz genennet / bringen / ſo muß man dieſelbige clarificieren / vnnd nach dem jenigen modo / wie ich jhn in dem Büchlein von den Eſſentzen gelehret / vngeacht des Waſſers / ſo ſich in der Lufft verlieret / exhalieren laſſen. Dieſes hab ich ohne wichtiges bedencken alhier zu erinnern nicht vnterlaſſen wollen. Damit ich aber widerumb auff meinen vorigen Zweck komme / ſo kan man auch die Waſſer auß den Citronen / Limonien / Berberiß / Sanct Johannes Beerlein / vnzeitigen Trauben / vnd andern dergleichen ſauren Säfften diſtillieren. Sie ſollen aber / wen man ſonderlich die hinterſtellige reſidua gebrauchen wil in Glaßkolben / vnd nicht in Zinn gediſtilliert werden. Vnd was einem bey dieſer diſtillation ſeltzam fürkompt / iſt / das die ſaure ſubſtantz ſolcher Säfften dahinden bleibt / vnd die Waſſer bald nichts darvon mit ſich führen. Welches meines erachtens daher kommen muß / daß das theil / darin die ſaure ſolcher Säfften beſtehet /

eine

eine tartarische/ terrestrische substantz sey/ welche in ihrem corpore so lange bestecken bleibt/ biß dieselbe durch grössern gewalt des Fewers angegriffen werden/ sich auffl[illegible]set/ vnd solche scharffe substantz von sich gibt. Wie dan solches daher zuersehen/ wen man das Wasser solcher Säfften dergestalt/ wie gemelt/ abgezogen/ vnd die hinterbleibende Matery nimbt/ vnd in truckenem Sand/ erstlich gahr gelind/ darnach starck distilliert/ das die Matery in der retorten oder Kolben verbrenne/ das sich erstlich gemelte suliginosische scharffe substantz scheidet/ vnnd in gestalt eines dicken Rauchs in die Fürlage begibt/ vnd in das Wasser (so im anfang ist außgangen) sich vermenget/ welches Wasser alßdan fast so saur/ vnd so scharff alß ein spiritus vitrioli ist/ wie es den auch die Corallen/ Perlen/ Krebsaugen/ vnd andere dergleichen harte corpora starck angreiffen vnd dissolvieren kan/ vnd wen es durch die distillation zum andern mahl rectificiert ist/ so wird es lauter vnd klar/ das man es zu einem oder anderm Zweck/ ob es schon stets einen brentzerigen geschmack behelt/ in der Chymischen Kunst gebrauchen kan. Ferner so kan man auch per balneum/ oder arenam vaporosam den Wein/ Mehd/ Bier/ oder andere arth von Essig distillieren/ vnd ists in diesem Fall viel besser/ alß in truckenem Sand/ da sie allezeit einen brentzerigen geschmack bekommen. Vnd ist zu mercken/ daß das Wasser so darvon kompt/ sonderlich das letzte/

ke/die rechte Saure vnd Schärffe des Essigs hat/ das man es in allen operationibus chymicis, so wol als das jenige so per arenam siccam gedistilliert wird/ gebrauchen kan. Hier ist wol zu mercken/das in dem Essig eine andere Natur vnd disposition ist/ als in den obgemelten sawren Säfften/ die doch an Geschmack gar sawr vnnd scharff seind/ vnd wollen gleichwol solche Sawrigkeiten/ desto weniger mit jhren Wassern per balneum nicht auffsteigen; darauß abzunehmen ist/ das der Essig viel subtieler/ vnnd durchdringender ist/ als die gemelte Säffte. Woher aber ein solcher Vnterscheid entstehen möge/ vnd von andern fürnehmen Puncten mehr/ die von dem Essig zu observiren wol werth seynd/ will vnter viel Tauseno Laboranten gar wenig gefunden werden/ die da wissen sollen/ was es in sich selbst vor ein subjectum sey vnd keinen rechte Grund von seiner Natur haben/ so werde ich mit Gottes Hülffe in einem besondern Tractat dasselbe an Tag geben. Man kan auch nicht weniger den Spiritum vini, so wol als andere Wasser auff die obgemelte weyse distilliren. Dann so man starcken Wein/ von was Art es wolle/ in die Kolben thut/ das nur das dritte Theyl derselben gefüllet sey/ vnd setzt sie in arenam humidam, wol zuschawend/ das die Gefuge der Gläser wol vermacht seyn/ vnd das man nur gelind Fewer darunter gebrauche/ auff das/ wo es zu starck were/ vnd der Wein in vollen Sode käme/

die

die Gläser nicht in stücke brechen / so kömpt der Brandewein gar leicht herüber / denn wenn man dessen so viel bekommen / als einer wil / alßdenn für sich allein in einen besondern Kolben thut / vnd zum andern mahl gar sanfft distillieren lesset / biß sein recht brennendes Theyl / so man Spiritum vini nennet / von seinem phlegmate abgesondert wird / welches auff diese Weyse soll in acht genommen werden: Nemlich / das wenn der rechte Spiritus kömpt / geschicht solches also bald durch die allergelindeste Hitze / vnd laufft in den Helm in Strimen Gestalt ab / wie ein Schweiß / wenn sich dieselbe verlieren vnd kleine Tröpfflein an jhrer statt im Helm hangen / vnd die distillation langsamer fortgehet / ist es eine Anzeigung / daß das Wasser (welches phlegma vini genennet wird) auffsteiget. Die gewisseste Prob aber / wenn man einen reinen Spiritum vini haben will / ist diese / daß / so bald als desselben ein Theyl in der Fürlage ist / vnd die Strimen annoch wehren / vnd die distillation bald / so zusagen / ohne Hitze geschicht / das man die Fürlage öffne / ein stück graw Papier vnter den Snabel des Helms halte / damit etwas drauff tropffe / vnd das Papier naß werde / darnach an einem liecht anzünde / wo alßdenn der Spiritus sampt dem Papier geschwind wegbrennet / so ist es ein Zeichen / daß er Wasserledig ist / vnd mit dieser Prob kan man so lang verfahren / biß man siehet / ob es sich noch also verhelt. So bald man aber spüret / daß das

Pa-

Papier nicht mehr brennen will / ist es ein Zeichen / das Wasser darunter ist / ob sich schon anfangs noch eine blawe Flamme sehen lest. Darumb / wer rechten Spiritum haben will / der soll flugs den jenigen der die erste Probe außstehet / wegthun / vnd den andern so vermischt ist / an statt eines schlechten Brandweins gebrauchen. Vnd auff diese weyse kan eine jegliche Persohn / ein vberauß subtilen / an Geruch vnd Geschmack lieblichen Spiritum vini zu wegen bringen. Ist auch einer gesinnet / das Wasser / nach dem das brennende Theyl des Weins gedistilliert ist / zu distillieren / kan er solches ebener massen durch verfolgung des Fewers zu wegen bringen / vnd in einem besondern Glaß verwahren / welche (wenn sie auß Malvasier / Spanischē / Alicanten / Moscateller / Hungerischen / oder anderer Art starcken vnd woltrichenden Weinen gedistilliert seind) zu vielen dingen können genützet werden / weil darbey mehr eine detergierende vnd durchdringende facultet, als in vielen andern Wassern gespüret wird. Vnd diß sey gnug / so viel die Nutzbarkeitē des balnei oder arenæ vaporosæ betreffen thut / geredet / weil ohne daß solche Art von Wärme nach vnterscheid jhrer gradum, etwas darinnen zu infundiren / digeriren / circulieren / vielerley liquores zu rectificiren, etliche Sachen zu dissolviren, andere zu coagulieren, vnd so fort an / davon allhier zu discurrieren meine Meinung nicht / sehr bequem vnnd nützlich ist.

CAPUT

CAPUT VI.

Wie man mit der distillation anderer Wasser/ so per vesicam müssen gedistilliert werden/ vmbgehen soll.

WEiln fürs erste die küpferne Blasen mit ihren refrigeratorijs, Külkesseln oder serpentinen auff vnterschiedliche Art vnnd Weyse gemachet vnd gebrauchet werden/ darin einem jeglichen seine besondere Wahl/ das jenige/ so ihm gefellig ist/ zuerwehlen frey stehet; So will ich doch allhier die jenige Gattung Blasen/ welche ich für einen Medicum am bequemsten befinde/ fürzubilden nicht vnterlassen. Man lasse eine mittelmessige starcke Messinge/ oder wo man dasselbe nicht haben mag/ eine rote küpfferne Blasen/ oder Distillierkessel machen/ welcher vnten etwas spitzig/ vnd allgerade sich wenig bey wenig erweitere/ vnd ohne den Halß zwey Werckschuch hoch sey: Der Leib oder die Weite des Kessels/ soll vngefehr bey sechtzehen Kannen Wassers/ biß an den Halß halten; Der Halß aber darff nicht mehr als vier Finger zwerch hoch sein/ vnd nicht weiter/ als das man eine Hand frey ein vnd außziehen möge. Darnach sol man sich einen Helm von dem allerfeinsten Englischen Zinn machen lassen/ dessen Halß/ so sich in die Vesic fügen soll/ einen halben zwerch Schuch vnd einen Daumen hoch/ lang sey; dieser Helm soll in einen küpffernen Kühlkessel (wie die Form

vnd grösse fast einem jeglichen Kupfferschmiede wol bekant ist) künstlich dergestalt soll eingelöhtet werden/ daß der Distillier Schnabel des Helms auff einer Seiten/ vnd der Halß/ so auff die vesic passen soll / durch den Boden dieses Külkessels gehe. Der Külkessel soll ziemlich breit/ vnd zum wenigsten so hoch sein / daß wenn derselbe mit Wasser gefüllet wird / dasselbe drey Finger breit vmb den Helmen / vnd vber demselben einen halben Werckschuch hoch gehen möge. Es soll auch zugleich d Külkessel an einer Seyten des Bodens einen grossen messingen Han haben/ damit / wenn das Kühlwasser zu heiß wird / man dasselbe also bald außzapffen/ vnd wider kalt Wasser anfüllen könne. Darnach soll man einen bequemen Ofen darzu bawen lassen/ das man die Vesic darein setzen vnd außnemen möge / so offt als es die Noth/ dieselbe zu reinigen erfordert. Vnnd also wird man mit einem guten Instrument, allerley Wasser/ Ohl / vnd Aquas vitæ damit zu distilliren versehen sein/ wie zu dieser Arbeit die manualien insonderheit hernach specificirt werden; Wo aber einer eine gar grosse quantitet von Wassern vnd Oliteten zu distillieren benöttigt were / der mag auch in solchen fall gemeine Brandwein Kessel / so groß als er will gebrauchen / aber ich bleibe jmmer bey dieser Meinung / das man an statt der Küpffernen Helmen / Zinnerne Helmen vnd Röhren gebrauchē soll/ auff dz die Wasser/ Aquæ vitæ, vnd Oliteten/ die hitzig vnd scharff

seind/ nicht einen bösen Geschmack vnd Qualitet von dem Kupffer bekommen / inmassen offt gesehen wird / das etliche Oliteren auff solche weyse gedistilliert / gar Graßgrün / vnnd kupfferig vom Geschmack werden. Ja es wird keinerley Brandwein / es sey Reinischer / Spanischer oder Frantzösischer / noch der von Bier / Maltz / oder Mehd / gemache ist / vnnd durch die gewöhnliche kupfferne Röhren vnd Helmen / passiren muß / verkaufft / welcher des Kupffers nicht theilhafftig sey / in massen ich solches durch dieses nachfolgende Exempel / fast augenscheinlich dar beweisen kan: Dann man neme eine Kanne / oder nur eine halbe des allerklaresten / Reinischen / Spanischen oder sonsten andere Brandweine auff solche weyse wie gesagt / gedistillieret / vnd thu es in ein Glaß / oder Zinnerne Kolben mit seinem gläsern Helm darauff gethan / vnd lasse denselben fein gelind abziehen / wie ich im vorigen Capittel von der Distillation des Weins erinnert habe / so wird er ohngefehr das halbe Theyl / oder so der Brandwein gar starck ist / drey Theyl guten Crystallinklaren Brandwein bekommen / welcher viel einen lieblichern vnnd anmutigern Geruch vnnd Geschmack als zuvor / vnangesehen daß er viel stärcker ist / empfangen thut. Was aber dahinden bleibt / ist ein gelbes / bißweilen auch grünes / dermassen / als wie ein fauler Käß / stinckendes / vnd von Kupffer starck schmeckendes Wasser / welches den stärcksten Bawren im Lande / wenn er nur ei-

nen Löffel voll/ oder zwey darvon trincken solte/ würde schrecklich speyen machen / oder aber so er dasselbe wegen seiner starcken Natur vertragen könte/ bekennen muste / das es jhm wie ein gifftiges Ding den Magen sehr perturbiren vnd bewegen thete. Nun trincken aber die gute Brandwein Säuffer so viel von diesem schendlichen Vnflat/ vnd gifftigen Materij in jhren Leib / darauß offt in denen (die nicht gar starck von Natur/ vmb solchen Wust zu verdawen/ oder von Jugend auff in solchem Brandwein schwelgen nicht aufferzogen/ noch gewohnet seynd) der Magen vnd die Gedärme angegriffen/ die Leber verletzet/ vnd viel böse accidenten verursachet werden / welcher vielmehr auß solcher scharffen vnd bösen qualitet des Kupffers/ als von der Hitze des Brandweins (der doch auch/ wenn er mißbrauchet wird / schaden kan) herrühren können: Welches Schadens vnd Vngelegenheiten dann bey den Zinnernen Helmen vnd Röhren man sich nicht zubefahren; weil/ gesetzt den Fall das etliche scharffe Spiritus oder Oliteten dasselbe angrieffen / Sie doch nimmermehr einen solchen schädlichen vnd gifftigen Geschmack / als von dem Kupffer bekommen würden. Darzu ist dieses Metallß Art / daß/ wenn es durch einige scharffe liquores angegriffen wird/ so gibt es ein weißlechtes Pulver von sich/ daß sich selbst scheydet / vnd auff den Grund des liquoris absöndert/ da entgegen das Kupffer in solchen liquoribus sich vermengt vnd darin

beste-

bestehet. Wenn aber das Zinn gar rein / vnd mit Bley nicht verfelschet ist / alßdann hat es so bald keine Noth / das es von solchen liquoribus, die man per vesicam zu distillieren pflegt / angegriffen werde. Vnd es ist zum Vberfluß der gantzen Welt wol bewust / dz in dem Zinn / darinnē man meistentheyls allerley Speysen auffteregt / dieselbe / als fürnemlich auff den zinnernen Tellern / zerschneidet / wie auch / das gar offt in zinnernen Gefessen gekochet wird / keine dergleichen böse vnnd schädliche qualiteten, wie in dem Kupffer / gespüret / oder es musten sonsten dardurch viel tausent Menschen verletzet werden / da man doch keine Exempel davon hat. Darumb solten billich alle ehrliche / vnd auffrichtige Medici, bevorab die jenige / welche als Stadt Physici, Auffseher vnd Visitatores der Apotecken in den Republiken verordnet seind (auff das allerley gute vnd nützliche medicamenten / vnd andere Artzneyische dinge / welche so wol zur conservation der Gesundtheit / alß zur Cur der Kranckheiten dienen / bereitet / vnd was böß vnd schädlich ist / abgeschafft werde) den gebrauch der Kupfernen Helmen vnd Serpentinen in den Apotecken weg reumen / vnd die Zinnerne an dero stät / anordnen lassen. Ich weiß sehr wol / das etliche dieser meinung seind / daß / wen man etwan solche Kupfferne Instrumenten verzinnen lest / es damit sehr gut sey / es bewäret aber die Erfarenheit / daß / neben dem das solche Stücke / inwen-

dig zugleich nicht können verzinnet werden/ jmmer noch etwas von dem Kupffer bloß bleibe/ das solche verzinnung nicht vberal gleich gehe/ vnd so bald sie einige Hitze außstehet/ von dem Kupffer sich abscheidet/ vnd weg gehet. Es möchte aber jemandt einwenden/ was nützes/ das man Zinnerne Helme/ vnd Serpentinen auff Kupfferne Blasen vnd Brandweinkesseln gebrauchet/ weiln die Materien/ die man distillieren will/ in denselben zuuorn vber dem Fewer stehen vnd sieden/ vnd den stärckesten geschmack vom Kupffer bekommen müssen? Darauff gebe ich diese Antwort/ daß/ ob es wol wahr ist/ daß/ insonderheit Wein/ oder andere scharffe Säffte/ vnnd Feuchtigkeiten ausser allem zweiffel in der vesic eine solche alteration vom Kupffer/ wie gemelt/ bekommen/ iedoch ist zu verstehen/ daß/ wen dieselbe im Rauch oder Dampffsweise auffsteigen/ das Kupffer/ so sie im sieden etwan an sich genommen/ alß eine schwere terrestrische Materey zurück lassen/ vnd keines weges mit sich hinauff führen können/ sondern wo einige Wasser oder Oliteten/ einen Kupfferigen Geschmack/ oder auch gahr eine Springrüne Farbe bekommen/ das solches nicht daher kommt/ daß sie es auß der vesic/ sondern das sie es auß dem Helm/ vnd Serpentinen/ darinnen sie sich in Wasser resolvieren/ vnd dardurch passieren müssen/ mit sich führen. Vnd vmb dieses war zu machen/ so wil ich diese zwey Exempel für Augen stellen: Erstlich/ wo man

Zin-

Zinnerne oder Glaßhelmen vber Kupfferneu Blasen gebrauchet / vnnd distilliert darnach was für scharffe Wasser vnd Oliteten / die das Kupffer angreiffen können / die man wil / so wird man nimmermehr spüren / das dieselbige den geringsté geschmack / noch vielweniger einig Spangrün vberkommen. Vnd zum andern / man nehme einiges Ohl / oder Wasser / das von Kupffer geschmack vnd Farbe verendert sey / vnd distiliere es zum andern mahl durch einen Zinnernen / oder gläsern Helmen / leßt es gantz vnd gar die Kupfferische qualiter in der vesic / vnnd kompt schön klar / vnd ohne einigen bösen geschmack herauß / Also das keines weges zu zweiffeln ist / das die Wasser / Spiritus / oder Ohlen / wo sie einigen Kupffer geschmack vnd Spangrün haben / das solches von den Helmen vnd Serpentinen / vnd nicht auß der Blasen oder Kessel herkompt / wie auch dasselbe einem jeglichen schlechten Laboranten / ich wil geschweigen / verständigen vnd wolgegründten Chymico wol bewust ist / in dem sich offtermahlen zwischen den Ritzen / oder gefügen der Helmen vnd Serpentinen / ein solches Spangrün ansetzet / das man es mit grosser mühe darvon ablösen vnd waschen muß. Was aber von scharffer substantz in der Blasen dahinden bleibt / das gebürt sich obgemelter Vrsach halber ins Menschen leib nicht zu gebrauchen. Dann es ist ein grosser Vnterscheid zwischen dem das gedistilliert / vnd durch ein Zinnern / oder Gläsern

Helm passirt ist/ vnd dem residuo, welches stets die angenommene böse qualitet des Kupffers in der vesic bey sich hat. Darumb thun diejenige Medici vbel / welche etliche Decocta in diplomate cupreo, wie sie es nennen / kochen lassen/ nicht betrachtend/ das bißweilen scharffe vnd salinische vegetabilien / auch Wein darzu kompt/ welche in Zinnernen / oder auch/ wo man Fleiß darzu gebrauchen wolte / in Gläsern Instrumenten/ zu kochen besser vnnd bequemlicher weren. Ich hette hier für mir ein weites Feld von dem Mißbrauch der Kufferischen vnd Messingen Instrumenten zu reden / lasse es aber an jetzo bey dem / was ich zur nothwendigen Warnung wegen rechtes gebrauchs der Kupfferenen Blasen geredet habe/ bewenden.

Was sonsten die distillation der Wasser per vesicam, oder durch gemelte Kessel / angehet / ist dieselbe also / vnd dero gestalt vnterschieden / das erstlich die materij so darin ist sieden muß; Zum andern / das man deßwegen keine vegetabilien/ sonderlich die/ welche von truckner Natur seind/ schlecht vnd allein für sich/ wie man in balneo thut / distillieren kan / sondern es müssen entweder schlechte Wasser/ oder andere Feuchtigkeiten darauff gegossen werden. Die Handlung aber verhelt sich also. Es mögen alle die Kräuter/ die von külender qualitet seind / ob sie schon ein besondere Bitterkeit vnd Schärffe haben/ die jhre Kälte temperiret, vnd machet/ daß

sie

sie öffnen/ auffl̃ösen/ vnd detergieren/ jedoch ohne erhitzen/ als da seind/ Cichorey/ Endivien/ Cardobenedicten/ Erdrauch/ Wasserkressen/ Bachbungen vnd andere dergleichen Kreuter/ die sonsten keinen hitzigen aromatischen Geruch haben/ die sage ich/ mögen per vesicam ohne Nachtheil jhrer Tugenden wol vnd besser/ als per balneum gedistillirt werden. Diß ist aber sehr nothwendig zu mercken/ das man hierin auff sein grob Apoteckerisch nicht handeln muß/ wie dann jhrer viel gefunden werden/ welche auff allerley Kräuter in gemein ein hauffen gemein Wasser schütten/ vnd lustig distillieren/ biß sie solcher Wasser bey halben oder virtheil Tonnen haben mügen/ schreiben darnach schöne Zettel in grossen Buchstaben/ mit dem Nahmen der Kräuter darauff/ dispensieren sie in der Artzney für sehr köstliche Wasser/ darmit hernach Julapien/ Zuckertabiat/ Mandelmilch/ Kraffewasser mit Perlen ꝛc. die Patienten in jhren grössesten Schwacheiten/ Hertzensangst/ vnd Ohnmacht zu erquicken/ zu laben/ vnnd zu stercken/ bereitet werden. Wie das aber bestehen kan/ mag leichtlich ein verstendiger Mensch erachten. Pfuy des schendlichen vnd Teuffelischen Mißbrauchs/ vnd noch gröber Schande ist es für die jenige/ die solches noch an statt/ daß sie solten dagegen schelten/ vnnd mit Macht abschaffen helffen/ defendiren. Darumb solchen Mißbrauchen nicht nachzufolgen/ sol man die gemelte

Kräuter stossen/ ihre Säffte außpressen / alßdenn die vesic auff den dritten oder halben Theyl/ oder ein wenig mehr anfüllen/ vnd Fewr darunter machen/ biß der Safft gelind anfengt zu sieden/ vnd das Wasser nicht nur Tropffenweiß / sondern frisch außleufft wie ein Brandwein zu thun pflege/ in welchem Stande man es immer fort halten soll/ biß das vngefehr von sechs Kannen Saffts/ vier außgelauffen seind/ vnd nur zwey Kannen/ oder etwas weniger dahinden bleiben. Man muß aber grosse Auffmerckung haben / daß das Fewer nicht stärcker gemacht werde / als von nöhten ist/ vmb den Safft im sieden zu halten / darnach das im Külkessel/ oder in der Tonnen/ da die serpentinen oder Röhren (wenn man dieselbige gebrauchet) durchgehen / stets mit kaltem Wasser temperiert werde/ auff daß sich die Wasserdämpfe der Dingen desto eher zu Wasser resolviren können; Vnd zum dritten / daß / je näher man zu dem Ende der distillation kompt/ man je gelinder Fewer gebrauche / auff das die Säffte / so dahinden bleiben / nicht verbrennen / noch von der Hitze eine starcke alteration, dardurch die Wasser von ihrem temperamento sehr alteriert vnd beschedige werden / vberkommen. Vnnd auff solche weyse wird man außbündige bewehrte Wasser von den obgemelten simplicien haben/ darff auff sich der Medicus besser verlassen / vnnd sie mit gutem Gewissen verordnen vnd gebrauchen kan. Die Säffte aber / so dahinden bleiben/

kan

kan man außnehmen / zur Aschen brennen / vnd daß Saltz / so einer will / darauß ziehen. Das ich aber nun zu den Kräutern in gemein / welche warm vnd trucken von Qualitäten seind / die da wenig Safft haben / sie seyn wohlriechend / als Majoran / Salbey / Roßmarin ꝛc. oder nicht / komme / soll man dieselbe gar klein hacken / sie in einen wolverglasurten erdinen Topff thun / vnd so viel siedend heiß Brunnenwasser darüber gießen / das es nur wie ein dickes Muß werde / vnd den Topff also lang / wol zugedeckt stehen lassen / biß das es kalt werde / darnach presset man es auß / daß das Kraut trucken vnd vngeschmackig dahinden bleibet / vnd distillieret es wie gesagt / so seind solche Wasser auch sehr kräfftig; Dann ob schon ein wenig schlecht Wasser zu dem Kraut gethan wird / vmb seine zähe vnd truckene Essentz auffzulösen / vnd zu extrahiren / so diminuirt es doch die Krafft der essential-Wasser nicht / wie an dem Geruch / Geschmack / vnd Tugenden solcher Wasser gnugsam zu spüren ist. Wann aber einer von weinigem Kraut / als zum Exempel von einem Pfund / ein Pfund / zwey / drey / oder mehr des Wassers haben wolte / vnd zu dem Ende so viel siedend heiß Wassers auffgösse / das kan im Grund nicht bestehen.

Mann kan auch / wenn einer die Mühe nicht haben wil / das Kraut einzubeitzen / vnd den Safft zu exprimieren, die Kräuter gehackt in die Blase schütten / vnd so viel Wasser

NB.

da-

darauff gieſſen/ daß das Kraut ſieden möge ohne Gefahr des brennens/ von welchen Waſſern man nur ſo viel abziehet/ das man ſpüret/ daß ſie den Geruch vnd Geſchmack des ſimplicis gnug an ſich haben/ vnd das vbrig leſt man in der veſic bleiben. Oder auch man kan ſo viel Waſſer diſtillieren/ (als ohne brenzerung der Materij) außkommen mag/ daſſelbe auff friſch/ oder new gehackt Kraut gieſſen/ widerumb diſtillieren/ vnd ſolches zum andern oder drittenmahl widerholen; auff ſolche Geſtalt bekompt man auch gute Waſſer. Man kan durch die zinnerne Blaſe mit einem Glaß Helm/ ſo gute vnd bewerte Waſſer/ auß den Säfften von allerley Früchten diſtillieren/ als ſie immer per balneum können diſtilliert werden. Entlich iſt auch zu wiſſen/ das etliche ſimplicien/ ehe man ſie diſtilliert/ eingeſaltzen/ etliche in verſchloſſenen Gläſern von ſich ſelbſt maceriert, etliche fermentiert, vnd etliche mit Wein begoſſen werden/ nach dem vñ zu welchem Zweg es der Medicus verordnet/ vñ am beſten befindet; Welches ich den jungen vnd in ſolchen dingen noch vnerfahrnen Medicis zu dienſte mit den nachfolgenden Exempeln inſonderheit erkleren will.

Ein ſehr kräfftiges Roſenwaſſer oder Aqua roſata, auß den geſaltzenen Roſen zu diſtillieren.

Das Einſaltzen der Roſen iſt allen Apothecken/ vnd vielen andern wol bewuſt/ vnd iſt ein ſehr

sehr nützliche invention. Dann wann einer eine vberauß grosse quantitet von Rosen bey der Hand hat / vnd mehr als er Raum vnd Gelegenheit darzu hat / dieselbe zu distillieren / so kan er sie einsaltzen / vnd so lang stehen lassen / biß er bessere Bequemigkeit darzu hat. Die Einsaltzung geschicht also: Man nimbt weisse / oder leibfarbe Rosenbletter / zerspreitet sie auff einen Tisch / bestrewet sie mit so viel Saltz / als man vermeinet gnug zu sein / sie zu conservieren, vnd rührt sie mit den Händen wol vntereinander / darnach thut man sie entweder in ein dichtes Fäßlein / oder in einen starck verglasurten Topff / oder das noch besser ist / so einer der Gebühr nach hierinnen fleissig sein will / in starcke grosse Glaßkolben mit einem weiten Munde / vnd drucket sie mit einem Stock so starck / als es das Geschirr vertragen mag / auffeinander / welches man mit andern Rosen / so offt widerholet / biß das Fäßlein / Topff / oder Kolbe gefüllet ist. Alßdann decket man es fest zu / vnd leßt es an einem kalten Ohrt so lange / biß man es distillieren wil / stehen. Die Distillation sol auff nachfolgende weise geschehen: Man thut zum Exempel vier wolgefüllete Kannen solcher eingesaltzenen Rosen / in eine kupfferne Blase / vnd geusset darüber sechs Kannen Brunnenwasser / darnach leßt man durch einen Zinnernen Helm vnd serpentin (wie schon hieroben darvon geredet ist) so viel Wasser distillieren / das eine Kanne / nemblich das vierde Theil / als der Rosen

gewesen /

gewesen/ausskompt/welches man besonders auffhebt: Man distilliert darnach noch vngefehr ein Stübichen des vbrigen Wassers/ das man/ (weil es die Tugenden des ersten nicht erreichet) besonders auffhebt entweder an statt gemein Brunnenwassers/ auff andere Rosen zu giessen/ vnd mit der distillation ferner zu procediren, oder zu andern Sachen zugebrauchen nach ihrer Wehrt. Vnd also kan einer nach dieser Ordnung so viel gesaltzener Rosen distillieren/ als einer will/ allezeit Achtung gebend/ das er das erste Wasser/ wie gesagt/ absondere/ vnd für das beste halte, welches man in Glaßflaschen wol verwacht an einem truckenen Ohrt/ doch nicht warm halten soll. Es schwimmet gemeiniglich ein subtieler/ glentzender Schmutz (der hab wie schön Sperma ceti außsiehet) darauff/ welcher das Ohl der Rosen ist/ das ich gemeiniglich darin bleiben lasse.

Wenn dieses Wasser etliche Wochen alt wird/ so bekömpt es dermassen eine solche refragrantz, vnd starcken Geruch der Rosen/ das zu verwundern/ ja es hat auch einen rechten bitte lichten Geschmack/ als die frische Rosenblettern in ihrem gantzen Wesen haben. Vnd ist gewiß das ein gutter Löffel voll eines solchen Wassers mehr Krafft in sich hat/ als eine gantze Kanne von dem gemeinen Rosenwasser per vesicam distilliert/ das hin

vnd

vnnd wider für Rosenwasser / vnnd doch weder Geruch noch Geschmack von Rosen hat / verkaufft wird. Welches dann auß zweyerley bösen Vrsachen entspringt / erstlich auß dem leydigen teuffelischen Geitz der jenigen / die solche Wasser distillieren / die nur auff die grosse menge des Wassers / vnnd nicht auff die qualiteten, die es haben soll / achtung geben vnd ziehen ein Eymer Wassers ab / da es nur eine Kanne sein solte; Darnach die Thumbheit / Plumpheit oder Vnverstand derer in gemein / die sie kauffen / welche / weil sie mit dem Nahmen des Rosenwassers schlecht hin / wol zu frieden sein / als auch das viel Medici einen solchen Betrug passieren lassen / solchem Mißbrauch zur vnterhaltung Anieß geben.

Ich will auch zu erinnern nicht vnderlassen / das wenn einer solche Wasser noch krefftiger / vnd durchdringender haben wolte / dißfals keine Vnkosten achtend / man das erste vnd ander Wasser von der ersten distillation zusammen vermenge / vnnd auff andere vier Kannen Rosen giesse / vnnd zum andern mahl distilliert / vnd das erste wie gesagt / widder auffhebe / so würde man gar ein vberauß kräfftiges Wasser in vnterschiedlichen köstlichen / Hertzstärckenden / bezoardischen / vnd confortierenden compositionibus zugebrauchen vberkommen. Das ander Wasser kan auch des Ge-

ruchs

ruchs vnd Geschmacks halber gnugsam vber alle andere gemeine vnd schlechte gedist llierte Rosenwasser passieren / wie denn solches ein jeglicher / der diesem Proceß nachfolgen wird / in der That erfahren kan.

Was nun die Qualiteten vnd Tugenden des Rosenwassers in gemein angehet / so vnterscheiden sich solche nicht allein nach Vnterscheid der Art der Rosen / wie einem jeglichen Medico wol bewust ist / sondern auch nach vnterscheid der distillation : Als zum Exempel ; Suchet einer fürnemblich / neben einem lieblichen Geruch / die külende qualitet der Rosen / so muß er das jenige Rosenwasser / welches per balneum Mariæ, oder arenam vaporosam gedistilliert wird / nemen / vnd solches auch mit vnterscheid der Art / von Rosen / wol wissend / das die weissen mehr / als die andern Rosen küelen ; Da entgegen aber / so er die erwärmende / wolriechende / vnd durchdringende / sulphurische qualitet der Rosen / (weil sie diversas qualitates haben) begehret / so befindet er in diesem obgemeltem Wasser / was er suchet / dieweil es das sulphurische oder oleosische Theil der Rosen stärcker / als das per balneum gedistillieret wird / mit sich führet / vnd durch die fermentation spirituosischer wird / welches man auch an dem sehr starcken Geruch vnd bittern Geschmack gnugsam verspüret. Darumb so muß man in der dispensation vnd Gebrauch der Rosenwasser / nicht vnbedachtsahmer weise /

vnd

vnd ohne vnterscheid / eines wie das ander gebrauchen. Dann zum Exempel wer ein külendes Collyrium oder Augenwasser machen wolte/ vnd neme an statt des Rosenwassers das per balneum gedistilliert wird/ diß kräfftige sulphurische Wasser per vesicam gemacht / der würde viel mehr die inflammirte Augen anzünden/ vnd erhitzen/ als die inflammation lindern oder benemen. Da hingegen auch zu andern vielen dingen diß Kraffewasser das jenige verrichten kan/ was das andere nicht mag. Welcher vnterscheit dan bey allen andern Wassern sol gemacht werdē.

Wie man auß den eingebeizeten Hollunderblumen ein sehr wolriechendes Wasser distillieren soll.

Man füllet einen/ zwey/ oder mehr Kolben/ nach dem einer will / mit gar frischen / vnd von den Stengeln rein abgestreifften Hollunderblumen/ die darein auff einander wol gedruckt seyen / das nichts mehr drein gehen könne / darnach macht man dieselbe Kolben / wo sie enge löcher haben / mit Korckstopffeln / vnnd Spanischem Siegelwax / oder wo sie einen weiten Mund haben/ mit blinden Helmen dermassen zu/ das nicht der geringste Dampff darauß kommen könne. Oder man kan auch zwey oder drey Kolben von Englischem Zinn mit ihren blinden Helmen/ die inwendig in die Kolben schliessen / machen lassen/ die man zu solchem ende / vnd zu vielen andern dingen nützlich gebrauchen kan. Darnach

thut man diese Kolben in ein Kessel voll Wassers / daß sie das dritte Theyl im Wasser stehen / vnd machet es ziemlich heiß / jedoch / das man eine Hand / ob schon nicht lange darin leyden könte. Dann es gantz vnd gar nicht siedend heiß werden soll. In solchem gradu helt man es drey Tage lang / vnd machet die Kolben / wenn das Wasser erkaltet / auff / darinnen die Blumen in jhrer eignen Feuchtigkeit erweichet / vnd in ein Muß zergangen sein / die nimbt man herauß / zwingt den Safft oder Feuchtigkeit durch eine Presse auß / vnnd distilliert jhn in einer kleinen vefic, mit zinnernen oder sonsten gläsernen Helmen vnd Serpentinen, biß das dritte Theyl herauß kommen ist. Diß Wasser ist vberauß lieblich vnd kräfftig von Geruch vnd Geschmack / vnd wird von sehr kräfftigen Wirckungen jnnerlich oder eusserlich des Leibes / zu allem dem / darzu man Hollunderblüht Wasser zugebrauchen pflegt / gut befunden.

Der Roten Negelein Wasser zu distillieren;

Man nimbt drey Pfund abgeschnittene rothe Nägelein Blumen / die wolriechend vnd gar frisch seind / zerhackt sie klein / thut sie in ein gläsern oder zinnern Kolben / vnd geust darüber drey Pfund Wasser / das von Leibfarben Rosen per balneum Mariæ gedistilliert ist / vnd machet den Kolben mit einem blinden Helmen /

vierzig

viertzig Stunden lang/ dergestalt zu/ wie hieroben gesagt ist; Darnach thut man die matery, wie sie an ihr ist/ in eine kleine zinnerne Blase/ mit einem Glaßhelmen vnd serpentin/ vnd distilliert/ biß drey Pfund Wasser herauß sind/ in welchem die edleste vnd subtileste Theylen der Nägelein sein werden. Diß Wasser behelt man wol vermacht/ entweder für sich selbst/ oder sonsten vnter einige Aquas cordiales compositas, oder vnter andere bezoartische medicamenta zu vermischen/ wie es einer haben will.

Das Meyblümlein Wasser mit Wein zu distillieren.

Es wird daß Meyblümlein Wasser auff mancherley weise gedistilliert/ vnd ist dasselbe sonderlich in Teutscher Nation fast alß eine panacea/ oder ein allgemeines medicament wider alle Kranckheiten gehalten/ wie solches einem seglichen wol bewust ist. Weil aber selten ein Meyblümlein Wasser/ welches schlecht ohne zusatz gedistilliert ist/ vnnd einen volkommenen durchtringenden vnd doch lieblichen geruch vnd geschmack von den Blumen habe/ gefunden wird/ daß dan auß geitz vnd vnverstandt desjenigen her rühret/ der viel Wasser auß wenigen Blumen haben wil: So wil ich einen besondern guten Proces anhero schreiben/ wie sich einer hierein/ wen er

will/ verbessern kan. Man nimbt zum Exempel/ reine/ frische/ vnd wolzeitige Meyblümlein von den stengeln abgestrefft/ zwölff Pfund/ thut sie in ein Glaßkolben / geust darüber eine Kanne oder anderthalb Malvasier / oder sonsten wolriechenden guten Spanischen Wein / drucket die Blumen/ so viel als müglich ist/ fast auffeinander/ vñ lest es also an einem kalten Ohrt eine drey Tage lang stehen. Darnach thut man alles zusammen / in eine Vesic sampt fünff Kannen Brunnenwasser/ vnd distilliert eine Kanne Wasser ab / die man besonders auffhebt ; Dann dasselbe gar kräfftig ist/ vnd je älter / je kräfftiger es von Geruch wird. Ein löffel voll eines solchen Wassers hat mehr Kräffte von lilio convallio, als sonsten eine ganze Kanne. Man kan auch weiter mit der distillation verfahren / vnd ein ander Wasser/ das viel schwecher als das vorige ist/ abziehen/ vnd dessen so viel/ als einem geliebet.

Ein sehr kräfftiges Wasser auß dem Ehrenpreyß Kraut zu distillieren.

Man nimbt einen Sackvoll rein vnd frisch Ehrenpreyß Kraut/ hacket vnd stößt es gar klein in einem steinernen Mörser / darnach besprengt man es mit gutem weissem Wein/ vnd lest es also einen Tag zudeckt stehē. Alßdenn drucket man den Safft gar starck durch eine Presse auß/ vnd distillert jhn/ wie oben gesagt/ biß daß das halbe Theil

darauß

darauß kömbt/ so wird man ein schön gelb Wasser/ mit vollem Geschmack vnd Geruch von dem Kraut haben.

Diß Wasser öffnet/ löset/ reiniget/ treibet/ trucknet vnd heylet. Derowegen es mit Nutz in allen verstopffungen der innerlichen Hauptglieder/ als Lungen/ Leber/ Miltz/ Mesenterij, &c. Wider Vnreinigkeit des Geblüts/ darauß Krätze/ Jucken/ böser Grind/ Schuffe/ vnd Flechte der Haut entstehen; Wie auch als ein Schweißtreibend Wasser in den gifftigen scharffen Fiebern/ Kinderblattern/ Masern/ vnd sonsten da man temperirte sudorifera zugebrauchen von nöhten hat/ gebrauchet wird.

Seine Dosis ist ein Loth/ biß an drey/ vier/ mehr oder weniger/ auff einmahl/ nach dem es die Noth erfordert.

CAPUT VII.

De Insolatione, oder/ von der Besonnung der gedistillierten Wassern/ vnd jhrer conservierung.

ES ist ein alter Gebrauch/ das man die gedistillierte Wasser/ wenn sie noch new/ oder frisch abgezogen seynd/ an die Sonne stellet/ vnd eine Zeit lang also stehen lest. Die Vrsachen dessen seynd diese/ 1. Damit dieselbigen durch die agitation der Wärme/ die schaumige Vnreinigkeit/ so etliche mit sich führen/ absetzen/ vnd klarer werden. 2. Auff

daß sie das Empyreuma / oder widrigen geruch vnd geschmack / die sie bißweilen vom Fewer bekommen / verlieren sollen. 3. Vnnd damit hierdurch die Wassern von ihrer cruditet vnd auffblehenden qualitet / erlicher massen corrigiert werden. Welche meinung dan gut vnd löblich ist. Man sol aber diß hierbey vnterscheiden / das erstlich solche Besonnung nicht allen Wassern in gemein nützlich / oder nothwendig ist / sondern nur allein den jenigen / welche von sehr kalten / feuchtigen / vnd mucilaginosischen simplicien gedistillieret werden / vnd die da etwas schlammig / vnd trübweißlecht auß sehen / weil solche Wassern hierdurch / dergestalt wie gesagt / verbessert / vnnd gesunder zu gebrauchen werden. Dann dieselbige so von hitzigen vnd wolriechenden / eingesaltzenen / oder sonsten auffgedorrten simplicien / oder etwan mit zusatz von Wein / oder Mehd gedistillieret werden / haben gantz vnnd gahr solcher Besonnung nicht von nöthen / weil sie durch dieselbe an statt der verbesserung in ihren Kräfften geschwächet / vnd ihrer subtileisten Theilen beraubet worden.

Darnach das Empyreuma belangend / so wissen alle weise Chymici / das desselben in den Wassern viel / wenig / oder auch gahr nichts / nach Vnterscheid der Processen / vnd Weysen / wie sie gedistilliert werden / sich vnterscheiden. Dann so einer die Kreuter / Blumen / Würtzeln / oder andere vegetabili-

sche

sche Theylen zu distillieren setzet / vnnd ihre Feuchtigkeit biß auffs eusserste abziehen wil / das die Matery gahr trucken dahinden bleibet / es geschehe solches per balneum Mariæ / oder wie man wolle / so kan es nicht anders geschehen / es müssen solche Wasser etlicher massen / eine besonder Empyreuma empfangen / welches sich nicht begibt / wen dieselbige auß den Säfften / oder starcken Einbeitzungen der vegetabilien distilliert werden / vnnd man allezeit etwas Feuchtigkeit dahinden lest / vnd nur allein jhrem ersten vnd edlesten Theil nachtrachtet / auff solche weise / wie hieroben ist gesagt worden. Was sonsten drittens die correction der crudited der kalten Wasser in gemein angehet / gestehe ich gerne / das wen sie entweder an der Sonnen / oder anderßwo an einen trucknen Orth / eine zeitlang gestanden / biß sie rein vnnd klar worden / daß sie alßden viel nützlicher / alß wen sie frisch gedistilliert / zu gebrauchen seind. Darumb so sol man hierinnen einen vnterscheid / der gestalt / wie gesagt / machen.

Was aber ferner die conservation der Wasser in gemein anreicher / so sollen dieselbige entweder in Gläsernen Flaschen / oder in hart gebrenten vnd fest glasirten erdinen Krüegen / wie sonderlich die Walburgische / Siburgische / vnd andere dergleichen sind / wol zuvermacht an einem trucknen Orth / da temperierte Lufft ist / gehalten /

vnd im Winter die jenige so leichtlich frieren / für der Strenge der Kälte verwahret werden. Vnd wo etwan einige Wasser durch Vnfleiß vnnd Fahrlessigkeit erfrieren / so soll man dieselbige nicht dispensieren, noch viel weniger die jenige / so vermuffet / vnd einen widrigen Geruch vnnd Geschmack bekommen haben.

Entlich wenn ein Wasser weißtrüblecht / vnd heßlich scheinet / soll man es entweder durch reinen vnd saubern weissen Sand / oder gestossen Crystallin Glaß / oder weisse Kieselsteine / nach der Kunst lechen lassen / das es hübsch lauter werde. Man sol aber dieselbe Wasser hierauß nemen / welche auß aromatischen oleosischen dingen / oder sonsten mit Zusatz von Wein gedistillirt werden / die dann auch weiß vnd trüblecht fürfallen. Denn solches ist keiner Vnreinigkeit zuzurechnen / sondern theils den Oliteten der Dingen / oder dem Spiritui des Weins zuzuschreiben / welche / in dem sie sich in dem Wasser vermischen / eine solche weisse oder trübe verursachen / die doch an sich selbst nicht böse / sondern offte das Widerspiel bedeutet / inmassen bey dem Zimmerwasser fürnemblich zu sehen / welches / je Milchlechter vnd dicker von Farbe es sich erzeiget / je stärcker vnd krafftiger es ist. Welches auch von andern der gemelten Arth Wassern soll verstanden werden. Darumb auch die Nutzbarkeit obbesagter clarification sich nicht weiter als vber die schlechte Wasser /

deren

deren Arth ich hieroben gedacht habe / erstrecket. Darer welchen dann etliche von solcher Natur gefunden werden / die / vnangesehen daß sie wol rectificirt vnd geklaret seynd / stets eine Mutter / oder eine dicke weisse Hypostasin setzen / daran man sich nicht kehren soll / sondern sie eben für gut passieren lassen / so lange wol zu verstehen / daß sie noch einen frischen vnd keinen vermufften Geruch oder Geschmack haben / welches wol in acht zu nehmen ist.

HYDRELÆOLOGIÆ

SECTIO II.

CAPUT I.

Vom Sulphure/ Fettigkeit oder brennenden substantz der natürlichen dingen in gemein.

ES wird das Wasser wegen seiner flüchtigen qualiteten / vnd analogiæ, die es mit der Lufft hat / (wie im ersten Theyl des ersten Capittels vermeldet) von den Spagyricis Mercurius genant; die Fettigkeit aber/ oder brennende substantz der dingen / vnd alles was da brennet nennen sie Sulphur oder Schwessel; vnd solches nach der Lehre / vnd fürgeschriebenen Grunden Theophrasti Paracelsi, lib. 1. de tribus substantijs, wenn er spricht: Das alles/ was da rauchet/ vñ in die Lufft fleucht/ ist Mercurius, was aber breñet/ ist Sulphur oder Schwessel/ vnd was zu Aschen gehet/ ist Saltz. Vñ dem sulphure aber an diesem Orr zureden/ ist derselbige anders nichts / als ein wares subject des Fewers / dergestalt/ daß das verborgene Element des Fewers de actu in potentiam, vnd sichtbarlich für vnsern Augen in seine Macht nicht kan gebracht werden/ als durch vermittelung des

Sulphuris,

Sulphuris, oder brennenden substantz der dingen/ sie bestehen gleich bloß in jhrem Wesen / als ein Ohl/ oder in einigem corpore, als im Holtz oder andern Dingen vermischet vnd verborgen. In welchem subjecto er nun angezündet ist/ darinscheinet er so lange / vnd lest auch seine Macht spüren/ biß er dasselbige verzehret vnd außgebrennet hat/ da alßdann das Fewer zu seinem Chaos gehet/ vnd für vnsern Augen gentzlich verschwindet/ als were nichts da gewesen.

Was nun generaliter den Nahmen des Sulphuris angehet / wo man jhn als ein subject des Fewers / das ist das jenige / was in jhm ist/ so das Fewer fovieret, vnd vnterhelt/ betrachten will/ kan man mit gutem Fug sagen/ das nur ein Sulphur in der Natur sey / zugleich wie ich im vorigen Theyl von den Wassern / das nur ein Wasser in gemein sey / gestanden hab.

Wenn man aber die sonderliche Gestalten/ die doch Sulphura, wegen deren in jhnen herschenden brennenden substantz / genennet werden/ vnd der Archæus naturæ dem Sulphuri zueignet/ ansehen will/ so wird man derselbigen viele vnd vnterschiedliche Arten befinden. Dann ein andere seind die Sulphura mineralium nach jhren Geschlechten; ein andere Naphta oder petroleũ vnd Bitumen; ein andere die pinguedines, oder natürliche Fettigkeiten der Erden / vnd des Wassers; ein andere die Species succini, oder Agstein; ein andere die Resinen, Terpenthinen,

feiste

feiste Gummi/ Lacrymæ, vnd Balsamen; ein andere das Baumöl/ vnd durch die Presse außgedruckte öhlen; ein andere die Feiste der Thieren; ein andere/ die in den Cörpern noch vermischete vnd verborgene sulphura der vegetabilien/ animalien/ vnnd mineralien; ein andere sulphur anctuosum; vnd aber eine andere/ acidum, oder sulphur carbonum; Ob schon in fundamento zu Dienst des Fewers nur ein sulphur verstanden wird.

Betreffend sonsten auch die Hauptqualiteten des sulphuris in gemein/ wie oben gesagt/ so ist derselbig ausser allen Zweiffel/ warm vnd trucken; jedoch ad speciem gehend/ vnd den Vnterscheid der obberürten sulphuren betrachtend/ muß man gestehen/ das etliche mehr/ vnd andere minder/ warm vnd trucken in ihrem vermischten Wesen sich erzeigen/ vnnd das in etlichen eine ziemliche Feuchtigkeit herschet/ wie vns die experientz solches für Augen stellet. So gebüret vns deßwegen in diesem Punct einen Vnterscheit zwischen den einzehlen/ vnd für sich selbst stehenden sulphuren zu machen/ auff das keine confusion oder jrrung zum præjudiz der Medicin begangen werde.

Was nun die Nutzbarkeiten vnd Nothwendigkeiten des Sulphurs anrühret/ seynd dieselbigen sehr groß; Dann wie wenig als allerley Createn zu ihrer generation, auffnehmung vnd vnterhaltung des Wassers oder Mercurij,

vnd

vnd Saltzes nicht missen / noch ohne dieselbige bestehen können / also wenig mögen sie der substantz des sulphurs entrahten. Denn wie sie vom Wasser die Kälte vnd Feuchte / also vom sulphure die Wärme vnd Truckene haben; vnd wie das Wasser zum Getränck / erfrischt vnd auffwachsung / vnd das Saltz zur befestigung / vnnd conservation der Cörper dienet / also der sulphur zur Kochung / Erwärm / vnd Verzehrung der vberflüssigen Feuchte / zeitigung vnnd zum volnkommenen Stand / als auch erhaltung der Cörper / seinen Dienst vnd würde beweist. Dann es GOtt also durch seine vnerforschliche Weißheit verordnet hat / das durch die Vermischung vnd vntereinander Wirckungen der vnterschiedlichen vnd widerwertigen elementarischen qualiteren vnd substantzen / die Form vnd das Wesen aller dingen bestehen solte.

Es beweisen auch in der medicin, der sulphur, vnd die sulphurische substantzen / jhre besondere Macht vnd herrliche Tugenden / inmassen bey der täglichen dispensation der medicamenten, vnd in den Curen der Kranckheiten gnugsam observiret wird.

Entlich siehet man auch fürnemlich die Nutzbarkeiten des sulphurs, bey des Menschen auffenthaltung. Dann die machina seines Leibs / zum theyl auß dieser substantz bestehet; deßwegen auch der Mensch vmb dieselbige zu ernehren / fovieren vnd erhalten / den sulphur erstlich

niche

nicht allein in Speiß vnnd Tranck verborgen/ als auch vnterschiedliche Fettigkeiten vnd sulphurische substantzen genteſſen muß / sondern er kan auch des Fewers vnd folgender Gestalt des Sulphurs, ohne welchen kein Fewer kan angezündet werden / vmb seine Speyse zu kochen / seinen Leib zur Zeit der Kälte zu erwärmen / zu Nachts / oder im Finstern sich damit zuleuchten / vnnd zu andern Nothwendigkeiten mehr zu gebrauchen/ keines weges entbehren.

CAPUT II.

Von den gedistillierten Sulphurischen substantzen oder Oliteten der Vegetabilien in gemein.

ES seind die Oliteten / welche auß den Vegetabilibus oder Ertzgewechsen gedistilliert werden / die subtileste Theylen deren bey sich habenden Sulphurischen substantzen / welche vermittelst des Fewers von jhren gröbesten vnnd irdischen Theylen / in solcher Gestalt gescheyden / vnd zu wege gebracht werden.

Solche Oliteten seind vielfeltig vnd vnterschiedlich / so wol von Farbe / consistentz, Gewicht / Geruch / Geschmack / vnnd andern qualiteten / nicht allein nach Vnterscheid der Natur des corporis mixti, darauß sie gezogen / vnnd abgesondert / sondern auch nach Vnter-

Vnterscheid den gradum des Fewers / die zu jhrer distillation müssen gebraucht werden / weil dadurch etliche von jhrem natürlichen temperament sehr verendert / oder alterirt werden / das man weder Geschmack noch Geruch des dings / darauß sie gezogen / spüren kan / vnd das entgegen andere Oleteten / den wahren Geruch / Geschmack / vnnd edleste Tugenden jhrer simplicien mit sich führen / wie wir hernach exemplariter solches vernehmen werden.

Es werden diese subſtantzen in forma oleosa, oder Oleteten nicht allein auß den für Augen feisten / vnd schmutzigen brennenden subſtantzen / als Hartz / Terpenthin / mastix, natürlichen Balsamen / ꝛc. abgesondert vnd distilliert: sondern es müssen auch allerley Kräuter / Höltzer / vnd jhre Theyle nach Vnterscheid jhr eingepflantzten vnd in jhnen / für vnsern Augen verborgenen sulphurischen feisten subſtantzen / (weil keines von solchen dingen / es sey so gering / als es wolle / ohne solche subſtantz ist) einige Oleret in der distillation von sich geben.

Was aber die Tugenden / Eygenschaffte / Wirckunge / vnd Nutzbarkeiten solcher Oleosischen liquoren in der Artzney angehet / so theylen vnnd vnterscheiden sich dieselbige nach jhrem eignen Vnterscheid / wie ich schon erwehnet hab; In gemein aber soll man dieses wissen /

das

das alle solche Oliteten / ob sie schon nach vnterscheid der graduum hitzig vnd durchdringend seind / ja gar anders als die sulphurische substantzen / welche die Natur auß etlichen vegetabilien selbst absondert / oder die / welche ohne distillation, nur schlechte per expressionem, oder durch die Presse außgezogen werden / als zum Exempel bey den gedistillierten natürlichen Balsamen / vnd den gedistillirten außgepreßten Olen / als Baumöhl / vnd dergleichen gesehen wird. Denn wie diese liquores von jhrer Natur viscosisch oder zehe / klebend / schmutzig / träg / vnd dicklecht von consistentz sein / das Widerspiel aber in der distillation, da sie solche qualiteten verendern / gewaltig subtiel / durchdringender / vnd viel hitziger / als sie vorhin wahren / beweisen. Derowegen auch in jhrem Gebrauch ein vnterscheid zu machen ist; denn es seind in einer gedistillierten sulphurischen substantz, solche qualiteten vnd temperamenten, als sie vor der distillation hatte / nicht zu finden / wie auch hingegen in etlichen Theylen / die rohe / sulphurische substantzen das jenige nicht verrichten / was die gedistillierte thun können. Darumb hierinnen das judicium vnd die edle ratio, in vnterscheidung vnd vrtheilung von den qualiteten, des Medici beste Räthe vnd Wegweyser sein müssen / wie auch sonsten in allen andern fürnembsten Stücken der Artzney / nichts nützliches / bestendiges vnd rühmliches / ohne diese kan fürgenommen vnd præstiret werden.

CA-

CAPUT III.

Von den Mitteln / durch welche die Oliteten der Vegetabilien auß jhren corporibus gedistilliert werden.

DAs höchste vnd allerfürnemste Mittel / welches zu der distillation der Oliteten gehöret / ist das Fewer / darnach die Instrumenten / alß Offen / darein das Fewer gemachet / vnd besondere Geschirr / darein die materialen gethan / vnd die Oliteten empfangen / alß auch etwan ein zusatz von Wasser / oder sonsten / welche / vmb etliche Oliteten in die Höhe zubringen / gebrauchet werden. Hierzu kompt auch die maceration / einbeitzung oder erweichung etlicher harten dingen / dardurch sie eröffnet / vnd gedisponiert werden / jhre sulphurische Oleosische substantien desto besser von sich zulassen.

Von solchen Mitteln haben vnsere Vorfahren gahr viel vnd weitleufftig geschrieben / vnd sehr grosse difficulteten die Olen zu distillieren fürgebracht / wie den in vielen Büchern darinnen sie nicht allein vnterschiedliche gradus / vnd Regierungen des Fewers / sondern auch / bald vnsägliche seltzame arten von Offen vnd distillier Instrumenten / alß auch vnterschiedliche arte der macerationen / zusätzen / vnd schweren langwierigen processen in Schrifften verfasset / vnd vns fürgebildet / klerlich zu ersehen ist. Es hat vns aber

die langwierige Vbung der distillation / Erförschung der Natur / vnd rechter gebrauch der gemelten dingen / zu dieser zeit / vieleichtere vnnd bequemere Handgriffe / an die Hand geben / dardurch wie viel besser / geschwinder / alß auch sicherer / alß vor diesem / allerley Oliteren auß den vegetabilischen dingen distillieren / vnd ans Liecht bringen können.

Darumb habe ich / hindangesetzt alle vnnützliche weitleufftigkeiten vnd processen / vnd sonderlich die seltzame vanitet der Instrumenten / nunmehr seidt vielen Jahren anhero befunden / erfahren / vnd in gewisse Obacht genommen / das alle Vegetabilien / vnd von der Natur / wie obgemelt / außgeworffene vegetabilische materien / keine außgenommen / ein besonder / zehe / schweres / vnd tereſtrisches sulphur oder brennende feiste subſtantz / welche in jhren tartarischen vnd hartzechtigen cörpern starck anhanget vnd vermischet bleibt / bey sich haben. Darnach so wird auch eine andere art von sulphurischer subſtantz gefunden / die von jhrer Natur sehr subtil / lufftig / durchtringend / vnd spirituosisch ist / welche nicht in gemein bey allen wie gedacht / sondern nur bey einem theil der vegetabilischen dingen / neben der besagten schweren vnd zehen subſtantz / (die doch / wie zuuor gesagt ist / in allein ohne exception wohnet) gefunden wird. Nach dem vnterscheid nun der zweyerley sulphuren / oder brennenden subſtantzen gemelter dingen / so theilen sich auch

die

die manualien oder Mitteln selbige zu distillieren in zweyerley arth. Vnd erstlich wegen der ersten feisten substantz; weil dieselbige nicht allein schwer vnd zeh von consistentz / sondern in den holtzechtigen/ oder sonsten tartarischen theilen der dingen/ wie schon gemeldet/ gahr starck anklebet / so mach solche zu keiner Oliter herfür gebracht vnd distilliert werden/ es sey dan durch zerstörung vnd auffl ösung des corporis / darin sie adhærirt / alß vormittelst eines besondern stärckern gradus des Fewers / der das ding anzünde / vnnd also seine Feuttigkeit außtreibe / biß so lang das vbrige wie Kolen dahinden bleibe. Welche arth oder gradus von Fewer gahr wohl in einem Offen allein mit Sand / vnd mit nur einem Instrument/ eine Retort genant/ kan regiert/ vnd das gantze Werck volnführet werden. Betreffend aber die lufftige substantz / weil dieselbige gahr leichte zu bewegen/ vnd durch anhaltung der Hitze von siedendem Wasser sich auß jhren corporibus ohne brentzetung absondert / so ist für solche arth Oliteren genugsam/ das man die materialien / mit zusatz des Wassers in einer vesica oder distillier Kessel/ wie ich im vorigen Theil davon geredet / thue/ vnd sie darnach distilliere. Also das man allerley Oliteren der vegetabilischen dingen / durch solche zwey Mittel/ nemlich per arenam vnd per vesicam distillieren kan. Man hat zwar ehrliche Artisten gefunden/ die da außgegeben/ man könne die subtielen Oliteten der dingen viel gewisser

durch die hitze der Lampen/ oder per balneum roris lentum distillieren: Es gehet aber in der that/ vnnd sonderlich in prima distillatione / wen sie von jhren corporibus müssen abgesondere werden/ schwerlich zu/ vnd ist nur eine vergebliche curiositet. Ich gebe aber gleichwol wol zu / das einer zu der rectification solcher Oliteten/ (die es von nöthen haben) wen sie erstlich separiert seind / in solchem fall sothanigen gelinden gradum des Fewers / vnnd einen langwierigen proces gebrauchen kan / wo er lange zeit zu verschwenden sich belüstiget / vnd nicht bedencket / das solche Oliteten/ wen sie zu lange in der Wärme stehen / viel von jhren edlesten Tugenden verlieren. Für mein theil aber liebe ich die compendia vnd kurtze Arbeit/ wol zu verstehen/ da selbige also ohne schaden der dingen geschehen mögen. Dann es ja die vnfehlbare experientz beweiset / das man in wenig stunden köstlichere/ vnd in jhren Kräfften volnkommenere Oliteten distillieren kan / alß etliche von vnsern Vorfahren in vielen Tagen haben thun mögen.

Endlich die lange maceration der Simplicien berührendt / so thuet dieselbige / sonderlich den edlen/ wolriechenden/ aromatischen Oliteten viel mehr schaden / alß nützen / wie ich solches in nachfolgenden Capitteln hin vnnd wider klerlich darthun vnd beweisen werde.

CAPUT IV.

Von der distillation der Oliteten / welche per arenam / vnd erstlich auß den Höltzern sollen extrahiert werden.

WEiln ich die Feiste Sulphurische substantz der vegetabilien / darauß die Oleen distilliert werden / in Zwey fürnehme vnterschiedene Gattungen getheilet / vnd darbey auch nur Zwey fundamental Mittel gesetzet / dardurch man dieselbige alle zuwege bringen kan / so wil sich nun gebühren / das ich zu dem manual vnd handlung der Sachen selbst schreite.

Darumb / wil ich / vmb einen Anfang zu machen / von den jenigen Oliteten / die per arenam sollen gedistilliert werden / vnd zuvorn von den Oliteten der Höltzern / vnd darnach forth an von andern dingen / wie der günstige Leser hernegst vernehmen wird / zu reden für mich nehmen.

Von dem Oleo ligni Guajaci / oder Pockenholtz Ohl.

Man sol sich zum Ersten mit einem runden oder vierkantigē distillier Windoffen versehen / darein eine starcke Sand Capel eingemauret / vnd soll solche Capel an der einen seiten außgehölet / oder offen sein / das man den Halß einer retorten / oder Krumhals / wie die gewonheit / darein legen / vnd auß der einen seiten des Offen gehen könne / vnd wen dieselbe von gegossenem Eysen zu solchem

Ende gemacht were/ so würde es viel sicherer sein/ alß von Stein/ oder Töpffer werck gemacht / wie man in gemein zu gebrauchen pflegt/ welche entweder durch die macht des Fewers leichtlich brechen/ oder doch nicht lange tauren können. Derowegen ich gemeiniglich einen guten Eysern Topff/ den ich also an einer seiten / vnd so tieff alß ich wil/ einhawen vnd eröffnen lasse/ zu solcher Arbeit gebrauche. Darnach nimpt man Porckenholtz von dem innersten Theil / das gahr schwartz vnd feist ist/ in kleine stücklein gehawen/ oder erstlich in dünne Scheiblein gesäget/ vnd darnach klein zerbrochen / vnd füllet darmit eine starcke Gläserne retorten/ so groß/ alß sie die Capel ertragen kan/ biß an den Halß/ vnd setzet sie mit reinem gesiebten Sand ein/ dasselbige so viel / alß zwey Finger hoch vnter dem Boden / vnnd ein Finger/ oder etwas mehr / dick / rundt herumb / biß oben an Rücken/ mit Sand angefüllet sey / oder man kan sie auch mit Sand gantz zudecken / das man das Glaß nicht siehet. Vmb solches aber desto füglicher zuthun / so muß man die seite des Offen/ auß deren die retort mit jhrem Halß gehet / mit luto zumachen/ auff das der Sand desto besser in der Capel bleibe / vnd nicht außlauffe; man vermachet demnach einen recipienten oder Fürlage/ vnter den Halß der retorten / vnd machet ein gelindes Fewer im Offen / welches man wenig bey wenig vermehret / biß das der Sand erhitzet/ vnnd eine Wässerigkeit zu distillieren anfenget/ welche

welche an geschmack seurlich ist / vnd deßwegen von etlichen Acidum Guaiaci genandt wird. Wenn aber solches Wasser anfengt auffzuhören / so sol man das Fewer stärcken / biß das Holtz in der retort von der Hitze recht angegriffen wird / vnnd zu brennen anfengt / da alßden ein dicker Rauch in den recipienten kompt / welcher noch einige Stralen von Feuchtigkeit in dem Glase verursachet / vnd eine besondere schwere vnnd schwartze Oliteet / mit sich außführet / welche nach der lenge des Glases vnterfelt / vnd sich auff den Boden setzet. Man continuirt das Fewer in solchem gradu so lang / biß das weder Rauch noch einige Oliteet mehr außkompt / darnach lesset man die Instrumenten kalt werden / vnd nimpt das Wasser vnnd Ohl auß dem recipienten / die von einander gescheiden werden / daß das Ohl allein da bleibe / welches man in einem Glaß verwahret / vnnd wen einer wil / so kan man es rectificieren / das es etwas klarer vnd subtieler werde / wie ich in einem sonderlichen Capittel von der rectification der Oliteten tractiren werde.

Vnnd auff solche weise kan man mit dem Byrbaumenholtz Wacholderholtz / ligno Aloes / oder Paradißholtz / Ebenholtz / Santalholtz / vnd allerley arth von Hölzern / auß welchen man solche arth von Oliteet distillieren wil / handlen. Ich rede mit dieser exception von der arth oder specie / weil etliche Hölzer gefunden werden /

wie sonderlich bey dem Sassafras, ligno rhodino/ oder Rosenholtz zusehen / die da neben gemelter arth von Fetste / ein oleum volatile in sich haben/ welches per vesicam kan vberzogen werden. Dann ein anders ist es / wen einer ein solch subtieles Ohl / auß den corporibus / darinnen es ist / separieren / ein anders aber / wen einer gedachte arth von schweren vnd zehen Ohlen/ auß den dingen da keinerley Oleosische feuchtigkeit/ oder Theilen innen sind/ zu distillieren gesinnet ist.

Was darnach ferner das hinterbleibende in Kohlen verbrante Holtz angehet / so kan man es auß der retort nehmen/ ferner zu Aschen brennen/vnd sein Saltz darauß extrahieren. Es ist auch hirbey zu mercken / das man/ weil bey dieser manier von distillation / bißweilen die Glaß retorten brechen/ oder das man auch nach vnterscheidt der materien/ die hinterbleibende residentz auß zu nehmen / dieselbige brechen muß / vmb solchen schaden zu verhüten / viel besser thut/ eine feine Eyserne retort/ wie die Eyserne Kochtöpffe sind / giessen zu lassen / an deren man viel Jahre/ oder sein lebenlang / gnug haben kan. Es muß aber diese retort von zweyen Stücken gegossen sein / nemblich das corpus vnd der Halß/ jedes besonder. Das corpus sol vnten zimblich breit/ jedoch rundt/ vnd keinen flachen Boden haben / vnd sol etwas hoch sein / sich aber doch allgrad schmälerend/ vnd dergestalt mit einem Abseßleins

stßlein / oder einem inwendigen Ring gemachet / das sich der Halß etwan zwey Finger breit / darinnen füegen / vnd schliessen möge / damit / wenn man die Matery / so einer distillieren wil / darein gethan / man es wol zusammen schliessen könne. Vnnd wen darnach dieselbe Gefuege mit einem starcken Luto eusserlich wol zu vermacht / vnd recht getrucknet seind / so fehret man mit der distillation / wie oben erwehnet ist / fort. Man kan auch wol wegen etlicher materien / die da in der Wärme auffsteigen / oder sich auffheben / vnd deßwegen per retortam / weil dieselbige niedrig vnd gebogen / zu distillieren schwer fürfallen / (dann ehe man es gewahr wird / so fleucht die Matery selbst an stat des Ohls in den recipienten / thut dieselbige etwan zerspringen / oder andere vngelegenheiten verursachen) einen Eysernen Kolben giessen lassen / welcher etwan zweyer Finger tieff im Halß einen Absatz habe / darauff der Helm inwendig sich schliessen vnd ruhen möge / oder auch sonsten ohne Absatz / das sein Halß vngefehr drey Finger breit gegen dem Mund sich schmälere / vnd auffwerts breitere / das sich wie gesagt / der Helm inwendig / wie mit der vesica geschicht / schliessen könne / dann wo die Helmen außwerts des Kolben schliessen / so fliegen vnnd verlieren sich viel Olitteten durch die Gefuege.

Zu solchen Kolben aber gebühret sich auch / es sey der Halß / welcher in den Kolben schliesset / so klein als er wolle / nicht allein starcke / sondern

auch von capacitet / zimblich runde vnnd grosse Glaßhelmen zu haben / auff das der auffsteigende Spiritus / Rauch oder Dampff der Materien / raum genug / vmb zu spielen / finde / sich in Wasser / oder Ohls gestalt zu resolviren / vnd den Helm / wo er zu klein were / nicht in stücken zu zerbrechen. Es sollen auch die Canalen oder Röhren solcher Helmen zimblich weit sein / das die gemelte spiritus Rauch / oder Dampffe / ohne verhindernuß dardurch bald in den recipienten / darinnen sie mehr platz / raum vnd lufft / alß in dem Helm sich zu resolviren befinden / passieren mögen. Durch diese Kolben kan man nicht allein vielerley vegetabilische vnnd animalische Theilen vnd substantzen / sondern auch den spiritum nitri vnd Scheidewasser distillieren / vnnd den vnkosten der Glaßretorten oder Kolben / die zu solcher Arbeit gemeiniglich nicht mehr alß einmahl können gebraucht werden / sparen: Da entgegen die hinterbleibende fæces entweder durch erweichung oder durch verbrennung in offenem Fewer / nach dem es die Noth erheischet / können außgenommen / vnd also das Instrument ohne gefahr des brechens gereiniget / vnd zu einer andern Arbeit fertig gemacht werden / welches sehr nützlich vnd bequem / sonderlich fur die jenige / so da offt solche Arbeit widerholen müssen / fürfelt.

Ich kan auch zu berichten nicht vnterlassen / daß wo jemand das oleum ligni guajaci / ligni Aloes / oder sonsten auß andern harzechtigen vnd

fetten

feisten Höltzern viel vnnd bequemer distillieren wolte/ wie der proces in solchem fall ist/ das man die substantiam refinosam auß solchen Höltzern erstlich mit starckem Brandwein (wie ich in meinem tractat/ Essentiarum vegetabilium Anatome/ gemeldet) extrahiere/ vnd alßdan auß solchen resinen die Oliteten distilliere.

Die Nutzbarkeiten aber vnnd Tugenden solcher vnd dergleichen Oliteten angehend/ so kan ich eigentlich auß der Erfahrenheit nicht viel darvon sagen/ weil ich dieselbe wegen ihres starcken brenzerigen geruchs/ alß auch/ weil ich darfür halte/ das sie deßwegen mit dem temperament ihres simplicis bey weitem nicht vberein stimmen können/ vnd habe sie auch sonsten/ es sey dan einmahl oder zwey vnter einig Pflaster oder Salbe zu vermengen/ nie im brauch gehabt. Man findet Authoren die ihnen viel Tugenden/ vnd sonderlich dem Buxbaumöhl zuschreiben/ alß solte dasselbige eine treffliche vim anodynam/ mitigativam/ & somniferam haben/ ob es sich aber also in der that verhalte/ ist mir vnbewust; dann ich es nicht auff die Probe gesetzet/ sondern andere viel anmutigere vnd gewissere medicamenten zu solchem ende gebraucht. Sonsten halte ich darfür/ das diese liquores in gemein/ erwärmen/ erhitzen/ durchdringen/ zertheilen/ vnd trucknen können/ vnd wer deßwegen will/ der kan im Ansehen obgemelter qualitæten/ dieselbe eusserlich des leibs/ da es die Noth erfordert/ gebrauchen. Was

aber

aber für mein Theil / durch wolriechende / vnd anmutige gedistillierte Oliteten vnd Balsamen kan verrichtet werden / das wil ich nimmer mit brenzerigen / stinckenden vnd an dem Geruch gar widrigen Oliteten zu volnbringen oder erstatten mich vnterstehen; sintemahln die Experientz beweiset / das vns offt Patienten fürkommen / welche nur allein vom widrigen Geruch im Haupt alteriert / in Ohnmacht gerathen / oder andere vngelegenheiten darvon bekommen.

CAPUT V.

Von der distillation der Oliteten auß den Terpentinen vnd Hartzen.

AVß den Terpentinen vnd Hartzen / sie sein von Fichten / Lerchen / Lentiscus genant / oder andern Bäumen / weil sie vnterschiedliche partes sulphureas in sich haben / so kan man drey vnterschiedliche arth Oliteten / so wol wegen der Farbe / Geruchs / Gewichts / vnd consistentz / als anderer qualiteten halber / ziehen vnd distillieren. Weil aber die erste zwey von Natur lufftig vnd subtil sind / so mögen dieselbige gar leicht per vesicam gedistillieret werden. Derowegen ich von solchen zu reden / biß an ein andern bequemern Orth sparen thue / vnd wil nur in diesem Capittel von der letzten vnd schwereste Oliteten dieser substantzen tractieren. Man nimpt zum Exempel / Terpentin oder Hartz / von welchem die fürtile Oliteten schon abgesondert sein / vnd füllet

füllet eine retort / oder Kolben / wie oben gesagt / biß an den halben theil / darnach setzet man es in Sandt / vnd gibt per gradus Fewer darunter / biß so lange das Ohl herauß komme / welches dicklecht / zehe von consistentz / vnd von roter oder danckelbrauner Farbe sein wird; Vnd ist dieses Oleum das terrestrische sulphurische Theil des Terpenthins / oder Hartzes / welches von vnterschiedlichen Chymicis / Balsamus Terebinthinæ / oder resinæ genennet wird.

Man könte auch die rohe Terpenthin oder Harth darzu gebrauchen / vnd die erste Oliteten mit gahr gelindem Fewer erstlich abziehen / vnd absondern / darnach das gemelte braune Ohl zu letzt für sich distilliteren / wie der alte Proces gewesen ist. Weil aber die subtielste Theilen solcher Materien ohne einige gefahr von brenzerung / per vesicam / wie schon angedeutet / können außgezogen werden / vnd darnach auch / das wen man es mit ihren noch bey sich habenden lüfftigen vnd subtilen Oliteren / alß auch Wässerigkeiten auff solche weise distillieren will / so steigen sie gar leichtlich in die höhe / vnd können nicht wenig verhinderung in der Arbeit verursachen. So ist demnach viel besser / das ein jegliches Ohl auff seine besondere gehörige beste weise vnd mittel gedistilliert werde.

Die letzte Ohlen der Terpenthinen oder Hartzen / haben bald gleiche qualiteten zu erwärmen / attenuiren / reinigen vnd heilen. Derowegen

wegen werden sie für sich selbst / oder in Salben gestalt / nützlich wider die erstarrung der Glieder auß Kälte verursachet / harte knodechtige phlegmatische tumores zu erweichen / vnd zu resolviren / alte / kalte / faule Schäden zu reinigen / vnd zu heylen / vnd sonderlich die Spalten oder Ritzen / so auß grosser Kälte vnd Frost / an den Füssen kommen / darzu es vber andere medicamenten approprijrt ist / zu curiren. Sie sind auch sehr nützlich vnter die Salben / die wider gangrænam, kalten Brand / oder besondere mortificationen ins Fleisch / gemacht werden zugebrauchen. Vnd seynd je vnd allwege bequemer als die Oliteren der obgemelten Hölzer.

CAPUT VI.

Wie die frembde natürliche Balsamen zu distillieren seind.

ES hat vns der liebe GOtt an statt des köstlichen Opobalsami oder Egyptischen Balsams (darvon die alte Medici so viel gehalten / geschrieben / vnd vber die massen gerühmet / den man anjetzo auch in Europa nicht bekommen kan / es sey dann durch einige Abgesandten an den Türckischen Käyser / der es von jhme als eine besondere hohe Verehrung empfanget / weil all der jenige liquor so in der Türckey wächset / dem Käyser / wie man sagt / muß geliefert vnd vberantwortet / vnnd deßwegen keine

Kauff-

Kauffmanschafft darvon darff gestattet werden/ auß andern Ortern/ als Ost vnd West Indien (allda jetzunder die Christen starck handeln/ vnd jhre stettige Schiffart treiben) mit andern natürlichen Balsamen versehen/ welche nach jhren qualiteten vnd Tugenden dem erwehneten Egyptischen Balsamen/ nicht nachgeben/ vnd sind derer so viel mehr bekant/ dreyerley fürneme Arte/ vnd erstlich zwey/ die da bald als der klareste Cyprische Terpentin außsehen. Einer derselben wird Balsam von Tolu, der ander Liquidambar, vnd der dritte/ welcher dunckelroht/ oder braun/ Balsamum Peruvianum, oder Peruvianischer Balsam genennet: Inmassen der günstige Leser/ von dem Vrsprung jhrer Nahmen vnd Orther/ insonderheit da sie wachsen/ wie sie colligiert werden/ vnd von jhren edlen Tugenden vnd qualiteten, in dem Büchlein Nicolai Monardi, von den Indianischen Gewächsen/ mit mehrerm vnd weitleufftiger vernehmen vnd erfahren kan.

Ob nun wol diese Balsama in solcher gestalt/ wie sie von der Natur bereitet/ vnd auß jhren besondern Pflantzen geschieden sind/ jhren besondern Nutzen/ wie alle andere Dinge/ in der Artzney haben/ so werden nicht desto weniger dieselbige/ vmb jhre subtileste Theylen von den gröbsten abzusondern/ vnd in Ohls gestalt zu bringen/ bißweilen gedistilliert/ sie in einem oder anderm zu gebrauchen/ darzu sie der Medicus für bequemer

zuemer vnd nützlicher als die balsamen in jhrer natürlichen substantz vnnd consistentz ansiehet. Weiln aber solche liquores, ob sie schon partes subtiles in sich haben / dieselbige doch in prima distillatione wegen jhrer zehen substantz / wie auß dem Terpenthin vnnd vngesotenem Hartz / nicht können per Vesicam auffgelöset vnd vberzogen werden / so zwinget vns die Noth / das man sie per arenam, auff diese nachfolgende weise distilleren muß.

Man nimbt zum Exempel ein halb Pfund des besten balsami Peruviani, welcher schon braunroth sey / vnd einen lieblichen Geruch / fast wie der allerbeste storax calamita, habe / vnnd der auch einen vberauß anmutigen Geruch von sich gebe / wenn man ein Tropffen oder zwey auff glühende Kolen fallen leßt. Dann wo er solche qualiteten nicht hat / sondern schwartz vnd dicklecht ist / einen schweren Geruch / sonderlich wenn er brennet / hat / so ist es eine gewisse Andeutung / das er mit andern dingen vermenget vnd verfelschet worden. Derowegen man in solchem Fall die Vernunfft wol gebrauchen muß / wo fern einer nicht will betrogen werden. Solchen Balsam thut man nun in eine starcke Glaß retorte, die so groß sey / das der Balsam nur den halben Theyl / oder etwas weniger / des Bauchs / wenn sie mit dem Halse niederlieg / wie sie soll / anfülle. Darnach stellet man sie in Sand / mit einer gläsernen Vorlage vnter den

Halß

Halß/ vnd vermachet die Gefüge mit luto wol zu/ gibt dann wenig bey wenig Fewer/ biß sich der Sand erhitze/ eine wässerige substantz zum theyl mit Ohl vermenget zu distillieren anfange/ vnd das dz Ohl alle vier oder fünff Schläge in den recipienten abtropffe/ vnd abfalle. Dieses Ohl so bald es die kalte Lufft in der Vorlage empfindet/ legt es sich in die lenge desselben/ bißweiln auch biß in den Halß der retorten, wie ein Schneeweisser Zucker Candi, oder ein gefroren Eyß an/ das gar schön anzusehen ist. Mit solchem gradu oder Staffel des Fewers soll man fortfahren/ vnd dasselbe gantz vnd gar nicht stercken/ so lang biß das Ohl der gestalt wie gesagt/ weiß vnd schön abtröpffet. Wenn es aber/ vnangesehen die Hitze des gemelten gradus nicht ist geringert worden/ gar langsam anfengt zu tropffen/ vnd allgemach eine gelbe Farbe gewinnet/ vnd ein dicker vnd truckener Rauch sich will sehen lassen/ soll man alßdann den recipienten mit dem schon darein gedistillierten Ohl/ fleissig abnemen/ das kein lutum oder Vnreinigkeit darein falle/ vnd alßbald eine andere Vorlage vnterlegen/ das Fewr je lenger je mehr/ nach Nothurfft/ biß so lang das vbrige Theyl des Ohls/ welches viel schwerer vnd brauner von Farbe ist/ als das vorige/ außkommen/ vnd nichts mehr distillieren will/ vermehren/ vnd also wird das Werck fertig sein. Darnach nimbt man die Olitetem/ helt sich erstlich mit dem recipienten im

warm Wasser / vnd wenn sie dissolviert seind / scheidet man das Wasser ab / vnd verwahret jegliches in seinem besondern Gläselein. Was aber in der retorten dahinden bleibt / dasselbe ist eine schöne schwartze vnnd doch sehr glänzende materj, bald wie schön gepoliert Gitstein anzusehen / ist aber brüchig / wie ein auffgesotten Hartz oder Colophonium.

Auff diese weyse kan man die andern hiebevor genante Balsamen / als auch die depurierte styracem liquidam, oder balsamum styracis, von deren extraction oder proces, wie dieselbe auß der styrace liquida abzusondern / ich in der Anatomia der vegetabilischen Essentzen geschrieben distillieren.

Die beyde gedistillierte Oliteten des balsami Peruviani seind hitzig / durchdringend / zertheylend vnd auffösend / jedoch ist die letzte hitziger als die erste / darzu / so ist sie auch / wegen des starcken Fewers / so darzu gehöret / vmb dieselbe von den vbrigen terrestrischen Theyl abzusondern vnd herfür zu bringen / mit einem ziemlich brenzigen vnd starcken Geruch behafftet. Da entgegen die erste / wo man sonsten mit dem Fewer bescheidentlich vmbgehet / vnd das der Balsam nicht verfelschet ist / ein sehr lieblichen vnnd angenehmen Geruch hat / vnd je älter sie wird / je anmutigern Geruch bekömpt.

Solche Oelen können ausserhalb des Leibs in ansehung ihrer qualiteten, für sich selbsten / oder

oder mit andern Olieteren vnd Salben vermenget/ nützlich gebrauchet werden/ vnd bevorab das erste/ welches wegen seines lieblichen Geruchs/ nicht allein zur bereitung eines fürtrefflichen Schlagbalsams/ wie auch in vielen wolriechenden compositis zugebrauchen/ sondern auch etnige tumores auß kalten materien entstehend/ zu resolvieren vnd zu verzehren sehr bequem ist. Wie dann insonderheit dasselbige vnter eine wol bereitete Rosen/ oder pomat Salbe vermenget/ ein sehr edles vnd bewehrtes Sälblein wider die kalte Geschwulste/ Auffblehung/ vnd Spannung des Miltzen gibt/ darzu es viel approprijrter vnd besser/ als daß zu zeiten sehr gaistige oleum de capparibus, vnd andere von Geruch widrige gemeine Salben/ die zu solchem ende gebraucht werden/ befunden wird; Inmassen ich offtermalln die edle wirckungen vnd nützliche effecten dieses Ohls/ nicht allein hierunten/ sondern auch für die Wehetagen vnd Auffblehunge des Magen/ vnd der Mutter/ auß kalten materien verursachet/ observieret hab. Man kan es auch cum aliquo vehiculo appropriato zu den Wehetagen der juncturen vnd der Meusen oder Musculen, auß kalten Flüssen herrührend/ gebrauchen/ vnnd sonderlich für die/ welche den starcken Geruch anderer Salben nicht vertragen können/ weil solche Sälblein bald wie ein liebliches suffumigium oder perfumiertes Ding wol riechen. Ich könte zwar vnterschiedliche

compositа beschreiben/ darunter ich es ferner zu mischen pflege/ wil aber solches in ein besonder dispensatorium, mit Gottes Hülffe/ zu schreiben auffschieben.

Angehend entlich die qualiteten vnd Wirckunge der Oliteten der andern bemelten balsamen von Tuli, Liquidambar vnd Styracis liquidæ, so kommen dieselbige/ (wol zuverstehen in gemein) bald mit diesem Öhl des Peruvianischen Balsams vberein; Weil aber dieses seines lieblichen Geruchs halber/ alle die andern vbertrifft/ so bleibe ich für mein Theyl bey seinem Gebrauch/ vnd halte es allewege neben andern Oliseten zu meiner practick dienlich/ im Vorrath.

CAPUT VII.

Von der distillation der frembden balsamischen Resinen oder Hartzen.

ES werden auß weiten Ländern vnterschiedlicher frembder Bäumen resinen zu vns gebracht/ wie vnter andern bey der resina elemi, anime, tacamahaca vnd copal zu sehen/ welche von vielen Medicis vnter die Zahl der gummatum gezehlet vnd gerechnet werden. Weil aber diese Stücke/ wenn sie mit Öhl oder Wachs vber das Fewer gehalten werden/ wie vnsere gemeine Hartze sich leichtlich dissolvieren/ darunter volnkömlich vermischen/ vnd subsistieren/ vnd hingegen die gummata in gemein

meln/ weil sie von vnterschiedlichen Theylen/ so wol wässerigen vnd leimigen/ als hartzechtigen zusammen vermischet seind/ solches nicht thun können/ das dahero auch kömpt/ das man etliche gummata mit Essig dissolvieren/ vnnd andere stossen oder zu fein Pulver machen muß/ wenn man sie vnter einige Salbe/ oder Pflaster incorporieren will/ welches nicht von nöhten/ sondern auch viel bequemer were/ wenn sie sich wie Hartz vnd colophonium, dergestalt/ wie oben gesagt/ mit Wax/ Ohl/ oder andern feisten substantzen/ vber dem Fewer vermischen vnd vereinigen könten. So düncket mich nach meinem geringen Verstand/ das es/ vmb solcher dingen consistentz vnd Wesen klarer zu bedeuten/ besser sey/ dieselbe vnter die resinen, als vnter die gummata zu rechnen.

Dann wo man dieselbige/ (weil sie auß Bäumen/ Stämmen/ oder Asten/ wie gummata, von der Natur getrieben werden) in die Zahl der gummaten rechnen wolte/ so könten wir ja die Tannen/ Fichten vnd Lerchen Hartze/ als auch die Terpenthinen/ nach dem sie von der Natur ebner gestalt/ wie die gummata auß ihren Bäumen vnnd Asten/ außfliessen/ gummata nennen; welches doch die distinction oder Vnterscheid/ so zwischen der consistentz, vnd andern qualitæten der resinen vnd gummaten zu sehen vnd zu spüren/ nicht (ohne confusion vnd Verwirrung der Ordnung solcher dingen) leyden

wurde / oder bestehen könte. Damit ich aber auff meinen fürgenommenen Zweck wegen der distillation solcher subsantzen komme / so soll selbige auff folgende Gestalt geschehen.

Man nimbt zum Exempel ein Pfund der besten resinæ Anime genant / welche hübsch gelblecht sey / wie ein auffgelassener Cyprischer Terpentin / die sich / wenn sie mit den Fingern gehandhabt wird / leichtlich erweiche / vnd eine gute refragrantz, vnd bald einen aromatischen Geruch habe / dieselbe thut man in eine gläserne retorte, deren corpus etwas langlecht / vnd hoch sey / biß an den Orth / da sich der Halß zu biegen anfangen soll / vnd zwey drittheyl vberhalb der materj ledig bleybe. Man stelt es in Sand / vnd distillieret das erste Ohl / mit gelindem Fewer im anfang ab / darnach auch das ander Ohl / wie von den Balsamen gesagt ist. Vnd auff solche weyse kan man das Elemi, vnd andere frembde resinen distillieren.

Das Ohl des Anime ist warm vnd trucken / auch durchdringend / jedoch nicht in solchem gradu, sonderlich der Hitze halber / wie das Balsam Ohl ist: Es hat auch eine besondere adstringentz, oder roborierende Arth. Derowegen wird es wider Lähme / Starrigkeit / contractur, als auch relaxation vnd schwächung der ausserlichen Gliedern / à causa frigida, vnd kalten Flüssen verursachet / von trefflichen Kräfften befunden. Man mag es allein nach Gelegenheit / oder

vnter

sneer andere Salben vermischet gebrauchen/ wie es der Medicus am besten vnd für nützlich erachtet.

Die andere Oliteten von dergleichen resinen haben fast einerley Wirckunge in Gemein/ außgenommen/ daß das Ohl von tacamahaca/ mehr trucknet vnd roborieret als dieses. Das Ohl aber von dem Elemi hat eine sonderliche vim specificam zu den Kranckheite des Haupts vnnd der Sehnen/ als wider den Schlag/ Krampff vnd contractur derselben/ wie auch wider die Stiche der Sehnen/ vnnd wider die Schmertzen/ so auß verletzung derselben herkommen/ darzu sein subtileste Ohl/ das per vesicam kan gedistilliert werden/ am besten ist. Es dienen auch alle diese Oliteten in gemein in den grossen contusionibus/ oder zerstossung vnnd zerknirschungen des Fleisches/ vnd verrenckung der Glieder/ daß sie auch also in der Chirurgey ihren besondern Ruhm vnnd Stelle haben.

CAPUT VIII.

Von der distillation der wolriechenden gummatum.

Es seind in gemein sehr viel gummata, vnd von vnterschiedlichen Arten. Man hat aber/ von den wolriechenden allein in diesem Capittel redend/ derselbigen nur dreyerley

ley besondere fürnehme species, welche vnter die odoramenta, vnd vnter die wolriechende composita gerechnet vnd gebraucht werden / als da seind / Benzoin, styrax calamita, vnd Ladanum.

Erstlich aber von dem Benzoin zu handeln / so gibt dasselbige / vnd sonderlich / wenn man es brennet / einen sehr anmutigen Geruch von sich / vnd wird deßwegen von den Perfumierern hoch gehalten / darumb sich auch die Chymici sehr bemühet haben / ein Ohl auß demselben zu distillieren / dar für haltende / daß selbiges nicht allein zu der Artzney / sondern auch zu den wolriechenden mixturen viel besser / als das gummi an jhm selbsten ist / dienen solte / wie dann zu solchem Ende vnterschiedliche processen inventiret seind. Es beweiset aber die Erfahrenheit keine geringe Beschwernus / ein solches Ohl zu wege zu bringen / ja bald eine Vnmüglichkeit. Dann ob schon das Benzoin ein sulphurisches feistes brennendes gummi ist / inmassen es / wenn es vber das Fewer gehalten wird / schmiltzt / vnnd wenn man es anzündet / so brennet es nicht weniger als ein Hartz / das dem eusserlichen Ansehen nach / einer so darin nicht laboriret hat / gedencken möchte / das es ein Ohl vnfeilbahr / alsobald / wie andere feiste substantzen geben würde. So lassen vns aber die Proben des Vulcani das Widerspiel sehen / in deme / wenn man es schlecht für sich zu distillieren thut / das man an statt eines

Ohls /

Ohls / nur ein glentzende / vnnd in einander verwickelte weisse matery bald wie Seyden Flocken (von den Chymicis, flores Benzoini genant) in dem Glaßhelm oder Halß der retorten auffsteigt / welche matery oder flores im geringsten nicht schmutzig oder feist / sondern gar trucken ist / vnd vber das Fewer gethan / schmeltzet es widerumb zusammen wie der rohe benzoin thut. Dann es hierinnen eine sehr grosse vergleichnüß mit dem mineralischen Schweffel hat / darauß doch kein Chymicus, wiewol es eine Feiste substantz, vnd wahres subject des Fewers ist / einige feiste Oliter distillieren kan / weil derselbige / wenn er im distier kolben geschmoltzen ist / in eines sehr subtielen gelblechten Pulvers gestalt / flores sulphuris genant / auffsteiget / vnd in dem Helm anhenget / oder sich setzet. Vnd sind doch diese flores anders nichts / als Schweffel / der also subtilisiert ist / vnd sich wider in Schweffel klumpen / wie zuvorn / giessen lest. Es mangelt zwar nichts an Leuten / die von dem oleo benzoini viel plauderens machen / vnd sich gar höntsch vber dem / was ich deßwegen in meinen Aphorismis chymiatricis geschrieben / halten. Sie können aber auff solche weyse meine obangezogene observation vber diese Sache / nicht verwerffen / oder vernichten / sondern wo sie den Sieg erhalten wollen / so müssen sie exẽplariter vnd in der That beweisen / wie solches Ohl ohn einigen Zusatz / der dem benzoin einen frembden Schmutz vnd

Zeitigkeit beybringe / schlecht / durch das Fewer (wie von andern dingen geschicht) könne zu wege gebracht werden. Man hat mir zwar zu zwey oder drey unterschiedlichen mahlen / ein sonderlich schwartzlecht scharff durchdringend / aber am Geruch ein vberauß brenzeriges Ohl / unter dem Nahmen des wahren Benzoin Ohls gewiesen; Ob aber dasselbe auß dem Benzoin allein / vnd ohne Zusatz / wie gesagt / gemacht war / ist mir noch vnbewust / weil es die jenigen / die mir es zeigeten / für ein sonderliches mysterium vnd verborgene Kunst hielten. Für mein theyl wolte ich auch nicht ein Pfifferling darfür geben / weil ich ein solches Ohl in der Artzney / vnd noch vielweniger wolriechende composita darmit zu bereiten / nicht zugebrauchen wuste. Darumb ich in fürfallender Noth / den rohen / doch gereinigten Benzoin, oder seine mit gelindem Fewer sublimierte flores, solchen brenzerigen vnd fewrigem Ohl / ohne Vergleichnuß weit fürziehen wolte.

Was aber styracem calamitam vnd Ladanum angehet / kan man dieselbe / wie von den frembden resinen gesagt ist / distillieren / vnd wo man hierinnen wol handeln wil / so gebühret sichs diese gummata, erstlich in Rosenwasser oder gelindem Fewer schmeltzen / vnd darnach durch ein starckes Tuch außzwingen zu lassen / auff das / was rein gummi ist / von Holtz / Sand / oder andern vberflüssigkeiten / die darinnen seind / geschieden vnd abgesondert / vnd das gummi hernach

distillierē

distillieret werde. Es haben etliche vermeinet ein subtiel wolriechendes Ohl von solchem gummi per vesicam zu distillieren / ihre Arbeit aber ist vergeblich gewesen / weil darinnen solche subtiele vnd luffrige Oleosische Theylen nicht seynd / die das siedende Wasser auß ihren corporibus in prima distillatione absondern vnd auffbringen könne.

Solche Ohlereen werden sonsten nicht viel gebrauchet: Dann man hat in der Artzney anderer Ohlen viel / welche eben dasselbige / was diese thun / wol verrichten können / vnd fürs ander / so sind sie zur perfumerey, oder wolriechenden compositis, wegen des strengen Geruchs / den sie im Fewer bekommen / gantz vntüchtig.

Also das solches von ihrer distillation zu wissen / meines erachtens / vielmehr zu einer Wissenschafft / als zu besonderm Nutz gereichet.

CAPUT IX.

Von der distillation der ferulacischen gummaten als des gummi Ammoniaci vnd dergleichen.

Es werden durch ferulacische gummata das gummi ammoniacum, galbanum, sagapenum, opopanax, vnnd andere dergleichen Art von vermischeren / zum theyl wässerigen vnd mucilaginosischen oder viscosischen / wie gummi Arabicum, vnd

zum

zum theyl Hartzechtigen vnd brennenden substantzen/ wie der gereinigte styrax calamita seind/ verstanden/ vnd also genant / weil dieselbige nicht auß Bäumen / sondern etwan einer solchen art von hohen pflantzen / die wie levisticum, oder Liebstöckel/ oder wie die grosse rohrrechtige Angelica paluſtris aussehen/ vnd die Authores nennen sie plantas ferulaceas, wie ich darvon/ vnd wie man bemelte vnterschiedliche substantzen von einander scheiden kan/ in der letzten Section meiner Anatomiæ Essent. vegetab. beschrieben habe.

Anlangend aber die distillation solcher gummaten, soll man zuvor wissen/ das dieselbige gemeiniglich / vnd sonderlich / wenn sie frisch/ nicht zu alt/ oder sehr außgedörret seind/ ein Theil flüchtiges oder lufftiges subtiles Ohl haben/ welches per vesicam gar klar / mit dem vollkommenen Geruch ihres gummi auffsteigen thut. Darumb so man das ander Ohl der gummaten, welches per arenam soll gedistilliert werden/ haben will / befinde ich für rahtsam / das man erstlich / des gemelte subtiele Ohl per vesicam (inmassen ich hiernegst melden werde) absondere vnd für sich behalte / weil solche Ohlen gar nützlich im Leibe mögen gebrauchet werden. Darnach das man jhr hinderbleibendes Theyl / vnd sonderlich was recht resinosisch ist / auff solche weyse wie von den frembden resinen gesaget ist/ distilliere / vnd also wird man beyde Olitæten in jhren Kräfften ein jedes besonder haben.

Die

Die andere oder letzte Oliteten / so von obberürten gummatibus per arenam gedistillieret werden / dann ich von den andern in diesem Capittel nicht reden wil / haben bald gleiche gemeine qualiteten zusammen / zu gleicher weyse / wie die gummata auch generaliter mit den qualitatibus manifestis Gemeinschafft haben / wie die Authores solches von jhnen bezeugen. Sie sind warm vnd trucken / als auch sehr durchdringend / mit einer sonderlichen zertheylenden Schärffe / die von der acrimonia, die in allen solchen gummaten eingepflantzet / herrühret. Darumb dieselbige vnter die Salben zu gebrauchen / die harte tumores oder Geschwellen / zu erweichen vnd zu zertheilen / erkaltete vnd erlämete Glieder zu erwermen / die Schweißlöcher der Haut zu öffnen / das grobe oder erkaltete zehe Geblut zu dünnern / vnd die natürliche Wärme in solchen Gliedern zu erregen / oder zu jhren vorigen function dahin zu befordern / sehr nützlich geschetzet werden. Sie sind auch sehr dienstlich wider den Schlag / Schlaffsucht / Erwürgung / vnnd kalte affecten der Mutter / zu den harten Geschwulsten des Miltzen / vñ die kalte tartarische vnd zehe coagulata, die sich in die Gleiche setzen / zu erweichen / Item wider Hufftwehe: Vnd haben sonsten andere Nutzbarkeiten mehr / wie solche ein jeglicher Medicus leichtlich ermessen kan.

CA-

CAPUT X.

Wie die Myrrha vnd Bdellium zu distillieren.

Die beyde genante gummata, haben an Farbe / Geruch vnd Geschmack / eine solche gemeinschafft / daß einer welcher in der Kenntnuß der materialien nicht wohl gegründet ist / bald eines fur daß ander nemen möchte / vnd ist eben so viel / als wen sie entweder zweyerley Species myrrhæ, oder bdellij weren. Dann sie auch nicht weniger in jhren qualiteten, vnd wirckungen / bald eine vnentschiedliche vorgleichung haben. Es sind diese gummata auch von vermischten Substantzen wie die vorigen; es herschet aber doch mehr in jhnen die mucilaginosische substantz, als die resinosische: Wie solches nicht allein darauß vernommen wird / daß sie sich nicht so leichtlich anzünden vnd brennen lassen / wie andere gummata, darin die harzechtige Substantz herschet / sondern auch / weil die selbige in Wein oder Wasser bald zergehen / vnd doch in einerley viscosischen consistentz, ohne absetzung einiger resinæ, Wie die ferulacische gummata thun / bleiben / vnd sich anders nicht erzeigen / wen man sie wiederumb coaguliren will / als weren sie von dem runckelsten kirschen oder Apffelbäumen / gummi den Gezuch / vnd die besondere Bitterigkeit die sie haben / außge-

außgenommen. Welche qualiteten sie von den besagten gummaten vnderscheiden.

Es haben sich viel Chymici ein subtieles Ohl ohne brentzerung per vesicam auß dem bdellio vnd myrrha vberzuziehen bemühet/ es ist aber mit ihrer arbeit eben gewesen/ gleich wie ich von dem styrace calamita gesagt habe/ weiln in diesen materien keine solche Oliter zufinden ist. Darumb so man eine Ohl darvon haben will/ so ist der negste Weg/ daß man sie per arenam in einer retort distilliere wie von andern dingen ist gedacht worden. Sie pflegen ziemliche Wässergkeit vnd wenig Ohl zugeben/ welches auch sehr brentzerig vnd stinckend ist in solcher massen/ das ich es deßwegen für mein theil weder eusserlich/ noch viel weniger inwerlich des Leibes gebrauchen wolte/ vnd melde nur viel mehr diesen proces wegen der possibiliter der Kunst/ als derselben Nutzbarkeit zubeweisen. Damit so man die myrrham oder bdellium nicht in integra forma, sondern ihrer balsamischen sulphurischen Substantz halber gebrauchen will/ so ist meines erachtens kein besser Mittel zu finden/ als daß man dieselbe durch einen wohl gerectificierten Spiritum vini außziehe/ wie sein proces/ als auch der Nutz vnd Gebrauch in dem offt angezogenen Buch von den vegetabilischen Essentzen beschrieben ist. Man hat zwar wohl einen besondern modum durch welchen man vermittelst der

Kleinen

kleinen Kienholtz Spönlein / vnd der Myrrhæ, auff eine Zeitlang zusammen maceriert, vnnd darnach per vesicam gedistilliert / ein von der myrrha etwas riechendes vnd darbey bitteres Ohl zu wegen bringet / das in vnd eusserlich des Leibes mit Nutzen mag gebraucht werden. Ob sich aber schon ein Ohl da / mit Geruch vnd Geschmack in etwas bezeiget / so bleibets doch für sich / daß das Ohl selbst keine eigentliche substantz der myrrhæ ist / sondern auß den Kienspönlein herkomme / vnd nur accidentaliter solche qualiteten bekommen habe: Welches man darumb nach seiner Art nicht verachten oder verwerffen soll / so fern man nur in terminis der Warheit bleibet / vnd solches niemand für ein wahres oleum myrrhæ verkauffet / oder zu dispensiren sich vnterstehet. Wie dergleichen schendlicher vnd Straffwürdiger Betrug / bey der köstlichen Oliter des Zimmets / der Nägelchen / vnd anderer aromaten geschicht. Dann es werden Leute gefunden / welche des schändlichen Geitzes halber / solche aromaten mit Kienholtzspönlein maceriren / vnd distillieren / damit sie eine grössere quantitet Ohls bekommen können / welche sie den Materialisten / die doch den besten Kauff am liebsten haben / vmb ein liederliches Gelt verkauffen / die es hernach wider / vnverstendigen Apotheckern zu verpartieren / vnd hoch anzuschmieren wissen. Vnd betriegen nicht allein die Apothecker sich selbsten / in dem sie den

Scha-

Schaden / wenn solche Oliteten (die in ihren Kräfften nicht lang dauren können /) galstig werden / sondern sie betriegen auch viel mehr die Patienten / für welchen es verordnet / vnd (vnter andere medicamenten vermischet) administriert werden. Auff welchen Mißbrauch billich die Herrn Stadt physici groß achtung geben sollen. Denn ob schon die vergleichung dieser Oliteten mit dem vermeinten Oleo myrrhæ nicht wohl angehet / weil sie realiter ziemblich viel von der eigentlichen waren Olitet der aromatum bey sich haben / vnd entgegen das bemelte Ohl / keine öhligesubstantz, von der myrrha, oder etwan einen schlechten Schmutz desselben in heit: So ist doch desto minder des Betrugs halber kein distinction hierinnen zu machen / sondern eins so wol als das ander für Betrug zu erkennen vnd zu straffen. Dann ein besonder Ding ist es / auffrichtig vnd vnverfelschte zimmetöhl für sich zu haben / ein anders aber / wenn es den halben theil / oder mehr Kienholtz Ohl bey sich vermischet hat; Vnd ist bald eben so viel / als wenn einer Gold vnd Kupffer zusammen geschmoltzen / für lauter Gold verkauffen wolte; Ja in einem fall ärger / weil solcher Betrug der Oliteten zum Nachtheil vnd Schaden der Krancken / die sie gebrauchen sollen / gereichet.

Wenn aber die Apothecker von recht verstendigen Leuten / welche der materialium nicht allein eine gute Kenntniß / sondern auch in rebus

chymicis nothwendige Erfahrung vnd Grundherren / fleissig visitiert wurden / so könte man balt solchem Betrug vnd anderen mehr / zu grossen Ehren vnd Nutzen der Reipublic fürkommen vnd denselben abwenden.

CAPUT XI.

Von der distillation der vegetabilischen Tartaren vnd Essentzen.

WJe dz Brennende Ohl von dem Weinstein soll gedistilliert werden / dz habe ich schon in meiner Tartarologia, von der section oder zertheylung seiner substantzen handlend / bewiesen / nach welchē proces man mit allerley andern Tartaris vegetabilium vmbgehen kan: Oder auch dieweil etliche von denselben in die Höhe auffsteigen / so kan man sie in einem eysern Kolben dergestalt / wie ich hier im Anfang / als ich von den resinen gehandelt / gelehret hab / distillieren. Auff welche weyse man auch die condensierte Säffte / als die aloën, die acaciam, hypocistin, opium, vnd allerley andere vegetabilische Essentzen / so jemand jhre Oliteten / zu haben begierig wehre / distillieren kan. Jngleichem kan man auch auff solche Art mit dem Zucker vnd Honig handlen / das man erstlich jhr Wasser mit gelindem Fewr abziehe / darnach wenn dasselbige abgesondert / das man stärcker Fewer gebe / vnd dasselbige so

lang

lang biß ihre schwartze Oliteten/wie sie vom Tartaro außkommen/ verfolge. Diß kan ein jeglicher seines wolgefallens gebrauchen; was mich für mein theyl angehet/ achte ich solche Oliteten nicht/ vnd ob ich sie schon bißweilen gedistilliere habe/ so ist doch solches viel mehr der curiositet halber/ etliche dinge zu anatomiren, damit ich den Vnterscheid ihrer substantzen sehen/ vnd mit gutem Grund darvon reden könte/ als das ich solche öhlen gebrauchen wolte/ geschehen.

CAPUT XII.

Von der Distillierung des Wax/vnd Baumöhls.

OB schon das Wax für eine Thierische substantz von etlichen gesetzet wird/ so werden doch andere gefunden/ die für gewiß halten/ das es nicht eine auß der Bienen Nahrung in ihren Leibern transformirte substantz; sondern eine besondere süsse Matery/ der Blumen sey/ welche die Bienen samlen/ vnd in ihre Zellen führen/ das es also viel mehr eine vegetabilische als thierische substantz anzusehen ist. Es sey nun hiermit/ wie ihm wolle/ weil das Waxöhl vor diesem ist in grossem Werth gehalten worden/ so habe ich hier zu erinnern nicht vnterlassen können/ das dasselbe gleicher massen/ wie die hiebevor bemelte Oliteten per urinale, oder durch einen solchen Kolben im Sand/ wie

gesagt / kan distilliert werden. Man soll aber wol in acht haben / daß / weil das Wax / wenn es erhitzet ist / gewaltig in die Höhe steiget / man gar wenig in den Kolben thue / vnd mit sehr gelindem Fewer / sonderlich im anfang vmbgehe. So sich aber jemand dieser Arbeit / wegen der Gefahr / so darbey ist / nicht vnterstehen dörffte / der kan jhm auff solche gestalt fürkommen. Man nimpt ein ziemliches Theyl rein / vnd schön gewaschen groben Sand / oder gröblecht gestossenen weissen Kisselstein / vnd geust darauff des allerschönesten / wolriechenden gelben Wax / welches in einer saubern Pfannen geschmoltzen sey / mit einer Spatel allezeit vmbrührend / biß das es wie ein dicker Brey oder Pflaster werde. Von dieser matery thut man so viel / als von nöhten ist / in den Kolben / vnd distilliert per gradus, jedoch / das man nimmer kein violent Fewr gebe / so kömpt ein schönes gelbes / dicklechtes Ohl herauß / welches die Chymici butyrum Ceræ nennen.

Dieses Ohl oder Butter habe ich gut vnd nützlich gnugsam für das oleum ceræ in gemein zu gebrauchen / angesehen / vnd sonderlich da es lenieren / vnd erweichen soll. Andere aber die mit solcher dicken consistentz dieses Ohls nicht wol zu frieden seind / distillieren vnd rectificieren es so lang / biß es eine dünne öhlige consistentz bekompt / vnd gewinnen so viel darbey / daß das Ohl je lenger je mehr einen brenzerigen Geruch /

vnd

vn hitzigere qualitet, als es zuvor hatte / bekommet. Ob nun solches eine Verbesserung der Tugenden dieses Ohls sey / das lasse ich an seinem Orth beruhen.

Was aber ferner das Baumöhl angehet / kan dasselbe ohne Zusatz von Sandt / oder anderer dingen mit gelindem Fewer gedistilliert werden: Will sich aber solches niemand getrawen / der mag hierinnen nach seinem wohlgefallen thun. Dann was ich in diesem Fall fürschlage / dasselbe ist nicht eine solche hochnotwendige Regul / daß man sie nicht vberschreiten dörffte / sondern ich tractiere nur de possibilitate vnd wie ich daß Ohl / wen ich es vonnöten hab / zu distillieren pflege.

Die Alten haben ein gedistilliertes Baumöhl beschrieben / welches sie oleum philosophorum, auch oleum de lateribus genennet vnd in grosser existimation gehalten. Desselben proces lautet also: Man nimt ein Paar alte Ziegelstein vnd bricht sie in mittelmessige Stücken / thut sie so lang ins Fewer / daß sie glüend roth werden. Darnach löschet man sie alßbald in klaren alten Baumöhl ab / vnd lässet sie so lang darein stehen / biß sie mit Ohl wohl angefüllet seind. Alß dann nimt man die Stücke auß dem Ohl herauß / stost sie etwas grobleche / thut sie in eine retort, vnd distilliert das Ohl herauß / welches man zur Noth bewaret.

Die Tugenden dieses Ohls seind / das es

penetrirt, oder durchdringet/ digeriert, es verzehret die Kalte schädlichen materien, dienet wieder die beschwernus des Gehörs/ auß Kalten windigen Blästen verursacher! Item wider die Wurme/ Schlag/ Krampff/ Hufft vnd andere Weheragen/ dergleichen Härtigkeit der Miltz/ fallende Sucht/ vnd zu andern gebresten mehr/ in massen in den Apotheckerischen Dispensatorijs darinnen die distillation dieses Ohls beschrieben/ weiter zu vernemen ist. Es muß aber dieses Ohl vnd andere der gleichen mit vnderscheid vnd grosser vernunfft gebraucht werden. Dann wo man in solchen affectibus, da einige hitzige/ oder sonsten Kalte vnd truckne intemperies vorhanden weren/ gebrauchen wurde/ da könte es einen vnwider erstattlichen Schaden bringen vnd zufuegen.

Caput XIII.

Von dem Campffer Ohl.

Es ist die Campffer/ oder Lateinisch/ Camphora oder Camphura, wenn sie gereiniert, ein schön Weisse vnd wie Zucker kandel glentzende/ am Geruch wohlriechende vnd durchtringende Substantz, welche jhrer consistentz halber/ alß auch/ daß sie sich vnder die Oliteten vermischen vnd vereinigen lest/ vnder die Zahl der resinosischen sulphurischen dingen soll gerechnet werden/ mit diesem beding aber/ daß/ jhrer subtilitet vnd reinigkeit wegen/ man

sie vber alle andere gemeine verbrenliche Substantzen / fur eine der alleredlesten rechnen vnd halten muß. Ja ich halte darfur / das gleich wie dem Spiritui vini, keinerley subtiele Oliter / oder / verbrenlicher liquor, seiner reinen subtielen consistentz, vnd brennenden qualiter wegen / kan fürgezogen werden / in massen zusehen ist / daß er durch die gelindeste Wärme der Lufft / ich will geschweigen / vom Fewer wegrauchet vnd flüchtig wird / vnd so man jhn brennet / keinerley fæces oder trusen hinder sich leßt / noch viel weniger solche suliginem oder schwartzen Rueß an / vnder denen Instrumenten, da er etwan angezundet vnd verbrennet wird / setzet wie sonsten alle andere Oliteten / sie seyn so subtiel / wie sie wollen / zuthun pflegen. Also verhelt sichs auch mit dem Campffer / welcher so aërisch / oder lüfftig / vnd fliegende qualiteten hat / daß wo man jhn mit sonderlicher curiositet nicht wohl verschlossen / oder zuvermacht behelt / er sich von seiner gantzen Substantz, dermassen verzehren vnd exhalieren kan / daß bald ein wunder daran zusehen ist / vnd wen er mit Fewer angezündet wird / so brennet er dermassen so rein / daß kein Hartz / kein Terpenthin, kein Balsam / in diesem fall jhm zuvergleichen. Dann er auch dem Fewer so zugethan ist / daß / wen er angezündet vnd ins Wasser geworffen wird / er wie ein Liecht empor brennet / daß eine Lust daran zusehen ist.

Diese sulphurische edle substantz, ist je

vnd allewege von den Medicis in grossem wehrt vnd Gebrauch gehalten worden/ in solcher gestalt/ daß sie vnter die allerfürnembste composita cordialia, alexiteria, vnd auff andere weise mehr/ in der medicin noch teglich dispensirt vnd verordnet wird. Ihre erste qualiteten betreffend/ ist allezeit der mehreste Hauff der Ärtzte solcher meinung gewesen/ als sie auch noch seind/ daß sie kalt vnd trucken im dritten grad sey. Andere aber halten das wiederspiel/ vnd sagen/ daß der Campffer nicht kalt/ sondern warmer Natur vnd temperaments sey/ vnd grunden sich hierauff; Erstlich/ daß/ weil der Campffer so leichtlich/ geschwind vnd reinlich/ wie schon gesagt/ brennet/ es nicht möglich sein könne/ das er kalter qualiter sey. Dann wo solches were/ muste nowendig die qualiteten vom Wasser/ oder Erden Substantialiter darunter herfchen/ welche substantzen doch dem Fewer gantz zuwiedrig sein/ will hier geschweigen/ dz es sich darinnen anzunden/ fovieren vnd erhalten solte. Darnach/ weiln er von solchen subtielen Theilen von der Natur gecomponiert ist/ daß er für sich selbst sich verzehret/ vnd in die Lufft fleucht vnd verschwindet/ so kan solches auch nicht mit der kalten vnd trucknen Natur der Erden vbereinkommen/ weiln jhr Eygenschafft ist/ vielmehr in jhrem centro zu bleiben/ vnd nicht durch die Wärmbte der Lufft in die höhe gezogen zu werden. Vnd fürs dritte daß der Campffer wegen des aroma-

tischen

tischen subtielen Geruchs / auch acrimoniæ, oder Schärffe / die er hat / viel mehr mit den edlenen aromatischen / vnd wohlriechenden hitzigen dingen als mit denen die vngeschmackig / oder sonsten vom geruch wibrigen / recht kalte simplicien überein kompt. Vnd die Effecten des Campffers betreffend / ob schon dieselbige zu den inflammationibus der eusserlichen theilen des menschlichen Leibs appliciert werden vnd bißweilen die Hitze lindert / vnd die Geschwulste verzehret / thut es solches nicht auß einiger Kälte / sondern viel mehr auß seiner sehr subtielen / vnd durchdringenden lufftigen warmen Natur / durch welche er die particular Materien / welche die Hitze verursachen / zertheylet vnd außdempffen macht / das also / wenn solche benommen seind / die Inflammationen vnd Geschwulsten consequenter auffhören müssen. Jngleichem das / wo der Campffer wider etliche Anzündungen vnd Hitzige gebresten / inwendig des Leibs nützlich gefunden wird / solcher Nutz entweder auß den gemelten qualiteten des Campffers / oder durch seine balsamische vnd alexiterische Eygenschafft dardurch er der innerlichen Feulung der humorum, auch den Dunsten etlicher gifftigen materien die dem Hertzen zusetzen / vnd die natürliche Wärme anzünden vnd agitieren / widerstrebet / vnd per Sudorem oder insensibilem perspirationem außdempffen machet; Welches dann vielmehr durch erhitzen / als durch külen / vnnd truckenen

kurtzstehen muß / wie solche effecten von vielen Hocherfahrnen Medicis vnd rechten observatoribus Naturæ offt ist gesehen vnd observiret worden.

Endlich sagen auch diese / daß das Argument / welches jhr Widerpart allegiret, das nemlich / weil der Campffer in ziemlicher quantitet, oder durch langwierige continuation gebrauchet / das sperma coagulire oder exsiccire, vnd die libidines, oder veneriſche Fleiſchliche Lüſten / wie man dafür hele / dempffe / nothwendig derselbe von kalter vnd truckner Natur sein müsse / gantz von keinem Grund oder Werth zu halten. Dann wo eine solche Nothwendigkeit der Kälte vnd truckne / vnentbehrlich in den Dingen / die da solche libidines refræniren sollen / erheischet weren / so muste auch nothwendig folgen / das kein simplex oder substantz, die offentlich hitziger vnnd truckner qualiteten ist / solches thun könte / sondern vielmehr das Widerspiel / nemblich daß sie solche Lüſte vermehren musten / da doch agnus castus, vnd die ruta, welche gar hitzig / bitter / scharff vnnd durchtringend seind / eben so wol solche libidines zu dempffen / vollkommene Macht / als jmmer der Campffer haben. Viel andere dergleichen argumenten, vmb zu demonstrieren, das diese edle sulphurische substantz, nicht kalt vnd trucken ist / wissen sie auff die Bahn zu bringen / welche an diesem Ort zu trehlich / zu weitleuffig weren.

Man

Man disputiere nun von dem Campffer wie man wolle/ so ist vnd bleibet er ein sehr kräfftiges medicament / vnd sonderlich in den giftigen pestilentzialischen Fiebern / darin er seines gleichen nicht hat / wol zu verstehen / wer jhn mit Vnterscheid vnd Verstand zu gebrauchen weiß. Seiner Bereitung vnnd Verbesserung halber/ darff er meines verstands nicht viel verkünstelt zu werden/ weil er in sich selbst so eine reine vnd subtiele substantz ist / wie hieroben schon angedeutet. Ist aber jemand / der jhn zu einem Ohl distillieren wolte / so ist der gemeine Proceß also: Man nimt etwan vier Vntzen schön refinirt Campffer/ ein Pfund mit Sand zugerichten saubern Töpffer Leimen / vnd stösset es gar wol vntereinander/ das es wie ein Teig werde. Darnach macht man kleine runde Kugeln darvon / leßt dieselbe für sich selbst trucknen / alßdenn thut man sie in ein Glaß retorrlein / vnd distilliert es durch warmen Sand/ so gibt es ein hübsches gelbes Ohl / daß scharff vnd sehr durchdringend ist / hat aber den edlen Geruch von dem rohen Campffer nicht. Bey etlichen ist dieses Ohl in grosser existimation/ ich aber halte vielmehr von dem rohen Campfer/ denselben etwan in forma pulveris, oder erstlich in bequemen liquoribus appropriatis gedisselviert/ vnter etliche compositа cordialia vnd alexiteria zu vermischen / oder jhn sonsten anders wo zugebrauchen. Es hat aber hierinnen ein jeglicher Medicus seine besondere Wahl/

vnd Gefallen. Dann was ich von solchen oder dergleichen vnterscheidungen der dingen sage/ das ist nicht darumb geredet/ als wolte ich weise Leute reformieren/ sondern es geschicht nur simpliciter zu dem Ende allein/ das ich meine Meinung offenbahre.

CAPUT XIV.

Von der rectification der bemelten Oliteten.

DAs Wort oder terminus, Rectification ist bey den Chymicis so viel zu sagen/ als purificierung/ subtilierung/ vnd eine substantz in jhre höchste Reinigung/ subtilitet vnd Kräffte zu bringen. Derowegen auch fürnemblich allerley Wasserige oder sulphurische liquores, welche in prima distillatione auß jhren corporibus, sonderlich mit der Stärcke des Fewers getrieben vnd außgezogen werden/ weil dieselbige gemeiniglich von dem suligine oder Rueß/ oder andere des simplicis gröbste substantz mit sich führen/ werden zum andern mahl durch sänfftrer/ vnd gelinder Fewer gedistilliert/ auff daß das reinste vnnd subtileste Theyl des liquoris hierüber steige/ was aber vnrein/ oder sonsten grob vnd terrestrisch ist/ dasselbe dahinden bleibe.

Von der rectification oder der Oliteten allhier zu reden/ so soll man wissen/ das es nicht

von

von nöhten ist/ das dieselbige/ alle ohne Unterscheid/ von was Art sie sey/ rectificiert/ oder zum andern mahl gedistilliert werden. Dann zum Exempel/ so man die allererste Oliteet/ welche auß den resinis, balsamis, gummatibus &c. mit gar sanffrem vnd gelindem Fewer außkompt/ absondert vnd nicht wartet/ biß die matery in der retorten oder Kolben verbrenne/ vnd das gröbste Theyl des sulphuris sich darunter vermische. In solchem fall seind diese rein/ subtiel/ vnd kräfftig gnug/ das man sie zu rectificieren nicht von nöhten hat. Vnd noch viel weniger bedörffen solcher Arbeit/ die jenige Oliteten in gemein/ welche per vesicam, wie ihr proces hierunten folgen wird/ gedistilliert werden: es sey dann daß sie in der distillation, etwas vom Kupffer angegriffen/ wenn sie durch Kupfferne Helme vnd serpentinen gedistilliert werden/ vnd grün geworden seind/ oder das einige mucilago, Schmutz oder sonsten Vnreinigkeit auß des Distillatoris Vnfleiß darunter lauffe/ welche Vngelegenheiten einer wol vermeiden kan/ der da an statt der Kupfferneu/ Zinnerne oder Gläserne Helmen vnd serpentinen gebrauchet/ vnd auff die Regierung des Fewers gute Achtung gibt. Mann sol auch wissen/ was subtile vnd wolriechende Oliteten seind/ das dieselbige in der rectification/ oder im wider distillieren/ mehr Schaden an ihren Kräfften/ als Beforderung vnd Erhöhung derselben bekommen: Vnd fürnemlich

nemlich wenn solches per arenam geschicht/ weil die Oliteten noch eine ziemliche Hitze außstehen müssen / ehe sie können vberkommen / ob sie schon klarer werden / dennoch ein stärckers Empyreuma oder brentzerigen Geruch / als zuvor/ erlangen/ wie solches gar offt bey dem edlen oleo succini, oder Agstein Ohl gesehen wird / das dasselbige ob es schon hell vnd vberauß klar / vnd wenn es sonderlich per arenam rectificiert ist/ dennoch einen viel stärckern / wiedrigern / vnd brentzerigern Geruch hat/ als das jenige/ welches in der ersten dilstillation vnd fürnemblich das im Anfang außkömpt.

Darumb soll man mit der curiositet nimmermehr so berhöret sein / das man nur simpliciter auff die schöne Klarheit der Oliteten achtung gebe / vnd darzwischen jhren natürlichen Geruch vnd Geschmack verliere/ oder zum wenigsten sehr schwäche. Dann wo solches geschicht/ da kan es anders nicht fehlen / es müssen auch jhre beste Kräffte / vnd von der Natur eingepflantzte Eygenschafften / Verletzung vnd Schaden leyden. Was aber die Oliteten / welche rectificierung vonnöhten haben möchten / angehet/ können dieselbige also rectificiert werden.

Erstlich wann jemand einige Oliteten hette die im Sand gedistilliert weren vnd deren subtileste Theyl von dem gröbsten wolte absondern/ der soll das Ohl in ein Glaßkolben thun / mit zwölff oder mehr mahl / so viel schlecht Brunnen oder

andern

andern gedistillierten Wasser darzu/ darnach den Helm darauff stellen / vnd in balneum Mariæ, daß das Wasser stetig siedend heiß sey / setzen / so distillieret das Wasser wenig bey wenig / vnd führet allgerad daß subtileste Theyl des Ohls mit sich / vnd left die terrestrische fæces, oder was gar schwer vnd zehe ist / zu rück. Dieses subtileste Ohl scheidet man alßdann vom Wasser / vnd bewahret es an seinem Orth. Vnd auff solche weyse kan man auch die Oliteten / die per vesicam gedistilliert seind / vnd etwan durch Vnfleiß (wie gemelt) in der distillation seind vnrein geworden / rectificiren / hierauff aber wol Achtung gebend / das die Gefüge der Instrumenten vber die massen wol zu vermacht sein / auff das kein Geruch von den Oliteten exhalieren oder sich verlieren möge / darzu auch viel dienet / das man die Helmen solcher gestalt wisse zu kühlen / daß sie nicht in stücke springen. Were es aber Sache / das man einige von Art gar dicke / zehe / grobe / oder sonsten auch gar brenzerige Oliter / welche durch die continuation der Hitze (in ansehen der qualiteten die es hat / vnd zu dem Ende / darzu man es gebrauchen will) nicht kan beschediget werden / rectificieren wolte / so soll man in solchem fall solches Ohl sampt einem Theyl reinen Sand in eine retort thun / vnd es durch heissen Sand mit so gelindem Fewer / als müglich / vnd nur dienlich ist / vmb hinüber zu treiben / so lang distillieren / biß nur die fæces allein dahinden bleiben.

Entlich

Entlich soll man auch wissen / das neben den bemelten zweyen Mitteln die Oliteten / welche einige subtiele substantz in sich haben / dieselbe eben so wol per vesicam als per balneum können rectificiert werden: Welche Arbeit dann viel geschwinder zugehet vnnd auch bequemer ist / ein ziemliche quantitet Ohls auff einmahl zu rectificieren.

HYDRELÆOLOGIÆ

SECTIO III.

CAPUT I.

Wie man das Anißöhl / vnd die Oliteten der andern Sahmen durch die Blase distillieren soll.

Von den Oliteten / welche per arenam, oder im heissen Sand / nothwendig müssen gedistillieret werden / habe ich sattsamen Bericht in der vorigen Section gegeben: Nun komme ich zur Erklärung / wie man mit den jenigen Oliteten / die da lufftig / subtiel von Art seind / vnd mit ihres simplicis Geruch vnd Geschmack ohne einige Veränderung / oder schedliche alteration von Hitze gar leichtlich per vesicam, oder die kupfferne Blase können distilliert werden / vmbgehen vnd recht handeln soll / vnd fange erstlich bey dem Anißöhl an / welches auff folgende gestalt distillieret wird: Man

Man nimpt vier Pfund Aniß Samen/ thut
jhn so gantz in eine Vesic, oder kupfferne Blaß
mit einem zinnern Helm/ sambt seinem behörig-
gen refrigeratorio oder Kühlkessel wie in dem
ersten theil dieses tractats ist angedeutet worden/
vnd geust darüber fünff oder sechs Kannen Was-
ser/ darnach vermachet man die junctur der Ve-
sic vnd Helms gar wohl/ vnd legt einen recipi-
enten für den Schnabel/ vmb daß Ohl zu em-
pfahen; Als dann lesset manß mit so viel Fewer/
daß das Wasser fein gelind sieden möge/ distillie-
ren/ so wird sich alßbald ein schönes Ohl empor
dem Wasser erzeigen. Mit solchem gradu von
Hitze treibet man es so lange/ biß man spüret/ daß
kein Ohl mehr außkompt/ welches man am ge-
wissesten dabey erfahren kan/ daß man dasselbige
was schon gedistilliert ist/ in ein ander Glaß thut/
vnd die distillation weiter verfolge. Dann wo
alßdan kein Ohl mit dem Wasser mehr auffsteig-
et/ so ist das eine gewisse Anzeigunge/ das die
Feistigkeit des Aniß/ welche flüchtig ist/ schon
auffgestiegen/ daß man also weiter zu arbeiten
sich nicht bemühen darff. Vnd auff solche wei-
se kan man den Fenchelsamen/ Kümmel/ wilde
Mören/ Paradißkörnlein/ Cardamümlein/
Angelica, Senff/ vnd allerley andere Samen/
wie sie auch heissen mögen/ welche eine subtile/
flüchtige/ sulphurische oder öhlige substantz
in sich haben/ distillieren. Was aber für Sa-
men seind/ welche eine schwere/ zehe oder träge

Oliret/ alß zum Exempel/ Rüben/ Rettich/ Mahn/ zein oder Flachs/ Henff/ vnd andere viel dergleichen Samen in sich haben/ dieselbigen müssen durch die Presse exprimiert, oder außgezogen werden/ wie man mit den Mandeln vnd dergleichen feisten Körnern der Früchten zu thun pfleget. Dann es steigen in keinem Wege die Oliteten solcher Samen/ wenn sie schon vorhin auß jhren corporibus außgepresset vnd abgesondert seind/ per vesicam auff/ wie die andere Oliteten/ ich will geschweigen/ daß sie es thun würden/ wen sie noch in jhrer Cörper substantz klebeten. Welchen vnderschied ein jeglicher verstehen soll/ der auß solchen dingen Oliteten distillieren will.

Man soll auch ferner wissen/ das erliche Sähmen wie eben so wohl auch andere Simplicien seind/ die da/ wenn man gleich derselbigen eine grosse quantitet mit vielem Wasser in einer Blasen zu distillieren/ vber dem Fewer hette/ alßbald im anfang in dem ersten Wasser/ so da außkompt/ etwa in einer Stund/ zwey/ oder drey (nach dem der materv viel oder wenig ist) jhre Oliret so viel sie deren in sich haben/ auffgeben/ vnd daß man deßwegen nicht lange zu distillieren vonnöten hat. Man findet aber auch andere/ welche/ ob man sie gleich zwey Tage nach einander distilliert/ doch stets etwas Ohl geben; Als zum Exempel bey dem Fenchel vnd Petersilgen Samen/ vnd bey anderen dingen/ die ich hernach

nennen

kennen werde/ zu sehen ist. Darumb der Distillator nach solchem vnderscheid seine Arbeit anstellen muß. Vnd daß er deßwegen/ wen etwan viel Wasser außgedistilliert ist/ das Ohl darvon scheide/ vnd dasselbe Wasser widerumb auff die matery giesse/ auff daß sie stets drin schwimmen könne/ vnd nicht brenzerig werde: Darzu man fürnemlich auff beyderley/ alß Wasser vnd Fewer/ achtung geben muß. Wie zugleich auch/ daß das Wasser in dem refrigeratorio oder Kuelkessel vmb den Helm offt erfrischet werde. Dann wo dasselbige zu heis ist/ schlegt es nicht allein/ die in den Helm auffsteigende vapores zum theil nieder/ sondern vervrsachet auch/ das das Wasser sampt dem Ohl in Rauchs gestalt/ gar heiß/ vnd mit gewalt in den recipienten steiget/ da es eine Külung suchet/ vnd stosset bißweilen denselbigen zu Stücken/ oder vervrsachet andere Schäde.

Obgemeltes Aniß Ohl/ vnd alle andere Oliteten welche auffm Wasser schwimmen (dann etliche seind so schwer daß sie auff den Grund fallen/ darvon an jhrem Ort weiter) werden gemeiniglich von dem Wasser also abgesondert. Man hat einen langlechten Glaßtrichter von den Chymicis separatorium genandt/ welches in der mitten etwas bauchig/ oben eng/ vnden langleche vnd spitzig zugeht/ vnd ein gar Klein löchlein habe/ vnd daß vngefehr eine Kanne Wasser halte. Dasselbe separatorium henget man an

ein Nagel/ vnd vermache das gemelte Löchlein an der Spitze mit einem Höltzern Pröpfflein/ der gestalt/ daß man es außziehen könne/ wenn es die Noth erfordert/ vnd stelt ein ledig Glaß mit einem breiten Mund/ oder ander Geschirr darunder. Darnach geust man daß gedistillierte Wasser vnd Ohl in diesen Triechter/ vnd leßt es ein wenig stehen/ biß das Ohl empor schwimmet: dann zeucht man das Pröpfflein auß / so wird das Wasser in das gemelte Geschirr wenig bey wenig lauffen/ welches so lang/ biß das Ohl herunder kompt/ außlauffen soll/ vnd dem Löchlein nahe zukommen beginnt; Alßdann muß man geschwinde mit der lincken Hand den Triechter fassen vnd fest halten/ vnd mit der spitze eines Fingers auß der rechten Hand/ daß Löchlein geschwind zustopffen/ auff daß das Ohl nicht außlauffe/ welches man darnach in ein klein Gläßlein das bey der Hand stin soll/ wenn man gar sanfft mit dem Finger lufft gibt/ lauffen leßt. Vnd also hat man das Wasser von dem Ohl abgesondert. Man soll auch von wegen des Anißöhls insonderheit wissen/ das daßelbige/ sonderlich wenn es kalt Wetter ist/ gern in glentzenden Schüpffen, bald wie Walrath oder sperma ceti, dicklecht wird/ oder zusammen lauffe/ das man es deßwegen also bald scheiden soll/ wenn es sampt dem Wasser in den recipienten erstlich gedistilliert/ vnd noch warmlecht ist/ oder wo es schon kalt vnd dick worden ist/ das man es sampt dem Wasser etwas

Wärmet

Wärme/ vnd geschwind separiere, oder es würde sonsten an den Gläsern kleben/ vnd viel darvon verlohren gehen.

Etliche andere aber thun die gedistillierte Wasser vnd Ohle in eine Flasche mit einem engen Halß/ vnd so viel Wasser darzu/ das sie gar voll werde/ vnd das Ohl darauff an den Mund schwimme/ welches sie mit einem kleinen Schwemlein abfeumen/ vnd zwischen zweyen Fingern in ein Gläßlein außtrucken. Andere tuncken einen subtielen baumwollinen dacht in das Ohl/ lassen es vber dem Mund der Flaschen/ vnd schaffen das es durch solchen dacht außgezogen/ vnd in ein klein Gläßlein/ welches sie an den Halß der Flaschen angebunden haben/ außgetropffet werde. Vnd also sucht ein jeder/nach seines wohlgefallens/ seinen vortheil.

Was aber die Tugenden vnd Nutzbarkeiten des Aniß Ohls angehet/ ist dasselbige in allem dem/da man den Aniß gut befindet/zugebrauchen/ nur allein/ das man seine Dosin observiere, welche gemeiniglich von zweyen/ drey/ vier/ sechs oder acht Tropffen ist auff einmal/ mit Wein/ Bier/ Fleischbrüe/ oder vnter andere medicamenten vormenget/wie es der Medicus für rathsam ansiehet.

CAPUT II.

Von dem Melissen/ vnd anderer Kreutter Ohlen.

WEil die Melissa, ein fürtreffliches Hertzsterckendes simplex oder Kraut ist/ so will ich die Distillation der Kreuter hiervon anfangen.

Man nimt einen grossen Korb voll grüner abgestreiffter Bletter vnd Hülßlein von der Melissa/ wenn sie ihren Samen hat/ vnd hacket sie grobleche/ darnach in eine grosse vesica gethan/ geust man so viel Wasser darauff/ daß das Kraut darin schwimmen könne/ vnd distillieret wie von dem Anitz gesagt ist. Es gibt aber diß Kraut gar wenig Ohl von einer distillation oder Blasen voll. Derowegen so sich einer ziemlich wol darmit versehen will/ der muß des Krauts eine ziemliche quantitet haben/ das er vnderschiedliche mahlen darvon zu distillieren genug habe/ vnd also kan einer leichtlich zwey oder drey Loth Ohl samlen.

Nach solchem proceß kan man die Krausenminz/ Mentham Moschatinam, Salviam, Weinrauthen/ Wermuth/ Origanum, Majoran, Lavendel/ Roßmarin/ Thymian/ Hissop/ Satureiam oder Pfefferkraut/ Basilicon, vnd allerley Art von wolriechenden/ oder sonsten andern Kreutern/ die von Hitzigen qualiteten seind, vnd eine fürtefle Sulphurische Substantz

in sich haben/ vnd nicht allein wenn sie grün/ sondern auch/ wenn sie schon gedörret seind/ distilliereten. Wie auch nicht vonnöhten ist/ das alle Kreuter im Sahmen seind/ weil in etlichen nur auß ihren Blettern/ Ohl gnug zu distillieren ist/ in massen zum Exempel bey dem Roßmarin zusehen ist/ auß dessen einem Pfund gedörrter Bletter/ zwey oder drey quintlein Ohl können gezogen werden. Darumb auch dem Distillatori zu wissen gebüre/ welche Kreuter das mehriste theil Ohls in ihrem Sahmen vnd dolden/ vnd welche es fürnemlich in den Blettern haben. Wie auch welche Simplicien viel/ oder welche wenig Ohls geben.

Das Melissen Ohl ist sehr Köstlich vnd von grossen Kräfften/ in vielerley Kranckheiten vnd zufällen/ da Cordialia vnd Bezoartica calida zugebrauchen seind; Insonderheit aber wider das Hertzgespan auß Windigkeiten/ vnd dunsten der schwartzen Gall oder Melancholischen Feuchtigkeit/ Schwermuth/ Melancholey/ Auffblehung der Seyten/ des Miltzen/ Mutter/ vnd anderer Theilen; Es reiniget das Gehirn/ stärcket die Gedechtnus/ vnd ist sehr bequem in den fürnemsten compositis cordialibus vnd alexiterijs zu vermischen. Seine Dosis ist ein/ zwey/ oder drey Tropffen auff ein mahl. Dann es gar

starck/ scharff vnd durchdringend

ist.

CAPUT III.

Von der distillation des Rosen Ohls.

Die Rosen/ vnd sonderlich die leibfarbige haben bald vber alle andere Blumen/ einen sehr lieblichen vnd anmutigen Geruch. Dahero es auch kommet/ das man sie nicht allein in der Artzney/ sondern in den fürnewmsten compositis odoratis sehr gebraucht. Diese liebliche vnd anmutige Blumen haben eine besondere Art von Oliteet in sich/ welche einen sehr vberauß kräfftigen/ durchdringenden/ vnd doch angenemen Geruch jhrer Blumen hat. Jedoch ist dasselbige in gar kleiner quantitet, welches verursachet/ das es gar thewer geschetzet/ vnd von hohen Stands Personen/ die sich mit wohlriechenden dingen delectiren, in groß in Werth gehalten wird. Es wird dieses Ohl entweder von den eingesaltzenen/ oder von den frischen Rosen gedistillieret. Weil aber dieses Ohl/ vber alle andere Oliteten/ die mir bewust oder bekant sein/ leichtlich galstrig wird/ oder zum wenigsten von dem waren süssen Geruch der Rosen abstehet/ vnd sich verendert/ sonderlich wenn die Rosen lang im Saltze ligen/ das die Oliteet bald schaden/ vnd Verenderung an Geruch bekommen kan. So ist nichts sicherers/ als das man es von den frischen Rosen alsbald folgender gestalt distillieret.

Man

Man nimpt vngefehr eine halbe Tonnen oder einen guten Sack voll frischer lebfarber Rosenblettern/ hacket sie groblecht in einem Zuber mit einem Stoßeisen/ vnd thut sie in eine gross vesic, oder Brandwein Kessel/ mit so viel Wasser/ das die Rosen darin schwimmen können. Dieses soll man/ die Instrumenten betreffend/ in acht nemen/ das/ so einer in dieser distillation gebürlichen Fleiß gebrauchen will/ er keinen Kupfernen Helm/ vnd serpentinen oder Rohre/ sondern dieselbe von gutem Englischen Zinn gemacht/ wie in dem vorigen Theil dieses Buchs gemeldet/ hierzu nehmen soll. Ja ich kan auch ferner zu erinnern nicht vnderlassen/ das/ ob schon die Vesic oder Brandtweinkessel groß ist/ wo man an statt der flachen Art von Helmen/ vnd der serpentinen, so man zu der distillation des Brandweins/ in Gewonheit hat/ einen darzu bequemen abgesatzten Zinnern Helm in einem refrigeratorio oder Kielkessel eingefasset (gleich wie ich von meiner gebreuchlichen vesic im anfang dieser Schrifft gemeldet hab) gebrauchen thut/ ob es schon ein wenig mehr Mühe vnd Arbeit kostet/ das Wasser in dem Kielkessel zuerfrischen/ alß man mit den serpentinen durch ein grosses Faß Wasser/ hat/ das jedoch solches den Rosen zu grösserm Nutz/ vnd erhaltung ihrer Kräfften am besten dienet. Dann in dem der Wasserdampff sampt dem Ohl/ so stets auß der Vesic aufsteiget/ vermischet/ alßbald in dem

Helm gekühlet/ vnd versamlet/ vnd flugs in die vorlage distilliert wird: So leider das Ohl solche schädliche Erhitzung nicht/als wen es durch einen sehr erhitzten vnd vngekühleten Helm/ auch ein Theil der serpentinen durchgehen/ vnd erstlich in dem Wasserfaß/ sich külen muste/ inmassen nicht allein die Vernunfft/ sondern die Erfahrenheit selbst solches augenscheinlich bestettiget vnd beweiset: Wie auch die Mühe wegen offt erstattung des kalten Wassers in das refrigeratorium kan gelindert werden/ so man entweder auß einem Brunnen/ oder auß mangel desselben auß einem grossen Faß voll kalten Wassers/ eine stetslauffende Röhr vber den Kühlkessel leitet/ das allgerad so viel kalt Wasser darein kommt/als warmes durch den Han hinauß lauffen kan/ vnd das also das refrigeratorium allezeit voll Wasser sey. Welchen Fleiß niemand sparen wird/ der da liebliche vnd gute Oliteten zu haben begert.

Damit ich aber auff meinen vorigen zweck komme/ wenn die Rosen/ dergestalt wie gesagt/ in der Vefic oder Blase seind/ so soll man den Helm darauff wol vermachen/ vnd eine ziemlich grosse/ vnd von Glaß starcke runde Flasche für den Schnabel des Helms legen. Darnach distilliere man mit so viel Fewer/ daß das Wasser gelinder weise siede/ vnd die Rosen nicht auffsteigen können/ so lange/ biß die Flasche an die helffte gefüllet ist. Dieselbe nimt man alßdann

weg/

weg / vnd stellet eine frische darunter. Vber dem gedistillierten Wasser wird eine besondere Feistigkeit schwimmen in weissen glentzenden Stücklein / hin vnd her zertheilet / welche das edle Ohl der Rosen ist / vnd dasselbe muß man also von dem Wasser scheiden. Vber eine andere ledige Glaßflasche soll man ein Glaßtrechterlein stellen / vnd darauff ein stücklein fein Cammerich Tuch legen / Alßdan seiher man das Wasser wenig bey wenig durch / so wird die gemelte Feistigkeit auff dem Tüchlein bleiben / welche man mit einem subtielen reinen Messerlein abnimpt / vnd thut es in ein klein Gläßlein / dessen Mundloch in etwas breit / macht ein decklein von einer runden Glaßscheiben darüber / vnd verbindet es mit einer reinen Blasen vnd Papier wohl zu / das es keinen Geruch verlieren möge. In die andere Flasche distilliert man so lange / biß man spüret / das keine Oliter mehr außkompt / darnach so scheidet man es / vnd mischets zu dem vorigen. Wenn solches geschehen / so schüt man die hinderbleibende Rosen weg / füllet die Vesic mit frischen wider an / geust das abgedistillierte Rosen-Wasser mit so viel anderm Brunnenwasser das gnug sey drauff / vnd handlet mit der distillation vnd separation wie gesagt. Welche Arbeit so offt widerholet wird / biß einer mit Rosenöhl / dafern er die quantitet der Rosen an der Hand hat / gnugsam versehen sey. Wenn aber einer auff ein jeglich mahl / so viel frische

Rosen

Rosen nicht haben kan/ als hierzu von nöhten ist/ der mag deren so viel er auff ein mal kriegt/ nach einander einsaltzen/ vnd als bald man eine ziemliche quantitet hat/ dieselbige distillieren. Das Wasser/ das von der separation des Ohls vbrig bleibt/ ist auch sehr starck vnd kräfftig/ gleich wie ich in der distillation der Wasser gedacht habe. Dann es kompt der selbige Proceß mit diesem bald vberein/ außgenommen das daselbsten von keiner separation des Ohls gesagt wird/ dieweil in dem es in sehr geringer quantitet ist/ man es bey dem Wasser bleiben lest/ vnd zu scheiden nicht wehrt achtet zu sein. Sintemaln es auch am mehristen an den Flaschen/ vnsichtbarlich henget. Darumb man wie gesagt/ ein Ohl zubekommen/ viel Rosen haben muß. Man sol auch wissen/ das man eben so wohl auß den mit Fleiß wohlgedorren Rosen/ als auß den frischen/ ein treffliches Ohl distillieren kan: Wie auch zugleich/ das alle andere Art von Rosen/ sie seyen/ roth/ weiß oder wild/ eine solche Feistigkeit von sich geben/ ob sie schon des Geruchs halber mit den Leibfarben Rosen nicht zu vergleichen seind. Es gebühret mir auch wegen der scheidung des Rosen Ohls nicht zu verschweigen/ das etliche Artisten/ das Cammerichtüchlein fornen an der Spitzen des Helms Schnabels/ wie ein klein Säcklein verbinden/ zu dem ende/ daß sich das Ohl darein versamle/ vnd das Wasser allein in recipienten lauffe. Wo aber die distillation nicht gar ge-

lind getrieben/ vnd das refrigeratorium offt gekület wird/ so verursachet die Hitze des außkommenden Wassers/ daß das Ohl zergehet/ sich in das Tüchlein einzihet/ ein Theyl dardurch laufft/ vnd viel darvon verwüstet wird.

Die qualiteten vnd Tugenden des Rosenöhls angehend/ ist dasselbig gar scharff/ bitter vnd hitzig am Geschmack/ hat einen sehr subtielen Geruch/ welcher bald verschwindet oder exhaliert, das man es auch deßwegen nicht wohl verwaren kan/ es sey dann/ das man es alßbald/ wenn es gedistillieret ist/ mit pulverisiertem Zuckercandel vermischet/ wie ich mit andern Oliteten in dem Appendice de mixturis præparantibus zu thun gelehret. Es wird am mehristen zu den köstlichen Schlag/ oder Hertzstärckenden Balsamen mit Ambra, Moscho, Zibetto, vnd andern wohlriechenden Stücken/ seines sehr anmütigen vnd durchdringenden Geruchs halber gebrauchet. Man machet auch mit einem bequemen corpore, einen Rosenbalsam darvon/ bey sich zu tragen. Sonsten kan man es vnder die compositionen der köstlichen Hertzstärckenden Elixirien vnd Aquas Vitæ, als auch confectiones cordiales, sonderlich da Ambra vnnd moschus einkommen/ mit grossem Nutz vermischen/ wie deß wegen ein jeglicher erfahrner Medicus zu thun weiß. Dann es den köstlichen Geruch der andern dingen sehr erhöhet vnd stercket.

CAPUT IV.

Von dem Lilij convallij oder Meyblümlein Ohl.

MAn nimt eine halbe Tonne abgestreiffte frische Meyblümlein/ vnd besprenget sie mit vngefehr zwey Stübichen starcken Wein/ rührt sie mit den Henden wol vmb/ vnd leßt sie also vber Nacht stehen. Darnach mit anugsamen Brunnenwasser darzu gethan/ distilliert man/ wie von den Rosen gesagt ist/ vnd wenn man vngefehr zwey Stübichen Wasser abgezogen/ das man es zwey oder drey Tage an einem kalten Ort stehen leßt/ so wird sich vber dem selbigen ein vberauß schön weisses Ohl erzeigen/ welches man mit sonderlichem Fleiß von dem Wasser separiren vnd scheiden soll. Das Wasser sol man auch auffheben/ welches gar gut vnd nützlich zugebrauchen ist. Solchem Proceß nach/ kan man die Camillenblumen/ in gemein flores verbasci, oder Königskertzen Blumen/ flores liguſtri, Pomerantzen/ Jaßminen/ Myrtillen/ Byſemrößlein wenn man an Orteen ist/ da sie in der Menge zubekommen seind/ vnd allerley andere Art von wohlriechenden Blumen/ welche eine fliegende Sulphurische Festigkeit in sich haben/ distillieren. Es ist auch nicht von nöhten/ das alle Blumen mit Wein/ es sey dann/ das man auch ein kräfftiges Wasser zuhaben gesinnet ist/ besprenget werden.

Etliche

Eins ist von solchen Oliteten wol wereh zu mercken vnd zu betrachten. Das nemlich die Camillen Blumen ein solch schönes/ vnd hoch von Farbe blawes Ohl/ welches der Farbe des allerschönsten blawen Saphyrs/ oder der Köstlichen blawen Farbe/ Italienisch Azurro oltramarino genant nicht weicher/ geben/ welche Farbe bey keinerley andern Oliteten/ die mir bekant/ gespürt noch gefunden wird. Es seind etliche Leuthe der meinung/ das dieses Ohl accidentaliter, oder zufelliger weise solche Farbe etwan von den Kupffernen Helmen vnd Serpentinen, dardurch es in der distillation passieren muß/ bekomme. Es hat aber solches gantz vnd gar keinen Grund. Dann wo solches were/ so musten viel Oliteten mehr/ die da schärffer seind/ als dieses Ohl/ vnd das Kupffer stärcker angreiffen können/ auch blaw werden/ welches doch nicht geschicht. Es ist mir zwar gar wol bewust/ das etliche Oliteten/ sonderlich wen sie langsam durch solche Instrumenten gezogen werden/ das Kupffer angreiffen/ vnd eine Spangrüne Farbe bekommen/ dieses hat aber gar keine vergleichnuß mit der schönen Blawe des Camillen Ohls. So haben darzu die gemelte Spangrünische oder blawlechtige Oliteten einen starcken Kupffrigen Geschmack/ vnd wen man sie in balneo Mariæ rectificiert, steigen sie mit jhrer natürlichen Farbe herüber/ vnd lassen was sie vom Kupffer bekommen hatten/ dahinden. Da entgegen der

Camillen

Camillenblumen Ohl keines weges nach Kupffer schmecket/ vnd wen es rectificirt wird/ so stehet es allezeit auff mit seiner schönen blawen Farbe. Welches rechte Kennzeichen seind/ das es solche Blawe nicht accidentaliter von dem Kupffer bekomme/ sondern von seiner Natur habe. Die vnlaugbare Experientz bestetiget es auch also. Dann wo man zu seiner distillation, zinnerne oder gläserne Helmen vnd serpentinen gebrauchet/ wie man billich thun soll/ so bringt es eben woll eine solche blawe Farbe herüber als wenn es durch Kupfferne Instrumenten passieret. Woher aber solche Farbe komme/ weill in der Camillenblumen Substantz oder Safft/ keine Blawe/ sondern nur eine Gelbe tinctur augenscheinlich gespüret wird/ darüber mögen ihres gefallens die subtile Physici Scholastici grüblen vnd Speculieren. Weil sie zweiffels ohne die Vrsach desselben so grundlich vnd gewiß befinden werden/ wie sie von allen andern tincturen oder Farben der dingen/ sie seyn gleich natürlich/ oder gekünstelt/ erfahren vnd ergründet haben/ vnd können doch gleichwol mit besonder Zierlicher apparentz darvon reden/ disputieren vnd ratiociniren. Dann mein Verstand/ solches zu ergründen gar zu gering ist.

Das ich aber wider auff vnser Meyblümlein Ohl kehre/ so ist dasselbige sehr nützlich vnder die wohlriechende balsama cephalica, oder Haupt vnd Schlag Balsamen/ auch in etliche confectiones

confectiones zuvermischen/wie ich von dem Rosen Ohl gesagt habe.

CAPUT V.

Vom Wacholderbeeren Ohl.

SAß Ohl auß denn Wacholderbeeren ist fast allen Leuten/sonderlich in Teutscher Nation, wol bekant/ vnd bald ingemeinem Gebrauch. Dann es zur Zeit der Pestilentz / wenn man des morgens frue etliche wenig Tropffen in Wein vermischet/ getruncken/ für ein præservatiff dienen kan. Auff solche weise/ wenn es die Noth erfordert/ gebrauchet/ treibt es den Schlam vnd Stein der Nieren auß/ zertheilet die verschlossene Winde/ vnd hat viel Nutzbarkeitten mehr in der Artzney. Man findet es aber selten zu kauff/ das es entweder nicht galstrig/ vnd zehe wie ein Firniß/ oder mit gemein Terpenthin Ohl verfelschet sey. Darumb wer solches Ohl in der Medicin mit Nutzen gebrauchen oder verordnen will/ der thut am besten / das er es selbst/ oder durch einen getrewen Laboranten distillieren lasse. Der gemeine Proces aber lautet also:

Man nimpt zum Exempel eine Schöffel voll auserlesene frische vnd reine Wacholderbeeren/ vnd zerhacket sie in einem zuber mit einem Großeisen/ wie hiebevor von der Melissa gesagt ist. Darnach in eine vesic mit gnugsamen Wasser

zethan/ distilliert man das Ohl/ vnd scheidet es von dem Wasser/ gleicher gestalt/ wie man die andere Oliteten thut. Welche Arbeit man so offt mit frischen Beeren widerholt/ nach dem einer viel oder wenig Ohl haben will.

Auß den Lorber Ephew vnnd Myrtus Beeren kan man auch auff solche weise jhre Oliteten per vesicam vberziehen/ vmb dieselbige nach vnderscheid jhrer qualiteten vnd Eygenschafften zugebrauchen/ wie ein jeglicher/ dem die Natur solcher dingen wol bewüst/ wird thun können.

CAPUT VI.

Wie das Ohl der Citronen/ Limonien vnd Pomerantzen schelffen soll gedistilliert werden.

Es mag wol für eine raritet, oder vngewöhnlich köstlich Ding geschetzet werden/ wenn man bey einem Apothecker gemeine Oliteten/ welche gar klar vnnd subtil sein/ vnd welche den volnkommenen frischen Geruch vnd natürlichen Geschmack von den Schelffen jhrer Früchten haben/ findet/ vnd kompt solches gemeinlich daher/ das sie entweder dem besten Kauff nachgehen/ die Schelffen von den zerstossenen/ zerquetschten vnd verfaulten Früchten darzu gebrauchen/ oder ja/ wo sie gute Schelffen darzu nehmen/ durch eine lange maceration

(vor-

(vermeinend' mehr Ohl zu kriegen) ihren edlen Geruch vnd Geschmack verderben/ oder das sie es von Materialisten kauffen/ die es schon vielleicht so lange bey sich gehabt/ das es galstrig vnd zehe geworden ist. Wan dan nun an solchen Oliteten ihrer Nutzbarkeiten wegen/ nicht wenig gelegen ist/ das sie ihre gehörige gute qualiteten haben/ so gebühret einem jeglichen wolbestalten vermögenden Apothecker/ der es dispensieren will/ einen bessern Fleiß daran zuwenden. Deswegen/ wem es gelieben wird/ der mag nach folgenden proces für sich nemen/ so wird er ohne zweiffel erfahren/ das dieses der beste vnnd sicherste weg sey solche Oliteten in ihrer perfection zubekommen:

Von den Limonien/ deren am meisten/ als der Citronen in Teutschland gebracht vnnd gebraucht werden ein Exempel zu geben: So nimpt man derselben ein hundert/ die recht zeitig/frisch/ rein/ vnbeschediget vnd wohlriechend seyen/ vnd schneidet die gelbe Haut oder Schelffe gar dünn ab/ also/ daß das weisse schwammechtige Theil an dem Apffel bleibe. Diese Schelffen hacket man gar klein auff einem dicken vnd reinen Eichen Brett/oder in einem eichenen züber. Wenn solches geschehen/ wirfft man sie in die Vesic, vnd geusset so viel rein Brunnen Wasser darauff/ als genug ist. Demnach vermachet man die Gefugen des Helms gar woll/ füllet das refrigeratorium mit kaltem Wasser/ vnd stellet eine

Glaßvorlage vnder den Schnabel vmb das Ohl zu empfahen. Alßdan machet man ohne einigen verzug der maceration, alßbald Fewer vnder/ vnd distillieret wie von dem vorigen Olen erinnert ist. So wird man in vier oder fünff Stunden Zeit das Ohl vber haben/ welches schön vnd durchsichtig bald wie ein Christall ist/ vnd das/ wenn man es vom Wasser scheidet/ das gantze Gemach mit seinem lieblichen Geruch füllet/ als were es mit eitel Limonien besetzet. Ich pflege von hunderten/ wenn sie mittelmessig groß seind/ ordinarie zehen oder zwölff quintlein Ohls/ auch bißweilen etwas mehr zubekommen. Damit man es aber in seinen besten Kräfften lange Zeit erhalten könne/ soll man es in einem reinen Gläßlein/ das gar ein engen Halß habe/ verwahren/ mit einem Stöpflein von Korck/ das zuvor in eine truckne Schaffsblase eingewickelt sey/ zustopffen/ darnach mit erweichter doppelter Blasen/ vnnd Papier darauff/ gar hart vnnd vest verbinden/ vnd an einem kalten Orth halten. Vnd wenn man etwas davon außnimpt/ soll man daß Glaß mit frischer Blasen in Wasser erweicht/ vnverdrossen widerzubinden. Dann mit solchem Fleiß kan es ein Jahr/ zwey/ oder lenger gut/ vnd bey seinen kräfften verbleiben. Vnd wo jemand/ der es offt zugebrauchen hat/ eine solche Mühe/ das gantze Glaß allezeit zuöffnen/ vermeiden will/ der kan eine Vnze subtiel aepulverisierten Zuckercandel nemen/ vnd in einem Glaßmörslein/ oder

sonsten

sonsten einem Glaßschälchen/ so viel des Ohls darunder vermischen/ daß es darvon feuchtig oder feist werde/ jedoch wie ein Pulver bleibe/ welches Pulver ich/ wie anders wo gemeldet/ Elæosaccharum de corticibus Limonum nenne. Und man behelt es in einem besondern Gläßlein/ mit truckner Blase vnd Korck ziemlich wohl zu vermacht/ vnd gebraucht es wenn die Noth fürfelt. Ich habe bißweilen fünff Jahr lang eine solche Mixtur bey mir gehabt/ die allezeit biß zum Ende gut geblieben ist. Wie es nun mit dem Proces des Limonien Ohl gehet/ also soll man auch mit dem Citronen/ oder Pomerantzen Ohl/ dieselbige zu distillieren/ vnd conservieren, handlen vnd vmbgehen. Was sonsten die hinderblibene geschelte Limonien angehet/ kan man erstlich die dicke weisse Rinde darvon abziehen/ vnd dieselbe einmachen/ zu einigen confecturen nach ihrem Werth zugebrauchen. Darnach scheidet man von dem vbrigen den Safft/ die Körner oder Samen von einander/ deren jedes seinen besondern Nutzen in der Artzney hat.

Das Ohl von den Limonien Rinden ist warm vnd truckner qualiteteren/ bitter am Geschmack/ incidierend vnd durchtringend. Man gebraucht es nicht allein/ einen sehr lieblichen Balsam daran zu riechen vnd bey sich zutragen/ damit zu bereiten/ auch vnder andere balsama composita, confectiones, species cordiales, vnd Antidoten, zu vermischen/ zu welchem Ende

ein wenig desselben viel kräfftiger/ als eine grosse quantitet der pulverisierten/ oder gestossenen gedörrten Rinden ist: sondern ist auch für sich selbst gar dienstlich wider das Hertzklopffen/ oder Hertzgespan aus verschlossenen windigen dunsten verursachet/ wieder die erkaltung des Magen/ Colic vnd krimmen des Leibs; Es machet einen guten Athem/ widerstrebet vielerley Art von Gifften/ vnd der Pestilentzischen Infection, darzu es von denn Medicis in grossem wehrt gehalten wird. Vnd es ist auch vber die massen sehr bequem in denn Julapien/ oder Träncken für denn durst/ zugebrauchen/ welche in denn giftigen scharffen Fiebern verordnet werden; Als auch die apozemata, oder Weich vnd Purgiertränclein/ damit zu aromatizieren vnd einen lieblichen vnd anmütigen Geruch zugeben/ vnd etliche zu corrigieren, nicht allein wegen seiner obgedachten qualiteten/ sondern auch weil sein Geruch vnd Geschmack bald jederman angenem ist. Man soll aber diesen vnderscheid hierin mercken/ das in denjenigen/ welche bilioß oder sehr sanguinei, vnd offt grossem Haup twehe à causa calida vnderworffen seind/ oder sonsten ein vberauß empfindlich Gehirn haben/ dieses Ohl sonderlich mit Wein vermengt/ wie etliche gerne thun/ nicht nützlich sondern offt schädlich befunden ist/ weiln es vnder allen odoramentis eine besondere Art hat/ (so es mit vnderscheid nicht gebrauchet wird) das Haupt zu beschweren.

Dis

Die Dosis dieses Olei ist von dreyen/ biß an sechs oder mehr Tropffen/ nach erheischender Notturfft/ oder des Elæosacchari ein Messer spitzlein voll auff einmahl. Vnd man nimpt es mit Wein/ Bier/ Mehdt/ oder anderen Feuchtigkeiten/ wie man es am besten erachtet/ ein.

Ferner/ weil die rechte Citronen/ welche vber die Limonien/ vnd alle andere Fruchten/ je vnd alwege bey allen Medicis, wegen ihrer Hertzstärckenden vnnd Gifftstrebenden Eygenschafft seind hochgehalten worden/ in solcher quantitet, wie die Limonien oder Pomerantzen/ oder auch gar selten in Teutschland/ vnd bevorab in diese Septentrionalische Orter/ nicht gebracht werden/ kan ich nicht vnderlassen ein gutes Mittel fürzuschlagen/ wie jhm zuthun were/ wenn man mit deren köstlichen Ohl in der Artzney zu gebrauchen/ eben so wol als mit dem Limonien Ohl könte versehen sein/ vnd ist dieses wie hier folget:

Man muß bey einem trewen Schiffer oder Botts Gesellen/ welcher in Hispanien/ an die Orter/ da solche Früchte wachsen/ zu fahren pflegen/ bestellen/ das/ wenn er alda anlangt/ drey/ vier/ oder fünff Hundert frische Citronen (welche in denen Ländern bald vngläublich wohlfeil sein sollen) einkauffe/ derselben gelbe Schelffen wie von denn Limonien gesagt/ gar subtiel abschele/ groblecht zerschneide/ vnd in ein new vnd rein Eichen Fäßlein/ das gar wol außgewässert/ vnd dicht sey/ durch denn Spunde ein-

stopffen lasse/ biß es so voll wird/ als immer müglich ist. Darnach soll er von dem besten Spanischen Brandwein nemen/ der nicht brentzerig/ oder einigen frembden bösen Geschmack habe/ vnd denselben wenig bey wenig in das Fäßlein auff die gehackte Citronen Schelffen/ biß das nichts mehr darein gehen kan/ oder das sie wol naß stehen/ hinein giessen. Alsdan soll er den Spunt gar dicht vermachen/ das der Brandwein nicht außlauffen könne/ vnd das Fäßlein an denn küelesten Ort vnden im Schiff legen/ vnd solches mit gelegenheit herauß bringen lassen. Dann wenn sich gleich seine Reise fünff oder mehr Monde verziehen würde/ kan doch solches an denn krefften der Schelffen nicht Schaden/ inmassen ich es mit Limonien schelffen/ die ich auß Holland für diesem/ in wehrender Zeit des Stillstandes in Niederland/ also verwahrt habe bringen lassen/ vnd die vber die vier Monaten also gestanden/ ehe ich sie bekommen/ vnd das Fäßlein öffnen können/ gewiß vnd volnkömlich erfahren hab. Wie aber das Ohl auß solchen eingemachten Schelffen außgezogen wird/ geschicht also.

Man öffnet erstlich denn Spunt des Fäßleins/ vnnd lesset denn Brandwein in einen wol vergläsürten Erdinen Topff oder starckes Höltzernes Züberlein einlauffen. Darnach machet man einen Boden auff/ vnd nimpt die Citronen Schelffen herauß/ welche man sampt dem Brandwein in ein distillier Blasen/ sampt einem

guten

guten Theil Brunnenwasser thut/ vnd distilliert wie gewöhnlich/ so wird erstlich der Spiritus des Brandweins/ mit einem Theil Ohl oben auff/ außkommen/ nach dem treibet man fort/ biß auch ein gut Theil des Wassers außkommen ist/ so wird der liquor im recipienten weiß trublecht werden/ vnd sich vber demselbigen ein dicker Rand eines schönen klaren durchsichtigen Ohls sehen lassen. Alsdan nimpt man denn recipienten weg/ stelt ein ander Glaß darunder/ vnd distilliert ferner so lang/ als man noch spüret Ohl außkommen. Entlich scheidet man das Ohl vom Wasser/ vnd behelt es in einem Glaß wol vermacht/ dasselbe seines Gefallens zugebrauchen. Es erzeigt sich auch dieses Ohl mit seinen volkommenen qualiteten anders nicht/ als were es von denn frischen Citronen/ also bald gedistilliert/ welches vormittelst der conservation des Brandweins geschicht. Die Feuchtigkeit aber so von der Separation des Ohls geblieben ist/ thut man in eine Vesic mit Zinn oder Glaßhelmen vnd Serpentinen, wie ich schon offt erwehnet habe/ oder in Gläserne Kolbe in balneum Mariæ, vnnd man zeucht bey gar gelinder Wärme denn rechten brennenden Spiritum vini, oder des Brandweins darvon/ welcher gar Klar/ subtiel/ vnnd von denn Citronen wohlriechend sein wird/ denn man wohl verwahren soll/ etwan zu der composition einiger Härtzstärckender vnd bezoartischer Wassern/ oder zu andern zwecken in der Artzney zugebrauchen.

Wenn einer gelegenheit von Leuthen/ die einem hierinnen dienen wollen/ an der Hand hat/ so könte man auch von denn Edlen Pomerantzenblumen/ welche an statt des Brandweins mit dem allerlieblichsten wohlriechenden als auch starcken Spanischen Wein sollen begossen/ das Jäßlein wol gefüllet/ vnd zuvermacht werden/ herauß bringen lassen. Auß welchen dergestalt eingebeitzten Pomerantzenblumen mit zusatz von Wasser/ darnach ein sehr Spirituosisches kräfftiges Pomerantzenblumen Wasser / auff solche Weise/ wie ich von dem Meyblümlein Wasser gelehret habe kan gedistilliert werden.

Welches in der Artzney vnder allen andern Kraffewassern/ keiner geringen Tugenden vnd Nutzbarkeiten sein würde.

CAPUT VII.

Von der distillation des Ohls auß dem Cypressenholtz.

OB schon das edle Cypressenholtz/ in allen Ortern Europæ nicht wechset/ so ist es doch darin fast vberall wol bekant/ weiln hin vnnd her viel Kisten/ Laden vnnd Instrumenten von solchem Holtz gemacht/ vnd seiner Schönheit/ lieblichen Geruchs/ vnd taurhafften Natur halber / vmbgetragen werden. Nun vnangesehen nicht so viel Hölzer/ als andere Sachen gefunden werden/ welche ein Ohl

pey

perveſicam geben/ ob ſchon etliche im anſehen gar feiſt vnd hartzechtig ſeind/ wie das lignum Aloës, Pockenholtz vnd andere mehr/ die doch keine Oliteet ſolcher Art in ſich haben; So iſt doch dieſes liebliche Holtz eines von denen welches dieſer Ordnung des Vulcani gehorſamet/ vnd gnugſam Ohl von ſich gibt/ welches zu extrahieren auff ſolche Geſtalt geſchehen ſoll.

Man thut in eine Blaſe acht oder zehen Pfund Cypreſſenholtz grob geraſpet/ oder in kleine Spönlein gemacht/ geuſſet gnugſam Brunnenwaſſer darauff/ vnd diſtilliert wie gewöhnlich iſt: So wird alsbald im anfang mit dem erſten Waſſer/ das Ohl in einer ſeltzamen/ vnd bey allen andern Vegetabiliſchen Oliteten (welche per veſicam diſtilliert werden) vngewöhnlicher geſtalt/ ſich erſehen laſſen. Inmaſſen dan daſſelbige nicht allein nur auff dem Waſſer ſchwimmet/ oder vnder daſſelbe felt wie etliche ſchwere Oliteten zuthun pflegen/ ſondern es henget ſich ein theil deſſelbigen hin vnd wider nach der länge vnd runde des recipienten an vnd ſublimieret/ wie das ſal volatile Succini, oder Cornu Cervi, ja es ſetzet ſich auch noch in viel ſchöner weiſſer/ vnd glentzender dünner langlechter Fäßlein oder Stralen an/ als wie der Reiff/ welcher im Winter an denn Bäumen hengt/ das man eine hubſche ſpeculation hat ſolches anzuſehen vnd zubetrachten. Vnd das noch viel mehr/ dieweil es erſtlich keine ſaliniſche ſondern ein Ohlige

Subſtanz

Subſtantz iſt; fürs ander/ das/ wenn man es nur ein wenig erwärmet/ dergeſtalt wie es geſchehen muß/ wenn man es zuſammen ſamlen/ vnd ſcheiden will/ es ſich ſo Spirituoſiſch/ fliegend oder volatile erzeigt/ als immer der ſubtileſte Spiritus vini thun möchte/ wie auch/ das/ wenn man es ſchon ſepariert, vnd in ſein beſonder Glaß thut/ wofern daſſelbige nicht voll iſt/ es in der Kälte eben ſo wol als in der Wärme/ für ſich ſelbſt in die höhe / der eſtalt/ wie geſagt ſublimiert/ vnd ſeinen Geruch durch alle Stöpffel/ es ſey auch noch ſo wol vermacht/ durchringet; Wie auch nicht weiniger bald zuverwundern iſt/ das ſolche ſubtile Subſtantz in einem Holtz ſo lange bey Kräfften bleiben/ vnd ſich erhalten kan/ inmaſſen ich bey der erſten Prob ſolcher diſtillation, an etlich wenig Spönlein/ die von einer Cypreſſenk iſtē abgehobelt/ vnd dieſelbe wol hundert Jahr alt geweſen/ vnd allerley Wetter außgeſtanden/ allhier zu Guſtrow/ auff meines gnedigen Fürſten vnd Herrn Hauſe mit verwunderung geſehen/ wie dieſelbige alſo bald eine ziemliche quantitet Ohls haben/ das ich es mit beſonderer betrachtung anſchawen muſte. Welche Arbeit ich hernach etliche mahlen mit friſchem Holtz repetirt, vnd allezeit ſolches Ohl vnd Zeichen/ wie geſagt/ geſehen. Darumb ſo wol dieſer / als anderer offt erwehnter vrſachen wegen/ die Chymiſche Kunſt in hohem preiß zu halten iſt/ weil durch dieſelbige viel Arcana vnd myſteria naturæ

ſeind

stind entdecket/ welche ohne solches Mittel/ nur durch die blosse physische speculation, so lang als die Welt stehet/ nie weren ergründet/ noch viel weniger auß Liecht/ wie es jetzunder scheinet/ gebracht worden. Auff die angefangene distillation aber dieses Ohls widerumb zukommen/ soll man dieselbige so lange verfolgen/ biß kein Ohl mehr außkompt/ welches in wenig Stunden ein ende nimpt. Darnach nimpt man denn recipienten weg/ thut jhn in warm Wasser/ damit sich das Ohl/ so an der Seiten klebt/ dissolviere, vnd zu dem andern versamle/ vnd Separiert es vom Wasser/ wie sichs gebüret. Man soll auch mercken/ das sich dieses Ohl auff dem Boden des Glases/ darin es ist/ in körner wie Sältz coagulieret, wie von dem balsamo Peruviano gesagt ist worden; Jedoch wenn es gewärmet ist/ so zergehet solches in Ohl. Dann es auch nichts anders ist/ als eine Ohlige Substantz, ob schon mit einer solchen vngewöhnlichen gestalt. In summa ich habe eine solche Art von Ohl außkeinem andern dinge/ die per vesicam können gedistilliert werden/ als in diesem Holtze gesehen.

Von der Tugend dieses Ohls kan ich nicht viel reden/ nur das es mit Spiritu vini, vnnd Spanischer Seiffe vermischt/ ein nutzliches linimentum wider die kalte Flüsse vnd Wehetage der eusserlichen Glieder gibt. Von der gantzen Substantz des Cypressenholtzes/ halten die Me-

dici,

wei, das es durch eine besondere temperierte adstringentz roboriere, vnd die Glieder/ so relaxiert vnd geschwächet seind/ ohne erhitzung stärcke. Was sonsten auß dem Oleo ferner für Nutzen entstehen können/ wie auch auß dem Wasser/ welches zugleich mit ihm vber gedistilliert/ vnd sehr wolriechend ist/ lasse ich andere Medicos auch davon Speculieren. Diß kan ich auch nicht vorenthalten/ wie ich gespüret/ das dieses Ohl gar ein balsamische/ oder sich selbst conservierende Natur/ nicht weniger/ als das oleum balsami Peruviani, Liquidambar, vnd dergleiche ware natürliche Balsamen bey sich habe. Vnd halte auch darfür/ das wenn man von der resina dieses Holtzes bekommen könte/ ihme ein Corpus oder Balsami consistentz zugeben/ das es vielleicht anderen natürlichen Balsamen/ so köstlich als sie seyn/ in denn Tugenden nicht weichen würde.

CAPUT VIII.

Von dem Oleo ligni Rhodij, oder Rosenholtz Ohl.

DAs Lignum Rhodium ist in Europa ein frembdes Holtz/ vnd wird Rosenholtz/ nicht das es Rosen trage/ genennet/ sondern wegen seines Geruchs/ welcher vber andere Dinge/ dem Geruch der Rosen nahe kompt. Dieses Holtz ist fast oder hart vnd schwer

von

von Subkantz, bald wie das Buxbaum Holtz ist/ vnd neben der bemelten härtigkeit vnd schwere/ ist es eusserlich weiß/ trucken vnd vngeschmackig/ als das eusserste theil des Pockenholtzes ist/ inwendig aber feist/ bitter von Geschmack/ schön bleichgelb wie das Berberisken Holtz/ vnd hat einen vberauß durchdringenden lieblichen geruch. Das jenige aber welches eusserlich schwartz/ inwendig dunckel gelb/ einen schweren Geruch hat/ vnd also zu alt oder sonsten verdorben ist/ soll man billich verwerffen vnd nicht gebrauchen.

Das Oleum aber von diesem Holtz zu distillieren geschicht also: Man nimt zwantzig Pfund/ mehr oder weniger/ nach dem man viel Ohl distillieren will/ des besten Holtzes wie gesagt/ zerspaltet es mit einem Beyl/ vnd scheidet das weisse/ so keinen Geruch hat/ davon/ bis auff das Gelbe. Darnach lest man es grob raspen/ wie mit dem Brasilien oder Pockenholtz geschicht/ thut es in eine Vesic mit ziemlich viel Wasser/ vnnd drey oder vier Hand voll Saltz dabey/ vnd fengt fluchs ohne weitere macerierung, die distillation an. So bald nun eine Kanne oder zwey Wasser gedistillirt ist/ wird man ein Hübsches/ klares/durchsichtiges doch etwas gelblechtes Ohl sehen/ welches man sampt dem Wasser wegnemen soll/ vnnd ein andern recipienten fürlegen. Diß Ohl scheidet man/ vnd thut es in ein besonder Gläßlein/ das Wasser geust man auff die matery wider vnd verfolget die distil-

lation

lation, das Ohl allezeit abscheidend / vnd zu dem andern thuend / wenn ein Theil Wasser auß-kommen ist. Welche Arbeit man ohne verdruß so lange treiben muß / biß kein Ohl mehr auß-kompt. Diese Arbeit nimpt gemeinlich die Zeit von vier oder fünff Tagen weg / weil solche Oliteet / in dem sich zum Theil in der gar festen consistentz des Holtzes verschlossen / auch zum Theil träg von sich selbst / vnd nicht sehr Spirituosisch ist / vber alle andere Ohlen gar langsam auffsteiget. Man soll auch hierbey wol merken / daß das Ohl / so am ersten Tag distilliert / daß allersubtilest vnd edleste von Geruch ist / als das ander / welches ob es schon je lenger je mehr in der menge zu / so nimpt es jedoch an der subtilitet vnd Geruch stets ab / vnd wird endlich gar zehe vnd vnlieblich. Welches dan machet / das man selten ein gut Oleum ligni Rhodij bey denen / welche der quantitet halber solche Oliteten vermischen / vnnd sie also verkauffen bekommet. Darumb wo einer in diesem fall solche curiositet, wie sichs gebüret / gebrauchen will / so soll er fürnemlich das jenige so am ersten vnd andern Tage vbergestiegen / von dem andern besonders auffhalten. Sonsten gibt es die Erfahrung / das solches Ohl / wo es mit sonderlichem fleiß nicht recht wol verwaret / in kurtzer Zeit an seinem lieblichen Rosengeruch schaden leiden kan / leichtlich galstig vnnd zehe wird. Diß habe ich aber auch hingegen dabey observiert, das / wenn

wenn es etwan ein wenig alt/ vnd an kräfften geschwächet wird/ so man ein wenig zimmet/ oder Neglein Ohl darunder thut/ das sein Geruch widerumb starck erwecket wird.

Von denn Tugenden dieses Ohls zu reden/ halten viel darfür/ das es Kalt vnd trucken sey/ vnd verordnen es deßwegen zu denn Wehetagen vnd Vnruhe des Haupts auß Hitze vervrsachet. Es ist sonsten eines gar bittern vnd scharffen Geschmacks. Es herschen nun in jhm was für qualiteten wollen/ so lasse ich es dabey beruhen/ vnd weis kein andern Nutzen von jhm als vnter wolriechende Sachen zu permisciren, auch einen anmütigen Balsam damit zubereiten. Vnd bevorab befinde ich/ das wo es mit Ambra grisea, Moscho, Zibetho, Balsamo Peruviano, Zimmet/ Negelchen/ vnnd andern von Geruch aromatischen dingen permisciret, vnd ein balsamum compositum drauß gemachet wird/ es in der composition ein vberauß subtielen/ lieblichen/ Frischen vnd sehr Anmutigen/ wie auch nicht weniger daurhafftigen Geruch erwecket. Darumb wer verstandt in der composition der Perfumerey, vnd wolriechenden dingen hat/ welche jhres lieblichen Geruchs halber von vielen hohen vnd Niederstandes Personen in hohem Werth gehalten/ vnd bey sich getragen werden/ der kan dieses Ohl auff vnderschiedliche weise mit grossen Ehren vnnd Nutzen gebrauchen.

CAPUT IX.

Von dem Sassafras Ohl.

DAß Sassafraß Holtz wird zu vns auß Indien gebracht / vnd bey allen / vnd seiner Tugenden recht erfahrnen Medicis in grossem Wehrt gehalten. Dieses Holtzes findet man ein Theil / das dünn wie ein Finger / auch kleiner / vnd widerumb / das algerad dicker / als ein Menschen Schenckel ist. Es ist sonderlich nicht schwer noch compact von Substantz, wie viel andere Holtzer seind / sondern luck vnd porosisch / vnd hat in gemein eine solche Rinde / wie das gedörrte Erlenholtz hat. Inwendig aber ist es vnderschiedlich / weil ein Theil weißlecht / anders zimmetfarb / anders Schwartzgraw / an welche Farbe man sich nicht viel kehren soll / so fern es nur / wenn man darvon schneidet / vnd darvon kostet / einen hübschen starcken aromatischen vnd durchdringenden Geruch vnd Geschmack / dem lieblichen süssen Fenchel nicht vnehnlich / von sich gibt. Dann wo es solche qualiteten nicht hat / sondern Alt / wurmstichig / vnd ohne Geruch ist / so dienet es zu der Artzney nicht. Auch ist zuwissen / das die Rinde allezeit stärcker vnd Krefftiger am Geschmack als das Holtz ist.

Diß Holtz ist warm vnd Trucken / es incidirt, zertheilet / öffnet / reiniget / vnd truchnet die vberflüssige serosische Kalte Feuchtigkeit.

Deß-

Deßwegen es wider allerley innerliche kalte Gebresten/ vnd oppilationes jecoris, meſenterij, lienis, renum, veſicæ, uteri, vnnd anderer Hauptglieder/ vnd bevorab zu denn kalten Kranckheiten des Haupts/ Bruſt/ vnd Magens/ bewehrt vnd hochnützlich befunden wird. Ingleichem wider Chiragram, Iſchiaticam, Podagram vnd alle Flüſſe vnd Weherage der gleichen â materia frigida, wider die Frantzoſen oder Pocken/ als auch ferner wider Schurffe vnnd Vnreinigkeit der Haut/ auß pituita ſalſa verurſachet. In ſumma ich halte darfür/ das dieſes Holtz/ mit Curieren vnd lindern was â cauſa frigida & flatulenta herruhret/ wo es mit gebürlichem vnterſcheid vnnd obacht der affecten, des Alters/ Leibs conſtitutions, deren die es gebrauchen ſollen/ der Zeit des Jahrs/ diæt, purgantium, Aderlaſſens/ des Holtzes qualiteten/ doſis, bereitung vnd Gebrauchs/ vnd was dazu gehöret/ recht medicè, rationaliter, vnd nicht vnvernünfftig ſchlecht Empiriſcher weiſe gebraucht wird/ eine Panacea vnter ſolcher Art von medicamenten ſey. Für vierzig Jahren vngefehr/ hat man es gar thewer verkaufft/ vnnd iſt in viel gröſſerm Gebrauch vnnd Ruhm geweſen/ als jetzunder/ weil die groſſe Menge deſſen/ ſo vbergebracht wird/ vmb gar einen liederlichen vnd geringen Preiß/ gegen dem vorigen zurechnen/ verkaufft wird. Dann es gehet mit der Medicin, wie in andern Scien-

tien vnd kunsten / das man sich der new erfundenen dingen sehr annimpt/ vnd dieselbe hoch helt: So bald sie aber ein wenig veraltet / dieselbige nicht mehr geacht werden/ sondern jmmer nach newen gegaffet wird. Welches doch allezeit nicht sicher oder nützlich/ sondern in der Medicin schädlich sein kan. Darumb was eine Zeit für gewiß/ nützlich gut vnnd bewehrt ist befunden/ dasselbe soll man wegen der newen Inventionen, welche mit vnderscheid auch gut sein können / nicht verwerffen/ vnd verachten/ es sey so wolfeil vnd gemein/ als es wolle / sondern es vielmehr für eine Gabe Gottes erkennen / die da eben so wol zu der Armen/ als der Reichen Nutz ersprießen kan.

Was nun die distillation des Ohls dieses Edlen Holtzes angehet/ geschicht solche der Gestalt/ das man das Holtz in dünne Scheiben mit einem scharffen Messer zerschneide/ vnd mit schlechtem Wasser ohne einigen andern Zusatz per vesicam herüber treibe/ wie von denn andern Oliteten erwehnet ist. Dieses Ohl kompt auch etwas langsam herauß/ jedoch kan es in einem langen Tage all herüber gezogen werden. Es ist auch sehr Klar/ doch etwas braungelblecht von Farbe/ sonderlich das am letzten distilliert, vnd ist darbey von Substantz so schwer/ daß das mehriste Theil desselben auff denn Grund des Wassers felt. Darumb man es nach seiner Art/ auff solche Weise wie hernach von solchen Oliteten gemeldet wirdt/ scheiden muß.

Es

Es ist ein Stärck vnnd Kräfftiges Ohl von grosser refragantz, vnd kan zu allen Anliegen des Leibs gebrauchet werden/ darzu das Holtz dienstlich ist. Es soll aber/ wenn man es sonderlich in die Lenge gebrauchen wolte/ nicht allein/ sondern mit andern dingen/ vmb seine Schärffe vnd Stärcke zu temperieren, vermischt eingegeben werden. Wo es sich sonsten zutrüge/ das man es etwan einmal oder mehr/ allein/ wie man mit andern Oliteten thut/ gebraucht/ so kan man von demselben zwey/ drey/ auch biß an sechs Tropffen mit Fleischbrüe/ Bier/ oder Wein wenn es die Noth erfordern möchte/ einnehmen.

CAPUT X.

Wie das Zimmet Ohl zu distillieren.

DEr Zimmet oder Canel/ ist der Edlesten Stücken eins/ vnter allen aromatibus oder Specereyen/ wie es denn fast allen Leuthen wol bekant ist. Es gibt gar wenig Ohl. Dann wie ich nuhn viel mahln Probiert/ kan man gemeiniglich nit viel vber ein quintlein schwer auß einem Pfunde Canel/ welcher dann vber die massen gut Kräfftig vnd sehr starck sein muß/ ob mã wird keine scrupel darauß ziehen/ bekomen: es mangelt wol nicht an vermeinten subtilen Chymischen Laboranten, die sich

rühmen/ das sie gar vielmehr Ohl/ als ich gesagt/ bekommen können/ in der That aber hab ich es noch nie gesehen/ noch warhafftig erfahren mügen. Dahero es dann kompt/ weiln es so wenig gibt/ das man es so thewer bezalen muß/ vnd auch gar wenig gefunden wird/ das nicht etwan mit frembdem zusatz vermischet sey / vnd sonderlich pflegen etliche Betrieger gar meisterlich die Kienholtz Spönlein in seiner distillation zugebrauchen. Darumb vmb solche Gefahr zu meiden/ so distillier ich es selbst/ zu meinem gebrauch/ wie nachfolget.

Man nimpt vier Pfund des allerbesten/ vnd auserlesesten scharffen vnd wolriechenden Zimmets/ brichts in gar kleine Stücklein/ vnd besprenget es hin vnd her mit einem Pfund gutten weissen Wein. Darnach thut man es in die vesic oder distillierblase/ mit fünff oder sechs Kannen Brunnenwasser darauff/ vnd distilliert es also bald/ ohne verzug/ biß das vngefehr zwey Kannen Wasser außkommen/ welche von Farbe weißlecht vnd truebe/ vnd das Köstliche Zimmet Ohl vberauß klar/ vnd etwas bleichgelb/ theils oben/ theils vnder dem Wasser schwimmen wird. Dasselbe nimpt man weg/ legt ein frisches Glaß darfür / vnd verfolget die distillation so lang man verspüret das noch etwas Ohl außkommet/ welches doch bald/ oder in wenig Stunden ein Ende nimpt. Dieses ander Wasser vermischet man (denn recipienten wol außschwenckend) mit dem

dem vorigen/ so fern das Glaß groß gnug ist. Man schuttele oder klopffet das Glaß gar sanfft mit denn Händen/ daß das Ohl so oben/ zu dem andern vnderfalle/ vnd man lesset es wol zuvermacht etliche Tage lang an einem kalten Ort stehen/ in welcher Zeit das Wasser etwas klarer wird/ vnd sich mehr Ohl setzen thut.

Alßdan geusset man das Wasser gar sanffe in ein Glaß ab/ als müglich ist/ biß daß Ohl mit etwan ein Paar löffel vol Wassers dahinden bleibt. Vmb solche Arbeit desto besser zuverrichten/ so gebüret sich der recipient oder Flasche rund zu sein/ weil das Ohl/ deste bequemer im außgiessen des Wassers/ in die höle der Seiten der Flaschen zusammen rinnen/ vnd bey einander bleiben kan. Ja es were auch nicht vnreimig/ das man runde recipienten hette/ die gegen dem Boden etwas spitzig zugiengen/ daran wie an einem Triechterlein ein Loch were/ das man mit einem Stöpfflein stopffen vnd öffnen könte/ daß sich das Ohl/ wenn die Flasche vnderwerts gekehrt were/ nach langsamer Hand samlen vnd absetzen thete/ das man hernach gar leichtlich in ein Gläsern geschirr abzapffen könte. Es wehle nun ein jeder was für Gläser er will/ wenn man das Ohl/ wie oben gemeldet/ zusammen hat/ so geusset man darzu etwan ein Pfund gemein Wasser/ daß mit Saltz so starck imprægnirt sey/ daß keines mehr darin zergehen mag/ vnnd durch ein graw Papier gelecket sey: So

wird alßbald das Zimmet Ohl/ sich empor vnd in die Höhe begeben/ das man es alßdan durch ein Glaßtriechterlein/ wie andere Oliteten/ gar leicht von dem Wasser scheiden kan. In summa es gehört ein besonder Fleiß hierzu/ das Ohl miteinander zuversamlen/ vnd das nicht viel darvon an denn Gläsern klebend bleibe/ vnnd verwüstet werde. Auff solche manier/ wo der Zimmet gut ist/ kan ich allezeit fünff quintlein Ohls von vier Pfunden bekommen. Vnd mercke/ wo fern an denn Gläsern vnd Triechtern etwas Ohl/ in Schmutzes Gestalt anklebet/ wie auch bald nicht müglich ist/ das es nicht geschehe/ so kan man dasselbe mit ein wenig Zuckercandel außwischen/ welcher das Ohl an sich ziehet/ das man es also zu einem oder anderm zweck auch nützlich geniessen kan.

Das Wasser aber/ welches vngefehr drey Kannen oder etwas mehr sein möchte/ thut man in eine Kleine reine vesic, vnd distilliert es biß eine Kanne Feuchtigkeit herauß komme/ welches ein Köstlich Zimmetwasser sein wird. Man kan wol mehr darvon ziehen/ aber ich acht es nicht/ weil das vbrige/ so herauß kompt/ gar schwach von Geruch vnd Geschmack ist. Jedoch wer es besonder zu einem vehiculo einiger medicamenten zugebrauchen/ distillieren will/ dem stehet solches frey.

Nach diesem Proces nun/ kan man auch handlen/ mit der distillation des Nägelein

Ohls/

Ohls/ welches ebner massen schwer ist/ vnd vnder das Wasser/ wie das Zimmetöhl/ felt. Ein Pfund gute Negelchen geben gemeiniglich so viel Ohl/ als zwölff Pfund Zimmet oder Canel geben können.

Das Zimmetöhl folget denn proprieteten seines Simplicis, nemlich das es die lebende Geister erquicket/ das Gehirn/ Hertz/ Magen/ Mutter vnd partes genitales, so auß kalte geschwächet seind/ widerumb stärcket/ die zerstrewete Kräffte widerholet/ eine rechte Dawung der Speisen befordert/ einen guten Athem erwecket/ vnd der Feulung der humoren, als auch Kalten vnd putrescierenden Gifften widerstrebet. Weil aber dieses Ohl dermassen hitzig vnd scharff ist/ das/ wenn sich einer vngefehr das Gesicht darmit berühret/ es anders nicht/ als Nesseln etzet/ vnd brennet/ darüber auch nicht zuverwundern ist/ weiln erstlich der gutte Zimmet/ (wie einem jeglichem wol bewust) von sehr hitziger Natur ist. Vnd fürs ander/ weil alle Stärcke eines Pfundts Zimmets in einem quintlein Ohl versamlet ist. Dann wenn dasselbige außgezogen/ so behelt der hinder stellige Zimmet/ keinerley Geschmack noch Geruch mehr/ als faules Holtz. Darumb man es mit bescheidenheit gebrauchen soll. Seine Dosis im Leibe zugeben ist nach erheischender Noth auff einmal/ von zweyen biß an fünff Tropffen/ in Wein oder mit andern Feuchtigkeiten vermischet/ oder vmbge-

schuttelt/ vnd denselbigen wie ein wenig Zucker gebrochen/ oder abgesüsset. Man bereitet auch mit diesem Ohl einen köstlichen woltriechenden Balsam/ wie nun auch alle Apothecker zu thun wissen.

CAPUT XI.

Von dem Muscatennuß Ohl.

MAn stosset so viel der besten Muscatennuß/ als man will/ groblecht/ vnd distilliert sie mit schlechtem Wasser ohne einiges Salz/ wie von denn Citronen Schelffen gemeldet ist. Ein Pfundt Muscaten gibt gemeiniglich sechs quintlein klares/ weisses vnnd auff dem Wasser schwimmendes Ohls/ das wie ein Spiritus Terebinthinæ auß siehet. Es bleibet aber dahinden in der vesic, so fern die Muscaten feist vnd gut gewesen/ das schöne dicke gelbe Ohl/ das man sonsten durch die Presse außzutrucken pflegt/ auff dem Wasser schwimmen/ welches man/ wenn es kalt worden/ mit einem Löffel abnimpt/ vnd wo etwas von denn Muscatennussen darunder vermengt/ so lest man es widerumb in einem kleinen Pfänlein zergehen/ vnd durch ein sauber Tüchlein lauffen/ oder seihen. Wo man aber solches Ohl in der vesic nicht wol abnemen möchte/ so muß man in solchem fall die materij wol warm machen/ in ein Kessel außschütten/ vnd lassen

kalt

fale werden/ biß sich daß Ohl wider empor ge-
setzet hat/ vnd es alßdan nach seinem Gefallen
besser abnemen. Vnd also wird man zweyerley
Ohl auß denn Muscaten haben.

Der Gebrauch dieses dicken Ohls/ oder
Feiste/ ist bald jederman bewust; Dann dasselbige
auch nur außwendig zusalben/ wider des Magens
vnd Leibs wehethumb auß Kälte vnd windiger
materij vervrsachet/ alß auch wider denn vn-
willen/ oder erreitzen zum Erbrechen/ auch durch-
lauffe des Leibs/ wegen seiner zusammenziehenden
vnd roborierenden qualiteten fürnemlich gebrau-
chet wird. Etzliche Chymici nemen es pro
corpore der gedistillierten Oliteten/ die wol-
riechende Balsamen damit zubereiten. Dassel-
bige aber welches gedistilliert ist/ dienet wider
das Hertzgespan/ auß Winden vervrsachet; Item
Colic, Krimmen des Leibs/ vnd der Mutter;
Es treibt die Vrin/ reiniget die Nieren vom
Schlam/ oder eyterigen materien. Deßwegen
man es auch contra Gonorrhœam putridam,
exulceration der Nieren/ vnd Blasenkropffs
mit grosser Nutzbarkeit verordnet vnd admini-
strirt. Endlich hat es auch eine besondere Ey-
genschafft das Gehirn zustärcken/ dergestalt/ das
es von Rechtswegen vnder die medicamenta
cephalica soll gerechnet werden.

Die Dosis dieses Ohls ist von vier/ sechs/
biß an zehen Tropffen/ (dann es nicht sonderlich
hitzig ist) auff einmal. Vnd man gibt es mit
Wein/

Wein/ oder andern Feuchtigkeiteen ein/ oder man vermischet es vnter Rosenzucker/ oder andere Conserven, Latwergen/ Pulvern/ oder sonsten andere medicamenten, wie es einer am bequemesten nach vnderscheid der affecten, nützlich zu sein erachtet. Was nun ferner die Muscatenblue/ Pfeffer/ Cardamömlein/ Paradißkörnlein/ Cubeben/ oder andere aromata, vnnd Specereyische dinge/ welche ein Subtiles Ohl führen/ angehet/ können dieselbige allen denn obgemelten Proces nach gedistilliert/ vnd jhre Oltzeten darauß geschieden werden.

CAPUT XII.

Von dem Eberwurtz Ohl.

DJe Wurtzeln/ Eberwurtz genandt/ werden von einer schönen stattlichen Pflantzen genommen/ von denn Botanicis Chamæleon albus genant/ die da bald auff allen Teutschen/ vnd anderen an Italien gräntzenden Gebirgen fürnemlich wechst/ vnnd zeuget diese Pflantze eine schöne Blume/ bald denn Artischocken gleich/ jedoch scheinen darinnen bald allerley Farben. Dahero etliche meinen/ das es denn Nahmen von dem Thierlein Chamæleon führe/ dessen Haut jetzt blaw/ jetzt Seegrun/ jetzt andere vermischete Farbe hat/ leich wie in einem Opal Stein scheinen. Es wird auch meistentheils Carlina quasi Carolina genent/

genent / von Keyser Carolo Magno, wie etliche außgeben / Dann als Käyser Carll die Pestilentz in seinem Kriegsheer so starck gehabt / vnd er GOtt vmb gnedige Abwendung derselbigen fleissig angeruffen / so soll dem Käyser in einer Vision ein Engel erschienen sein / welcher jhm diese Pflantze als ein gewisses Antidotum für seine Soldaten gezeiget / mit deren Wurtzel auch sein Kriegsheer von der Pestilentz entfreyet worden. Theophrastus Paracelsus aber nennet es Carduum Angelicum, oder Englischen distel / villeicht wegen des Engels / welcher es dem Keyser gewiesen hat / vnd mist jhm grosse Tugengenden zu; Vnter andern aber / das / wenn diese Pflantze zu rechter Zeit versamlet ist / sie eine sonderliche Eygenschafft habe / die Kräfften der andern dingen an sich zu ziehen / vnd erzehlet darbey eine Histori von einem Bauren im Elsas / welcher eine Wette gemacht / das er ein zemlich schwer Fäßlein mit Wein gefüllet / eine gutte Meil wegs auff denn Schulteern / ohne darzwischen zu ruhen / tragen wolte. Als sie nun der Wette einig / hat er zuvor von dieser Wurtzel heimlich gessen / darnach das Fäßlein mit Wein auff denn Rügken geladen / vnd damit / ohne ruhen / gar starck gangen vnd gelauffen / biß er an seinen bestimten Ort frisch vnd lustig ist angelanget / da alle die andern / welche jhm nur ledig gefolget / sehr müde vnd mat worden seind. Hierdurch vns zu verstehen gebend / das weil der

Baur

Baur von der gemelten Wurtzeln genossen hatte/ er nicht allein starck geworden/ sondern auch die Kräfften seiner Mitgefehrten an sich gezogen/ vnd dardurch zuwegen bracht habe/ was jhm sonsten zu thun vnmüglich gewesen were. Ich hab auch von vielen Leuthen gehöret/ das/ wenn einer in Gesellschafft zu reitten hat/ wo er ein klein Stück dieser Wurtzel in das Gebiß des Zaumes seines Pferdes thut/ das es allezeit frisch fortgehet/ die andern aber bey jhme sehr müde vnnd Krafftloß werden. Ob sichs also verhalte oder nicht/ lasse ich an seinem Ohrt beruhen. So viel ist mihr aber von Glaubwürdigen Personen/ meinen guten Bekanten berichtet worden/ das im Walliser Land/ vnd auff andern hohen Alpen/ die Gemsen Jäger die erfahrenheit haben/ das wenn Sie entweder ein Bißlein dieser Pflantzen/ oder das Marck/ oder denn Boden/ der obbesagten Blumen genieſſen/ jhnen das Haupt sehr gestärcket vnd wider allen Schwindel so verwahret seyen/ das sie denn Gemsen bey dem grausamsten klufften/ vnd für jhnen schwebenden grossen Gefehrlichkeiten/ auff den allerhöchsten Spitzen der Gebirgen/ vnverzagt nachsetzen können/ ohne einigen Schwindel/ noch Furcht von fallen. Vnd ich habe es auch in der vermischung etlicher theriacalischē compositionen, vnd confectionen, da viel vnd vnterschiedliche Simplicien neben dieser Wurtzel zusammen kommen/ gespüret/ das jhr Geruch vnd Geschmack/

schmack/ bald vnglaublich/ die vberhand gewint/ vnd behelt: Auch das vnder denn Alexiterischen oder Giffstrebenden Simplicien, diese Wurtzel eine der allerfürnemsten vnder jhnen ist/ vnd das sie in denn giftigen Fiebern/ denn Leib dermassen durchsuchet/ in das Geblut wircket/ vnd leichtlich einen Schweiß erwecket/ als einig ander Simplex, das mir bekant sey. Darumb in ansehung dieses/ weiln ich darneben erfaren/ das es ein sehr Köstliches Ohl gibt/ so habe ich nicht vnderlassen wollen/ seine Beschreibung alhir zu verzeichnen.

Man thut 15. oder 20. Pfundt grob gestossene gedorrete Eberwurtz/ die nicht zu alt/ oder wurmstichig sey/ vnnd fast vmb ein liederliches Gelt bey denn Materialisten zu bekommen in ein distillier Kessel oder vesic, mit gnugsamem Wasser darauff/ vnd distilliert/ wie die vorige Oliteten/ so wird im anfang ein schön klar gelblecht Ohl außkommen/ darnach je lenger je gelber/ welches eine treffliche Krafft vnd Stärcke von der Wurtzel hat. Es sollen aber die jenigen/ die solches Ohl noch nicht distilliert haben/ wissen/ das solche distillation etliche Tage nach einander soll getrieben werden/ gleich wie von dem ligno Rhodio erinnert worden/ weil es jmmer fere langsam Ohl gibt; Welches Ohl man hernach gerad scheidet/ vnd in ein Gläßlein wol vermacht zum Gebrauch behelt.

Vnd also kan man die Oliteten von allen andern/

andern/ bey sich/ subtiel Ohl führenden Wurtzeln distillieren. Was aber die continuation des distillierens angehet/ beweiset sich solches selbst/ nach vnderscheid der Art der dingen/ weil eines bald/ das ander aber langsam sein Ohl von sich gibt.

Das Oleum Carlinæ, oder Eberwurtz Ohl hat solche Tugenden wie die Wurtzel/ aber mit stärcker macht. Ich gebrauche es fürnemlich vnder Antidoten, Electuarien, oder Mixturen vnd Balsamen wider Gifft vnd Pestilentz/ zu vermischen. Man kan auch vier oder sechs Tropffen von demselben/ da es die Noth erheischet/ in liquoribus appropriatis eingeben.

CAPUT XIII.

Von der distillation des Terpenthins durch die Blase.

DEr Terpenthin gibt vnderschiedliche Art Oliteten/ wie ich in der vorigen Section gemeldet. Wer nun dieselbige von einander absondern/ vnd fürnemlich die subtieleste mit besonderm Fleiß ohne Empyreumate vberziehen will/ derselbig kan nit gewisser handlen/ als die distillation mit der vesic, wie folget/ fürzunemen.

Man nimpt zwey oder drey Pfund/ mehr oder minder/ wie einer begert/ vnd von welcher Art Terpenthin er haben will/ vnd mit gnugsa-

men

mem Zusatz von schlechtem Wasser distillieret man es gelind/ so wird ein Schön Crystallin klar subtiles Ohl/ sich alsbald im anfang auff das Wasser setzen; Man scheidet vnd sondert es in ein Rein Fläschlein/ vnd verfolget nach gerad/ biß mehr Ohl außkompt/ welches man stets zu dem andern thut. Vnd dieses wird Spiritus Terebinthinæ genant/ so wol seiner vberauß schönen Klarheit halben/ als von wegen seiner Subtilitet. Negst solchem Spiritu folget ein ander Art von Ohl/ welches geblecht ist/ vnd soll die distillation so lange continuirt werden/ biß dieses Ohl ein Ende nimpt/ vnnd keins mehr vbersteigt/ welches man auch/ wenn es vom Wasser geschieden ist/ in einem besondern Glaß verwaren soll. Was aber von dem Terpenthin in der Blasen zurück geblieben ist/ dasselbige geust man siedend heiß/ sampt dem Wasser das noch darbey ist/ in einen ledigen Kessel/ welches/ wenn es kalt worden/ hart vnd brüchig wie Colophonium, vnd doch weiß von Farbe sein wird. Dieses Hartz kan man entweder zu pflastern/ Salben/ oder sonsten nutzen/ oder auch der da will/ der mag das dritte Ohl per retortam darvon distillieren/ wie ich in der vorigen Section erinnert hab. Solchem proces nach kan man das weiche vnd schwartze Schiffbech/ Ther genant/ Item die weiche Tannen hartzen/ die da noch ein Subtiel Ohl in sich haben/ wie auch die reßinen Elemi, Gummi Anime, vnd Tacamahacæ

mahacæ, welche alle ein theil subtieler Oliteet per vesicam von sich geben/ distillieren.

Der Spiritus Terebinthinæ, der sonderlich auß dem rechten Cypriſchen vnd wolriechenden Terpenthin gedistillieret wird/ ist auch ein Oleum diureticum, oder denn Harn treibendes Ohl/ das da mit Nutz zu denn Nieren/ der Blasen/ vnnd anderer Leibs Gebresten/ wie ich von dem Muscatennuß Ohl gedacht/ gebraucht wird. Insonderheit aber dienet es in denn linctibus, oder mit andern zusätzen vermischet/ zu denn innerlichen Schäden vnd Geschweren der Brust. Auch bringet es in der Chirurgey seine besondere Nutzbarkeiten. Ingleichem wird es in der Chymia gebrauchet/ denn Schwebel in eine Vernützgestalt zubringen/ vnnd seinen Balsam/ als auch köstliche Wundbalsamen damit zubereiten. Es seind vor diesem solche närrische Chymische Laboranten gewesen/ welche auß dem zu Pulver præcipitirten Golt/ Aurum Solopetans genant (welches sie gar absurdè Calcem auri heissen)/ eine tinctur mit diesem Spiritu zu extrahieren sich vnterstanden haben; Vnd weil es auff gemeltes Golt gegossen/ vnd in der Wärme gehalten/ sich vermittelst der figierten corrosivischen Spirituum, die noch im Golde kleben/ etwas von Farb alteriert, das es gelb/ vnd dunckler wird/ so haben sie anders nicht gemeinet/ als wenn sie das ware Arcanum gefunden hetten. Was aber

für

für eine Analogia eines solchen Ohls mit der Natur der Metallen sey / vnd ob ein Schmutz solche corpora aufflösen könne/ wie auch/ was von solcher jhrer tinctur zuhalten/ achte ich es nicht werth/ allhier weiter darvon zureden/ sondern will alle andere weise Leuthe darüber vrtheilen lassen/ zumahln solche vnd dergleichen mehr vngegründte vermeinte Arcana chymica nuhnmehr bey allen hocherfahrnen Spagyricis, für offentliche Sophistereyen/ quid pro quo, vnd rechte deliramenten, deren die sie inventirt haben/ seind entdecket vnd darfür gehalten worden. Was aber die Dosin des Spiritus Terebinthinæ wenn man jhn im Leibe gebrauchen will/ betrifft/ so kan man sechs/ acht/ zehen/ zwolff/ mehr oder weniger Tropffen nach vnterscheid der Sachen/ auff einmal cum vehiculis appropriatis eingeben.

CAPUT XIV.

Von dem Oleo Gummi Ammoniaci per vesicam.

WO jemand ein Subtieles klares Ohl auß dem gummi ammoniaco zu haben begert / der kan selbiges bald auff diese Gestalt zu wege bringen. Man thut ein Pfund oder zwey des frischesten gummi ammoniaci, so man haben kan/ in eine kleine vesic, mit vngefehr einer guten Kannen Was-

fers auff ein jedes Pfund/ vnd distillierts nach der Gewohnheit/ so wird ein sehr Schönes Subtiles/ Klares/ vnnd von dem gummi starck riechendes Ohl vbersteigen/ welches man von dem Wasser absondert/ vnd in einem Gläßlein wohl vermacht behalten soll. Das gummi aber/ so in der vesic dahinden bleibt/ soll man also warm sampt dem Wasser in ein starckes Tuch vber eine Zinnerne Schüssel oder Pfanne außgiessen/ vnd durch das Tuch außzwingen / darnach das Wasser weg dempffen lassen/ biß das gummi zu seiner consistentz gebracht ist / welches man auch nach gelegenheit hernach zu Nutzen bringen kan.

Nach dieser Weise kan man auch die andere gummata ferulacea, als galbanum, sagapenum, oppoponax vnd dergleichen distilieren. Sie müssen aber frisch/ saffrig/ vnd nicht sehr veraltet/ oder außgedörret sein.

Diese Oliteten seind gewaltig durchdringendt: Derowegen sie in Paralysi, epilepsia, Schlafsucht/ Suffocatione uteri, von gröſſerm Nutzen / als die gummata gefunden werden. Man muß aber wie mit allen andern medicamenten, diese Oliteten zu rechter Zeit vnd gelegenheit/ sie sein für sich oder mit andern dingen vermischet/ weißlich zugebrauchen wissen.

Es ist auch nicht vnrecht zu wissen/ weil bey obberührter Arbeit/ ein Theil der Harzen oder gummi an der vesic kleben bleibet/ vnnd vmb

solche

solche wider rein zumachen/ es das beste Mittel sey/ das man einig schlechte Ohl oder Feistigkeit darein thue/ es erwärme/ vnd in der Vesic herumb lauffen lasse/ welches das Hartz von derselbigen ablösen thut/ das man sie alßden mit einer scharffen Laugen warm gemacht/ hübsch waschen vnd reinigen kan/ welches dan ohne diß mittel mit der Lauge allein nicht wohl mag ins Werck gerichtet werden. Was aber die Helmen vnd Serpentinen angehet/ welche nur von den dardurch lauffenden Oliteren schmutzig bleiben/ so ist es genug/ das man dieselbige nur mit Laugen waschen lasse. Nicht weniger ist auch nothwendig zuwissen/ das/ wo man die Instrumenten von dem Geruch der materj, die man gedistillirt hat/ volnkommen entfreyen will/ das nicht etwan eine andere Oliret/ die man distillieren will/ einen frembden Geruch bekomme/ das man in solchem fall die Vesic halb voll Brunnenwasser fülle/ vnnd denn Helm darauff setze: Darnach wie gebräuchlich widerumb distilliere/ das man in ein Kessel oder Züber lauffen lest/ so wird sich endlich durch einen stettigen durchgang des siedend heissen Wassers/ derselbe Geruch von denn Instrumenten gantz vnd gar benemen/ das man andere Ohlen ohne Schaden wiederumb dardurch distilleren kan.

Endlich ist auch zuwissen/ das der Mastix Weirauch/ Sandaraca vnd andere dergleichen zesinosische lachrymæ, auch etwas Ohls per

vesicam, wiewol gar wenig/ geben. Es werden ohne zweiffel noch mehr Subjecten, als die ich genennet/ vnd mihr bewust sein/ gefunden/ darauß man solche Subtiele Sulphurische Substantz oder Oliter/ auff die obgemelte Weise extrahieren kan/ welche zu erfahren einem jeglichen frey stehet. Dann wo einer mit einer gar kleinen Vesic wohl versehen ist/ der kan mit einer geringen quantitet, von was materj die jhm gut düncket/ ohne besondern Vnkosten erforschen/ ob dieselbige durch diese Arth von distillation etwas Ohl geben will/ oder nicht.

HYDRELÆOLOGIÆ

SECTIO IV.

CAPUT I

Von dem Nahmen Aqua Vitæ, oder Brandwein.

NAch dem ein jeglicher rein gedistillierter/ vnd von seiner Wässerigkeit abgesonderter/ oder rectificirter Brandwein/ nicht weniger als die subtieleste Oliteten im Fewer brennet/ so duncket mich nicht vnrecht zu sein (vnangesehen seine eusserliche Wassers gestalt/ vnd das er nicht schmutzet oder schmiert/ wie die Oliteten thun) das man jhn in die Ordnung der Sulphurischen Substantzen setze. Darumb was ich von solchem Subject zuhandlen/

len/ mehr vorgenommen/ hab ich selbiges für gut angesehen bey die vorhergehende materj der Qualiteten zufügen.

Was erstlich denn Nahmen des Brandweins anrühret/ halte ich darfür/ das er entweder von der gemeinen Teutschen Gewohnheit/ welche das Wort Brand/ oder Gebrandt/ so viel als gedistilliert verstehen/ herkomme; Inmassen solches bey denn gedistillierten Wassern in gemein/ welche sie gebrante Wasser nennen/ zu sehen ist/ das sie also villeicht mit dem Nahmen Brandwein/ denn distillierten Wein haben bedeuten wollen. Oder auch/ das er also wegen seiner verbrenlichen qualiter, wie oben gemeldet/ genennet worden. Welches also zu sein/ desto mehr ansehen hat: Weil nicht allein solcher verbrenlicher liquor, vom Wein/ Weinhefen/ sondern auch von Korn vnd andern materien gedistilliert/ Brandwein genennet wird. Auff Lateinisch wird der Brandwein am meisten Aqua Vitæ genant/ ob jhn schon etliche dem Teutschen Nahmen nach/ Vinum adustum nennen wollen. Wo man aber die Sache recht betrachtet/ so ist jhm von denn philosophis der Nahme Aqua vitæ, oder Wasser des Lebens nicht vergeblich gegeben worden. Weil erstlich vnter allen andern liquoribus oder Feuchtigkeiten vnter der Sonnen/ vnd sonderlich waß eine Wässerige consistentz hat/ keiner ist/ der in seiner Krafft vnd wesen/ so vnverenderlich sich

halten vnd conservieren könne/ als ein reiner abgezogener lauterer Brandwein thut: Sintemahl wo er nuhr wol verschlossen gehalten wird/ das er nicht in die Lufft außdempffen möge/ so corrumpirt oder verweset er sonsten nimmer/ oder bekompt keinerley enderung an seiner Farbe/ Geruch vnd Geschmack. Darnach so gebuhrt jhm wol der Nahme Aqua Vitæ, weil er potentia eine der aller fürnembsten balsamischen oder conservirenden Substantzen der Vegetabilien, vnnd bevorab der alleredlesten/ zu vnsers Leibs Nahrung/ Stärckung vnd Vnterhaltung dienen denn Dingen/ als Brodt/ Wein/ Mehdt/ oder Bier ist/ inmassen ich solches hernach deutlicher erkleren werde. Vnd zum dritten mögen sie es auch Wasser des Lebens genennet haben in ansehung seiner qualiteten/ Tugenden/ vnnd nutzlichen effecten, die er/ wenn er ebenmessig gebraucht wird/ wie in dem negsten Capittel zuvernemen/ præstirt. Der Brandwein wird auch Spiritus Vini, oder Geist des Weins; als auch nichtweniger von etlichen Quinta Essentia, oder das fünffte wesen des Weins genant/ dessen Vrsach/ Warumb/ werden wir in dem Capittel de fermentatione vernemen. Weil ich nun nicht allein von solcher Art subtieler/ Sulphurischer balsamischer vnd brennender Substantz, so auß dem Wein/ Sondern auch auß vielen andern Dingen mehr gezogen wird/ zuhandlen mir fürgenommen habe/ vnd aber

der

der Teutsche Nahme/ insonderheit nur auff solche Substantz, welche auß dem Wein gezogen wird/ vnnd proprie sich nicht weiter erstrecken thut: (dann ob schon wol eine solche gleichformige Substantz die auß dem Korn/ hin vnd wider distillieret/ auch Brandwein genennet wird/ so lautet jedoch solche bey denen welche denn besten Significationibus oder Bedeutungen der Nahmen der Dingen nachstreben/ sehr improprie.) So will ich denn Nahmen Brandwein/ oder wie andere wollen/ Vini adusti fahren lassen/ vnd an desselben stat denn Nahmen Spiritus oder Geist auch bißweilen von Aqua Vita führen/ welcher denn Spagyrischen terminis nach zuverstehen/ viel besser vnd füglicher/ als Brandwein klingen wird. Vnd dieweil andere Dinge mehr als die subtile vnd Scharffe saure Substantz des Vitriols/ Schweffels/ Alauns/ Saltzes/ Salpeters; Item was durch Gewalt des Fewers in Rauchs Gestalt auß dem Tartaro, Pockenholtz etc. ihrer penetrirenden oder durchdringenden qualitet wegen/ von denn Chymicis Spiritus genennet werden/ so kan man vmb solche zu vnterscheiden/ ardens hinzusetzen/ als/ das ist Spiritus ardens, oder Brennender Geist/ der im Fewer/ als seiner Subjecten einem Brenner/ da die andern obgemelten solches nicht thun. Dann auff solche Weise wird es besser lauten/ wenn man sagen wird; dis ist Spiritus oder Aquavit von Weitzen/ das Spiritus von

Honig/ das dritte von Rosen / vnnd so fort auff/ als wenn einer Weitzen Brandwein/ Honig oder Rosen Brandwein (welcher Nahme eigentlich vnnd allein dem Spiritui des Weins gehöret) sagen würde.

CAPUT II.

Von denn fürtrefflichen qualiteten vnnd Nutzbarkeiten des Spiritus Vini, oder Geistes des Weins.

DEr gute Spiritus Vini ist derselbige/ welcher von dem allerbesten/ recht zeitigen starcken/ vnd wolriechenden Wein gedistilliert wird/ der da vberauß/ Wasser/ oder viel mehr Crystallin klar ist/ der einen sehr angenemen/ refocillierenden, oder stärckenden Geruch hat/ vnd der von des Weins phlegmate oder Wässerigkeit dergestalt abgesondert/ vnd rectificirt ist/ das/ wann man ein Lumplein von reinem Tuch/ oder ein Bißlein Papier darein netzet/ vnd es an einem Liecht anzündet/ geschwind sampt dem Tuch wegbrennet.

Ein solcher Spiritus Vini, ist durch vnd durch/ warm vnd trucken/ gewaltig subtiel/ vnd durchdringend von qualiteten/ vnd wie im vorigen Capittel erwehnet/ hat er eine solche balsamische Natur/ das er nimmer vergalstert/ verschimmelt/ oder verweset/ wie andere liquores thun.

Darumb

Darumb dienet der Spiritus Vini insonderheit wo er recht gebraucht wird/ die Natürliche Wärme vnd vnsers Leibs Balsam zu vnterhalten vnnd zustärcken/ denselben für allen schädlichen kalten Feuchtigkeiten vnd putredine zuvertheidigen vnnd zubeschirmen. Er stärcket die memoriam vnnd judicium, schärffet das Gesichte/ Gehör/ vnd alle Sinne. Er erfrewet das Hertz/ erquicket die Lebende Geister/ widerstrebet der Melancholey/ Er stärcket auch denn Magen/ befordert eine richtige dawung der Speisen/ verzehret die cruditeten, die sich in dem Magen vnd Gedärmen versamlen. Er eröffnet die innerliche verstopffte meatus, attenuirt oder dunnert die Schädliche zehe Feuchtigkeiten/ von was Art sie seyen/ vnnd befordert sie zur expulsion. Er hilfft zu einer Natürlichen sanguification, oder Gebehrung gutes Geblüts. Er erwärmet vnd stärcket die Mutter/ vnnd die partes genitales bey Mannen vnnd Frawen/ verzehret die verschlossene Winde/ vnd Auffblehunge/ treibet die Vrin wenn sie auß einiger kalten Vrsachen auffgehalten vnd verhindert wird. Er widerstrebet allerley kalten Gifften. Er widerholet die zerstrewete Kräfften in denen Patienten/ welche gar lange Zeit mit dem Quartan Fieber/ oder anderer Art von langwierigen intermittierenden Fiebern sehr geschwächet vnd abgemattet seind. Er vertreibet allerley Ohnmacht vnd Schwindel/ so auß kalten

materien/

materien, putrescierenden dunsten / oder wurmen vervrsachet seind; Jumassen offt gesehen / das Leuthe / welche bald für Todt geschetzet waren / durch denn Spiritum Vini widerumb seind erquicket worden. Ja es ist mehrmahlen bey Sterbenden / welche etwa auß füllung böser Dunste ins Gehirn / vnd bald erstickung der noch wenigen bey jhnen natürlichen Wärme / die Sprach verlohren / vnnd der memori gar beraubet / in acht genomen worden / das jhrer etliche vermittelst des Spiritus Vini, schier vom Todte zum Leben widerumb verholffen / das sie die Sprache vnnd memori zur Noth wider bekommen dardurch sie sich dem lieben GOtt zu befehlen / vnd etwan jhre hinderbleibende familiam eines vnd anders zu erinnern vnd zu disponieren seind ermanet worden / vnnd haben auch die Sprache vnd memori biß auff denn letzten Abscheid behalten.

Eusserlich des Leibes dünn angestrichen / erstlich im Nacken / vnnd auff der Cron des Haupts / verzehrt er / die alda versamlet kalte flüsse vnd stärcket die memori; Vnter der Nasen gehalten oder angestrichen / erwecket er die jenige / die in ein vnnatürlichen Schlaff / oder Ohnmacht gefallen seind. Ein wenig rein Baumwollen darein genetzet / vnd in die Ohren gethan / dienet wider das Sausen derselben / auß windiger materj vervrsacher. Die Glieder darmit angestrichen / verzehret die subtiele kalte

Flüsse /

Flüsse/ so darauf gefallen seind/ stillet denn Schmertzen/ der darauß entstehet/ vnd stärcket dieselbe Geschwächte Theilen. Er resolviert die kalte Geschwulsten; Vnd in denn Warmbendern vnnd Salbungen/ (welche wider die gangrænam oder kalten Brand/ oder sonsten Absterbungen im Fleisch gebraucht werden) rechtmessig vermischet vnnd nicht darunter gekochet/ in deme es auff diese Weise in die Lufft gehet/ ist er einer der allerfürnemsten Mitteln/ die Natürliche Wärme des beschedigten Orts zu vnterhalten helffen/ vmb fernere Absterbunge zuverhüten/ vnd was corrumpiert ist/ zu der separation zu befordern/ als man immer vnter denn vegetabilischen Substantzen eines haben kan. Auch in denn allergrösseste contusionibus, zerknirschung oder zerquetschung des Fleisches ist kein besseres medicament, das Blut in seiner Wärme zu erhalten/ dessen coagulation vnnd erstickung zu wehren/ vnnd die Geschwulst zu zertheilen als der Spiritus Vini ist.

Weiter so man denn Spiritum Vini in einer Lampen/ oder sonsten bequemen Geschirrlein anzündet/ vnd bey desselben Wärme vnd Subtielem Dampff (in einer vbergedeckten Wanne/ oder auch in einem darzu füglich vnd Kunstiglich gemachten Stüblein von Brettern/ das man denn Kopff darauß halten kan) schwitzet/ so erwärmet solches die erkältete Glieder/ vnd stärcket

sie/

ste / wenn sie auß erkaltung geschwächet seind. In summa es kan dieser Spiritus mit grossem Nutze zu vielen andern Zwecken vnd meinungen / mehr als gesagt ist / in genere, vnd insonderheit / innerlich vnnd eusserlich vnsers Leibs gebraucht werden / welches zu erzehlen gar weitleufftig were. Wie nun dieser Ruhm des Spiritus Vini in denn Ohren deren / die jhn gerne trincken / lieblich vnd freudig klinget / wie jhm auch in der That / wenn er Rechtmessig vnnd vernunfftig gebrauchet wird / bemelter Ruhm wol gehöret vnd gebüret; Also lautet es hingegen schrecklich vnnd erbermlich / das / wenn derselbige in der quantitet mißbrauchet wird / er jhnen die memori vnd das judicium schwächet / das Gehör vertaubet / das Gesicht verfinstert / die Augen Rot vnd rinnend machet / das Angesicht mit Roten Purpeln bedeckt / Hitzige scharffe Flüsse auff die Zähne vnd andere Orter erwecket. Darneben verursachet er denn Schlag / fallende Sucht / Schlaffsucht / Krampff der Sehnen / vnd Zittern der Henden / vnd des gantzen Leibs: Zundet die Leber an / bringet hindernuß der guten Sanguification, vnnd beforderung zu der Wassersucht vnd Windsucht / schwächet den Magen / zerstöret die Dawung / machet einen Hitzigen Stinckenden Athem / Zündet alle innerliche Glieder an / trucknet die gute Feuchtigkeiten des Leibs auff / thut das Gute Fleisch verschwinden / verbrennet das Geblüt / vnnd

vnd kürtzlich damit zu schliessen/ so ersticket vnd schwächet er die Natürliche Wärme/ vnd erstattet an stat eines frewdigen Gemüths/ Hertz Zittern/ Schrecken/ Melancholey/ vnd andere vbel mehr. Inmassen dann bey vielen Vol/ saüffern/ die sich mit starckem vnd vnordentlichem Getränck/ Als brandwein/ Wein/ oder anderm Getränck/ das einen Spiritum ardentem mit sich führet/ vberladen/ gespüret wird da sich ihr gesunder Leib in ein Vngesunden/ ihr Frewd vnd Lachen als in einer frölichen Comedy in eine sehr traurige Tragædi sich verwandlen vnnd verkehren muß. Ferner so ist auch der Spiritus Vini, sonderlich wenn er schon etlicher massen messig getruncken wird/ denen gemeiniglich sehr schedlich/ welche dem Schlag/ fallenden Sucht/ Haupt wehe/ Schwindel/ Sausen der Ohren/ Catharren/ podagræ, vnd andern Gebrechen der juncturen vnd der Sehnen auß Hitzigen Dunsten/ vnd scharffen Flüssen verursachet hæmorrhagiæ, oder Blutflüssen/ Erysepelati, oder der Rosen/ Anzündungen oder Erhitzungen der Leber vnd anderer innerlicher Theilen/ Schwindsucht/ Diabetæ, vnnd scharffen stillicidijs vrinæ, entweder von Natur dazu geneiget/ oder schon zum Theil damit behafftet seind. Wie er auch viele andere Schaden durch seinen Mißbrauch zufügen kan/ inmassen nicht allein allen Weisen Medicis wol bewust/ sondern auch alle andere Gelahrte vnd Weise

Leuthe

Leuthe wol erachten mügen. Derowegen wer in ansehung dieses nicht allein denn Spiritum Vini, sondern auch allerley dinge zu des Menschen unterhaltung Nützlich gebrauchen vnnd geniessen will/ der sol sich billich der ration, als auch der gewissen vnd nicht vermeinten experientz vnnd observation unterwerffen/ vnnd nachfolgen/ vnd die Schädliche appetiten vnd Lusten so diesen beyden widerstreben/ zu zeumen wissen.

Denn innerlichen Gebrauch sonsten des Spiritus Vini angehend/ ist zu wissen/ das er wegen seiner starcken Hitze / vnd grossen penetrantz, selten schlechte vnd ohne Zusatz getruncken wird/ es sey dann etwan ein Löffel voll oder zwey auff einmal von Leuthen/ welche vberauß kalter vnd phlegmatischer Leibs constitution, oder die/ so von jhrer Jugend auff (wie in vielen kalten Ländern geschicht) viel Brandwein zuttincken naturalisiret vnnd gewohnet seind/ weil die langwierige Gewohnheit in solchem Paß viel vermag. Darumb wird er gemeiniglich mit einigen lieblichen vnnd klaren gedistillierten Wassern/ als Borragen/ Saurampffer/ Erdbeeren/ Hindbeeren/ Rosen oder anderer Feuchtigkeit/ sampt ein wenig fein Zucker/ wie es einer am besten befindet/ temperiert oder zerbrochen. Insonderheit aber gibt er eine Köstliche stärckende Mixtur also vnd dieser Gestalt. Man zerlesset vier vnzen fein vnd sehr Weissen

gestossenen

gestossenen Zucker/ in vier vnsen des besten Rosenwassers/ das es wie ein Julep werde/ vnnd solches ohne Fewer/ auff das der Geruch des Wassers nicht verrieche. Darnach vermischet man acht vnsen des allerbesten clarificirten Spiritus Vini darunter/ vnd behelt es wol vermacht/ entweder ein Löffel vol alleine darvon zunehmen/ oder ferner mit mehrer Früchtigkeit vermischet/ nach dem es die Noth erfordert/ zugebrauchen. Sonsten kan man viele andere zusätze von aromatischen, vnd andern Simplicien, auch von Ambra vnd Mosscho darzu thun/ vnd vnterschiedliche für treffliche Aquas Vitæ vnnd Elixiria zurichten/ davon ich im folgendem Appendice insonderheit zu tractiren willens bin.

Endlich wird auch der Spiritus Vini vnter etzliche medicamenta, ihre Tugenden oder Kräffte damit zu schärffen/ vnd andere für der Feulung zu præserviren vnnd zuschützen gebraucht/ so woll auch die resinosische vnnd balsamische Essentzen der aromatischen dingen vnd anderer Simplicien solcher weisse/ wie in der Anatomia der Vegetabilischen Essentzen dargethan/ zu extrahieren, oder auszuziehen. Es seind viel Chymici biß anhero in der Meinung gestanden/ das der Spiritus Vini zu gleich machte hette/ die Tincturen vnd Essentzen/ so wol auß den Metallen/ Mineralien/ Steinen/ vnnd andern auff steinische Art coagulierten Dingen als

auß denn Vegetabilien zu extrahiren. Inmassen man bald keinen Alchymistischen Proces von extraction der Tinctur, oder Essentiæ auri, argenti, ferri, mercurij, antimonij, Rubinorum, corallorum, vnd was des mehr ist, findet/ darin zu jhrem behueff der Spiritus Vini nicht citiert, oder gedacht wirdt. Wann man aber dessen Grund recht nachforscher/ so befindet sich in der That das Widerspil. Dann es hat der Spiritus Vini keine Gewalt solche corpora anzugreiffen/ noch vielweniger einige Substantz von jhnen zu extrahieren, oder außzuziehen. Vnd gesetzt das solche Dinge mit corrosiven oder scharffen dissolvierenden liquoribus, oder andern Substantzen/ wie sie sagen/ vorhin gecalciniert/ vnd zubereitet/ vnd der Spiritus Vini darauff gegossen/ dieselbe bißweilen etwan gelblicht oder rötlicht machte/ vnd sich vielleicht ein klein Theil des Metalls/ oder der andern gemelten Dingen darein vermischete vnd vereinigte/ So geschicht doch solches nicht auß eigener Macht des Spiritus Vini selbsten/ sondern auß dem in denselben Dingen imprægnirten Spiritu corrosivo, der sich in dem Spiritu Vini auffliöset/ jhme seine corrosivische qualitet mittheilt/ daß er also accidentaliter durch dieses Mittel/ von denn calcinierten, oder wie gedacht/ bereiteten Dingen an sich ziehet/ vnd eine verenderung der Farbe/ Geruchs vnnd Geschmacks bekommet. Zu deme/ man

setze auch denn Fall/ das der Spiritus Vini eine besondere Macht hette/ die Metallen von sich selbst anzugreiffen/ vnd zu dissolviren, das doch nichts ist/ der Gestalt wie zusehen/ wenn man jhn vber Golt oder Silberblettlein/ vber Antimonium, Quecksilber/ Corallen/ Perlen/ Edelgestein geusset/ er gantz vnd gar dieselbige nicht angreiffet/ So were darumb nicht zu schliessen/ das er würde die Tincturen oder Essentzen auß solchen corporibus ziehen/ sondern nur ein Theil derselbigen dissolviren/ vnd in Magisterien Gestalt bringen/ wie auch die andere Solventia thun/ vnd nicht mehr; Inmassen ich in meinen Aphorismis Chymiatricis, Chrysologia, vnd andern meinen Operibus solche Irthumb gnugsam entdecket habe. Darumb soll man billich einen jeglichen liquorem, so man zu der Chymia gebrauchen will/ in seiner Eygenschafft erkennen/ vnd nicht vngrundlich darvon vrtheilen/ vnd sich durch accidentia, oder was zufälliger Weise durch vermischung vnterschiedlicher dingen bißweilen geschicht/ die Augen vnnd das judicium verblenden lassen/ wie etliche hierinnen thun.

CAPUT III.

Was für vnterscheid der qualiteten in gemein zwischen dem brennenden Spiritu oder Aqua Vitæ der dingen gespüret werde.

NAch dem nicht allein auß dem Wein vnnd seinem Heffen/ sondern auch auß allerley Getreide/ vnd Früchten/ Honig/ Zucker/ vnnd vielerley anderen vegetabilischen dingen ein brennender Spiritus, oder Aqua Vitæ kan zu wege gebracht werden/ dero gestalt / wie ich in denn hernachfolgenden Capiteln beweisen werde/ So erreget sich eine Frage/ ob solche Spiritus gleiche Tugenden vnd Eygenschafften ohne vnterscheid/ einer wie der ander habe? Vnd solches nun zu erfahren / so verhelt sich die Probe/ oder Examen meiner erachtung nach also: Erstlich so muß man betrachten/ das in allen dingen zweyerley Art von qualiteten seind/ nemlich offentliche vnnd bekante/ von deren Wirckungen wir ratiociniren vnnd vrtheilen können: Vnd dann verborgene vnd vnbekante/ von welchen vns nichts sicheres bewust/ als allein/ das sie dis oder das/ ausserhalb der Ordnung der offentlichen qualiteten/ præstiren. Die Vrsach aber wie/ oder woher das komme/ ist vns gentzlich verborgen. Derowegen man auch dieses/ eine proprietatem oder

Eygen-

Eygenschafft nennet / das ist so viel zu sagen / eine Würckung / welche nicht schlechter Weise auß Wärme / Kälte / feuchte / truckne / bittere / Saure / räse / Schärffe / Schwere / Leichte / Dünne / Dicke / oder andern sichtbaren vnd empfindlichen qualiteten mehr der Dingen / sondern auß einer besondern von der Natur eingepflantzten zuneigung vnnd Eygenschafft / auß der gantzen elementarischen compositiõn / vnd gestendigem Wesen derselbigen entstehet / die auch von vielen Medicis deßwegen eine Würckung à totâ Substantiâ, von andern aber à formâ specificâ genennet wird. Nach welchem vnterscheid vns auch von den Spiritibus ardentibus oder Aquis Vitæ zu reden gebüren will. Was nuhn fürs erste die offentliche vnd empfindliche qualiteten angehet / so erzeiget vns die Erfahrenheit für Augen / das solche Spiritus, sie seyn auß welchem Subject gezogen / als es immer sein kan / wenn einer wie der ander in gleichem gradu mit Fleiß rectificiert ist / gäntzlich mit ein ander vberein kommen / vnd gemeinschafft haben / vnd das kein ander Vnterscheid darin zu mercken sey / als was etwan denn Geruch vnnd Geschmack betrifft. Sintemaln anders reucht vnd schmecket der Spiritus, so auß dem Weinhefen / oder abgestandenem Wein / anders der auß zeitigem gutem Wein / in gemein anders der auß dem Reinischen Wein / anders der auß dem Malvasier vnd Muscateller / vnd andern von Natur wolriechen-

den aromatischen Weinen / anders der von Weitzen/ vnd andern Getreide/ anders der von Kirschen oder anderm Obst / anders der von Honig/ vnd so fort an von allerley andern dingen/ gedistillieret wird. So weit als sich nun dieser vnterscheid des Geruchs vnd Geschmacks erzeiget / so weit erstrecket sich auch die Macht des Physici zu ratiociniren, oder seine Vernunfft vnnd Wissenschafft zugebrauchen/ einen Vnterscheid der Tugenden/ zwischen einem vnd dem andern Spiritu oder Aqua Vitæ, zu statuiren, vnnd nicht ferner/ bevorab/ weil die andern obgemelte qualitæten allezeit in allen Spiritibus ardentibus übereinkommen/ wie gesagt.

Was sonsten ferner die proprietatem oder Eygenschafft/ so à formâ specificâ der dingen dependirt, anrühret/ so felt es/ neben dem/ das ein jeglicher Spiritus, oder Aqua Vitæ, ohne Gesellschafft der andern Substantzen der ding/ darvon er gedistillieret wird, für sich selbst in einer simplici formâ bestehet / vnnd consequenter vernunfftiglich darvon zu reden/ er solche Eygenschafft/ die da auß vermischung der vnterschiedlichen Substantzen entstanden (weil es von denen abgesondert ist) nicht haben kan/ als auch das solcher Spiritus von der Natur nicht active, wie Wasser/ Oylen / Tartaren vnd Saltzen ꝛc. in die Vegetabilien gepflantzet/ sondern erst per beneficium fermentationis, als ein frembd ding bereitet/ vnd zu wege gebracht wird/ gar

dunckel

dunckel vnd fast vnmüglich zuergründen/ was ein jeglicher Spiritus, neben den Würckungen/ die da auß seinen offenbarlichen qualitæten entstehen/ für gute oder böse vim specificam mehr habe/ als er sich in seinen effectibus selbst erzeigen mochte. Nach welchen Reguln/ vnterscheidungen vnnd observationen, ein jeglicher Medicus, in diesem fall Nothwendig sich richten muß.

CAPUT IV.

Ob der Rheinische Brandwein besser vnd gesunder/ als andere Art von Brandweinen seyen.

VIel der mehriste Theil der Menschen in Teutscher Nation der Meinung ist/ das der am Rhein Wachsende Wein in gemein/ bald der allerbeste vnd gesundeste sey/ der vnter der Sonnen wachse/ vnd darauff schliessen/ das auch der Brandwein/ brennende Spiritus, oder Aquæ Vitæ, die darvon gedistilliert werden/ allerley Spiritus von andern Weinen/ in deme Kräfften vnd Tugenden vbertreffen. In massen ich auch deßwegen ein sonderlich mercklichs Exempel von einem Landrichter vnd seinen zugeordneten Räthen/ in einem besondern Land/ erzehlen kan/ welcher das außzapffen des Frantzösischen Brandweins verbieten/ vnd nur denn Rheinischen gestatten ließ/ einzig

vnd allein vermeinend/ das der Frantzsche Brandewein vngesund/ vnd die Leute erkräncken thete/ welches doch mehr zu der Brandewein Schencken Nutz vnd Fortheil/ weil sie dardurch anlaß bekommen/ Frantzschen für Reinischen zu verkauffen/ als zu der Bürger vnd Haußleuthe auffm Lande Gesundheit vnd besten gereichete. So hab ich nicht für vnnützlich erachtet/ vber dieser Sache auch meine vnparteyische meinung vnd vrtheil/ einfeltiger/ jedoch gründlicher Weise zu fellen/ vnd zu erkleren. Ehe ich aber auff denn Brandewein komme/ wil ich von seinem Subject, nemlich vom Wein in gemein/ etwas anrüren/ vnd in der Kürtze diese Stücklein erortern.

1. Was von Natur einem guten Wein zuhaben gehöre.
2. Von denn qualiteten des guten Weins in gemein.
3. Woher es komme/ das der Wein so wol kühlen als wärmen könne.
4. Vom Vnterscheid der Weinen nach jhrer Art insonderheit.
5. Worin die gute des besten Reinischen Weins bestehe/ wie/ oder mit welchem beding man denselben anderer Art Weinen fürziehen oder præferiren müge.

1. Es seind erstlich die Natürliche requisiten, oder Nothwendige vnd vnentpärliche Sachen/ auß deren qualiteten vnnd Wirckungen/ ein jeglicher

cher guter Wein herkompt/ grundlich vnnd kurtzlich vier. 1. Eine außerlesene Art Reben/ oder Weinstock/ welcher von seiner Natur eine gute gesunde Art von Trauben gibt. Dann wie bey andern Früchten als Opffeln/ Biern/ Pfersich vnd dergleichen/ je vnd allwege vnter jhrer Art viel vnd mannigfaltige species gefunden werden/ welche an Geruch/ Geschmack vnd andern qualiteten/ als auch die in etlichen theilen an jhren Tugenden vnd würckungen vnterschiedlich sein/ also das etliche in der gutte vnd Kräfften/ für denn andern allen von jhrer Art/ die election vnd furzug in gemein haben/ vnd hingegen das etliche von jhrer Natur stets schlecht vnd geringschetzig seino: Also vnd eine solche Gelegenheit hat es mit denn Trauben/ das etliche auß jhrer angebornen Eygenschafft nicht allein säfftig/ sondern auch sües/ vnnd darbey einen sehr anmutigen Geschmack vnd Geruch haben. Da zum wiederspiel andere gefunden werden/ die da vnsäfftig/ trucken von Substantz, etwas herbe/ zusammen ziehend/ oder Wässertz vnnd vngeschmacktig (sie wachsen auch wo sie wollen) sich stets erweisen. Darumb wer da gutten Wein ziehen will/ der sol fur allen dingen nothwendige Obacht auff die election der Reben geben/ das sie von solcher Art seyen/ das sie gutte Kräfftige vnnd Weinreiche Trauben geben/ oder tragen.

2. Das ander Bedencken ist wegen des Erdreichs/ darinnen die Reben oder Weinstock stehen

sollen. Sintemaln wie daſſelbige durchgehends nicht gleich gut/ vnd nutzlich von qualiteten vberall sondern auch daſſelbe in vielen Ortern durch vermiſchung frembder materien, vngeſund/ vnd ſchädliche qualiteten mit ſich führend/ geſunden wird/ welches eine mächtliche Verenderung in denn qualiteten/ Kräfften vnnd Tugenden der Simplicien (die doch Nothwendig allezeit von der Natur des Erdreichs/ darin ſie wachſen/ vnd jhre Nahrung haben/ es ſey gut oder böß/ Theilhafftig ſein müſſen) verurſachet; Inmaſſen ſolches allen Phyſicis nicht allein wol bewuſt/ ſondern es iſt auch gar offenbar/ das etliche Grunde vnnd Erdboden (vnangeſehen gutte Trauben drein gepflanzet) hin vnnd wider ſeind/ die da ſolche vngeſunde vnd ſchädliche Art von Weinen geben/ das gar viel Leuthe davon calculoſi, oder mit dem Stein behafft/ Gichtig/ ja gantz vnd gar lahm/ vnd an jhren Gliedern Contract werden. So iſt auch vonnöhten/ das gutte Reben in kein mineraliſches/ oder ſonſten ſumpffiges vnd böſes/ ſondern in ein/ von ſchädlichen materien frey/ jhrer Natur gemeß/ trucken vnnd recht geſund Erdreich gepflanzet ſetzen/ wo dieſelbige jhrer Art nach/ gutte Geſunde Weine geben ſollen.

3. Ferner vnd fürs dritte/ gebühret ſich acht auff des Himmels influenz/ nach vnterſcheid der Länder zuhaben/ das die Reben nicht allein in gutterm Erdreich ſtehen/ ſondern weil ſie vnter dem kälteſten Himmels Creiſen nicht leben vnd gedeyen

gedeyen können / in warmen Ländern vnnd so-
thanen Ortern / Sitibus, oder Gegend gepflantzet /
da sie neben Nothwendiger Niessung eines liebli-
chen Regens vnd Thaws fürnemlich / vnd vn-
verhinderlich zu rechter Zeit / durch die Sonne
können bescheinet / ihrer Wärme recht geniessen /
vnd die Trauben zu jhrer volnkommenen zeitigung
mögen befordert vnd gebracht werden. Darzu
so ist deßwegen kein geringer Vnterscheid zu spü-
ren / das die Reben / welche auff Hugeln vnnd
Berglein gegen der Sonnen auffgang / viel
zeitigere / Kräfftigere vnd gesundere Weine ge-
ben / als die in Thälen / nidrigen / schattechtigen
vnnd sumpffigen / Grunden stehen.

4. Endlich gehöret auch zu diesem Stücklein die
Cultur, oder rechte Baw / auffziehung vñ auffwar-
tung derselben / wie es sich gebüret / dermassen wie
einem jeglichen Haußwirth / der Reben hat /
vnd denen so damit vmbgehen / wol bewust / ohne
welche auffwartung vnd fleiß die Trauben an
jhren Kräfften grosse verenderung vnnd grossen
Schaden bekommen können. Wie insonderheit
bey etlichen Völckern zusehen ist / die auß Träg-
heit vnd faulheit / die Reben auff der Erden
kriechen lassen / vnd keinen Fleiß anwenden / sie
von den vberflüssigen schattierenden Blettern /
zu rechter Zeit zu entledigen / das also die Trau-
ben / sie seyen so von gutter Art / als sie wollen /
von jhren besten qualiteten sehr abtreten vnnd
irrdische / sumpffige / widrig Geschmackige Wei-

nen

nen geben. Darumb eine jegliche Nation, nach Gelegenheit ihrer Landßsitten (weil in etlichen Ländern die Reben nicht allein an pfäle gebunden/ sondern auch auff ziemlich hohe Baume/ wie in meinem patria geschicht/ geleitet werden) auff eine rechtmessige cultur oder auffwartung der Reben gutte Achtung geben soll.

II. Die qualiteten aber des gutten Weins in gemein betreffend/ so sagen alle weise Medici vnd Naturkundiger/ das/ so viel in ihm von den elementarischen qualiteten herfehet/ er für sich eine Macht habe/ zu wärmen/ trucknen/ vnd durchzudringen/ entgegen aber per accidens, oder zufelliger Weise külen vnd befeuchtigen könne. Vnd was seine besondere Eygenschafft angehet/ das er rechtmessig getruncken/ ein gut Geblüt gebere/ der Feulung widerstrebe/ das Hertz stärcke vnd erfrewe/ vnd alle Sinnen schärffe. Dahero es kompt das nicht allein in vielfeltigen Weltlichen Historien vnnd Beschreibungen/ sondern auch in der H. Schrifft hin vnd wider von dem Wein/ vnd seinen Tugenden ruhmlich gedacht vnnd gemeldet wird; das derselbige in der That neben dem Brot die alleredleste vnd allein furtreffliche Substantz sey/ welche GOTT in der Natur/ die Menschen damit zu speisen/ stärcken/ erquicken/ vnd zu unterhalten/ verordnet hat/ wie schon im vorigen Cap. gemeldet.

III. Von denn Vrsachen aber/ woher die obgemelte widerwertige qualiteten/ als erwärmen vnd

vnd külen/ trucknen vnd befeuchtigen/ die doch contrariæ, vnd wiedereinander lauffen/ herkommen/ darvon haben die Physici vnterschiedlich vnd weitleufftig geschrieben. Es gibt vns aber die löbliche Kunst Chymia recht an die Hand/ vnnd beweiset vns wie solches müglich sey/ vnnd woher es entspringe. Dann wo man denn Wein durch das Fewer anatomiert, so befindet sichs/ das zwey vnterschiedliche liquores (von andern Substantzen alhier zugeschweigen) in seiner Substantz vnd Wesen zusammen wohnen. Als nemlich ein Theil solches Spiritus, wie oben gemeldet/ vnd im vbrigen ein vngeschmackig Wasser/ inmassen ich solches schon im ersten Theil dieses Buchs bewiesen/ vnd noch zu mehrer erleuchtung hierfolgend ferner dargeben werde. Was ist nun anders/ als wenn Fewer vnd Wasser im Wein zusammen vereiniget weren? Dann der Spiritus des Weins/ wie wir in seinem besondern Capittel vernommen haben/ ist einer der allerkräfftigsten vnd Subtielesten Sulphurischen Substantzen vnd Subjecten des Fewers/ vnd ist durch auß warm/ trucken/ durchtringend von qualiteten/ vñ vnverwäßlich. Da entgegen dz Wasser allezeit kalt/ feuchtig/ vnd träge von qualiteten sich erzeigt/ vnd der Verenderung vnd verfaulung sehr vnterworffen ist. Darumb weil der Wein durch die vermischung solcher wiedrigen liquorum bestehet/ so ist sehr leichtlich zuerachten/ woher seine vnterschiedliche Wirckungen kommen.

Als

Als nemlich das die qualiteten/ erwärmen/ trucknen/ durch trinaen/ vnd der Feule widerstreben/ auß dem Spiritu; vnnd die qualiteten/ erkalten/ befeuchtigen incrassieren vnd repellieren, von seinem Wasser kommen vnd entspringen. Der modus aber oder in was wege sich diese widerwertige qualiteten von einander theilen/ vnd ein jedliche ihre besondere Wirckung verrichten könne/ führet vns die ratio solches zu betrachten: Das weil der Spiritus Vini in seinem Wesen viel leichter/ flüchtiger/ vnnd beweglicher als das Wasser ist/ so folget daraus/ das der Wein/ wenn er auff einiges Theil oder Glied/ vnsers Leibes appliciert, oder vbergeschlagen wird/ in der ersten instantz, ehe sich das Wasser beweget/ der Spiritus des Weins mit seinen qualiteten/ als erwärmen/ trucknen vnnd durchdringen sich erzeiget. Darnach aber wenn derselbige durch die bewegung der natürlichen Wärme des Glieds/ in die exhalation vnnd Flucht gebracht wird/ alßden das Wasser/ (von dem Spiritu abgesondert vnnd allein gelassen) mit seinen qualiteten/ als feuchten/ külen/ zuruckertreiben/ vnd in crassieren folget. Also das man von dem Wein (so weit er in seiner Natürlichen vermischung der Substanzen bestehet/ der Gestalt/ das man ihn Wein nennen mag) sagen kan/ das er nicht per accidens oder zufelliger weise dieses oder das thuet/ sondern solches von seiner Natur als ein Wein verrichtet. Dann die Wirckungen welche

man per accidens einigem ding zuschreiben will / müssen Nothwendig von einer solchen / die durchaus für sich selbst bestehe / vnd so viel als es die Natur gibt / mit andern Substantzen ein vnvermischtes Wesen / vnd einerley qualitreten habe / entspringen. Als zum Exempel / wenn einer vber eine Hitzige bilioßische Geschwulst / Spiritum vini applicieren thete / vnnd sich zutruge / das durch seine Wärme vnd penetrantz die Schweißlöcher geöffnet / die materia peccans attenuirt, vnnd in eine perspiration gebracht / das also wenn dieselbige verzehrt vnd verdempffet were / die Geschwulst ablieffe / vnd das Glied erfrischet vnnd wider zu seinem vorigen temperament gebracht were / so würde man in solchem fall billich vom Spiritu Vini sagen können / das er solches per accidens oder zufälliger Weise / vnd nicht durch eine erkeltende qualitet gethan hette. Oder auch ingleichem / wenn etwan ein Glied / oder Ort des Leibes durch gewaltige außdempffung der Natürlichen Wärme wegen relaxation der conducten, erkaltet vnnd Geschwächet were / wenn man durch Gebrauch des Wassers dieselbe widerumb constipierte, also das die Wärme / nicht mehr so starck verdempffende / das Glied widerumb erwärmet würde / so könte man gleicher massen sagen / das solches Glied nicht durch das Wasser selbst / das da kalt vnd feuchtig ist / sondern per accidens, wie gesagt / erwärmet were: Wie man solches

vnd

vnnd dergleichen effecten bey vielen dingen in der Medicin täglich spüren/ welche zu erzehlen/ sehr weitleufftig sein wurden. Vnd so viel sey in der Kürtze von denn Vrsachen/ woher die vnterschiedliche general qualiteten des Weins entspringen/ gesagt.

IV. Was nun ferner die besondere Species oder Gattungen der guten Weinen (dann ich hier von denn sauren/ wässerigen/ oder die eine böse qualitet haben/ nicht reden/ will) angehet/ so seind derselbigen so viel vnd vnterschiedliche/ so wol an Farb/ Geruch/ Geschmack vnd consistentz, das es alle zubeschreiben/ zu weitleufftig were. Darumb will ich nur allein dreyerley Art der furnembsten fur mich nemen/ als nemlich von den weissen/ gelben vnd rothen Weinen zu reden. Man soll aber zuvor wissen/ das alle Weine in gemein/ neben denn obgemelten zweyen Substantzen als Spiritu vnnd Wasser/ auch nicht allein einen Tartarum, wie ich in meiner Tartarologia bewiesen/ sonder zugleich eine besondere/ wie Honig zehe vnd klebrige vermischete Substantz, wie die Essentzen von allen andern Früchten/ vnd Säfften in sich haben/ was für qualiteten der Spiritus vnnd wasser des weins haben/ vnd was für effecten dieselben præstiren können das haben wir hieroben vernommen. Sonsten denn Tartarum betreffend/ so gibt derselbige den Wein eine anmutige pikantische Schärffe/ dardurch er denn Durst löschet/ denn

appetit

appetit oder Lust zur Speise erreitzet/ die Schädliche zehe klebrige Schleimen vnnd materien vnsers Leibs incidirt, vnnd befordert sie durch denn Stuelgang hinauß/ saubert die Härmgenge/ vnd kan der Urin zu ihrem Natürlichen Gange verhelffen. Die letzte gemelte Honigdicke Substantz aber/ halte ich meines erachtens nach darfür/ wenn sie sonderlich Süeßlecht vnd temperiert am Geschmack ist/ das sie eine nutrierende oder ernehrende Macht/ oder deutlicher zureden/ eine Natürliche disposition habe/ einen Chylum zugeben / vnnd sich consequenter in Blut zu verwandeln / wie andere vegetabilische Substantzen thun. Diß ist aber alhier in Obacht zu nehmen/ das ob schon die andern drey Substantzen, als Spiritus, Wasser vnnd Tartarum, nach ihrer qualiteten/ in allen Weinen gleich seind/ so hat es doch mit dieser letztgenanten einen andern bescheid. Dann sie ist in etlichen Weinen dunckelgelb vnd sües/ wie der condensierte Safft der edlesten Sües Opffeln/ in andern dunckelroth vnd Zuckersües; in andern/ es sey Gelber oder Rother Wein/ Sües vnnd Scharffiecht vermenget/ in andern hat sie mehr Seüre dann Süsse/ in andern ist sie herb vnnd zusammenziehend/ vnd so fort an/ so viele veränderunge von Farbe/ Geruch / Geschmack/ vnnd consistentz, nach Vnterscheid der Trauben/ darvon die Weinen gemacht seind. Sie behelt auch ihre besondere Art absonderlich/ von denen

Süssen Weinen/ welche auß denn Trauben/ die auff der Erden an der Sonnen halb verwelcket seind/ gepresset worden/ eine andere von denen/ welche mit gewalt in stercken Fässern denn newen Most verschliessen vnd seine volnkommene Gerung verhindern/ das sie die Süsse behalten/ ob sie gleich deßwegen trübe bleiben; Vnd eine andere von denn auffgesottenen vnd geschmierten Weinen. Nach dem nun des Spiritus, Wassers vnd Tartari in der quantitet wenig/ oder viel gegen einander in der Natürlichen compositiion der Weinen/ vnnd nach vnterscheid der Art der vierten gemelten viscosischen Essentz oder Substantz, so darinnen Subsistirt, gerechnet ist/ so fallen auch dieselbige an der Stärcke/ Geruch/ Geschmack/ Farbe/ Consistentz vnd Wurckungen vnterschiedlich/ gestalter massen dan insonderheit gesehen vnd vernommen wird. Dann anfenglich die weisse Weine/ welche klar seind/ vnd etwan eine sehr Subtiele gelblechte reflexion im Glase geben/ vnnd seind zum andern darbey von consistentz, dun/ oder durchringend/ gantz vnd gar nicht dicke/ oder an Fingern klebend/ haben drittens neben einem rechten Weinischen Geruch/ zugleich einen frischen scharffrechten Geschmack/ jedoch nicht saur/ noch süs/ sondern von beyden wohl temperiert, Zum vierdten wenn man sie in ein Glaß starck einschencket/ einen reinen subtielen Schaum geben/ welcher aber nicht lange bleibet/ sondern geschwind

schwind vnd in einem Hüy/ im Glase mit einem Geraus̃ch wegspringlend sich verleurt vnnd verschwindet/ Funfftens welche lange Zeit klar/ vnnd nicht leichtlich in reinen Fässern (wenn sie wol verwaret seind) trüb oder eine andere Farbe anziehen/ noch vielweniger sich verderben / oder absstehen/ Solche Weine sage ich/ ordentlich getruncken/ löschen denn Durst/ ermuntern denn appetit, oder Lust zur Speise/ erwärmen gelindiglich denn Leib / ohne Erhitzung der Leber/ noch einige beschwernuß im Haupt verursachender/ ernehren mittelmessig/ dünnern vnd zertheilen die beschedigende Feüchtigkeiten / oder materien, öffnen die verstopffte conducten, reinigen vnd treiben auß / vnd sonderlich durch denn Harn/ jedoch mit keiner Violentz oder zwang / sondern nur nach erheischender Noth/ der Natur gemeß. Die jenige Weisse Weine aber/ welche 1. durch vnd durch klar wie Wasser sein/ 2. halten denn Schaum lang / können nicht so lang wie die obbemelte/ ohne zurichtung mit Schwefel oder anderer Kunsten/ dauren. 3. haben aber darbey ein anmutigen Geruch/ vnd lieblichen vnlachten Geschmack/ Diese Weine nehren vnd erwärmen so wohl nicht/ wie die vorigen/ sondern sind viel Wässerigter/ vnd kälter von qualitet, als dieselbigen / vnnd werden deßwegen auch für starcke/ blutreiche Leuthe / im Sommer zutrincken / als auch für febricitanten, oder sonsten auß einiger hitzigen intemperie beschwerte Personen/ Für

Frawenzimmer/ vnnd kinder in gemein sehr bequem zugebrauchen / so lang sie in jhrer gute bleiben / befunden. Man sol auch mercken/ das sie den Brin oder Harn / von wegen jhrer Wässerigen Subſtantz, in gröſſer Mänge/als die obgenante thun / treiben.

Ferner auff die andere Art von Weinen kommend/ welche/ ob sie schon gelb in gemein/ gegen die rothe zu vergleichen/auch vnter die Weiſſen gerechnet können werden. Alle dieſelbige/welche 1. Hoch Goldgelbe im Glaſe ein/ 2. Eine ziemliche dicklechte / bald wie Mehde/ an denn Fingern klebende conſiſtentz haben. 3. Seind darbey klar. 4. Haben von jhrer Natur eine gar liebliche refragrantz, oder bald aromatiſchen Geruch/ als wenn einige Köſtliche Specereyen darein gebeitzet weren. 5. Am Geſchmack Süß vnd pitzlecht sein. 6. Wenn sie in ein Glaß Geſchencke werden/ so verlaſſen sie nicht allein denn Schaum gantz bald / ſondern geben auch Weiſſe Stralen/die ſich auff vnd nieder/wie ein lauffender Schweiß im Glaſe erzeigen. 7. Die ſich ohne einige Hülffe oder Zuſatz auß jhren eignen Kräfften/ Sommer vnnd Winters/ auff Waſſer vnnd Land / wol verſchloſſen / viel länger/ als andere Weine in jhrem Weſen conſervieren oder erhalten können. Dieſe Weine haben eine groſſe Macht zu erwärmen/ die lebende Geiſter zu erquicken vnnd zu erfrewen/ die Speiſen helffen zu dawen/ vnd daneben zu reficieren, laben/ ernehren/

ren / vnnd viele Geblüt zusetzen. Vnnd diese Weine seind recht / die man Melancholischen / betrubten vnd von Natur kalten complexionirten Leuthen geben soll / auff das sie dardurch ermuntert / erlustiget / erwärmet vnd gestärcket werden. Sie wollen aber / sonderlich von zarten Menschen / gar messig gebraucht werden / weil sie gar Geistreich / voller Spiritus, oder aquæ vitæ seind. Dann auch deßwegen nur eine gar kleine quantitet darvon (gegen andere Weinen zu ermessen) bald seine Macht vnd Tugende reichlich erzeigen kan. Die andere Gelbe Weine aber / welche von Farbe leichter / von consistentz dunner / am Spiritu schwächer / jedoch anmutig von Geruch vnd Geschmack seind / folgen diesen in denn Tugenden / jedoch mit schwächern kräfften / entgegen aber / öffnen sie / vnd treiben denn Harn nach jhrer Art besser / als die hochgelbe thun.

Was fürs dritte die Rothe Weine angehet / als die 1. eine mittelmessige / durchscheinende röte vnd klarheit wie Rubinen / Granaten / oder auch Amethyststein / 2. einen anmutigen Geruch nach denn Trauben haben. 3. schmecken pitzlacht vnd frisch / seind aber doch nicht sauer; 4. lassen denn Schaum bald / 5. springen im Einschencken im Glase / 6. vnnd halten sich eine ziemliche Zeit ohne verenderung jhres Wesens Alle diese seind gutte gesunde Weine / welche neben einer rechtemessigen Macht zuerwärmen /

auch eine besondere gelinde oder zusammenziehende qualitet haben/ dardurch sie denn Magen/ Leber/ Ingeweid/ vnd alle andere innerliche Theile des Leibes in gutem Stande conservieren. Die jenige Rothe Weine aber/ welche 1. gar hoch von Farbe seind/ 2. eine Dicke vnd an denn Fingern klebende consistentz, vnd außgenommen der Farbe/ mit denn andern qualiteten der obigen ersten Gattungen der gelben Weinen vbereinkommen/ Solche seind auch voller Spiritus, können den Leib gar bald erwärmen/ vnd die Spiritus erfrewen/ vnd weil neben der messigen adstringentz, so gemeiniglich in allen guten roten Weinen gespüret wird/ auch viel nehrende Substantz in sich haben/ so gebehren sie auch nicht allein viel Blut/ sondern haben auch eine incrassierende, oder dickmachende Krafft dardurch sie/ die kalte dumme humores kochen/ vnd zum Theil die Adern/ vnd das Ingeweid stopffen. Darumb man sie mit bescheidenheit/ jhrer Natur nach gebrauchen soll. Man findet auch vielerley andere Gattungen von guten Weinen/ darvon in Specie zureden gar weitleufftig were. Weil aber dieselbige alle/ was für besondere Farbe/ Geruch/ Geschmack oder Wirckung sie haben/ allezeit entweder mit denn qualiteten einer oder zweyer der obgemelten Weinen/ zusammen gemengt eine besondere Verwantnuß (es sey in was gradu es wolle) nothwendig haben müssen/ welches ein jeglicher Rechtverstendiger Physi-

cus

ens leichtlich abnemen vnd erachten kan/ so lasse
ichs auff dißmal auff denselbigen/ als fundamen-
taln gattungen der Weinen/ davon das Vrtheil
der andern kan genommen werden/ beruhen.
Was sonsten saure/ herbe/ wässerige/ vnzeitige/
widrig Geschmackige/ oder auch die auß dem
Erdreich böse vnd schädliche qualitæten bey sich
führende/ oder auch die Gekochte/ Stumme/ Ge-
schmierte/ vnnd (vieler Gotloser Weinhendler
gewonheit nach) verbrodelte Weine anreichet/
die will ich hierinnen gantz vnd gar nicht begrif-
fen/ sondern nur von guten gesunden Weinen/
nach jhrer Art geredet vnd gemeinet haben. Die
gantze Summa dieses zielet nun dahin/ das ein
jeglicher Wein/ er sey weiß/ gelb/ roth/ schiel/
bleich/ oder was er sonsten für Farbe vnd con-
sistentz habe/ oder Nahmen führe/ wenn er von
guter Art Trauben/ vnd in einem gesunden Erd-
reich wechst/ die Reben wol gewartet/ die Sonne
die Trauben wol bescheinen/ vnd zur rechter Zeitti-
gung bringen kan/ auch recht außgeiohren/ gnug-
same Spiritus hat/ die Leuthe die jhn zur Noth
vnd messig trincken/ darbey frisch vnd gesund sein/
vnd davon keine verletzung oder Leibs Gebrechen
bekommen/ er wachse gleich am Rhein/ oder an
was Ort der Welt er wolle/ allezeit nach unter-
scheid seiner Art/ vnder dem Nahmen von gut-
ten vnd gesunden Weinen passieren soll/ vnd kei-
nes weges verachtet oder verworffen zu werden
sich gebüren will.

V. Kommend aber ferner auff denn Reimischen Wein insonderheit/ so soll man wissen/ das alle die jenige/ welche nur in genere, ohne besondern unterscheid/ außruffen/ das dieser Wein der allerbeste vnnd gesundeste sey/ vnnd in Tugenden die Frantzösische/ vnd andere Art außländischer Weine übertreffe/ sehr gröblich irren/ vnd wie die Blinden von der Farben vrtheilen/ welches auch zur verachtung anderer Länder gereichet/ als wenn GOTT nur allein Teutschland/ am Rhein/ mit guten Weinen gesegnet hette/ da doch allen rechtweisen Leuthen das widerspiel wol bewust/ daß in anderen Regionen, wie auß vielen Historien zuvernemen/ gute Weine gewachsen/vnd jhre gutheit vnd Tugenden hoch gerühmet gewesen/ villeicht ehe vnd bevor Teutschland mit Reben bebawet worden. Darumb wo man dem Reimischen Wein einige præeminentz oder vorzug für andern Weinen geben will/ so mag es mit solchem vnterscheid geschehen/ als erstlich das der Reimische Wein/ einer der besten vnd edlesten/ vnter der erstgedachten weissen Weinen sey/ vnd fürs ander/ das er für die Teutsche zu trincken bequemer/ als etliche andere Gattungen von frembden Weinen in gemein gefunden werde. Dann fürs erste/ wo man (so viel als vns müglig ist) allerley Arten von dergleichformigen weissen Weinen/ die hieroben in dem vierten Stücklein/ am allererstẽ gemeldet seind/ welche neben einer zimlichen/ Spiri-

tuosischen

wolischen Stärcke/ vnd denn anderen Tugenden/ wie an dem Ort gesagt ist/ eine Macht haben zu attenuiren, dunnern/ öffnen/ reinigen/ vnnd die Urin natürlicher Weise gnugsam zu befordern/ welche die Medici in gemein/ Vina aperitiva, discutientia, vnnd diuretica nennen/ recht betrachten will; so muß man gestehen/ das in solchem fall der Reinische Wein einer der allerbesten/ vnnd gesundesten vnter solcher Art von Weinen sey; Jedoch aber das man seines gleichen in allen Tugenden (wie wol sie vielleicht allen Teutschen so gemein nicht bekant seind) auch in andern Ländern so wol/ als bey dem Reinstrom finden kan. Darnach das der Reinische Wein für die Teutschen/ ingemein zu trincken gesunder vnd bequemer fürfalle/ als die Frantzösische/ oder Welsche weinen thun. Solches geschicht meines erachtens nach auß zweyen besondern Vrsachen. Die erste/ weil es ein Getränck ihres Vatterlandes ist/ welches sie von Jugend auff zutrincken gewohnt seind/ das es also ihrer Natur anmutiger/ vnd erträglicher fürkompt/ als die Außländische Weinen.

Vnd zum andern/ in deme er nicht zu gar geschwinde denn Leib erhitzet/ noch die Leber bald beschweret/ sondern leichtlich durchgehet/ vnnd sich verzehret/ welches zu einem vberauß grossen Fortheil/ sonderlich für alle die/ welche gerne lange Zeit bey dem Külen Wein sitzen/ vnd vber Durst zu poculieren vnd zuzechen pflegen/ gereichet.

zeichet: wie dann/ leider/ solche böse angenommene Gewonheit/ bey denn Teutschen gemeiner ist/ als bey andern Nationen. Welche Wollust vnnd ergetzlichkeit sie dan bey denn guten Frantzosischen vnd starcken Welschen Weinen nicht haben können. Dann weil sie nicht allein von so guter Art von Trauben/ alß nimmer beym Rein wachsen können/ gemacht/ sondern vnter einem viel heissern climate volnkommener gezeiget/ Geistreicher/ oder vberflüssiger in Aqua Vitæ, als die Reinische Weine seind/ so können sie desto balder denn Leib erhitzen/ das Gehirn vbermeistern/ vnd denn Lust des Langsitzens/ Gurgelspülens/ vnd anderer Kurtzweiligkeitten/ so bey dem lang Sauffen/ fürgehen/ benemen oder verkurtzen; Ja verorsachen wol/ das/ die sie in der Menge zutrincken nicht gewohnet seind/ ertrincken/ vnd leichtlich drüber vmb jhre Gesundheit kommen/ welches doch nicht auß einer besondern malignitet, bösen Art oder schädlichen Eygenschafft solcher Weinen/ sondern/ wenn sie/ wie gemeldet/ mißbrauchet worden/ auß jhrer Stärcke entstehet. Inmassen solcher Schaden von denn allerstärckesten vnd ältesten Reinischen Weinen/ (wenn dieselbige mißbrauchet werden) eben so wol als von bemelten frembden Weinen entstehen kan. Dannenhero kompts/ das nicht allein Leuthe von zarter vnd schwächlicher Natur/ sondern auch fürnemlich die Klügste Trincker/ die da jhren Luß haben/ lange Zeit mit guter

Gesellschafft/

Geselschafft zusitzen/ vnd ihre Leberle zulaben/ nicht weniger solche Art Reinische Weinen/ ihrer Stärcke halben/ als sie die Frantzösischen oder Welschen meiden/ vnd an statt deren die gelindeste vnd temperierste von qualiteten erwehlen vnd gebrauchen.

Zwar ich gestehe es gar gerne/ das man in Franckreich/ Italien vnd anderswo etliche schädliche Art von weinen/ welche einige besondere Böse qualiteten des Erdreichs/ darein die Reben gepflantzet seind/ vnd wegen des bösen situs der Lufft/ da sie stehen/ in sich haben mögen: Inmassen eben so wol in vnterschiedlichen Ortern (allhier vnvonnöten zunennen) Teutschen Reichsgeschicht/ Solches dienet aber zu der Sachen gantz vnd gar nicht/ die gute außlendische Weine/ nach ihrer Art zu verwerffen. Ja es ist offentlich vnnd Sonnenklar/ das die weisse Reinische Weine in Gemein/ wegen ihrer Subtilitet, denen Leuthen/ welche von Natur sehr flüssig/ vnnd zur Gicht geneigt/ viel schädlicher zutrincken/ als die rechte zeittige gute Frantzsche Weine seind/ welche messig getruncken mehr trucknen/ vnnd solchen Persohnen mehr nutzen/ als die Reinische/ das ich alhier geschweige/ viel von denn mittelmessigen roten Frantzschen Weinen/ Clareten genant/ die wol zeittig seind/ zu reden/ welche in dem geschwächten Magen/ da der Magenmund nicht wol schliesset/ vnnd andern relaxierten Theilen des Leibs mehr (wie ich schon hiroben

von

von denn qualiteten der rothen weinen gemeldet habe) in der That viel Nützlicher vnd zugeeigneter/ als jmmer die alleredlesste Reinische Weinen gefunden werden. Darumb wenn man auff solche gestalt von denn Weinen redet/ vnd vnterscheidet/ so begehet man keinen Irthumb/ sondern wird einem jeglichen nach seinem Werth sein zugehöriges Lob gegeben vnd gelassen.

Damit ich aber auff meinen furnemen zweck in diesem Capittel gelange/ nemlich zu erforschen/ ob der Reinische Brandwein besser/ vnd denn Teutschen zutrincken zuträglicher sey/ als der Frantzösische/ Hispanische/ oder andere Arte außländischer Brandweinen/ Inmassen der mehriste Theil der Leuthe in Teutscher Nation, in solcher meinung ist: So sage ich das solches nur eine blosse vnnd auff keine ration gegrundete Einbildung ist. Dann ob schon zugegeben wird/ das der Wein/ so lang er Wein ist/ nemlich in seiner Natürlichen Vermischung der offtgenenten vnterschiedlichen Substantzen bestehet/ vnter seines gleichen gattungen von weinen/ nicht allein einer der besten/ sondern auch für die Teutschen/ in gemein/ nach jhrer Natur vnd Gewonheit zutrincken/ mehr approprijrt vnnd vnschädlicher/ als die starcke frembde weinen zutrincken sey/ so folget darumb nicht daraus/ das ein solches besonders Lob vnd furzug eben so wol dem Brandwein/ als dem Wein gehore. Sintemahl wenn schon zwischen denn Weinen viele vnterscheide

terscheide auß denn hierobeh angezogenen Vrsachen zumachen seind/ so leiden doch die Brandweine solche Vnterscheidungen nicht/ welche/ wo sie von guten gesundenen Weinen/ oder auch frischen wolriechenden vnd reinen Weinhefen (von was Land oder Art es wolle) mit fleiß gedistilliert/ vnd zu gleicher Probe der brennenden qualitet gebracht werden/ das ist/ das einer nicht mehr von dem phlegmate, oder von dem Wasser des weines/ so in der distillation auffsteiget/ als der ander in sich habe/ in denn qualitatibus manifestis, es sey dann etwan im Geruch/ nach vnderscheid der weinen/ das also einer dem andern so ähnlich/ das darzwischen kein Vnterscheid zumachen ist. Vnd gilt nicht/ das jemand auff solchen nichtigen Grund füessen wolte/ sagende/ das/ weil der Reinische Wein frisch am Geschmack ist/ denn Durst löscher/ den Leib nicht sehr hitzet vñ beschweret/ sondern bald passiert vnd sich verzehrt/ das consequenter auch sein Brandwein sol eben diesen qualiteten nachfolgen. Dann in der That vnnd warheit beweiset sich das Widerspiel/ in deme er so durchdringend vnnd Hitzig ist/ als der Brandwein/ der von Griechischem Malvasier, Canarischen vnnd Alicanten Wein/ gedistilliert wird. Ja es halten nicht allein die Brandweinen/ so von denn stärckesten Rheinischen, sondern auch die von denn wässerigsten vnd saureſten Weinen/ so in Teutschland wachsen/ abgezogen werden/ solche Proben.

Ein-

Sintemahl es gleich gilt/ das ein Brandwein von einem schlechten/ gelinden/ temperierten/ oder von dem allerstärcksten Wein gedistillieret werde/ weil die besondere Art der Weinen nichts hierzu thut/ als das einer nach Unterscheid seiner Stärcke/ mehr Spiritus, als der ander gibt. Und das dieser oder jener Wein wenig oder viel erhitzet/ ehender oder langsamer einen Truncken machet/ welches dan nach der wenig oder vielheit des Spiritus, so darinnen ist/ geschicht/ und nicht/ das der Spiritus eines Weins küler alß der ander sey/ wie sich daß mancher vngründlich einbilden wolte. Darumb/ es sey dann/ das einer beweisen könne/ das die Frantzsche/ Welsche oder Spanische Brandweinen/ welche von Natur gut/ und von gesundenen Weinen herkommen/ eine besondere malignitatem occultam, oder verborgene böse Eigenschafft in sich haben/ so muß man nothwendig bekennen/ und schliessen/ das ein Brandwein so wol als der ander/ hitzig/ durchtringend/ und in seinen fürnemsten qualiteten/ wie gesagt/ übereinkomme/ Also das man billich einen solchen falschen Wahn und Meinung fahren/ und eine bessere annehmen soll/ und sonderlich auch/ dieweil unter solchem Schein und Geschrey kein geringer Betrug mit unterleufft: Als nemlich/ das viel Frantzsche und Spanische Brandweinen/ heutiges Tages unter dem Namen der Reinischen Brandweinen viel teurer/ als man sie sonsten haben kan/

kan/ verkaufft werden. Ja viele/ die Aquas Vitæ compositas brennen vnd darmit handlen/ nicht allein Frantzsche vnd Spanische/ sondern bißweilen Maltzbrandweinen darzu gebrauchen/ vnnd außgeben/ es sey von Reinischem Brandwein abgezogen/ auff das sie die einfeltigen vnd hierinnen vnerfahrne Leuthe/ desto besser in ihre Netze ziehen/ vnd jhnen vnter dem Nahmen des Reinischen (der da bey solcher Art Menschen/ so viel als Orientalisch Gold/ oder etwas/ das in der excellentz mit keinem andern dinge zuvergleichen/ gilt) jhre Aquas Vitæ, die doch sonsten/ wenn sie wolgemacht/ nicht zuverachten seind/ desto thewrer verkauffen können. Das will ich zwar gerne gestehen/ das/ wenn ein Brandwein aus Stinckendem Weinhefen/ halb faulem vnd abgestandenem Wein gedistilliert wird/ item/ wo er brentzerig/ oder mit einigem bösen Zusatz vermenget vnd verfelschet ist/ ein solcher keine stelle noch Raum bey dem guten Brandwein haben soll. Ausserhalb diesem verbleibe ich fast bey dem Grund/ denn ich bewiesen hab. Ja nicht allein das/ sondern ich bekenne auch für mein Theil/ das wenn ich die Wahl vnterschiedlicher Brandweinen haben kan/ ich viel lieber einen/ der auß einem sehr starcken/ süssen/ vnd an Geruch wolriechenden/ Welschen/ Provantzischen/ Canarischen/ Grätzischen/ oder Hungarischen Wein/ oder Weinhefen/ mit fleiß gedistilliert sey/ als die beste Reinische

ausische Brandweine annehmen und gebrauchen will. Das ich auch deßwegen denn Spiritum Vini, so ich gebrauche/ allezeit auß dem edlesten wolriechenden Canarischen Wein/ oder guttem Muscateller Malvasier/ wenn ich ihn rein haben kan/ zu distillieren pflege. Und also hab ich in der Kürtze gesagt/ was meine Meinung von den Reinischen Weinen und Brandweinen sey/ nemlich das dieselbe nach ihrer Art gutt/ und löblich zugebrauchen/ und darumb die Kron der Tugenden über alle außlendische Weine nicht trage: Und wer das anders glaubt/ das derselbe in solchem fall gröblich irre/ und wider die Vernunfft und Erfahrenheit unwissentlich strauchele.

CAPUT V.

De fermentatione, oder/ von denn fürtrefflichen Nutzbarkeiten der Gierung.

WEil ich in dem vorigen Capittel fürnemlich von denn qualiteten und Tugenden des Spiritus Vini, und seinem Subject, als nemlich dem Wein/ bißanhero gehandelt habe/ und ehe und bevor ich zu der practica oder manual, wie man allerley Spiritus ardentes distillieren soll/ schreitte/ so habe ich für nothwendig angesehen/ auch von der fermentation oder Gierung/ als einem fürnembsten Stück zu dieser matery gehörig/ etwas zu erinnern/ wie folgt. So

So ist nun die fermentation eine Natürliche Wirckung/ oder Bewegung in denn vegetabilischen dingen/ welche ohne zweiffel durch denn Streit oder Widerwertigkeit unterschiedlicher elementarischer Substantzen oder qualiteten geschicht/ inmassen/ wie durch das auff/ vnnd niedersteigen vnnd Geräusch derselbigen Feuchtigkeiten/ die da fermentiren/ gespüret wird. Welche Arbeit vnd Bewegung so lange wehret/ biß das eine Substantz die andere überwonnen/ oder mit einander vereiniget/ einen durchdringenderen weinigern Geruch/ recht newe balsamische subtielere/ vnd edlere Tugenden in denn dingen erwecket/ vnnd zu andern Nutzen disponieret, als sie zuvor waren. Wie dieses täglich vnd augenscheinlich nicht allein bey dem Trauben/ Apffel/ Byrn/ Honig vnnd Korn Getränckē/ welche die Menschen nach unterscheid der Länder zu ihrer Notturfft bereitten vnd zutrincken gewohnet seind/ sondern auch bey allerley Art rechtes Speysebrots/ dardurch fürnemlich vnsere Leiber gespeiset vnd erhalten werden/ täglich observirt vnd gesehen wird/ in deme keines derselben ohne fermentiren zu seiner perfection oder volnkommenheit durch andere Mittel einiges weges kan zuwege gebracht werden/ also vnd der Gestalt/ das dem Wein vnnd Brodt solcher Nahme nicht gebüret/ können ihn auch rechtes wegen in ihrem ersten essential wesen nicht führen/ biß sie durch die fermentation

alteriert, verwändelt/ vnd zu solchen Kräfften gelangen; Inmassen kein Mensch von vnverletztem Gehirn dasselbe läugnen kan/ oder darwider reden wird. Dann wer wolte newen außgepreßten Trauben Safft oder Most/ für Wein/ auffgesottenen Honig mit Wasser für Mehde/ vnd die mit Wasser erst außgezogene Substantz des Maltzes/ von denn Brawern Wurtze genant/ für Bier passieren lassen/ oder dieselbe für Getränck gebrauchen/ ehe sie gegohren haben. Weil es die Erfahrenheit gibt/ das diese dinge auff solche Gestalt vielmehr vnsere Leiber alterieren, vnd vnsere Gesundheit verletzen können/ als sie derselben nutzen oder sie conservieren würden. Vnd vom Brodt zureden/ wer wolte darfür halten/ das ein Klumpe Teigs ohne fermentation gebacken/ recht Brodt/ vnd vnserm Leib zu essen gar gesund sein müste/ als jemand der an Verstand verrucket wehre? Ferner so müssen wir mit verwunderung sehen/ daß kein Aqua Vitæ, brennender Spiritus, oder Brandwein/ wie es einer nennen will/ auß keinerley ding kan gezogen werden/ es sey dann die fermentation fürher gangen/ vermittelst deren dieser Spiritus, der da verborgen/ nur potentialiter in denn Substantzen des corporis zerstrewet ist/ in seiner Macht vnd Wesen/ erstlich herfürgebracht wird/ wie vns die löbliche Experientz solches Sonnenklar beweiset. Dann man neme der hieroben bemelten Subjecten der Getränckeins/

kins/ welches man will/ ehe es fermentirt hat/ vnnd setze es zu distillieren, so wird nichts/ als ein schlechtes vnverbrenliches Wasser außkommen: Da entgegen aber / wenn es gegohren oder fermentirt hat/ vnnd nur die erste Wärme des Fewers empfindet/ so gibt es einen solchen Spiritum oder Aquam Vitæ wie offt gemeldet/ von sich. Welches nicht allein von denn obgemelten Säfften/ sondern von allen andern dingen/ die eine solche Natur in sich führten/ soll verstanden werden. Vnd ist dieses gewißlich ein Stücklein/ darin wir wol die Macht der Natur zu specullieren, vnnd zu bedencken haben/ was doch in solchen dingen für ein Substantial wesen sey/ das dieselbige Spiritus gebe/ oder Wircke. Sintemahln so man eine solche matery (ehe es fermentirt hat) noch weiters durch das Fewr anatomieren wolte/ damit zu besehen/ wo dieser Spiritus, oder Aqua Vitæ stecke / wurde man doch nicht anderst als ein Wasser/ Oyl/ Tartarum, mucilaginem Aschen vnnd Salz finden / welche Substantzen, oder Theilen der dingen keinerley vergleichniß mit dem offt bemeldeten Spiritu haben. Darumb halte ich darfür/ das die Alte Philosophi spagyrici, in betrachtung dieses dem Spiritui Vini, oder dergleichen/ auch denn Nahmen Quintæ Essentiæ gegeben haben/ damit zu verstehen gebend/ das dieser Edler liquor keine besondere elementarische Substantz derselbi-

gen dingen/ die entweder/ für Wasser/ Lufft/ Fewer/ oder Erde (folgend denn terminis die sie in Alterzeit/ von der Separation der elementen gebrauchet haben) zurechnen/ sondern viel mehr als ein extraordinari Substantz von denn vier zusammen herkomme vnd entspringe/ aber doch gleichwol eine fünffte matery oder Essentz sich selbst/ vngleich an Gestalt vnd Wesen der vieren/ zuhalten sey. Darauß dann nicht weniger Irthumb bey denen gespüret wird/ welche denn Spiritum Vini, er sey so subtiel vnd hoch rectificiert, als er wolle/ ferner tractieren, vnd jhn in formam quintæ essentiæ (wie sie außgeben) bringen wollen/ da doch der Spiritus, man circuliere jhn gleich zwantzig Jahre/ keine andere Form/ Gestalt/ noch andere general qualiteten, als er hat/ bekommet/ sondern allezeit sein Wesen behelt vnnd selbst das Fünffte Wesen ist/ welches von diesen Leuthen nicht verstanden wird. Nicht weniger jrthumblicher oder verkerlicher zum wenigsten kommen vns die Spagyrische Schrifften für/ die vns die extraction einer quintæ Essentiæ, oder fünfften Wesens/ auß denen corporibus fürbilden/ welche von jhrer Natur zum fermentiren, vnd einen solchen Spiritum zu geben nicht geartet sein. Wie fürnemlich bey dem Golt/ Eysen/ andern Metallen/ Edelgesteinen/ vnnd allerley anderer Art mineralischen dingen/ welche gantz vnd gar keine Gemeinschafft in jhrem Wesen

mit

mit denn vegetabilien haben/ zusehen/ vnnd w , doch der Nahme Quintæ Essentiæ vergeblich vber sie gehen/ als wenn man auß dem Golt/ Silber ꝛc: ein solches subtiles Wesen/ wie auß dem Spiritu Vini außziehen könte/ da vns doch die experientz des Vulcani gar weit das Wiederspiel weiset/ in massen ich solches in meiner Chrysologia klerlich bewiesen habe. Damit ich aber auff meinen vorigen Zweck wider gelange/ so ist die fermentation nicht allein in denn dingen/ wie gemeldet/ sondern auch in der Bereitung vieler stattlicher medicamentorum compositorum sehr Nothwendig vnnd hochnutzlich/ wie solches bey der edlen Theriaca Andromachi Mithridatio, vnnd allen andern Köstlichen confectionibus vnnd Electuarijs, so wol purgantibus, als alexiterijs vnnd cordialibus zu sehen ist; in welchen vermittelst der fermentation nicht allein die qualiteten vnd Tugenden der vnterschiedlichen dingen/ darauß sie gemacht/ zusammen vereiniget/ vnd jhre bey sich habende schädliche cruditeten corrigiert, vnnd jhre Wirckungen geschärffet werden/ sondern es wird auch noch ein balsamisches vnd taurhaffres Wesen in jhnen erwecket/ dergestalt/ wie dasselbe allen Weisen Medicis vnd Apotheckern wol bewust ist. Man soll aber hierbey nicht vnwissend sein/ das die fermentation durch jhren vnrechtmessigen Gebrauch in vielen dingen/ eben so wol schaden/

als sonsten Nutzen kan / wie solches offtermaln bey dem Brodeeig / Most / Bierwurtz / Mehd / vnnd andern dingen von denn Haußhaltern mit jhrem Schaden wahr genommen wird. Welcher Schaden dan eben so wol in denn medicamenten geschehen kan / in dem durch das vnordentliche fermentieren der subtiele Spiritus oder Essentz / sich von den andern Substantzen absondert / vnd viel darvon weg fleucht / das das vbrige verderben muß. Derowegen man nicht allein auff die gebürliche Zeit vnnd rechte Handlung der fermentation mit denen dingen / die da Nothwendig fermentieren müssen / gute Achtung geben soll / sondern man soll auch die andern / vnnd sonderlich die medicamenten zu vnterscheiden wissen / welche ohne Zerstörung jhrer nutzlichsten qualiteten, keine fermentation leiden können. Wie dann zum Exempel bey denen Säfften vnnd Tränckengesehen wird / welche Theils / etwan einige excoriationes, oder Rawigkeit des Schlundes / der Brust / des Magenmundes / der Lenden / des Halß der Blasen oder andern örtern des Leibs zu geschmeidigen / vnd Theils Hitzige Scharffe fliessende humores zu temperieren, incraffieren, vnd jhre Schärffe zu dempffen verordnet werden / das diese medicamenten, wo sie zum fermentieren gerathen / Süsser Geschmack / geschmeidigende Substantz, vnd külende qualiteten bald verändern / zerstören / oder sonsten saur vnd

scharff

scharff werden/ vnd also gantz vnnd gar wiedrige Wirckungen in des Menschen Leib/ als jhnen zu thun gebürt/ verrichten. Dahero es auch kompt/ das sonderlich in anordnung der ordinari Getränckе für solche patienten/ wir Medici denn Wein/ vnnd alt Bier höchlich verbieten/ vnnd an stat derselben einige Gerstenwasser mit süssen Sachen vermenget/ oder etwan ein gelind Weiß Bier/ das noch etwas frisch/ vnnd darin die Süssigkeit des Maltzes/ noch zu spüren/ vnnd durch lang fermentieren nicht gedempfet vnd zerstöret sey/ verordnen. Welches die jenige fürnemlich wol bedencken solten/ die da vermeinen/ wenn sie nur klare/ Spirituosische vnd durchtringende medicamenten haben/ das sie alle Kranckheiten ohne vnterscheid damit zu curieren, gar wol versehen seyen/ damit sie dann jhren Vnverstand an Tag geben; weil viel affectus vns begegnen/ die da solche Art medicamenten nicht/ sondern das wiederspiel erheischen vnnd erfordern.

Endlich so ist die fermentation dieselbe/ durch welche in vnsern Leibern die qualiteten der Speysen vnd Getränckѕ/ die wir genieſſen/ nicht allein vereinbaret/ sondern auch eine solche Wirckung/ dardurch das Subtile von dem dicken/ das reine von dem vnreinen/ der nehrende Safft von dem andern vnnützlichen Theil geschieden wird/ auß welchen vnser Archeus Naturæ einen generaln chylum oder matery

zurichtet/ welche ferner in der Leber/ durch eine andere fermentation, vnd gradum von Wärme/ auß sonderlicher angeborner Eygenschafft/ vnd Ampt/ in Geblüt verwandelt wird. In summa/ vmb fernere weitleufftigkeit zu vermeiden/ so gibt die rechte Betrachtung der fermentation, dem Artz anleitung an die Hand/ auff viel mehr Natürliche Wirckungen vnnd mysterien; welche so wol innerlich als eusserlich vnsers Leibs in der matery der medicamenten geschehen/ acht zuhaben/ vnd deren Gewißheit zubekommen/ die jhme so wol zur erkantnuß vnterschiedlicher Vrsachen der Kranckheiten/ als auch zu derselben Cur gereichen kan/ als ich es in der Kürtze alhier nicht beschreiben vermag.

CAPUT VI.

Von der distillation des Spiritus Vini.

DIß ich schon in dem vorigen Theil dieses Buchs/ gemeldet habe/ wie man denn Spiritum Vini oder Wein Geist per arenam vaporosam von denn andern mit jhm vorgesellschafften Substantzen absondern/ vnnd in seinem eignen reservaculo darstellen soll. So kan ich in ansehung der erheischenden Ordnung nach/ von dieser gegenwertigen matery, wie man denselbigen auch per vesicam

vesicam distillieren vnnd zu wege bringen soll/ zubeschreiben nicht vorbey gehen lassen.

Man thut so viel des allerbesten/ wolzeitigen/ Kräfftigen vnd wolriechenden Weins/ denn man haben kan/ er sey von was Farbe/ Gattung/ oder Land er wolle / in eine Kupfferne vesic, füllet dieselbe nur halb an/ vnd setzet einen zinnern Helm in seinen Kupffern Külkessel gelötet/ darauff/ wie ich von solchem Instrument an seinem Orte geredet habe/ vnd macht die Gefüge zu/ das kein Dampff darzwischen außgehen könne. Darnach wenn man ein Saubern vnnd Trucknen Glaß recipienten vnter denn Schnabel des Helms gethan/ so machet man gar ein gelindes Fewer/ biß der Wein wenig bey wenig sich erwärme/ vnd der Spiritus Vini gar sanfft anfange zu distillieren vnd wie Schweißstriemen in dem recipienten vmb vnd vmb sich resolviere, mit welchem gradu der Hitze man so lang fortfahren / darbey aber nicht vergessen soll/ wenn das Wasser in dem Küelkessel heiß wird/ dasselbige abzuzapffen vnnd Kaltes an desselben stelle zu erstatten/ vnd solches so offt/ als es vonnöthen/ biß kein Brennender liquor mehr außkompt/ welches nicht allein darbey zu erkennen ist/ wenn die gemelte Schweißstriemen sich verlieren/ vnd bey Gelinder Wärme die distillation nicht mehr fortgehen will/ sondern fürnemlich/ wie ich schon in andern Orten gemeldet/ wenn man ein bißlein graw Papier vnter die

noch außerlieffende Feuchtigkeit/ helt/ das es naß werde/ vnd dasselbige vber einem brennenden Liecht anzündet/ wenn dasselbe alßdan noch brennet/ so sol man in der Arbeit fortfahren/ wo aber nicht/ sol man alßbald denn recipienten, mit deme das darin ist/ wegnemen/ vnd auffheben/ vnd wird also denn Spiritum Vini außgezogen haben/ denn man/ weil er noch etwas phlegma oder Wässerigkeit des Weins bey sich hat/ auff hernachfolgende Weise/ (so einer will) rectificieren kan. Wenn aber einer keine fernere Mühe/ oder denn reinen Spiritum zu haben nicht gesinnet ist/ so kan man ihn also/ wie einen andern Brandwein/ trincken oder gebrauchen. Die quantitet oder Mennige des Spiritus, so der Wein gibt/ ist vnterschiedlich/ weil ein Wein/ nach dem er starck oder schwach ist von Kräfften/ viel oder wenig Spiritus von sich gibt/ wie schon droben erwehnt ist.

CAPUT VII.

Von der distillation des Spiritus cerevisiæ, oder Bier Geistes.

Vngesehen das Bier ein Tägliches Getränck bey vnterschiedlichen Völckern in Europa, vnnd einem jeglichen/ der es kennet/ wol bewust ist/ das wenn es gut/ vnd Kräfftig gebrawet wird/ nicht allein (rechtmessig getruncken) denn Durst wol löschet/

schee/ das Hertz erfrewet/ denn Leib erwärmet denselbigen nehret/ vnnd ein gutes Geblüt gibt; sondern auch/ wo man dasselbige im Trincken mißbrauchet/ das Gehirn einnimpt/ des Verstandes beraubet/ vnnd denn Menschen/ eben so wol als ein starcker Wein trunckē machen kan: So befinden sich doch nicht viel Leuthe/ welche eigentlich wissen solten/ worinnen eine solche Stärcke vnnd Krafft bestehe. Ja man findet auch wol bißweilen Gelehrte/ vnnd sonst Kluge Menschen/ welche bald in verwunderung stehen/ das ein solches Getränck/ das da auß Wasser vnnd Korn durch die Kunst bereitet wird/ eine solche Macht wie der Wein erzeigt. Es öffnet vns aber der gute Vulcanus, so wol in diesem fall/ als in vielen andern Stücken die Augen/ in dem er vns beweiset/ das ein jegliches Bier/ seinen besondern Spiritum ardentem, brennenden Spiritum, oder Aquam vitæ ebner massen/ als der Wein in sich habe/ auß welchem leichtlich zuermessen/ woher es komme/ daß das Bier die vor erwehnte effecten præstiren könne. Vmb solches aber darzuthun/ so bedarff es keiner weitleufftigen Arbeit/ als allein das man das Bier distillire/ wie von dem Wein gesagt ist. Man solle aber fürnemlich hirinnen grosse Achtung auff die regierung des Fewers/ vnd sonderlich im anfang geben/ weil das Bier von seiner Natur gewaltig auffsteiget/ vnnd leichtlich in recipienten vberlauffen kan. Auch sol man wissen/

das

das gemeiniglich/ ehe sich der Spiritus von dem Bier löset/ etwan eine Wässerige schaumige Feuchtigkeit herüber kompt/ darauff alß bald der Spiritus folget; vnd solches viel oder wenig/ nach dem das Bier gut ist. Hier in dieser Fürstl. Meckelburgischen Residentz Satt Gustrow/ wird eine besondere Art wolschmeckendes starckes weisses Bier Knießnach genant gebrawet/ welchem der Stärcke halber/ wol der forzug für vielen andern Bieren gebühret: Dann wo dasselbige mit seiner gehörigen quantitet Maltzes recht gebrawet wird/ so geben sechs Kanne selbigen Biers allezeit eine Kanne gutes Brandweins. Zu Bernburgk im Fürstenthumb Anhalt/ brawen die Burger auch ein sonderliches starckes Bier/ welches/ ob es schon so lieblich vnd Anmutig zu trincken nicht ist/ wie das obgemelte/ so gibt es doch in der distillation eben so viel/ nemlich das sechste Theil Brandweins. Derowegen es nicht zu verwundern ist/ das die Leuthe/ welche von solcher Art Bieren zu viel trincken/ nicht allein frölich vnnd truncken/ sondern auch rasend vnd toll werden/ als wenn sie Malvasier/ oder der allerstärckesten Weinen gesoffen hetten. Dann auch/ so viel als ich vnterschiedliche mahlen versucht vnnd erfahren habe/ der stärckeste Spanische oder Canarische Wein/ nicht mehr Spiritus gibt/ als die obgedachte vnd andere dergleichen starcke Bieren/ (wie man deren gnugsam hin vnd wider finden) thut. Da

entgegen

entgegen aber geben die Bieren/ die nicht so starck seind/ bey weitrem nicht so viel Spiritus, wie ich solches neben andern Bieren von dem Breyhan/ der doch vnter allen weissen Bieren eines der anmutigsten/ auch mittelmessig starck ist/ welches nur denn viertzehenden/ oder fünffzehenden/ bißweiln auch nur denn achzehenden Theil Brandweins inhelt. Vnd auff solche Weise kan einer rechtschaffen erfahren/ ob ein Wein oder Bier starck sey/ weil solche Prob vnfeilbar ist/ vnnd niemanden/ gleich wie der Geschmack/ betriegen kan. Dann wo viel Spiritus jnnen ist/ da ist viel Stärcke/ vnnd da weniger/ oder bald nur eine schlechte Anzeigung dessen fürhanden/ da geschicht das widerspiel. Also das/ wer eine kleine distillier Blase hat/ der kan leichtlich mit ein wenig Wein oder Bier (ohne besondern vnkosten) solche vnnd dergleichen Proben vnnd von viel andern dingen (die einen Spiritum ardentem in sich haben) nach seinem lusten vnd gefallen/ verrichten.

CAPUT VIII.

Von der distillation des Mehdts/ vnd der Obst Getränckе.

BEy vielen Nationen ist der Mehdt auch ein fürnem gutes Getränck/ vnd sonderlich in denn sehr kalten Ländern/ als Schweden/ Moßkaw/ Pohlen/ ꝛc. zu trincken gebrauchlich/ vnd wenn derselbige recht gute/

gute / nemlich auß gutem Honig vnnd reinem Wasser wol gekochet / gnugsam geschaumet / wol fermentiert, vnd durchsichtig vnd klar geworden ist / so ist er nicht allein / bald so anmutig / vnd so lieblich zutrincken / sondern auch so starck / als ein guter Malvasier / vnd kan wegen seiner Stärcke vnd balsamischen Natur / etliche Jahr lang gut bleiben / wie sonderlich bey dem Extrawischen / vnnd anderer Art gutes Mehdis gespüret wird. Man kan auch ein solch Getränck auß dem zucker machen welches nicht weniger Spiritus reich als der Honig ist / wie ich solches mit Gottes Hülffe in meiner saccharologia beweisen werde. Was denn Obstwein angehet / wird derselbige auß Byrnen / oder Apffeln sie seyen wilder oder zahmer Art / gemacht / vnd darff derselbe keiner andern Arbeit / als das man deren Safft außpresset / vnnd denselben wie denn Wein / für sich selbsten ohne einigen Zusatz fermentieren lest. Ein solches Getränck wird in vielen Ortern bevorab in der Frantzösischen Provintz / Normandey genant / gemacht / in welcher eine vberauß grosse Menge solches Obsts wechst / da es die Leuthe am mehrisen für jhren ordinari Tranck gebrauchen.

Auß diesen zweyen sorten Getränck nun / wird auch ein solches Aqua Vitæ, oder Spiritus, auff die Manier / wie von dem Wein vnd Bier gesagt ist / gezogen.

CAPUT IX.

Wie die Aquæ Vitæ oder Spiritus auß allerley Getreide in gemein können distilliert werden.

Alle Getreide/ oder Mehlführende Früchte/ keines außgenommen/ wie ich hiervor schon gesagt/ vnd wie auß dem Bier/ das doch auß dem Getreide gebrawet/ zum Theil gesehen wird/ seind nicht weniger starcke Subjecten, darauß Aquæ Vitæ können/ wie immer auß denn Trauben/ Honig/ zucker/ Obst/ oder einigen andern dingen gezogen werden. Welches allen Brandweinbrennern in denen Ländern/ da kein Wein wechst/ vnd die Leuthe Bier trincken/ nicht vnbekant ist/ in deme sie nicht allein auß dem Bierhefen/ sondern auch auß dem lautern korn täglich distillieren; welcher Brandwein/ wie das Bier bey solchen Völckern an stat des Weins gnugsam dienet/ auch an stat des Aquæ Vitæ oder Gebrantenweins das seinige thut/ vnd volnkomlich bestehen kan. Wie man aber einen solchen Spiritum distilliren soll/ weil solches vielen tausenden Menschen/ so wol Weibern als Männern/ sonderlich in diesen Ländern gar wol bewust/ so achte ich vnvonnöthen/ dessen particular proces mit allen vmbständen so genahe zu melden vnd zu beschreiben. Sonsten geschicht es in gemein anders nicht/ als das man entweder/ das allbereit zum Bier verfertigte

Korn/

Korn/ Maltz genant/ groblecht gemalen/ oder sonsten das schlechte Korn geschrotten/ in einen Züber thut/ vnd geust so viel laulecht warm Wasser drauff/ rührt es mit einer Höltzern Spattel etwas vmb/ biß das es einem dunnen Brey gleich sihet. Darnach thut man ein Theil Gist/ oder reine Bierheffen darin/ vnd lesset es auffgären/ so lang biß es einen rechten anmutigen säurlichen/ Weinlechtigen/ durchringenden/ Spirituosischen Geruch bekompt. Zu welchem ende man die Gebürliche quantitet des Gistes/ nach der proportion der viele der Wurtze/ vnd die rechte Zeit warnemen soll. Dann wo es nicht recht gieren thete/ so wurde es keinen/ vnd wenn es gar zu starck geghoren hette/ so würde es gar wenig Spiritum geben. Sintemaln/ wie auß Mangel der fermentation, der Spiritus potentialiter erstickt vnd verborgen in dem Korn bleibt/ also/ das er ad actum nicht kommen kan; Also auch/ wenn es zu viel fermentirt, ein gut Theil des Spiritus in der Lufft exhaliert, vnd sich verleurt. Wenn nun die fermentation rechtmessig geschehen ist/ so füllet man eine Kupfferne Blase/ vngefehr biß an denn halben Theil vnnd nicht mehr/ von solcher materij, machet Fewer darunter/ vnd rührt dieselbige stets mit einer Höltzern Spattel vmb/ biß es sich nicht allein zum sieden anlest/ sondern etlicher massen sich stillet/ vnd nicht mehr auffsteiget/ wie es bey der ersten Wärme zuthun pflegt. Alßdan ziehet man das

Fewer

Fewer zurüge/ setzet geschwind den Helm darauff/ vnd richtet es zum destillieren ein nach der Kunst/ biß das keine Spirituosische, oder brennende Feuchtigkeit mehr außkompt. Vnd diese Arbeit wird darnach widerholet/ biß man die gestellete materij alle gedistilliert hat. Endlich wird das/ was außgedistilliert ist/ zum andern mal vberzogen/ vnd jhm etwas von seiner Wässerigen Substantz benommen/ So hat man dann einen guten Kornbrandwein. Man sol aber wissen/ das vnter allem Getreide/ der Edle Weitzen denn besten/ vnnd mehresten Geist gibt/ welches fürnemlich in denn reichen Kornländern/ als dem Stifft Magdeburg / Hertzogthumb Braunschweig ꝛc. gar wol bekant/ da die Brandweinbrenner deßwegen am mehresten/ denn Weitzen distillieren/ grosse Handtierung damit treiben/ wie insonderheit in dem Städtlin Wärningerode am Hartz/ dem Graffen von Stolberg gehörig/ zusehende/ darin vor diesem Kriege etzliche viel Ohmen Weitzen Brandwein jährlich distilliert/ vnd nicht allein in allen des Orts vmbliegenden ländern verkaufft/ sondern auch für andern Getreides Brandweinen sehr hoch gerühmet worden. Vnd die Warheit zu sagen/ wenn solcher Brandwein rein/ vnd ohne Brentzerung fleissig gedistilliert wird/ so ist er in allen qualiteten so gut/ als der beste Wein Brandwein sein kan. Dann so der Spiritus Vini, von wegen der/ an seinem Ort erzehlten/ edlen qualiteten des Weins/ dar-

auß er gezogen wird/ hochzuhalten ist/ so lest vns nicht weniger die ration zu/ das man den Spiritum des Weitzens/ welcher/ wie alle weise Menschen der gantzen Welt erkennen/ das alleredleste vnd beste Subject des Brodes/ in hohem Werth schetzen soll/ vnd dasselbe desto viel mehr/ weil seine effecten in der That beweisen/ das er keinem Spiritui Vini nichts nachgeben thut. Wie man nun einerley Korn distilliert, so kan man auch also mit allen andern Getreiden/ vnd Mehlreichen Früchten vmbgehen.

CAPUT X.

Wie auß allerley anderer Art Früchten in Gemein der Spiritus außgezogen werde.

Gleicher Gestalt wie der Apffel oder Byrnen Getränck nicht weniger Spiritus, als der Wein/ oder Bier geben/ wie ich im achten Capittel erwehnet habe/ also thuen auch allerley anderer Art Früchte/ als Quitten/ Mispeln/ Feigen/ Kirschen/ Melonen/ Erdbeeren/ Hollunder vnnd Wacholderbeeren/ vnd andere dergleichen/ was sie auch für einen Nahmen führen. Der Proces aber wie solches sol zu wege gebracht werden/ ist anders nicht/ als das man die Früchte/ die gar saffrig sein/ zerstossen/ vnnd zerknirschet/ vnnd jhren Safft auß-

pressel/ darnach das man jhn an einen warmen Ort zu fermentieren stellet/ biß das er einen rechten vinosischen Geruch vnd Macht bekomme/ vnd das man jhn alsdan distilliere / wie ich von anderen dingen gesaget habe. Betreffend aber die Früchte / die da etwas trucken / als auch/ die Zehe von Substantz seind/ vnd keine dunne Feuchtigkeit bey sich haben / wie etwan bey denn Feigen/ auch gedörten Rosinlein/ Corinthen/ Myrtillen/ vnnd Wacholderbeeren abzunemen/ dieselbige soll man vorhin stossen/ mit warmen Wasser zertreiben/ vnd an einem warmen Ort zur Gerung befordern/ vnd nach solchem Proces/ wie von dem Spiritu des Getreides erinnert ist / destillieren. Also gibt ein jegliches ein Aquam Vitæ, viel oder wenig / wie dessen Natur vermag. Es geben auch etliche dabey eine sonderliche Oliter / in massen bey den Wacholderbeeren fürnemlich zu ersehende ist.

CAPUT XI.

Vom Spiritu Rosarum, oder wie man der Rosen Spiritum zu wege bringen soll.

Es haben die Rosen alle/ sie seyen roth/ Leibfarb/ oder Weiß/ in ihrer Substantz, eine besondere Neigung oder eygenschafft/ auch einen brennenden Spiritum zu geben / wie solches allen Spagyricis sehr wol be-

wust. Das manual oder Handgriff hierzu ist also beschaffen: Man nimpt welcher Art Rosen man will/ klosset sie in einem Mörser klein/ vnnd füllet ein dichtes starckes Jäßlein von Eychenholtz gemacht/ das vngefehr acht Stübichen halte/ darnach zerreibet man so viel als ein Nußgroß/ rein Saurteig in einer Kanne Rosenwasser/ vnnd geust es gar heiß darauff. Alsdann machet man denn Spunt des Jäßleins gestreng zu/ das keine Lufft drein dringen/ oder die Rosen leichtlich verschimlen können/ vnnd stellet es in eine warme Stube/ oder sonsten an einen Ort/ das es eine Gelinde Wärme haben möge/ vnnd lessets also vierzehen Tage oder mehr stehen. Darnach öffnet man das Jäßlein/ so werden die Rosen/ in eines dunnen Bräyes Gestalt zergangen sein/ vnnd einen vberauß durchdringenden Geruch haben/ welche man per vesicam mit gelindem Fewer distilliert/ biß das vngefehr nur eine Kanne liquoris darauß ist/ in welcher der Spiritus der Rosen/ doch in kleiner quantitet sein wird/ denn man darnach/ wie in dem nachfolgenden Capittel gelehret wird/ absondern soll. Auff das vbrige Theil der Rosen geusset man so viel klar Brunnenwasser/ als genug ist/ vnd distilliert ein Stübichen oder etwas mehr darvon/ nach dem das man spüret/ das es Kräfftig ist; So wird man ein aquam rosarum haben/ welches wol Passieren kan/ vnnd sonderlich wenn man das erste Wasser/ nachdem man denn

Spiritum

Spiritum davon geschieden hat / darzu geust/ vnd vermischet. Man kan auch an statt der gestossenen Rosen ein starckes infusum oder einbeitzung derselben zum vierten / fünfften / oder mehrmahlen / mit gemeinem Wasser / in einer wolverschlossenen vesica, mit einem grossen blinden Helm machen / damit kein Geruch exhaliere, dasselbige zu gieren stellen / vnnd denn Spiritum darvon distillieren. Dann solches infusum sehr leichtlich zur fermentation kompt / inmassen allen Apotheckern bey dem Infuso rosarum solutivo, wenn sie selbiges in Gläsernen Fläschen mit etwas Baumöhl darauff / etwan an der Sonnen zur reflexion setzen / vmb dasselbe purificieren zulassen / wol bekant / weil solches infusum gar hübsch vnnd starck gieren kan. Dann wo bißweilen die Gläser sehr voll / vnnd sehr dicht vermachet seind / vnnd man sie nicht wohl in acht nimpt / das man jhnen etwas lufft gibt / so zerbricht eins oder anders in Stücken.

Auff solche Weise kan man nun auch denn Spiritum ardentem florum sambuci, vnnd auß allen andern Blumen / Kreutern / auch Wurtzeln / die von ihrer Natur zu solchem Ende geeignet seind / vnd mir alle jetzt zu erzehlen vnmüglich were / extrahieren oder

außziehen.

CAPUT XII.

Von der rectification der Aquarum Vitæ, nach der ersten distillation, vnd von der absonderung ihres reinen Spiritus.

DJe Aquæ Vitæ oder Brandtweine/ wie man sie gemeiniglich in Teutschland also nennet/ sie seyen von Wein/ Bier/ Mehde/ oder sonsten/ nach dem man sie erstens auß ihren corporibus oder Subjecten außgezogen vnnd abgesondert hat/ weil dieselbige nicht allein bißweilen trüblecht/ sondern sehr wässerig seind/ so werden sie zum andern mahl in die vesic gethan vnd gedistilliert/ sie damit auffzuklaren/ vnnd von dem vberfluß ihres bey sich habenden Wassers zu entledigen/ inmassen solches/ wie schon ist gesagt/ alle Brandweinbrenner gemeiniglich thun. In dieser rectification stehet ihnen auch frey/ denn Brandwein starck oder schwach/ nach ihrem wolgefallen zu haben. Dann wenn der allererste/ welcher der stärckeste vnd schärffeste ist/ den sie Vorlauff nennen/ herauß ist/ vnd man alßdann dasjenige/ so nachfolget/ welches wässeriger ist/ so lang darzu lauffen leßt/ als es einen Geschmack von Brandwein hat/ so bleibet es eben wol/ vnangesehen die rectification verhergangen/ dünn vnd schwach Brandwein. Hingegen aber wo

sie

sie jhr Gewissen mehr/ als einen vngebürlichen Gewin in acht nemen wollen/ vnd zu dem Vorlauff nicht mehr kommen lassen/ als dasselbe Theil/ welches vngeachtet es etwas Wässerig ist/ jedoch wenn man ein Tüchlein darin nesset/ vnd an einem Liecht anzündet/ das es noch eine ziemliche Flamme gibt/ So können diese für gute Brandweine zutrincken in gemein passieren. Man sol aber nicht destoweniger wissen/ das keinerley Brandwein/ so man in gemein zu verkauffen pflegt/ gefunden wird/ welcher nicht/ wie ich schon vorhin gemeldet/ phlegma oder Wasser/ es sey nuhn in einem Mehr oder weniger als in dem andern/ in sich habe. Sintemaln/ wie die Proben im distillieren beweisen/ der eine halb phlegma oder Wasser/ der ander das dritte Theil/ vnd etwan der allerstärckeste/ denn man selten zu kauff find/ nur das vierte Theil Wasser helt. Darumb wann einer einen guten vnd starcken Brandwein kauffen will/ so kan er keine geschwindere/ vnd daneben sichere Probe gebrauchen/ als ein Tüchlein darein nesset/ solches an einem Liecht anzünden/ vnd wenn dasselbe/ nach dem der Spiritus weg gebrent ist/ gar naß bleibet/ so ist es ein sicher Zeichen/ das er viel Wasser in sich/ vnd zum wiederspiel/ wo das Tüchlein gar trucken bleibet/ das er starck vnd gut/ vnd wo das Tuch versenget oder gar verbrent/ das er noch stärcker vnd Kräfftiger ist. Dann sonsten denn Geschmack belangend/ weil

etliche Brandweinbrenner in der rectification, etliche scharffe Sachen/ die ich hier nicht nennen will / darzuthun / damit das sie im Halß vnnd Munde scharff vnnd Hitzig scheinen / welches vielen vnverstendigen Leuthen wolgefelt / vnnd es für ein vnfeilbares Zeichen der Gutheit des Brandweins erachten/ so könte einer sonderlich in der Gegend/ da solche Betrieger seind/ leichtlich betrogen werden. Ja es ist solcher Betrug bißweilen so gemein im Schwang gangen/ das man darüber nicht allein für dem magistrat, an etlichen Ortern/ die mihr bewust / geklaget/ sondern es ist auch solches bey scharffer Poen höchlich verbotten worden.

Was aber ferner die Separation oder absonderung des rein / vnd in sich selbstständigen vnvermischten brennenden Spiritus vom Wein/ oder anderer dingen angehet/ so ist dieser Arbeit von der gemelten rectification vnterscheiden. Sintemain in der rectification des gemeinen trincklichen Aquæ Vitæ oder Brandweins man nichts sorget/ das neben dem Spiritu auch ein Theil phlegma oder Wasser in der distillation mit auffsteige/ vnd dessen so viel/ als der Spiritus leiden mag / das er klar bleibe: Dieweil wo desselben zu viel ist/ er trub vnd weißlecht / wie Molcken oder Milchwaddicke wird. Inmassen auch hierdurch die grosse Hitze vnnd Schärffe der Spirituum geremperiert / vnnd gelindert wird/ das man sie trincken kan/ wie zusehen/ das/

ie

je phlegmatischer ein Brandtwein ist/ je gröss-
sere quantitet können seine Liebhaber darvon
trincken. Da entgegen aber muß man in der
Absonderung des Spiritus vberauß fleissig sein/
vnd gute Achtung geben/ das er von der vereini-
gung oder Gesellschafft des Wassers so viel ent-
blösset werde/ als immer müglich ist/ wo man
jhn anders mit gebürlichem Titul, Spiritum
nennen will. Darumb auch vnter denn Chy-
micis, vmb solches ins Werck zurichten/ ein
jeglicher seinen besondern Fleiß daran wendet.
Dann etliche durch gar viele cohobationes,
oder widerholunge der distillation; andere ver-
mittelst besonderer gar hoher Instrumenten;
andere durch Gebrauch eines Schwammes/
in des Kolben Halß dicht zusammen gedrucket/
durch welchen der Spiritus allein Passieren vnd
nur das Wasser darin verbleiben soll; Andere
streben vnnd trachten noch einer sehr ge-
linden Lampen Wärme/ andere sonsten auff
vielerley andere Weise mehr/ diesen
Spiritum auff denn höchsten grad seiner
Kräffte zubringen. Wie auch solche manua-
lien, vnnd bevorab/ die Gelindigkeit der Hitze
nicht zuverwerffen/ sondern zu loben seind. Es
handle aber einer hierinnen auff was Weise
er wolle/ so duncket mirs nicht allein beschwehr-
lich/ sondern auch gantz vnnd gar vnmüglich zu
sein/ denn höchsten Zweck zuerreichen/ als
nemlich/ das man solchen Spiritum, so vberauß

hoch bringen könne / das er gentzlich / ja nicht einige Tropffen Wasser in sich habe / wie sich etliche einbilden. Dann erstlich / neme man die Separation dieses Spiritus an die Hand / auff was Weise einer will / so kan man doch nicht verhüten / das nicht etwas / es sey auch so wenig als es mag / von dem bey sich habenden phlegmate oder Wasser / mit jhm hinauff steige. Sintemaln / ob ich schon zugebe / daß das Wasser schwerer / vnd träger auffzusteigen als der Spiritus ist / so ist doch hierinnen eine solche Mechtige differentz oder Vnterscheid nicht / das man darauß schliessen könne / daß dasselbige wegen seiner Schwere den Spiritum totaliter verlasse / vnnd dahinden bleibe / wie etwan eine Schwere Erde mit Wasser vermischet / in der distillation von derselbigen sich gentzlich absondert / vnnd auff dem Boden bleibet / sondern es beweiset es die tähtliche vnnd vnleugbare Erfahrenheit / daß das Wasser / wenn es agitirt oder beweget ist / durch die allergelindeste vnnd vnempfindliche Wärme / die man erdencken könte / ob schon nicht so geschwind vnnd schnell / in einer Zeit / in solcher quantitet / wie der Spiritus, jedoch allezeit etwas wegdempffen vnnd auffsteigen kan: Welches noch viel leichter durch eine mittelmessige vnnd rechte empfindliche Hitze geschehen mag / da auch der Spiritus, als ein vehiculum seines Subtielesten Theils / etwas hinauff zubringen eine beforderung

derung ist. Darnach so ist auch einem jeglichen tieffsinnigen Spagyrico bewust/ das in der cavitet, oder höle der distillier Kolben vnnd Helmen/ allezeit eine feuchtige Lufft ist/ welche sich immer durch die Wärme in etliche Tropffen Wasser versamlet vnnd dargibt. Ja man kan bald denn Spiritum Vini von einem instrument in ein anders nicht giessen/ das er nicht/ vermittelst seiner heissen vnnd trucknen qualitet, etwan eine Feuchte von der Lufft an sich ziehe/ ob schon auch dessen ein Theil weg fleucht/ vnnd suchet das Feuchtige Theil/ das jhm benommen ist. Vnd hilfft hirwider nicht/ das jemand einwenden wolte/ wenn ein Spiritus so hoch rectificirt, vnd von seinem phlegmate abgesondert/ angezündet oder gebrennet wird/ vnd keine Feuchtigkeit hinder sich lest/ er alßden von aller Wässerigkeit/ biß auff denn eussersten Tropffen entlediget sey. Dann wenn gleich diese Prob die allerfürnemste ist/ dabey man einen dephlegmirten Brandwein/ oder recht brennenden Spiritum in gemein/ denn man vnter solchem Nahmen passieren lest/ vnd in dennChymischen operationibus gebraucht wird/ kennen soll/ So folget darumb nicht/ das er nicht noch einige wenige Wässerigkeit bey sich haben konne/ welche in der Mechtig herschenden quantitet des Spiritus dergestalt vermischet vnnd verborgen bleibet/ das sie in der bemelten Probe kein Zeichen von sich geben kan/

sondern

sondern sampt dem Dampff des Spiritus, wenn derselb brennet / in die Lufft genommen wird / vnd verschwinden thut. Vnd das die vberauß grosse quantitet einer Substantz, eine andere so widerwertiger qualitet, in sich verschlingen / vnd zum Theil verbergen müge / wird solches neben vielfeltigen andern Exempeln / die man deßwegen beweisen könte / sichtbarlich an einem von Natur kleinen oder geringen Bier oder Wein gesehen. Dann so dieselbige erhitzet oder warm gemacht seind / vnnd man vber ihrem Dampff ein brennend Liecht / oder angezündt Papier helt / so zünder dasselbe im geringsten nicht an / gibt auch dabeneben kein einziges Zeichen eines brennenden Spiritus von sich / wie die starcke Weine vnd Biere zu thun pflegen / vnd kan doch gleichwol niemand leugnen / das sie nicht etwas Spiritus in sich haben. Dann wan solches nicht were / wie könte es vor Wein oder Bier passieren? Ja es vermische einer ein Loth Spiritus Vini in ein Stübichen Brunnenwasser / vnd suche hernach wie er diese beide voneinander scheiden könne / das ihm das Wasser von dem Spiritu nichts hinterhalte / gewiß / er handle wie er wolle / so wird er das Wasser nimmer zu seiner vorigen volnkommenen Simpliciter bringen / das es nicht stets etwas / es sey auch so wenig wie es wolle / von dem Spiritu in sich halte / inmassen auch bey dem Wasser oder phlegmate, so in der distillation des Brandweins auffkompt

kompt/ zusehen/ auß welchem man nimmermehr denn Spiritum gentzlich scheiden kan/ das nicht etwas darunter bleibe/ wie bey dem Geruch/ Geschmack vnd andern Kenzeichen zuverspüren ist. Darumb/ so bin ich/ nach diesen hieroben angezogenen Grunden/ für mein Theil eygentlich der Meinung/ das kein Spiritus Vini mag zu wege gebracht werden/ er brenne auch so starck vnd rein/ als er immer wolle/ der nicht stets etwas Wassers in sich haben müge. Worauff ich dan/ die rectification des Spiritus Vini betreffend/ anderer Leuth Meinung vngeradelt/ für mich schliesse/ das/ wenn derselbige so weit gebracht ist/ es sey nun mit einer oder zweyen rectificationen, vnnd er die hieroben gemelte Probe am brennen helt/ man jhn eben so richtig vnd gut halten soll/ als einen andern der viertzig mahl vbergezogen were/ welcher doch keine andere Prob/ als wie gesagt/ thun kan/ es sey denn das er vom Fewer eine grössere Hitze vnnd Schärffe empfangen hette/ welche qualitet bey mihr allezeit nichts geschetzet wird/ sondern/ wofern der Spiritus erstlich seine Probe im Fewer helt/ so kan er mir darnach nimmermehr gelind vnnd lieblich am Geschmack sein/ als ich jhn (wo es müglich were) gerne haben wolte.

Darumb ohne weitern Vmbschweiff/ wenn man denn rechten brennenden Spiritum einiges gedistillierten Aquæ Vitæ oder Brandweins/ auß welchem ding es sey/ Separieren

oder absondern will/ so darff man keinen weitleufftigern Proces fürnemen / als denselben nur in einen grossen oder kleinen Gläsernen Kolben thun/ nach dem der materij viel oder wenig ist/ darnach einen trucknen Glaßhelmen drüber setzen/ die Gefuge gar dicht vermachen/ das nichts darauß dempffen könne/ vnd zugleich auch eine reine vnd Truckne Vorlage darfür legen. Alßden distilliert man im feuchtigen Sand/ oder sonsten in balneo Mariæ, bey gar gelinder Wärme so lang/ biß das mehriste Theil der brennenden Substantz herüber ist/ vnd das grösseste Theil des phlegmatis dahinden bleibt/ also vnd dergestalt/ das/ wenn man ein Tüchlein/ oder ein bißlein graw Papier in dem/ was gedistilliert ist/ eindunckt/ vnd an einem Liecht anzündet/ es lustig brenne/ vnd nur gar ein wenig Feuchtigkeit dahinden lasse. Darnach distilliert man es zum andern mahl gar sanfft/ das der Helm durch denn auffsteigenden Dampff nicht einmal Warm werde/ biß die vbrige Feuchtigkeit mit etwas Spiritus dahinden bleibt/ weil derselbige nimmermehr gentzlich/ wie oben angedeutet/ kan gescheiden werden/ so wird man einen sehr Subtielen/ Klaren/ vnd durchtringenden liquorem haben/ der da auff die gemelte Probe gesetzet/ gar geschwind sampt dem Tüchlein oder Papier/ so darein geruncket ist/ wegbrennet/ vnd nichts hinterstich lest/ welcher deßwegen für einen rechten brennenden Spiritum passieren kan. Were

es

es aber Sache/ das jemand auß mangel rechter wissenschafft in der Kunst/ oder Fleisses/ solche Arbeit in zweyen distillationen nicht verrichten könte/ der mag sie zum dritten/ oder mehr mahlen/ biß er seine Meinung erlanget hat/ widerholen.

Ich hette vber dissen vnd andern obgemelten Chymischen Processen vnnd Handgriffen weitleufftiger schreiben können/ habe es aber für Gut angesehen/ bey dieser Kürtze/ darinnen was hierzu zu wissen Nothwendig/ gnugsam erkleret ist/ bewenden zulassen/ vnd mit Hülffe des Almächtigen/ andere zu meiner Botanochymia Nothwendig gehörige Stücke zuschreiben/ an die Hand zu nehmen.



APPENDIX
DE
AQUIS VITÆ COMPOSITIS,

Oder

Von der Zubereitung etzlicher nutzlicher Aquaviten, mit vnterschiedlichem Zusatz.

DJe der brennende Spiritus, oder Aqua Vitæ nicht allein vom Wein/ sondern auch von vnterschiedlichen andern vegetabilischen Subjecten, in seiner schlechten Form vnd Wesen/ ohne frembden Zusatz/ oder vermischung anderer Dingen/ die seine von Natur eingepflantzte qualiteten vnd Eygenschafften nicht alterieren/ oder ändern thun/ soll außgezogen vnd gescheiden werden/ vnd was seine Nutzbarkeiten in Gemein angehet/ darvon hab ich nach meiner Einfalt/ in der vorher-

hergehenden letzten Section, meiner Hydrelæologiæ sathsamen bericht gethan. Weil aber alßbald nach seiner vhralten Erfindung/ die Naturkündiger/ vndder Artzney liebhaber auch einen Versuch gethan/ wie oder auff welche Gestalt/ der bemelte Spiritus, mit Zusatz anderer dingen/ dem Menschlichen Geschlechte/ zu mehrerm vnd weitterm Nutzen gereichen könte/ vnd deßwegen biß anhero vnterschiedliche Aquas Vitæ compositas inuentiert, beschrieben/ vnd zu tägtlichem gebrauch befordert haben; Inmassen solches nicht allein wolbestalten Apotheckern/ sondern auch bey vielen Brandwein brennern (welche mit solchen Aquaviten einen besondern Handel treiben) augenscheinlich zusehen/ will allhier geschweigen/ von der viele der receptarien, vnd anderer Artzneytischen Büchern/ in welchen viele vnd mancherley compositionen, oder zubereitunge derselben beschrieben werden: So wurde ich bald in die Gedancken fallen/ als thete ich der vorhergehenden materij zu kurtz/ wenn ich nit zugleich auch meine besondere observationen in diesem Stück an den Tag gebe. Darumb vnangesehen/ das diese meine gar geringschätzige Arbeit/ von vielen/ welche in solchen Sachen vberauß gegründet vnd erfahren seind/ für einen Vberfluß möchte angesehen werden/ so habe ich doch nichts desto weniger die compositionen etzlicher meiner AquaViten beschreiben/ vnd herfür gesetzen wollen/ daran nicht zweiffelend/ das es vielen

Perſoh-

Persohnen/ zumahlen denen/ so dieser dingen noch keine rechte kenntniß haben/ zu nutzlichem vnterricht vnd dienst gereichen werde.

CAPUT I.

Von denn Subjecten vnd Zwecken/ worauß vnd warumb vnterschiedliche Art Aquaviten componiert, vnnd bereitet werden.

SJe Stücken oder Subjecten, darauß ein jegliches Aqua Vitæ composita bestehet/ seind fürnemlich drey: Erstlich ein guter Spiritus ardens, oder Aqua Vitæ Simplex; Zum andern der Zusatz solcher Kreutter/ Sahmen/ Früchten/ Wurtzeln/ Aromaten; oder Specereyen/ die einer für gut darzu ansiehet; Vnd fürs dritte/ die temperierung derselben mit einigem zucker Julapien/ auff das sie nicht allein anmutiger/ sondern auch nutzlicher vnserm Leib zutrincken fürfallen. Dann weil der Spiritus Vini für sich selbst so Hitzig/ vnd scharff/ wie obgemeldet/ ist/ vnd durch solchen Zusatz in Gemein noch fewriger vnd stärcker wird/ so könte ein jeglicher denselbigen auff solche Gestalt/ ohne gefahr/ nicht gebrauchen/ sondern würde einer viel grössern Schaden als Nutzen darvon empfangen. Neben diesem wird nicht weniger in acht genommen/ wie die Aquaviten auff vnterschiedliche Weise zu tingieren, oder

jhnen schöne Farbe zu geben/ wie auch dieselbe zu clarificieren, auff das/ (ob schon an der Farbe eines jeglichen Aquavits nicht allezeit gelegen/ noch seine fürneme Kräffte darin bestehen) die Augen nichts destoweniger jhren besondern Lust/ so wohl/ als andere denn Geschmack daran haben mügen.

Die Zwecken vnd Meynungen aber in der compositon der Aquaviten, seind vielfeltig/ vnd vnterschiedlich. Dann etzliche werden mit solchen ingredientibus zugerichtet/ welche zum Haupt approprijrt, oder zugeeignet seind; andere zu der Brust; andere zu dem Hertzen; andere zu dem Magen; andere zu denn Nieren; andere zu der Mutter; andere zur confortirung der partium genitalium, vnd so fort an: Wie auch etzliche zu purgieren / andere denn Schweiß zutreiben andere denn Gifften zu widerstreben/ als Aquæ Vitæ Alexiteriæ, theriacales, bezoarticæ, auch zu einer general Stärckung in solchen Patienten/ welche gleiche Art von mitteln erfordern/ vnd deren noch viel mehr/ wie dasselbe zuerzehlen / gar zu weitleufftig were. Es sollen aber die jenigen/ so in der Artzney vnerfahren seind/ dieses zu jhrem besten mercken oder wissen/ das in einem jeglichen Aquavit, was es für ein Nahmen habe/ je vnd allwege/ erwärmende/ trucknende/ vnd durchdringende qualitæten herschen/ wie von dem Spiritu Vini gesagt ist. Dann ob schon die Vermischung der Julapien / Wasser oder

Säffte/

Säffte/ damit man sie vermischet vnd temperieret, etwan eine Veränderung der graduum, der quantitet nach/ so darunter kompt/ verursachet/ so bleibt doch stets für sich also die prædomination der Hitze/ das in solchen Kranckheiten/ oder Leibes Gebreſten/ da man etwan kühlende vnnd befeuchtigende medicamenten gebrauchen solte/ alß auch in solchen corporibus, da Hitzige intemperies herschen/ allerley Aquaviten sehr schädlich seind/ vnd müssen mit vberauß grosser Bescheidenheit getruncken werden/ wofern man denn Nahmen Aquæ Vitæ in Aquam Mortis nicht verwandeln will. Wie man deßwegen durch der Aquaviten Mißbrauch viel jämmerliche Spectackel gesehen hat/ vnd seind die jenigen/ mit einer recht wahnwitzigen oder thörechtigen opinion besessen/ die da außgeben das der Spiritus Vini eine volnkommene Natur/ qualitet, vnd Eygenschafft der dingen/ die man darein thut/ annehme/ vnnd die seine gentzlich verliere/ oder der Gestalt verberge/ das er keines weges nach seinen qualiteten mehr wircken könne/ weil ein jeglicher verstendiger Mensch in denn Aquaviten augenscheinlich das Widerspiel sehen vnd spüren kan.

Was fürnemlich in acht zunehmen sey/ wenn einer gute Aquaviten zurichten will.

Es werden die Aquaviten entweder durch die distillation oder Abziehung des Spiritus, von denn dingen/ darauff man sie gegossen hat/ auff das sie denn Geruch/ und Geschmack derselbigen mit sich auffbringen/ und klar bleiben/ welcher proces sonsten mit denn Kräutern vnnd andern vegetabilischen dingen/ die da nicht allein eine flüchtige vnnd subtile Oltet in sich haben/ sondern auch von Substantz so tuck sein/ das der Spiritus alßbald die gemelte Oltet angreiffen/vnd mit sich hinauff führen kan/ fürgenommen wird; Oder durch Einbeitzung außgezogen/ dardurch die Essential Substantz der dingen in denn Spiritum gezogen wird/ die Farbe gewint/ vnd vngeschieden darinnen verharret. Vnd geschicht solches gemeiniglich/ mit denen Sachen/ die da eine holtzechtige Harte vnd consistentz haben/ auß welchen der Brandewein nicht so leichtlich ihre subtile Theilen/ darin ihr Geruch vnd Geschmack bestehet/ wie von denn obgemelten dingen/ absondern vnd auffbringen kan; Inmassen bey dem ligno Aloës, allerley Art Santalen, auch andern aromatischen dingen zuziehen ist/ auß welchen viel eher mit schlechtem Wasser/ alß mit dem

Spiritu

Spiritu Vini, die bemelte Theilen per distillationem auffgelöset vnd auffgebracht werden/ der Gestalt/ das man sie in jhrem rechten Geruch vnd Geschmack viel besser/ als in dem Spiritu spüren vnnd mercken kan. Welches dahero kompt/ weil das Wasser schwerer/ als der Spiritus ist/ vnd deßwegen stärckere Hitze/ zum sieden vnd zum distilleren zu bewegen/ haben muß/ dardurch dieselben Substantzen besser gelöset/ vnd leichter/ wie gesagt/ auffgebracht werden. Da entgegen der Spiritus, weil er gar leicht/ vnflüchtig von Natur ist/ alßbald durch die gelindeste Wärme/ geschwinder distillierr, ehe er sich recht mit denn berührten Substantzen vereinigt hat. Auß welchem Grund auch/ da man die Essentz der aromatischen dingen extrahiren will/ der Spiritus Vini mehrentheils viel besser darzu/ als das Wasser gebraucht wird/ weil er in der evaporation, solche Essentzen jhres subtielen Geruchs vnnd Geschmacks/ wie das Wasser/ nicht beraubet.

Endlich/ wer reine/ wollschmeckende vnd gute Aquaviten machen will/ der muß vor allen dingen mit einem reinen Aqua vitæ Simplici, oder Spiritu, (er sey von Wein/ Korn/ Mehd/ oder Obst/ wie er es haben kan) der von seinem phlegmate recht entfreyet sey/ vnd einen guten Geruch vnd Geschmack habe/ versehen sein/ u welchem Spiritu, wenn man Aquaviten bereiten will/ man etwan andere Wasser fügen

kan/ welche in solchem fall/ viel nutzlicher/ als das phlegma des Brandweins ist. Vnd thun die jenigen sehr vbel/ welche sonderlich zu denn Aquaviten, die per infusionem oder einbeitzung bereitet werden/ denn schlechten vngerectificierten Brandwein nemen: Weil in dergleichen Brandweinen/ sie scheinen so weiß/ oder so klar/ wie sie wollen/ eine besondere von Kupffer scharff schmeckende Feuchtigkeit/ oder phlegma stets verborgen ist/ der Gestalt/ wie ich solches in dem ersten Theil meiner Hydrelæologiæ klärlich bewiesen vnd dargethan hab. Welche Puncten alle/ ein jeglicher/ der mit solchen Sachen recht vmbgehen will/ billich in gute Obacht nemen soll/ darzu dann auch diese nachfolgende Manualien zu fernerm Vnterrichte dienen werden.

CAPUT III.

Aqua Vitæ Ambrata,

Oder

Ein fürtrefflich Aquavitæ mit Ambra / per Infusionem zubereitten.

MAn nimpt frischer Leibfarben/ oder bleicher rothen Rosen bletter zwantzig Pfunde/ hacket dieselbige klein/ thut/ sie in einen/ oder zwey starcke Glaßkolben/ vnd befeuchtiget sie mit zehen Pfunde wol

wol rectificierten Spiritus von Spanischem Brandwein / welcher einen lieblichen vnd fast aromatischen Geruch vnd Geschmack hat/ lest ihn also wol vermacht/ drey oder vier Tage lang an einem kalten Ort stehen/ thut darnach alles zusammen in eine Kupfferne distillier Blasen/ sampt vier Kannen Wassers/ setzet einen solchen zinnern Helm / wie ich in bemelter Hydrelæologia beschrieben habe/ darauff / vnd distillieret denn obgedachten Spiritum Vini, mit einem Theil des Wassers / nach der Kunst darauß. Alßdan thut man wiederumb frische Rosen darzu/ vnd repetiret solche Arbeit / biß zum dritten mahl. Darnach rectificiert man denn Spiritum per arenam vaporosam, vnd behelt ihn in einem Glaß wol vermacht; Vnd dieses heisse ich Spiritum Vini rosatum, welcher zu dem bemelten edlen Aqua Vitæ, dergestalt/ wie nachfolget/ gebrauchet wird.

℞. Spir. Vini rosat. ℔. ij. civil.
Aq. fl. Arantior.
Rosar. opt. an. ℔. sem.
Ambræ griseæ opt. ʒj.
Moschi Orient. puri ϑj.
Sacchari candidi unc. vj.

Die Ambram griseam vnd Moschum dissolviert man in vier Vntzen des bemelten Spiritus, in einem kleinen Glaßmörser/ darnach thut man es in eine ziemliche grosse Glaßviol/

darin der Spiritus circulieren möge/ vermachet es/ das nichts außdempffen könne/ vnd lesset es in balneo roris, oder arena vaporosa, oder in einer andern Wärme/ das der Spiritus ziemlich warm werde/ acht Tage lang stehen. Alßdan seihet man diesen mit Amber vnd Biesem tingierten Spiritum, durch ein Stücklein von Cammerichfluch zu dem vbrigen Spiritu, vnd stosset dann denn Zuckercandel subtiel/ vnd zerlesset jhn also kalt in dem Rosen/ vnnd Pomerantzenblühe Wasser/ das es wie ein Julep werde/ welchen man zu dem Spiritu thut/ vnd miteinander vermischet; So wird alßdan die Aqua Vitæ ambrata fertig sein. Weil es aber anfangs etwas trüblecht scheinet/ so lesset man es eine Zeit lang residieren, das es klarer werde/ oder auch/ wo sich einer die Klarheit hierinnen gar hoch angelegen sein lesset/ da doch nichts darinnen ist/ das für vnrein zu tadlen sey/ weil solche Trübe zum Theil auß der Feistigkeit der ambræ griseæ, vnd zum Theil auß vermischung des Spiritus, mit denn bemelten Wassern entstehet/ so kan er demselben/ in solchem Fall leichtlich abhelffen. Dann so man nur das halbe Theil des weissen von einem Ey darein thut/ vnd in einer Glaßflaschen vmbschuttelt/ daß sich das weisse vnter das Wasser wol vermische/ vnd es nur an einem kalten Ort/ vier vnd zwantzig Stunden stehen lest/ darnach durch ein Klein Säcklein von feinem/ doch dichtem leinen Tuch

lesset/

lecher/ so wird es so klar/ vnnd so hell als ein Gose werden.

Dieses Aqua Vitæ ist an Geruch/ vnnd Geschmack von Ambra ziemlich starck/ vnnd Kräfftig/ vnd so jemand gesinnet/ denselbigen noch stärcker zuhaben/ der kan das Gewicht der Ambræ vnd des Moschi nach seinem Gefallen mehren vnd stärcken.

Ein ander Köstliches Aqua Vitæ Diambræ, durch die Distillation zubereiten.

Ob es schon/ meiner Erachtung nach/ wenn einer die vollkommene qualiteten vnd Eygenschafften der Ambræ griseæ, als auch des Moschi recht geniessen will/ viel besser ist das man dieselbige in ihrer gantzen Substantz, oder etwan in Spiritu Vini, wie oben angezeigt ist/ oder in einigem andern approprijrten liquore dissolviert, als denselben auffgegossenen/ vnnd darnach durch distillieren wider abgezogenen Spiritum/ oder Wasser gebrauchet; Sintemahl je vnd allwege seine furnemste balsamische vnd stärckende Kräffte/ vnd sonderlich der Ambræ dahinden bleiben/ vnnd nur ein subtieler Geruch vnnd Geschmack darvon auffsteiget/ so habe ich dennoch/ denen zu Gefallen/ die da mehr von einer weissen klaren gedistillierten Aqua Vitæ ambratâ, als von der obgemeltẽ

halten

halten möchten/ nicht unterlassen wollen/ auch eins der gleichen Art alhier zu beschreiben.

Pulvis Diambræ.

℞. Rosar. rubr. drach. vj. (sem.
Ligni Aloës veri, resinosi unc.
Benzoini puri
Styracis calam. depur.
Ambræ gris. opt. an. dr. ij.
Moschi orientalis dr. sem.
Balsam. de peru aqua rosa loti scrup. j.
Ol. Nuc. musc. gut. x.
Rosar. pall. recent. dest. scr. sem.
Sacchari candidi unc. sem.

Hierauß machet man ein subtiel Pulver/ welches man in einem Glaß/ mit einem engen Halß fast vnd wol verschliesset/ das kein Geruch darauß dempffen könne/ vnd behelt es an einem warmen Ort etzliche Tage/ jedoch/ das es nicht zu warm stehe/ das der Benzoin, styrax, vnd Ambra schmeltzen können/ so wird ein überauß wolriechendes Pulver darauß werden/ wo nun die Ambra vnd Moschus gut seind. Dann auch dieselbige zuerkennen/ vnd fürnemlich denn Moschum, welcher mehrer Verfälschung/ als die Ambra unterworffen/ vnd ohne welchen die Ambra allein/ bald wie ein Todtes ding zuschetzen/ ehe das sie mit dem Moscho vermischet/ sehr viel daran gelegen ist. Ich will aber derselben

selben rechte Kenzeichen vnnd Proben / in ein besonder Büchlein de Odoramentis, welches ich mit Gottes Hülff/hernach an Tag geben will/ sparen.

Wenn nun dieses Pulver fertig ist/ so thue man es in ein Circulier Glaß/ vnd geuß zwey Pfund des allerbesten Rosenwassers darüber/ vermachet das Glaß wol/ vnd setzet es in warmen Sand/oder im Winter auff eine Kachelofen/das es ziemlich warm stehe/ vnd das Wasser auff vnd niedersteigen/ jedoch nicht sieden möge/ zum wenigsten viertzehen Tage lang/ dann an dieser maceration sehr viel gelegen ist/ darnach thue man diese materij in ein Glaßkolben/ geuß darzu zwey Pfund Pomerantzen blühe Wasser/ vnd lest es mit besonderm Fleiß in balneo roris, oder arena vaporosa distillieren/ biß daß das Wasser all herauß ist/ welches man in einem Glaß wol vermacht zum gebrauch/ wie ich hierunten lehren werde / verwaren soll. Man sol aber grosse Achtung geben/ das zum Ende der distillation, das Pulver/ so dahinden bleibt/ nicht brentzlig werde / oder es würde all das Wasser verderben. Welches Pulver man alßdan außnimpt/ vnd zur Reucherung/ oder sonsten nutzen kan.

Wenn man nun das Aqua vitæ bereiten will/ so nimpt einer ein Pfund dieses Wassers/ vnd zerlesset sechs Vntzen gepulverisierten Zuckercandel/ also kalt darin / ohne erwärmen/ darnach vermischet man es in zwey Pfund des

allerbesten

allerbesten vnd wolriechenden Spiritus Vini, vnd mischet es zusammen/ so wird das Aquavit fertig sein/ welches einen fürtrefflichen Geruch vnd Geschmack vberkommen wird.

Man kan auch denn seinen Zucker ohne enderung seiner weissen Gestalt mit Ambra vnd Moscho, dermassen berauchern/ das derselbige in Rosenwasser zerschmoltzen/ vnd mit Spiritu Vini vermenget/ alßbald ein gutes Aquam vitæ ambratam geben thut. Wie man auch auff vnterschiedliche mehr Weisen zu besagtem Ende handlen kan/ welches allhier zu erzehlen/ dem Leser verdrießlich vnd mühsam fürfallen möchte.

Diese obgesetzte Aquaviten erstatten die verlohrne oder Geschwechte Kräfften/ auß kalten Vrsachen entstehend/ stärcken die innerliche Hauptglieder/ vnd fürnemlich das Hertz vnd Gehirn/ darzu die Ambra vnd Moschus sonderlich approprijrt seind/ widerstreben dem Schwindel/ Ohnmacht/ vnd anderen zufällen derselben/ stärcken die Natürliche Wärme/ erquicken alle Sinnen/ befordern eine richtige Dawung der Speisen/ erwärmen die partes genitales, stärcken auch die Mutter/ vnd dempffen jhre zufälle/ so auß kalten Feuchtigkeiten herkommen. Derowegen so dienen sie mehr in kalten complexionierten Personen/ da die Natürliche Wärme auß vberfluß der humiditeten sehr erstecket seind/ vnd deßhalben trägheit/ vnd stupiditet der Glieder empfinden/ oder auch

in

in alten Leuthen/ da die bemelte wärme sehr geschwächet/ vnd die kälte mehr vberhand nimpt/ als in starcken jungen Menschen/ welche Sanguinei, cholerici, von complexion, vnd geschwind von Sinnen sein/ in denen durch solche Aquaviten grosses Hauptwehe/ erhitzung des Geblüts/ vnd gefehrliche anzündung der Glieder vervrsachet werden. Darumb man sie mit bescheidenheit/ vnnd Vnterscheid gebrauchen soll.

CAPUT IV.

Aqua Vitæ aromatica per Infusionem,

Oder

Ein sehr Nutzliches Gewurtz Aqua Vitæ durch die Einbeitzung zubereitet.

DIese Aquam Vitæ nenne ich also/wie gesagt/ weil sie fürnemlich mit aromatischen dingen zubereitet wird/ vnnd ist ein solches das nach seinem werth wol passieren mag. Seine beschreibung aber folget hernach.

Pulvis Diaromaticus.

R. Cassiæ ligneæ veræ, sive Cinamomi viscosi unc. iiij.
Cinamomi vulgar. acuti, unc. ij.

Ligni

Ligni Aloës veri. opt. & resin. vel
more nostro, ut infra, loti,
Santali Citrini refragrantiss.
Nuc. muse.
Macis an. unc. j.
Galangæ
Zinziberis an. drach. ij.
Caryophill.
Cardamom.
Granor. Parad.
Piperis alb. an. dr. j.
Croci Orient. dr. Sem.
Fol. Menthæ moschat.
Coriandri an. unc. ij.
Sem. Fenic. dul.
Anisi an. unc. j. (mon. dr. ij.
Elæosacch. de cort. citri, vel li-
Ambræ cinerit. opt. dr. j.
Moschi Alexand. dr. sem.
Sacchari candidi unc. ij.

Alle diese Gewürtze stosset man/ und schlege sie durch ein feines Sieb/ das ein subtiel Pulver darauß werde/ darnach reibet man die Ambram und Moschum, sampt dem Elæosaccharo Citri, und Zuckercandel/ auff einem Porphyrstein/ so subtiel als immer sein kan. Alßdan vermischet

mischet man es mit dem obgemelten Pulver gar wol/ vnd behelt es in einem Glaß wol vermacht zum Gebrauch. Denn es ein Köstliches aromatisches Pulver ist.

Die Cassia lignea ist eine besondere Art einer aromatischen Rinden/ dem gemeinen Zimmet bald gleich anzusehen. Sie ist aber gemeiniglich eusserlich glat/ vnd nicht runtzelecht/ etwas breuner als auch dicker/ als der Zimmet/ vnd hat nicht allein einen sehr lieblichen Geruch/ sondern auch einen süssen/ doch zum Ende/ wenn man sie lange Kewet/ scharffen vnd durchdringenden Geschmack/ der da denn aller lieblichsten Canel oder Zimmet vbertrifft. Im Wasser gekocht/ oder infundirt, gibt sie eine mucilaginem, oder leimige/ Kleberige Substantz, bald wie die Quittenkerne dahero es villeicht auch Viscosum genant wird. Wenn sie aber gedistillieret ist/ so gibt sie nicht allein mehr Ohl/ als der gemeine Zimmet thut/ sondern/ wo man auff das residuum, Malvasier/ oder guten Spanischen Wein-geust vnd distillieret/ so gibt es ein solches Wasser/ welches alle Zimmet Wasser der aromatizitet vnd Cordial Tugenden halber vbertrifft. Wie ich solches vor etlichen Jahren/ als ich im Haage wohnete/ vnd damalß eine ziemliche quantitet solches Gewurtzes aus Ost Indien nach Amsterdam gebracht ward/ das man anfangs für drey Holländische Gülden das Pfund Kauffen könte/ in der Probe offtmals

befunden vnd gespüret habe. Ja es hat mich darnach offtmals gerewet/ das ich damals nicht einen guten Vorrath darvon gekaufft/ vnnd in meinen compositis zu dispensieren auffgehaben hab. Weil sie seit derselben Zeit/ nicht allein vber die Massen sehr thewer/ sondern auch eine solche raritet geworden/ das man sie nicht bald/ die da gut sey/ wol bekommen kan. Derowegen einer hierinnen/ der da in solchen sachen curiosus ist/ keinen fleiß noch Vnkosten sparen soll/ dieselbige so viel er vonnöten hat/ von der allerbesten als man finden kan/ an sich zu bringen. Ich habe auch hören sagen/ das man ein solches fürtreffliches aroma, bißweiln vnter dem gemeinen Zimmet vermengt finde/ welches dann gar wol geschehen kan/ weil es wie etliche Authoren schreiben in der Insul Zeilan/ da der allerbeste Canel oder Zimmet wechst/ vnter welchem dieses/ eines der alleredlesten gattungen/ vnd auch die am wenigsten zubekommen/ sein soll.

Vom Ligno Aloës oder Paradeisholtz/ vnd wie dasselbige recht zu erkennen sey/ habe ich in meiner Anatomey der vegetabilischen Essentzen gnugsam erklert/vnd darauff trewhertzig vermahnet/ das man keines weges das schwartze/ schwere/ vnd im Fewer stinckende Holtz/ Aspalathus genant/ welches/ leider/ viel Medici jetzunder vor lignum Aloës, oder zum wenigsten an dessen Stelle passieren lassen/ in denn compositis

positis nicht gebrauchen solle. Dann wo ein Medicus, oder Apothecker in solchem Fall entweder gar unverständig/ dölpisch und nachlessig ist/ so kan er doch allezeit die fragmenten des rechten ligni Aloës, so viel er deren vonnöten haben mag/bekommen. Auß welchen fragmenten man die beste Substantz durch denn Spiritum Vini extrahieren, oder wo einer solche Mühe nicht haben will/ durch schlechte Abwaschung/ das nützlichste Theil der bemelten fragmenten absondern kan. Welcher modus also ist.

Wenn einer fragmenten vom rechten ligno Aloës an der Hand hat/ welche villeicht vber die massen Alt/ leicht/ wurmstichig/ vnnd etwan wie Dannenholtz außsehen/ außgenommen/ das es hin vnd her/ noch etzliche dunckelgrawe oder braune Aderchen hat/ vnd das/ wenn man an solcher Gegend ein Stücklein abschneidet/ vnd auff Glüenden Kohlen anzündet/ einen lieblichen vnd sehr angenehmen erfrischenden saurlichen Geruch von sich gibt/ vnnd deßwegen wunschete/ wie er doch das Nutzliche von dem Vnnutzlichen absondern möchte/ so zerstösset man solche fragmenten, vnnd treibet sie durch ein mittelmessiges feines Sieb/ geust darnach in einem Glaß oder andern Geschirr/ ein gut Theil rein vnd Kaltes Brunnenwasser drauff/ so wird alßbald das weisse/ leichteste vnd vnkräfftigste Theil des Holtzes sich

empor geben / vnd drauff schwimmen / welches man mit einem kleinen Schaumlöffel / oder sonsten / abnimpt / vnd wegwirfft / weil darin keine Tugend zusuchen ist. Man lest es also ferner stehen ein Tag oder zwey / vnnd geust das trube Wasser darvon ab mit dem / das darin schwimmet / so wird das beste Theil des ligni Aloës auff dem Boden ligen / das man außnimpt / trucknen lest / vnd zum Gebrauch bewaret. Weil mich nun die Noth gezwungen hat / nach solchem Handgriefflein zu grublen / vnd dasselbe bewehrt vnnd gewiß befunden / so habe ich es hier denn Liebhabern solcher Kunsten zum besten / welche villeicht noch nicht dran gedacht / ich will geschweigen in der Erfahrenheit wissen / offenbaren wollen.

Was sonsten das Elæosaccharum de corticibus citri oder limonum sey / das hab ich im appendice des ersigemelten Büchleins / da ich von denn mixturis præparantibus gehandelt / auch anderstwo erkleret / das es nemlich anders nichts sey / als subtiel gepulverisierter Zuckercandel / darin so viel frisches Citronen / oder Limonien scheiffen Ohl vermischet / das es schmutzig vnd feist darvon werde. Dann auff solche Weise conservieren sich diese vnd andere Oliteren gar lang in jhren Kräfften / vnd seind nicht allein viel bequemer mit sich zuführen / sondern auch zu administrieren, wenn man sie vonnöten hat. Welche drey advertimenten ein jeglis-

jeglicher/ der das bemelte aromatische Pulver/ vnnd die folgende Aquam Vitæ recht bereitten wolte/ wol in acht nemen soll.

Die Bereitung aber des bemelten aromatischen Aquæ Vitæ geschicht also: Man nimpt vier loth von dem beschriebenen Pulver/ vnnd geust darauff eine Kanne/ das ist vier gemeine Pfund wol rectificierten Spiritus Vini, vermischt es in einem Glaß wol/ vnd leßt es drey Tage lang/ wol vermacht/ in einer Gelinden Wärme stehen/ darnach seihet man es durch ein reines Tuch/ vnd vermischet eine halbe Kannen oder zwey Pfund gutes vnnd wolriechendes Hindbeerenwasser/ darin zwölff loth schwer fein Zucker zerlassen sey/ darunter/ klopffet ein frisch Eyweiß drein/ leßt es also einen Tag lang stehen/ vnd seihet oder lechet es endlich durch ein Säcklein/ so wird ein Schönes Klares/ vnd von Farbe braun gelblechtes Aqua Vitæ darauß werden/ das man in Gläsern Geschirren wol vermacht verwahren soll.

Wie die obgedachte Aqua vitæ durch die Distillation zu præparieren.

Des Bemelten pulveris Diaromatici nimpt man sechs loth/ vnnd beitzet es in einer Kannen rectificiertes Spiritus Vini, einen Tag lang ein/ darnach thut man drey Viertheil

einer Kannen Hindbeeren oder Rosenwasser darzu/ vnd distilliert erstlich denn Spiritum, vnd folgends eine halbe kanne Wasser/ zerlesset darin drey Viertheil Pfundt fein Zucker vermischet es mit dem Spiritu, vnd coliert es durch ein dichtes Barchetsäcklein/ das es wie ein Crystall klar werde.

Diese aromatische Aquaviten erwärmen alle innerliche partes des Menschen Leibs/ stärcken denn Magen/ vnd Ingeweide/ wenn sie auß kalten vnd feüchtigen materien, relaxiert vnd geschwächt sein/ befordern eine richtige Dawung der Speisen/ vnd alimentation, trucknen die Vberflüssige Wässerige Feüchtigkeiten/ die per habitum corporis ergossen seind/ dünnern vnd zertheilen die grobe vnd zehen phlegmatischen materien, vnnd befordern sie zu der Außfuhr/ verzehren die Winden/ die auß solchen crudite-ten entstehen/ erwecken gutte Lust zum Essen/ widerstreben der Feülung/ vnd helffen dieselbe consequenter nicht allein zu lindern/ vnd die bemelte Zufälle/ in denen/ die sie nur accidentaliter durch einige Kranckheit bekommen vnnd geerbet haben/ zubenemen/ sondern sie dienen auch zur conservation der Gesundheit in denen/ die da von Natur gewaltig pituitosi, oder mit vielen kalten vnd Feüchtigen humoren vberladen seind. In denn Warmen vnd Trucknen complexionibus aber/ ist es nicht weniger schädlich/ als die obberwehnte Aqua Vitæ, ambrata. In Sum-

ma/

ma / es kan dieſes Aqua Vitæ rechtmeſſig gebraucht / daß jenige in Mannen vnd Frawens was jmmer ein ander aromatiſch Aqua Vitæ, wenn es auch von Hundert vnd mehrerley Speciebus componiert were / thun mag / verrichten.

CAPUT V.

Aqua Vitæ cordialis,

Oder

Ein Fürtreffliches vnd Hochbewehrtes Hertzſtärckendes Aqua Vitæ zubereitten.

R. Fol. Meliſſæ dilig. exſicc.
Roſar. rubr. an. unc. j. ſem.
Fol. Menthæ moſchat.
Ocymi caryophyll.
Fl. Borraginis
Bugloſſi
Calendulæ
Chamomillæ rom.
Liliorum convall.
Meliſſ. Turcicæ an. drachm. Vj.
Rad. Doron. Rom. unc. iiij.
Pæoniæ debito tempore coll.
Scorzoneræ

Tormentillæ
Iridis Florent.
Cort. extern. Citri ana unc. ij.
Ligni Aolës resinosi, vel more nostro loti
Cassiæ lign. veræ an unc. iij.
Santali citrini domest. unc. j. sem.
Macis
Nuc. moschat. an. unc. j.
Galangæ
Granor. Paradisi
Zedoariæ
Caryophyllor. an. drachm. ij.
Spicæ Ind. drachm. j.
Ess. flor. Tunicæ rub. rec. unc. j.
Croci orient. scrup. j.
Tartari Acetosæ depur.
Melissæ an. unc. j.
Oleor. Melissæ
Menthæ Moschat.
de cortic. lim.
Cinamomi
Salviæ an. gut. x.
Sacchari candidi unc. iiij.

Auß denn Trucknen Ingredienten zusammen machet man ein subtiel Pulver / darnach kochet

kochet man denn Zucker in Rosenwasser zerlassen ad perfectam consistentiam, vermischet die beyden gemelten Essentzen darein/ vnd geusset es aus der Pfannen auff solche Gestalt/ als wenn man Morsellen darauß machen wolte/ welches/ wenn es widerumb erkaltet/ vnd hart geworden ist/ man subtil trituriert, die gedistillierte Oliteten darzu thut/ vnd vermischet es gar wol sampt dem obgedachten Pulver/ darunter man auch zuletz zu einer jeglichen Vntzen schwer/ vier Gerstenkörner Ambræ griseæ, vnd zwey des allerbesten Moschi orientalis vermischen soll/ vnd also wird es fertig sein.

Dieses Pulver dienet nicht allein zu der bereitung des Aquæ Vitæ, wie nachfolget/ sondern auch zu andern Sachen/ als Krafftwassern/ Confectionibus cordialibus, Epithematibus vnnd andern compositionen mehr zugebrauchen/ darzu ich es fürnemlich præpariert vnd im Vorrath habe/ vnd nenne es Diamelissophyllon, nicht allein von wegen der Melissenbletter/ Blumen/ Tartari, vnd Ohls die darunter kommen; sondern auch fürnemlich seine Tugenden anzudeuten/ als nemlich/ das gleich wie die Melissen vnter denn erwärmenden Kreutern eines der allerfürnemsten Herzstärckungen ist/ das also das obgemelte Pulver vnter solcher Art von compositis cordialibus für eines der allerbewehresten billich mag gehalten werden. Damit ich aber auff meinen vorigen Zweck kom-

sue/so wird die bemelte Aqua Vitæ folgender Gestalt nach zubereitet.

℞. Pul. Diamelissophyl. præscr. unc. j.
Spir. Vini rectif. poc. j. sive ℔ ij.
civil.

Das Pulver infundirt man in dem Spiritu, in einem Glaß gar wol vermacht/ bey gelinder Wärme einen Tag lang/ darnach geust man denn Spiritum vondem Pulver so klar ab/ als es müglich ist/ in ein ander Glaß/ vnd geust auff das residuum ein Pfund Kräfftig vnnd wolriechend Himbeeren Wasser/ welches von denn fermentierten Beeren gedistillieret sey/ vermacht das Glaß gar wol/ vnd leßt es auch einen Tag lang/ doch in ziemlicher Hitze stehen/ so wird es die vbrige Kräfften des Pulvers außziehen/ geust es darnach ab/ vnnd trucket alle die Feuchtigkeit auß dem Pulver durch ein Tüchlein/ vnd thut es zu dem obgesetzeten Spiritu, darzu vermischend/

Syr. florum Arantior.
flor. Tunicæ an. unc. iiij.

Dieses alles zusammen mit einem weissen von einem Ey in einem Glaß wol vmbgeschuttele/ vnd etwan ein Tag also/ oder auch nur zwölff Stunden gestanden/ leßt man durch ein rein Säcklein lechen; vnd diß ist die Aqua Vitæ cordialis, welche man zur Artzney zu vielerley des Menschen Leibs Schwachheiten auff vnterschiedliche

schiedliche Weise mit grossem Nutzen der Patienten gebrauchen kan. Insonderheit vnd fürnemlich aber dienet es wider denn Schwindel/ beschwetmung/ Ohnmacht/ Seitenstechen/ Hertzklopffen/ Schrecken/ vnnd andere zufälle des Haupts vnd Hertzens/ so auß kalten vnnd feuchtigen auch fuliginosischen dunsten der schwartzen Gallen/ vnd innerlichen Giftigen vnd schädlichen dämpffen/ auß putrescierenden humoribus vervrsachet seind. Es erfrewet das Gemüth/ vnd dienet deßwegen denen/ die melancholisch/ vnd mit schweren Gedancken/ vnd wahnwitzigen Traumen geplaget seind. Wie auch fürnemlich schwangeren Frawen/ wenn sie mit dergleichen/ jhnen vnd jhres Leibes Frucht/ gefehrlichen accidenten beschweret werden. Weil es in solchem Fall hierzu/ so viel Hülffe vnd Nutz/ als immer einige andere Spirituosische, aromatische vnd gutte Krafftwasser thun/ verschaffen kan.

Man gibt entweder darvon allein/ einen kleinen Löffel voll/ mehr oder weniger/ nach Notturfft auff einmal ein; Oder so sich einer wegen der Hitze (darin es doch ziemlich temperiert ist) besorgen oder befahren möchte/ so kan man es mit Lindenbluhet; Erdbeeren/ Borragen/ oder andern dergleichen Wassern temperieren; Oder man kan es auch mit Kräfftiger Huner/ oder Cappaunenbrühe/ oder außgepreßtem Safft von dem Fleisch; Oder mit süsser Mandeln/ Pignoln/

oder Pistacken Milch/ die mit bemelter Brühe gemachet/ oder außgezogen worden/ eingeben. Dann es haben solche nehrende zusätze/ viel eine bessere Macht/ wenn man jhre Substantzen dergestalt/ wie gesagt/ gebrauchet/ als wenn dieselbige mit denn Krafftwassern vberzogen werden: Weil auff solche Weise jhre reficierende, vnd nehrende Theilen dahinden bleiben/ vnd nur einige Wässerigkeit darvon/ die keine besondere Krafft hat/ auffsteiget/ vnnd distilliert, wie manche sehr vngründlich sich einbilden/ vnd derowegen solche dinge in der compositon der Krafftwassern/ (jedoch ohne Nutzen vnnd Frucht) gebrauchen/ welches ich aus gutter Meinung erinnern thue.

Aqua Vitæ Cordialis per distillationem.

℞. Pul. Diamelissophylli unc. iij.
Spir. Vini rectif. ℔. iiij. ciu.
Aq. Rosar. pallid. opt.
Rubi Jdæi an. ℔. j. sem.

Man distilliert denn Spiritum vnd vngefehr zwey Pfund Wasser/ darnach süsset man es mit Acht Vnzen Pulverisierten Zuckercandels/ vnd leisset es durch ein Säcklein lauffen/ das es Klar wie ein hell Brunnenwasser werde. Wo einer nicht viel nach der weissen Gestalt des A-

qux

quæ Vitæ fraget/ der kan an statt des schlechten Zuckers.

Syr. de Rubo Idæo,
flor. Tunicæ an. unc. v.

Gebrauchen/ vnd wie gesagt filtriren, vnnd werden also seine Kräfften hierdurch noch mehr gestärcket. Diese Aquam Vitæ kan man zu dem Ende wie die vorige gebrauchen.

CAPUT VI.

Aqua Vitæ Aurea.

Oder

Gülden Wasser.

Es werden heutiges Tages/ nicht allein der purus & rectificatus Spiritus Vini, sondern auch vnterschiedliche arten von Aquis vitæ compositis mit etlichen Goldblettern darin vermenget/ vnter dem Nahmen des Gülden Wassers/ oder Aquæ Vitæ aureæ dispensiert vnd verkaufft/ denen viel vnd mancherley vberauß fürtreffliche Tugenden vnd Wirckungen/ zugeschrieben werden/ wie solches insonderheit etliche Störger vnd Landstreicher zu thun pflegen / damit sie bey denn vnweisen/ solche jhre Wasser in höhern credit bringen/ vnd viel Gelt darvon lösen können. Wenn man aber die Sache recht betrachtet/ vnd examiniert, so befindet

befindet sich / das / ob zwar der Spiritus Vini sehr Edle Tugenden in sich hat / wie ich an seinem Ort darvon geschrieben / vnd daneben auch denn Aquis Vitæ compositis jhr besonderer Ruhm / als auch Vorzug für etlichen andern dingen gebüret / jedoch diese Spirituosische medicamenten, sie seyen von viel vnd mancherley Stücken componiert, wie sie wollen / solche mirackel in der Artzney absolute vnd für sich allein / dergestalt / wie solche Leuthe außschreien / nicht præstiren können; Sondern das sie eben so wol mit Vernunfft / vnterscheid / vnd nach Artzneyischen Regeln wollen gebraucht oder verordnet werden / wo man anders seinem lieben Negsten recht damit dienen will. Darumb sich niemand hierin durch denn Nahmen des Gülden Wassers soll bethören lassen / vnd noch viel weniger Glauben / das die Güldenbletter / so darein schwimmen / derselbigen etwan extraordinari Tugenden / mehr als andere Aquæ viten haben / mittheilen. Sintemal gantz vnd gar nichts daran ist / vnd weñ sie in Leib kommen / entweder in dem Magen / oder den Gedärmen ohne einige Frucht / hangen vnd stecken bleiben / biß sie die Natur (mit reverentz zureden) mit dem Koth oder excrementen des Leibs / in solcher Gestalt / wie sie waren / expellirt vnd außtreibet.

Vnd wenn jemand begierig were in einigem Aqua Vitæ, Golt / Silber / Edelgesteinen / Bezoar, Corallen oder Perlen / Terram Lemniam,

niam, Hirschhorn/ Einhorn/ Hirschkreutz/ vnd andere dergleichen metallische/ Steinische/ leichtmochtige/ oder Beinhärte dingen/ neben denn aromatischen, oder sonsten andern vegetabilischen Simplicien recht zugebrauchen/ derselbige muß erstlich solche Cörper mit jhren Solventibus appropriatis, in zergehender Magisterien Gestalt bringen/ wie solches die Chymische Kunst lehret/ vnd es alsden nach seinem Gefallen vnter denn Spiritum Vini oder Aquas viten vermengen. Dann auff solche Weise wird er versichert sein/ das solche dinge nicht ohne Frucht abgehen werden. Welche Magisterien man auch vnter denn pulveribus, vnd confectionibus cordialibus an stat der bemelten rohen/ vnd vnbereitteten obgemelten metallischen vnd anderen dingen/ billich gebrauchen solte. Jedoch hat jeder Medicus Macht hierinnen zuhandlen nach seiner Beliebung vnd erfahrenheit. Dann auch wer die rechte Bereittung solcher Magisterien nicht weiß/ vnd an derer Erfahrenheit/ Wirckungen vnd Tugenden/ vnd wahren Methodo, wie man sie gebrauchen soll/ Mangel hat/ der thut viel besser/ das er bey dem Gebrauch der vegetabilien allein bleibe; Vnd diß hab ich alhier von wegen derer/ die es für eine panaceam, wider allerley Kranckheiten außgeben/ vnnd wissen auch darzu nicht/ wenn man Gott darin gebrauchen will/ auff welche Weise vnd Gestalt/ das es geschehen sol/ reden wollen. Ich hette

sonsten

sonsten die præparation solcher Magisterien alhier beschrieben/ weil ich aber in andern meinen Büchern/ etlicher Massen darvon tractiert habe/ vnd mein jetziger fürnemster Zweck nur von denn vegetabilischen medicamenten zuhandlen/ ist/ habe ich solches vnterlassen wollen. Endlich wo einer in solchem Nahmen/ wie gedacht/ verliebet ist/ nicht deßwegen/ das Goldbleter in solche Aquis viten gethan werden/ sondern nur der Tugenden halber/ als were es deßwegen so hoch/ wie Golt zu schetzen/ so were in solchem Fall nichts darwider zureden/ vnnd könte man auch die oberwehnte Aquam Vitæ cordialem, so per infusionem bereitet wird/ Güldenwasser nennen/ weil nicht allein dasselbige eine vberauß schöne Güldene Farbe hat/ sondern von wegen ihrer dem Hertzen zugeeigneten proprietet, welche auch insonderheit vnd fürnemlich/ dem Golt vnter allen mineralischen dingen zugeschrieben wird.

CAPUT VII.

Elixir Vitæ.

NVr Elixir Vitæ verstehen die Chymici etwas/ das eine besondere Eygenschafft habe/ des Menschen Leib in guter Gesundheit zu conservieren, der Feulung zu widerstreben/ vnd die innerliche Hauptglieder in ihren functionibus, oder besondern Wirckungen zustär-

zustärcken. Insonderheit aber haben ihrer etliche die Augen auff denn Spiritum Vini geworffen/ vnnd ihm einen solchen Nahmen gegeben/ welcher (wo wir seine qualitæten vnd Wesen bedencken wollen/ dermassen/ wie ich es in der letzten Section meiner Hydrelæologiæ erkläret hab) nicht vnrichtig/ neben andern nahmen/ die ihm gegeben worden/ auch diesen führen kan. Andere aber/ so sich nicht an denn eingepflantzten Natürlichen qualitæten vnd Eygenschafften des Spiritus Vini Simplicis begnügen lassen/ haben für gut angesehen (wie ich schon im ersten Capittel dieses Appendicis gesagt habe) denselben mit andern zusatzen zustärcken/ vnd etwan ein sehr Kräfftig Aquam Vitæ compositam darauß zumachen/ welche sie ihrem Gefallen nach/ Elixir Vitæ haben nennen wollen/ wie man dessen nicht nur eine/ sondern vnterschiedliche descriptionen, vnd nur vnter diesem Nahmen befindet. Weil nun nicht allein vielen Medicis, sondern auch andern Hohen Stands Personen/ vnnd Liebhabern der Artzney/ dieser Nahme beliebet/ in massen bey dem Großhertzogen zu Florentz ein Exempel/ welcher neben andern fürtrefflichen/ vnd hochbewehrten Chymischen medicamenten (die er auß Fürstlichen Gnaden/ nicht allein seinen Vnderthanen zum besten/ sondern auch hohen vnd fürnehmen frembden Standes Personen/ die ihn besuchen/ præsentieret vnd verehret) auch einen besondern Köstlichen vnd aromatischen

S matischen

matischen Spiritum durch seine wolbestalte Chymicos præpariren lest/ welcher vnter dem Nahmen Elixiris Vitæ dispensirt, vnd demselben fürtreffliche Tugenden zugeschrieben worden/ zusehen ist: So hab ich auch zugleich/ wie andere Medici, nicht vnterlassen wollen/ an diesem Ort/ ein sonderlich Aquam Vitæ vnter dem bemelten Nahmen/ der Gestalt/ wie folget/ zu beschreiben.

R. Pul. Diamelissophylli unc. iij sem.
Diambræ nost. unc. sem.
Spiritus Ardent. Rubi Idæi rectif. ℔. ij. com.
Mellis refragrantiss.
Vini malvatici opt. an. ℔. j.
Aquar. flor. Arant.
Rosar. opt. an. ℔. j. sem.

Man vermischet diese Stücke alle zusammen/ vnd distillitert sie per alembicum vitreum in arena vaporosa, das erstlich der Spiritus außkomme/ denn man besonders auffhebt/ darnach lest man auch zwey Pfund Wassers außkommen/ vnd dissolviert drinnen acht Vntzen weissen Zuckerkandels/ das es wie ein Julep wird/ in welchem man so viel Spiritus Salis Melissæ rectif. vermischet/ das es einen saurlichen Geschmack/ wie ein Citronen Syrup bekommet/ der alß dann vnter den bemelten Spiritum soll gemenget werden; Vnd also ist das Elixir

Vitæ

Vitæ fertig/welches zwar in allen Kranckheiten/ vnd zufällen des Menschen Leibs nicht dienet/ noch vielweniger die Todten aufferwecken kan/ wie auch die andern Elixiria, noch keinerley ding in rerum natura thun mag; so ist es doch ein solches/ das vnter solcher Art von cordialn medicamenten; das seinige gnugsam præstiren thut.

Seine Dosis ist/wie von dem vorigen Aqua Vitæ cordiali, gesagt/deßgleichen auch von denn vehiculis zuverstehen. Man kan auch denn bemelten Spiritum Salis zuvorn mit fein Gold imprægniren, auff das des Elixiris confortirende facultas stärcker werde/ oder auch die Magisterien von Bezoar, Corallen/Perlen ꝛc. darzu thun. Ich lasse es aber besonderer gebürlichen Vrsachen halber/ hierbey bewenden/ weil es auch ohne das nach seiner Art/ wie gesagt/ ein fürtreffliches medicament ist/wie es die jenigen/ die es recht bereiten/ vnd gebrauchen/in der That befinden werden.

CAPUT VIII.

Aqua Vitæ Diasatyrionis.

Vnter andern Aquaviten wird auch eine besondere Art bereitet mit dem Nahmen Aqua Vitæ Magnanimitatis, welches sonderlich denen/ so von kalter vnd nägter Natur/ vnd auß einer besondern mollitie cor-

poris, oder kalten vnd feuchtigen Leibs constitution zu der gebürlichen ehelichen Pflicht/ vnlustig vnd bald vnruchtig sein/ dieselbige zu erquicken vnd ermuntern/ dienen soll. Welcher Zunahme meines erachtens nach herkommen muß/ das/ was solche Personen zu beweitem Werck natürlicher Weise erreitzet/ vnd jhre Leiber erwärmet/ dasselbige consequenter in jhnen grössern Muth/ vnd manliche Tapfferkeit erwecke/ als sie vorhin hatten. Inmassen man es bald für eine algemeine Regel helt/ das diejenigen/ welche in solchem Werck/ von Natur/ oder sonsten accidentaliter vnvermögen seind/ keinen rechten vnerschrockenen Heldenmuth/ wie andere/ (die zu diesem einer contrari Natur seind) haben können. Darumb auch der Weise philosophus Aristoteles denn Gebrauch der Muntzen/ welche er darfür gehalten/ das sie das Sperma der Menschen außtruckne/ vnd die Liebe erkalte vnd erstarre denn Soldaten/ in Speiß oder Tranck zu gebrauchen soll widerrahten haben/ darauß muthmassend/ das/ was solche effecten præstiret, auch die rechte virilitet, starcke/ vnnd vnerschrockene resolution im Fechten consequenter benemen könte/ das also nach dieser Meinung/ wenn einer etwan ein Wasser/ das solche böse effecten thete/ bereiten würde/ man es nicht vnbillich Aquam pusillanimitatis, vnd dagegen/ was solche Hülffe vnd Wirckungen/ wie zuvor gesagt/ erweisete/ mit guttem recht Aquam

quam Magnanimitatis, (wenn einem solches also beliebet) nennen möchte. Die basis aber/ oder fürnemste Ingrediens, das zu solcher compositon genommen wird/ vnd von dem es die beste Kräffte bekommen sol/ ist eine besondere Art Ohmeysen/ welche mit vnterschiedlichen aromatibus oder Specereyen/ Ambra vnd Moscho, in Malvasier/ oder starckem Brandwein eingebeitzet werden/ auß welchem Infuso man alsdenn ein subtiel Aquavit distilliert, vnd demselben/ wie erwehnt/ viel Tugenden zumist. Weil ich aber ein solches Subject, als nemlich die formicas, weder innerlich/ noch eusserlich des Leibs (ob ich schon darfür halte/das sie eine sehr erwärmende/ vnd durchtringende qualitet/ auch/ das es müglich sein könne/ das sie eine besondere proprietet haben/ die Venerem zu stimulieren) nie gebrauchet/ vnd also keine Gewißheit darvon habe. So laß ich es/ darvon zu schreiben/ vnterwegen/ vnd will ein ander Aquam Vitæ, Diasatyrion genant auff die Bahne bringen/ welches in Mangel der obgedachten/ nicht weniger als das bemelte Aqua Vitæ formicarum composita, seine Kräfften beweisen wird. Vnd ist seine composition vnd zubereitung also.

R. Sem. Anisi
Dauci
feniculi dulc. (unc. j.
Ling. Avis, seu, Sem. Fraxini, an.

Nuc. Moſch. ping. drach. vj.
Macis
Coſti dulcis
Cariophyllorum
Galangæ
Piperis longi
Sem. Erucæ an. drach. ij.
Ambræ gris. opt. dr. j.
Moſchi Alexand. puri ſcrup. ß.
Fiat pul. ultimò add.
Ol. Meliſſæ
Cinamomi an. gut. x. Miſce.

Dieſes Pulver thut man in einen Glaßkolben oder Phiol/ vnd geuſt ſechs Pfund des allerbeſten Spiritus Vini rectificati darüber/ vnd leſt es wol zuvermacht zwey Tage lang in Gelinder Wärme ſtehen/ jedoch das der Spiritus möge warm werden/ aber nicht exhalieren, zu welchem Ende man auch/ ſicherer hiermit vmbzugehen/ an ſtat des Kolben/ etwan ein dreyfachig circulatorium, darin die Spiritus auff vnd nieder zu circulieren, Spatium haben/ ohne einige Gefahr/ das er mit Gewalt laufft/ oder einen außgang ſuche/ vnd das Glaß in Stücken zerbreche/ darnach ſtelt man es an einen kalten Ort/ vnd wenn es erkaltet/ geuſt man denn tingierten Spiritum ab in ein ander Glaß. Auff das hinderſtellige noch vom Spiritu Vini feüchtige

Pulver

Pulver aber geust man zwey Pfund vnd ein halbes/ des frischen außgepreßeten Saffts/ des vollen vnd Säfftigen Satyrionis, oder Onoſorchidis Wurtzeln/ welcher nicht weiter clarificirt oder auffgekochet ſey. Das Glaß macht man widerumb zu/ vnd leſt es alſo vier Tage lang ſtehen/ dann macht man es auff/ vnd ſeihet dieſen Safft durch ein Haartuch/ vnd trucket es wol auß/ daß das Pulver trucken dahinden bleibe. In dem Safft diſſolviert man/ doch ohne Fewer/ drey viertheil Pfund des allerſchönſten wolriechenden vnd beſten Mellis virginei, oder Jungfrawen Honig/ vnd vermiſchet dieſen liquorem vnter denn bemelten Spiritum, alßdan clarificiert man es/ wie von dem vorigen Aqua Vitæ geſaget iſt; Vnd alſo wird dieſes auch zum Gebrauch fertig ſein.

Dieſes Aquavit erwärmet/ reficiert, vnd ſtärcket die Natürliche Kräffte/ befordert eine gute Sanguification, vnd Vermehrung guten Sahmens/ erquicket die Geſchwächte partes genitales in Männern vnd Frawen/ treibet oder erwecket die Nothwendige Spiritus hinzu/ vnd erreitzet dieſelbige/ jhre Natürliche function oder Ampt zuverrichten.

Die Doſis iſt ein Löffel vol oder zwey auff einmal/ nach Anſehen der Perſohnen/ etwan flugs vor der Mahlzeit/ ſonderlich denen Perſohnen/ welche einen kalten Magen haben; oder kurtz nach der Abendmahlzeit. Wenn es aber

Männer oder Frawen/ welche gar zu feist/ oder Feuchtig/ vnd von luckem Leibe/ oder Gliedern seindt mit Nutz gebrauchen wollen/ so mussen sie vorhin durch purgieren vnd schwitzen/ als auch mittelmessig Essen vnd Trincken wie auch zugleich nothwendige exercitia, sich bemühen von denn vberflüssigen Feuchtigkeiten zu entledigen/ vnd alßdan dies Aquam Vitæ, dergestalt wie gesagt einnehmen/ vnd so offt/ vnd so lang/ als es vonnöten ist continuiren.

Was aber kalte/ magere/ vnd melancholische Personen/ oder die durch langwiertige Kranckheiten geschwächet seind/ angehet/ dieselbige sollen bevorab durch eine gute Diæt wolnehrender Speisen vnd Getrancks suchen sich zustärcken/ vnd zu Kräfften zukommen/ vnd mögen alßdan von diesem Aquavit mit reficierenden vnnd Kräfftigen vehiculis vermischet/ wie von dem Aqua Vitæ cordiali gesagt ist/ sicher vnd nutzlich gebrauchen.

CAPUT IX.

Ein fürtrefflich Haupt Aquavit zu bereiten.

NAch dem ich in denn vorigen Capiteln die description fünff vnterschiedlicher/ denn gantzen Leib in Gemein stärckender/ außbundig guter Aquaviten gethan hab/ so wil ich auch jtzunder von etzlichen andern gattungen

gattungen handlen/ welche/ ob sie schon ihrer offentlichen qualiteten halber/ denn gantzen Leib erwärmen/ durchringen/ vnd kalte Feuchtigkeiten verzehren/ wie die obgesetzte Aquaviten thun/ so erstrecket sich doch diese ihre Wirckung/ vñ eingepflantzte natürliche Eygenschafft/ etwan mehr auff ein besonder Theil des Leibs/ als auff ein anders. Vnter welchen erstlich eines/ dieses nachfolgende ist.

R. Fol. Beton. recent. exsicc.
Rosar. Rubr.
Stoechad. Arab.
Cort. ligni Sassafras
Fruct. Myrtill.
Nuc. muscat. an. unc. j.
Ligni Aloës opt.
Rad. Irid. Florent.
bened. Caryophyll.
Pœoniæ
Mastiches el.
Succini albi
Styrac. calam. ℥vj.
Benzoini amygdaloid. an. drach.
Calami aromat.
Cubebar.
Granor. Paradisi an. dr. ij.
Spicæ Ind.

Cardamomi an. dr. j.
Sacchari albiſſ. unc. ij.
Eſſ. flor. primul. Veris unc. ſem.
Ol. Salviæ
Roſmarini
Majoranæ
Caryophillorum an. gut. vj.
Feniculi dulc. gut. xx.
Ambræ griſ. gr. xxiiij.
Moſchi opt. gr. xij.
Fiat pulvis ſ. a.

Vier Loth von dieſem pulvere infundire man in vier Pfund Spiritus Vini rectif. vnd leſſet es alſo ein Tag lang ſtehen/ alsdan ſeihet man denn tingierten Spiritum durch ein rein Tüchlein/ vnd trucket die materij auß/ daß das Pulver trucken dahinden bleibe/ darnach nimpt man des beſten Roſen vnnd Meliſſenwaſſers/ jegliches ein Pfund/ vnd zerleſſet darin zwölff Loth fein Zucker/ welches man mit dem bemelten Spiritu permiſciert, vnd nach der Kunſt/ wie geſagt/ clarificiert, vnd in einem Glaß wol vermacht bewahret.

Dieſes Aquavit iſt fürnemlich zu dem Haupt/ vnd denn Sehnen approprijrt, es wärmet/ truckner/ digeriert, öffnet die verſtopffte organa ſenſuum, ſtärcket vnd roborieret was geſchwächet iſt. Dienet derowegen für die/ ſo

ein

ein sehr kaltes vnd feuchtiges Gehirn haben/ vnd flüssig seind/ wider denn Schwindel/ Hauptwehe/ Sausen der Ohren/ Schwacheit der Gedechtnuß/ Schlag/ Fallende Sucht/ Schlafsucht/ Erstarrung vnd Schwachheit der Sehnen/ auß kalten vnd feuchtigen materien entstehend.

Man nimpt ein Löffel voll oder zwey auff einmal darvon/ am Morgen/ oder Abend/ nach dem sich die Noth erreget. Wer es aber eine Zeitlang/ wegen einiger der gemelten Gebresten/ als für eine Cur gebrauchen wolte/ derselbe sol sich zuvorn nach Notturfft/ vnd sonsten mit bequemen medicamenten purgieren.

Aqua Vitæ cephalica alba.

Oder

Weisses Haupt Aquavit.

℞. Pul. Cephal. præscripti unc. iij.
Spir. Vini rectif. ℔. iiij. com.
Aq. Salviæ ℔. j. sem.

Das Pulver infundirt man in die liquoren vnnd lesset es bey sanffter Wärme drey Tage lang macerieren, darnach distilliert man nur denn Spiritum davon/ vnd temperiert es mit gleicher quantitet Rosen vnd Melissenwasser/ als auch Zucker/ wie von dem vorigen Aqua Vitæ gesagt ist; Vnd wo es villeicht nicht so klar vnd hell fiele/ wie es einer wolte/ so kan man solches vermittelst der bequemen clarification zuwegen bringen.

Dieses

Dieses Wasser wird wie das vorige gebrauchet. Man sol auch hierbey mercken/ das man denn bemelten Spiritum, ehe er/ wie gesagt/ temperiert wird/ eusserlich zur anstreichung des Haupts vnd der Glieder/ wenn es die Noth erfordert/ mit grossem Nutzen gebrauchen kan. Darumb einer ein Theil desselbigen Spiritus zu solchem Ende behalten/ vnd daß vbrige seiner beliebung nach temperieren mag.

CAPUT X.

Aqua Liliorum convallium composita.

Oder

Ein Köstliches Meyblümlein Wasser zu distillieren.

Es werden die Meyblümlein/ fürnemlich bey denn Teutschen/ nicht allein von denn Medicis, sondern von allen andern hohen vnd Niederstands Personen/ jhrer Tugenden wegen/ in grossem Werth gehalten. Dañ auch dieselbige deßwegen/ des Menschen Leib zu Nutz in der Artzney auff vnterschiedliche Weise verordnet/ dispensiert, vnd gebraucht werden. Fürnemlich aber wird gar viel von jhrem Wasser/ welches auff vnterschiedliche Weise schlecht für sich/ oder mit andern zusätzen gedistilliert wird/ gehalten. Darumb/ ob schon vielfeltige Beschreibungen darvon verhanden seind/ so habe

be ich doch nicht vnterlassen wollen/ auch eine besondere description, von meiner invention alhier zu verzeichnen.

Man nimpt zwantzig Pfund frische/ vnd rechtzeittige/ von jhren grünen Stengeln abgestreiffte Meyblümlein/ vnd zerstrewet darunter von meinem pulvere Diamelissophylli, vnd pulvere cephalico, jedes sechs Loth/ thuts in einen Glaßkolben/ geust acht Pfund wol rectificierts Spiritus Vini drauff/ vermischet es wol zusammen/ vermachet das Glaß zu/ vnd leßt es also sechs oder acht Tage lang macerieren, darnach schut man es in eine vesic, geust zwey Stübichen Brunnen Wassers darzu/ zeücht denn Spiritum vber/ das er gelind durch einen Zinnernen/ oder Gläsern Helm vnnd Serpentine lauffe (wie ich in der Section der Aquarum distillatarum von solchen Instrumenten Meldung gethan) biß er gantz vnd gar auß ist/ welchen man entweder also behelt/ oder/ wo einer der curiositet halber will/ der kan jhn per arenam vaporosam, von dem in der distillation angenommenen Wasser/ auffs höchste rectificieren vnd verwahren. Mercke hier wol/ das die erste distillation per vesicam geschicht/ auff das die Oliter/ vnd edleste theilen der Blumen/ als auch der bemelten Pulver/ in wehrender ebullition des liquoris, desto besser sich lösen/ vnd mit dem Spiritu auffsteigen können.

Dieser Spiritus ist vberauß starck vnnd

kräfftig/

kräfftig/ vnd mag zu allem dem/ innerlich oder eusserlich/ dazu andere Aquæ liliorum convall. compos. in gemein gebraucht vnnd gerühmet werden. Wil man jhn aber wegen seiner Stärcke temperieren/ so sol man auff zwey Pfund Spiritus, Aquæ Rosar. aq. lilio convall. simpl. ana Pfund sem. Sacchari albi unc. viii. hinzuthun/ vnd gleicher Gestalt/ wie mit andern Aquaviten geschicht/ vermischen.

CAPUT XI.

Aqua Vitæ Pectoralis optima.

Oder

Eine sehr bewehrt Brust Aqua Vitæ.

℞. Flor Scabiosæ
Mal. arbor rubr.
Fol. Hyssopi
Marrubij
Glyzyrrhizæ an. unc. j.
Rad. Helenij
Iridis florent.
Sem. Anisi
Fenic. dulc. an. unc sem.
Origani
Thymi an. drach. ij.
Croci orient. drach. sem. (part. æq.
Benzoini cum styrace calam. an.

depu-

depurati, drach. vj.
Eſſ. flor. papau. rhoead.
Veronicæ an. drach. ij.
Sacchari unc. ij.
Fiat Pulvis ſ. a.

Wenn einer nuhn das bemelte brust Aquavit bereiten will/ ſo iſt der Proces alſo: Man extrahiert, oder zeucht die Eſſentz von vier loth dieſes Pulvers / in vier Gemeine Pfund Spiritus Vini, auff ſolche Weiſe auß/ wie ich von andern Aquaviten erinnert habe. Darnach wen dieſer Spiritus von dem pulvere geſcheiden iſt/ ſo thut man die nachfolgende Stücke gar klein zerſchnitten darein.

R. Jujubar. recent. enucl.
Dactylor. enucl.
Caricar. ping. an. unc. iij.

Man leſt es ein Tag lang wolvermacht in der Wärme ſtehen / vnd ſchuttelt die materij bißweilln etwas vmb/ dann ſcheidet man denn Spiritum von denn bemelten dingen ab/ ſo wol als man immer kan/ vnd vermiſchet aquas Tuſſilag. Scabioſæ, an. Pfund j. med. Syr. violar. unc. viij. Eſſent. paſſul. unc. iiij. darunter/ clarificiert es/ wie die andere obgemelte Aquaviten, vnd behelt es zum gebrauch.

Dieſes Aquavit erwärmet/ digeriert, oder kochet die kalte dünne Flüſſen/ ſo von dem Haupt auff die lunge Röhren/ oder ſonſten in die

Hirn

Höle der Brust fallen; Vnd dargegen löset/ zertheilet es dieselbige/ welche schon gekochet/ dick vnd zehe seind/ vnd befordert sie zu der expectoration oder Außwurff. Derowegen so dienet es wider schweren/ langwierigen Husten/ Enge der Brust/ vnd hindernuß vnd Beschwernuß des Athems/ die auß bemelten kalten materien verursachet seind. Es zeitiget/ vnd bricht die innerliche Apostemen, reiniget die eyterige Verfehrung der Brust/ heilet dieselbige/ widerstrebt der Fäulung vnd verursachet in solchen Patienten eine besondere correction des Athems/ welcher auß bemelter Eyterung stinckend wird.

Seine dosis ist ein Löffel vol/ weniger oder mehr/ auff einmal/ morgens vnd abends/ nach dem es die Noth erfordert. Man kan es allein gebrauchen/ oder mit andern vehiculis appropriatis vermengen/ wie es der Medicus nach vnterscheid der affecten, vnd Leibes constitutionen der Patienten/ die es gebrauchen sollen/ für Nothwendig ansiehet. Die Leuthe aber welche Pthisici, oder mit verfehrung der Lungen/ eine Hitzige intemperiem derselben/ vnd daneben eine continuam febriculam lentam, oder stets wehrendes Fieber in habitu corporis haben/ die jhnen vberauß starcke Schwindung am Fleisch vnd Bluth/ biß auff die Knochen verursachen; Solche sage ich so Werth als sie jhr Leben haben/ sollen weder solche/ noch einige andere dergleichen Aquaviten gebrauchen/ wo sie anders jhr Leben

nicht

ſicht mit verkurtzen wollen/ſondern ſollen ſich einer recht befeuchtigenden vnd nehrenden Diæt, als auch külenden/ vnd befeuchtigenden zu ſolchem Gebreſten geeigneten medicamenten, ſo lang vnterhalten/ als jhnen GOtt das Lebend gönnet. Dann wo rechte Hitzige intemperies eſſentiales einiger innerlicher Theilen des Leibs ſeind/ da dienen keine medicamenten, die mit Spiritu Vini oder Wein bereitet werden/ oder die ſonſten in jhren qualiteten ziemlich hitzig ſeind.

Die depuration des ſtyracis vnd Benzoini geſchicht alſo: R. Styracis calam. Benzoini an. partes æquales, thue es in ein Pfänlein mit Roſenwaſſer/ laſſe die gummata vber einem kleinen Fewrlein ſchmeltzen/ darnach zwinge ſie durch ein ſtarckes Tuch/ das nur daßjenige/ was vnrein iſt/ dahinden bleibe. Wenn dieſe materij kalt iſt/ ſo leß ſie ſich hübſch Pulveriſieren.

Aniß Aqua Vitæ.

Weil der Aniß neben andern Tugenden/ die er hat/ auch fürnemlich in denn kalten affecten der Bruſt dienet/ vnd deßwegen/ als auch ſeines lieblichen Geſchmacks/ vnd Süſſigkeit halber viel in der Artzney gebrauchet wird. So will ich hierin neben denn ernenneten Aquaviten, auch/ wie ein gut Aniß Aqua vitæ zu verfertigen/ verzeichnen.

R. Sem. Aniſi recent. groſſo modo contuſi, unc. xij.

Spir. Vini rectific.
Aq. fontanæ an. ℔. vj. com.

Beitze es vbernacht ein/ darnach distillier es per vesicam cum alembico stanneo, biß der Spiritus, oder so viel als brennen will/ außkommen ist/ welches man wegthut/ vnd laß denn noch drey Pfund von dem wasser außkommen/ welches auch ein ziemlichen Geschmack vnd Stärcke vom Aniß haben wird. In diesem Wasser laß zwölff Vnzen/ des allerschönesten Canarienzuckers zergehen/ vnd vermische es mit dem Spiritu, vnd auff solche Weise bekompt man ein gut Aniß Aquavit, welches man/ im Fall/ da es etwas trublecht were/ durch ein doppelt Barchet Säcklein lechen/ vnd clarificieren soll.

Dieses Aquavit ist auch gar gut/ wie gesagt/ für die/ so eine kalte vnd schleimerige Brust haben/ befordert die verstandene Milch der Ammen/ zertheilet daneben die verschlossene Winde des Leibs/ vnd treibet auch die Brun/ vnd mit bescheidenheit getruncken/ ist es ein sehr familiar gesundes Aquavit.

CAPUT XII.

Aqua Vitæ Menthæ.

Oder

Muntz Aquavit.

℞. Fol. Menthæ moschatinæ dilig. exsicc. ℥nc. vj.

Spirit.

Spir. Vini rectif.
Aquæ com. an. ℔. iiij. comm.

Ein Spiritum Distilliert man von dem Kraut besonders/ per vesicam, auch zwey Pfund Wassers für sich/ darin man ein halb Pfund Zucker dissolviert, vnd sampt dem Spiritu vermischet/ so ist das Aqua vitæ fertig. Vnd auff solche Weise kan man mit Rosmarin/ Salbey/ Thymian/ Metzen/ vnd allen andern gedörreten Kräutern/ besondere Aquaviten zurichten/ welche man/ so einer will/ die Augen damit zu erlustigen/ mit einigen Kunstlich gedörreten kreuterblettern klein pulverisiert/ in den abgezogenen Spiritum infundiert, hübsch grün farben kan.

Von der Mentha aber etwas zu reden/ so hat man derselbigen/ wie allen Botanicis, Gärtnern/ vnd andern Leuthen wol bewust/ vielerley vnd vnterschiedliche Species oder arten. Zu disem meinem Aqua Vitæ aber gebrauche ich die Mentham moschatinam oder Biesem Munz/ welche langlecht/ braunlecht/ vnd bald von Byssem riechende Blettern hat/ so wol von wegen ihres vber die andere Species, liebliches Geruchs/ als Pißlechten aromatischen Schäffe halber am Geschmack/ denn man an ihr spüret. Im Fall ich aber diese Art nicht haben kan/ so gebrauche ich an deren stelle/ die Mentham crispam, welche ich schon viele Jahre hero gebrauchet/ biß ich endtlich die obbesagte gattung in disen Ländern/

(wo es in dem garten/ da man es einpflantzet/ heuffig wächset/ vnd zunimpt) die Menge gefunden hab.

Die qualiteten vnd Tugenden der Münzekreutern in Gemein belangend haben die Botanici, Medici, vnd Naturkündiger/ statlich darvon geredet/ vnd derselben fürtreffliche Tugenden zugeschrieben/ Inmassen auch zusehen/ das es in der Artzney auff viele vnd mancherley Weisen zugebrauchen verordnet wird. Fernelius, einer der allertefftsinnigsten/ gelahrtesten/ vnd hocherfahrensten Medicorum Dogmaticorum, welche im Christenthumb biß anhero gewesen seind/ redet von der Münze in Gemein also: Mentha utraque calida, ficca principio tertij ordinis, gustu acris, subamara, tenuium partium, adstringendi & exsiccandi vim obtinet. Stomacho apprimè utilis est, appetitum excitat, & in condimentis peculiarem usum invenit, & in eo humores frigidos, crassosque excalefacit, attenuat & absorbet, singultus, vomitiones, choleramq; sedat, Sanguinis vomitiones sistit: Welches ja edle vnd rühmliche qualiteten vnd Tugenden seind: Gar frembd vnd vberseltzam aber mag es einem fürkommen/ das nicht allein dieser fürtrefflicher Medicus, in dem bemelten Capittel von der Mentha folgend/ mit diesen Worten/ sed conceptioni resistere creditur: sondern auch viele andere hochgelahrte Medici mit jhme/ folgend des Aristotelis authoritet

thoritet vnd Meinung (wie ich in dem Capittel de aqua vitæ Diasatyrionis gedacht) des Glaubens seind/ vnd offentlich schreiben/ das dieses edle Kraut/ der Menschen Samen erkalten/ vertrucknen/ vnd die Menschliche generation verhindern solte. Sintemaln/ wenn wir diese Sache betrachten wollen/ wo es sich also verhielte/ so muste doch solches/ entweder auß den qualitatibus manifestis, oder auß einer besondern proprietate à tota Substantia, oder Eygenschafft/ herkommen/ von deren die Medici nichts ratiociniren, oder gewisses reden können/ als was die Erfahrenheit beweiset. Betreffend nun die öffentliche qualiteten dieses Krautes/ das dasselbige Warm vnd Trucken im Anfang des dritten gradus, scharff/ bitter/ vnd von subtieler Essentz sey/ vnd eine Macht habe zusammen zuziehen vnd zu trucknen/ das dienet nicht zu einem gewissen Schluß/ als solte es deßwegen solche böse effecten ins Menschen Leibe/ wie gesagt/ verursachen. Dann wo dieses ein unfelbar argument vnd axioma were/ so muste nothwendig folgen/ das auch der Pfeffer/ Ingber/ Cubeben/ Cardamömlein/ Zimmet/ Nägelchen/ vnd andere aromata oder Specereyen; Ja Majoran, Thymian/ Satureja. oder Pfefferkraut/ Senff/ Kummel/ ꝛc. welche der Müntze an dem erwärmenden/ trucknenden/ scharffen/ vnd durchdringenden qualiteten nicht nachgeben/ sondern jrer etlich dieselbe viel mehr vbertreffen/ auch solche schädliche operati-

on ehren müssen/ da es doch Sonnenklar ist/ das viel Tausend Menschen/ solche Specereyen vnd Gärten simplicien in ihrer Speise bald täglich gebrauchen/ vnd ohne Abgang ihrer Kräfften/ vnd was zur procreation der Kinder gehöret/ geniessen. Ja es ist nicht allein denn Medicis, sondern andern weisen Personen Kund/ das diese Gewurtz zu vielen Köstlichen medicamenten, vnd sonderlich auch in denn compositionibus, welche die Geschwächte eheliche Pflicht stärcken sollen/ mit Nutz verordnet vnd gebrauchet werden.

Was aber die Eygenschafften der Müntze/ so etwan auß/ vns verborgenen/ Vrsachen entstehen möchte/ angehet/ so zeiget die Tägliche Erfahrung an/ das viele Menschen in Europa/ dieselbige nicht allein grün/ sondern auch gedört/ sehr viel gebrauchen/ vnd ihrer keine gefunden werden/ welche deßwegen einigen Mangel an ihrer natürlichen Lust/ Manheit/ Gemüth/ nothwendigen Kräfften/ oder eintge exsiccation, coagulation, oder consumption des Samens empfinden oder spüren, da doch solche Leuthe nicht vnbeschediget/ oder so frey/ ohne verletzung/ (wo es sich also verhielte wie diese Medici sagen) durch deren Gebrauch nicht sein würden. Weil/ wie allen weisen Medicis bekant/ was eygentlich vnd warhafftig eine eingepflantzte proprietas Specifica eines dings ist/ dasselbe allzeit/ ohne exception einiger complexion, temperament, oder Leibes constitution,

stitution, viel oder wenig/ nach vnterscheid der quantitet, die einer darvon geniesset/vnd anderer vmbständen der Kürtze halber alhie zugeschweigen/ dahin/ in gutem oder bösem Wircken müste/ wozu es von der Natur approprijrt, oder zugeeignet were. Dann wie der Magnet das Eysen/ auß besondern/ allen physicis der Welt/ verborgenen Vrsachen vnd proprietet an sich zeücht/ also müssen auch nothwendig die innerliche partes vnd Substantzen vnsers Leibs an sich ziehen/ was jhnen zugeeignet ist. Dann wo solches nicht were/ so könte man von keiner proprietet, oder vi Specifica reden. Darumb entweder Aristoteles, eine andere besondere Art Müntze als bey vns wächst/ muß gemeinet/ oder die Himmels constitution derer Länder/ da er gewesen/ die Müntze so schädlich producirt, oder originaliter in der version der Sprachen geirret/ vnd die Mentham für ein ander Kraut verstanden haben; Oder es muß anderer Gestalt ein besonder Jrthum der Medicorum sein; Wie vnter andern solchen Jrthummen augenscheinlich auch an dem Wacholderholtz gesehen wird/ von dem etliche Medici außgeben/ das es gifftig sey/ vnd in Leib genommen den Menschen tödte. Da doch die Experientz das Widerspiel beweiset. Jn massen in Teutscher Nation wol bewust/ das nicht allein Trinckgeschirr von solchem Holtz/ die man in hohem wehrt helt/ gemachet/ sondern das auch dasselbige in Decocten oder Infusen Gestalt/ zu vielen des

Menschlichen Leibs Gebresten/ vnd fürnemlich wi-
der Catharren/ Flüsse/ Schwachheit der Seh-
nen/ Wehetage der Juncturen, item in der Cur
der Frantzosen/ mit nicht wenigerm Nutz/ als das
Lignum Guajacum, Sarzapariglia, vnd Sassa-
fras gebraucht wird. Wie solches viel hochge-
lehrte vnd wolerfahrne Medici bezeugen können/
vnd in etzlichen Provintzen des H. Römischen
Reichs/ sein nutzlicher Gebrauch so gemein vnd
bekandt ist/ das wo einer bey jhnen dieses Holtz
für gifftig ausschreyen wolte/ sie jhn für einen
vnvernunfftigen/ oder verruckten Eselskopff an-
sehen vnd auslachen würden. Ja wenn man
einzig vnd allein auff das Sagen vnd authoritet
so wol etzlicher modernorum als alter Medi-
corum, was sie von vnterschidlichen medicina-
lischen Simplicien, reden vnd erthelen/ gehen/
vnd ohne fernere Experientz/ demselben Glauben
zumessen wolte/ so müste man heutiges Tages viel
andere Stücke für schädliche dinge/ grewliche/
vnd teuffelische Gifften ansehen/ die doch in re ip-
sa, wenn sie recht gebraucht werden/ nicht allein
vberauß nutzliche/ sondern auch nothwendige me-
dicamenten, die Kranckheiten damit zu curi-
ren, gefunden werden.

Darumb von der Müntze/ darauff vnser
discurs gehet/ zuschliessen/ vnd meine Meynung
einfeltig/ vnd recht hierinnen zu entdecken/ halte
ich darfür/ das dieselbige so wol gedörret als grün/
rechtmessig gebraucht/ weder durch jhre bemelte

öffentliche

öffentliche qualitæten/ noch durch einige proprietatem oder vim Specificam keines weges/ der Menschen Sperma vertrucknen/ oder sonsten auff andere Weise dieselbige beschedigen/ oder vntuchtig zu der generation machen kan. Vnd so lang bleibe ich in der Meinung/ biß einiger hocherfahrner/ glaubwürdiger Medicus, vnd Subtieler Naturkündiger/ auff die Bahn kompt/ vnd vns durch sichtbarliche/ Wahre/ auffrichtige/ vnd vngezweiffelte Exempel beweisen kan/ das viele vnd vnterschiedliche Personen/ die da von guter gesunder complexion, vnd Leibes constitution waren/ vnd keinen Mangel oder Gebrechen an der Materij/ wie gemeldet/ vnd noch viel weniger/ an deren natürlichen Spendung hatten/ vnd die darnach/ durch rechtmessige Niessung der Müntze solches Saffts beraubet/ kraffloß/ vnd die eheliche Pflicht zuverrichten vntuchtig geworden seind. Das ich also/ oder ein ander/ der die Müntze/ für seine Patienten/ nach Notturfft gebrauchet/ oder verordnet/ keine Vrsach haben/ darvon abzustehen/ noch vns durch einige blosse authoritet, von wem die auch sey/ schrecken lassen.

Endlich betreffend auch die Nutzbarkeiten des Aquæ vitæ Menthæ, so kan ich mit gutem Gewissen sagen/ vnd für GOtt bezeugen/ das ich sie neben andern medicamenten nun etzliche Jahr hero/ viel Hohen/ Adels/ vnd andern fürnehmen Standes Personen/ ich will geschweigen gemeinen Leuthen administriert, vnd zugebrauchen

verordnet/ vnd gerahten/ vnd nimmermehr erfahren/ das sie jemanden einigen Schaden zugefügt hette. Vnd habe deren Gebrauch vielen Medicis, die es für dem nicht wusten/ geoffenbahret/ welche es gewaltig gerühmet/ vnd annoch für ein träfftiches medicament halten. Vnd solches nicht ohne Grund: Dann dieses Aquavit in rechtmessiger quantitet gegeben/ vnd denen Subjecten, da solche Art von medicamenten in ansehung jhrer Leibs complexion, temperament/ vnd constitution, zugebrauchen stehen/ benimpt alle zufälle des Magens/ so auß cruditeten, schleimerigen vnd windigen materien entstehen/ als nemlich/ Auffblehung/ Wehetumb/ Auffstossen/ Rutzen/ vnd Widerwillen desselben/ Vnlust/ vnd Eckel zur Speise. Es confortiert denn Magen/ erwecket einen guten appetit, befordert eine richtige Dawung der Speisen/ vnd consequenter einen guten chylum, darauß gut Blut vnd sperma generiert, vnd nicht vermindert wird. Vnd wenn sich die Galle in denn Magen ergeust/ vnd starcke vomitus, oder vbergeben/ vnd bißweilen grosse Angstigkeit/ Hertzzeittern/ oder Hertzklopffen verorsachet/ so ists in solchem Fall/ so ein gutes Mittel/ als man haben kan/ zugebrauchen.

Ferner ist es auch gar nützlich für die Jungfrawen/ welche Cachexia laborieren, vnd bleich oder gelb seind/ vnd denn Leib auffgeschwollen haben/ nichts essen können vnd sehr Krafftloß sein.

Dann

Dann wo dieselbe durch bequeme Gelinde purgantia algemach erstlich purgieret werden/ vnd alsdenn Morgens vnd Abends nach der Mahlzeit ein Löffel voll eines solchen Aquæ Vitæ einnehmen/ so hilfft es jhnen mercklich zu jhrer vorigen Gesundheit zukommen/ wol zuverstehen/ so der affectus noch heilbahr ist. Zu letzt/ ist es bald als eine Magen panacea, für Alte betagte mans oder Frawens Personen/ die auß Schwacheit der natürlichen Wärme/ vnd Vberfluß kalter Feuchtigkeiten/ wenn der Magen nicht verdawen kan/ keine Anreitzung zum essen haben/ vnd das wenige/ das sie genieſſen/ nicht wol verdawen können/ sondern deßwegen/ vielerley andere Beschwernuß außstehen müssen.

Die Dosis dieses Aquæ Vitæ in Gemein ist ein Löffel voll oder zwey auff einmahl/ wenn einer befindet/ das er es zugebrauchen vonnöten habe. Zur stärckung des Magens/ vnd beforderung der Dawung aber/ sonderlich für die/ so es eine lange Zeit gebrauchen müssen/ da ist es am besten/ das man es am Abend nach der Mahlzeit einneme/ vnd wenn man es am Morgen genieſſen will/ so ists vonnöten/ das man es mit geriebenem Brodt einneme/ weil es auff solche Weise deſto lenger im Magen bleibt/ vnd seine Wirckungen deſtobesser vnd bequemer verrichten thut. Man sol auch im vorbeygehen mercken/ das wo es in denn Magen oder Gedärmen/ einen Vberfluß schleimeriger/ vnd Gallischer Feuchtigkeiten

zigkeiten findet/ das es dieselbige ablöset/ vnd durch denn Stuelgang außführet/ als hette einer eine Gelinde purgation eingenommen/ daran deßwegen kein abscheu zutragen/ weil solches zu grossem Nutz deren/ die es gebrauchen/ erklecket. Man sol aber seinen richtigen Gebrauch in keinen Mißbrauch verwandlen/ vnd gedencken/ wenn ein Löffel vol oder zwey etwas helffen/ so werden sechs oder acht desto mehr helffen/ wie man viel Leuthe findet/ die jhre schädliche Begierden nicht zu zaümen wissen/ der Vernunfft keine stat geben wollen/ vnd in solchen vnd dergleichen Geträncken mit jhrem grossen Schaden/ offtermain peccieren, vnd darnach ist es lächerlich an jhnen/ das sie entweder solche gutte Mittel/ oder diejenige so jhnen darzu gerathen haben/ beschuldigen/ da doch weder der ein/ oder der ander/ sondern jhr eigner Vnverstand/ vnd indiscretion Schuldig daran ist. Auch ist nicht nöttig/ das ein jeder sich gewehne/ dasselbe täglich zugebrauchen/ sondern nur/ wenn es die Noth erfordert. Welches imgleichem von allen andern Aquaviten soll verstanden werden.

Limonien oder Pomerantzen Aquavit.

Es werden die Schelffen oder Rinden der bemelten Früchten/ neben dem das sie einen sehr anmuttigen Geruch haben/ auch vnter die dingen gerechnet/ welche denn Magen erwärmen vnd stärcken/

stärcken/ wie zusehen/ das fürnemlich deßwegen viel solcher Schelffen/ mit zucker eingemachet/ vnd täglich gebraucht werden. Es werden aber auch gute Aquaviten damit bereitet/ wie nachfolget.

Man nimpt zum Exempel ein halb Pfund subtiel abgeschelete / vnd klein gehackte frische Limonienschelffen/ dann das weisse Fleisch oder Marck fast keinen Geruch noch Geschmack hat/ darnach so nimpt man Spiritus Vini rectificati, vnd Brunnenwassers/ eines jeglichen sechs Pfund/ vnd distilliert per vesicam erstlich den Spiritum, darnach so viel Wasser/ als zur solution des Zuckers dienet/ wie von dem vorigen Aqua vitæ menthæ erinnert ist/ nach diesem ferbet man denn Spiritum mit einem scrupelschwer gutes Saffrans. In dem Wasser zerlest man ein halb Pfund/ oder etwas mehr/ nach dem es einer sües begehret/ vermischets mit dem Spiritu, vnd lechet es durch ein Säcklein/ das es hübsch lautter gelb/ wie ein Golt werde.

Nach diesem Proces bereitet man auch das Pomerantzen Schelffen Aquavit, allein/ das an stat des Saffrans/ der Farbe wegen/ anderthalb quintlein geraspet Santalholtz in solcher quantitet Spiritus, wie oben/ infundirt, vnd im vbrigen/ mit Zucker vnd Wasser fortgefahren werde/ so wird dieses Aquavit, neben dem Geruch vnd Geschmack/ eine schöne Pomerantzen Farbe bekommen. Wenn einer die rechte Citronen bekommen kan/ so mag man auch mit jhren Schelffen

fen ein Aquavit obbesagter Gestalt zurichten. Es soll auch der Liebhaber solcher Aquaviten wissen/ das man im Fall/ da solche Früchten nicht wol zubekommen/ die gedörrete Schelffen/ welche bey denn Materialisten gemeiniglich zufinden sein/ darzu gebrauchen kan/ wol zuverstehen/ so fern sie noch jhren volkommenen Geruch vnd Geschmack haben/ vnd nicht verschimlet/ verdorben/ vnd zu alt seind. Wer auch in Mangel derselben mit guten Oliteten solcher Früchten versehen ist/ der kan so viel Tropffen darvon in denn schlechten rectificierten Spiritum vermischen/ das er einen guten Geruch vnd Geschmack bekomme/ vnd sonsten ferner das Aquam Vitæ ferben/ vnd nach der gebühr temperieren. Es würde aber hierzu das Galsirige vnd zehe Oht von den Schalen/ oder obgedachten Früchten/ das bißweilen von denn Materialisten/ ja auch wol von denn Apotheckern dispensiert vnd verkaufft wird/ nicht dienen. Derowegen es auch viel sicherer für einen ist/ der solche Oliteten gebrauchen will/ das er sie selbst mit allem Fleiß distilliere/ vnd dergestalt zu conservieren Wisse/ wie ich in dem andern Theil meiner Hydrelæologiæ gelehret habe.

CAPUT XIII.

Wacholderbeeren Aquavit.

MAn nimpt ein Pfund frische/ vnd in einem Mörser zerquetschete Wacholderbeeren/ Spiritus Vini rectificati, Aquæ

quæ fontis, jegliches sechs Pfund/ Zucker drey viertheil Pfund; vnd bereitet ein Aquam Vitæ, der obgesetzten Ordnung vnd Regeln nach.

Es ist dies Aqua Vitæ neben denn andern Tugenden/ die einem jeden/ in der Artzney wol erfahrenen bewust/ sonderlich gut/ die Harngänge oder conducten, von allerley Schlam/ vnd leimigen tartarischen materien, zureinigen; es corrigiert denn Gestanck vnd Faulung der Brin/ so in etlichen Menschen zufälliger Weise geschicht/ vnd gibt dasselbe einen guten Geruch von sich/ wie dann auch die Muscaten Nüsse/ Terpenthin/ vnd andere Dinge mehr thun. Darumb es sehr für die/ welche dem Lendestein vnterworffen/ vnd in allen Leibszufällen/ welche auß verhaltung der Brin/ vnd verstopffung derselben conducten mit kalten phlegmatischen materien entstehen/ gerühmet wird. Es widerstrebet der Feüle/ machet einen guten Athem/ vnd wird zur Zeit der Pestilentz sehr nützlich für ein præservatif gebraucher.

Die quantitet auff einmal darvon einzunehmen/ ist/ wie von den andern Aquaviten in Gemein gesagt ist. Vnd wenn man es wider denn Lendenstein gebrauchen will/ so mag man es mit Violensafft/ oder andern lenierenden Säfften vermischen. Man kan auch an stat des schlechten Wassers/ Erdbeeren Wasser gebrauchen/ den Zucker/ so darzu kompt/ darin zuschmeltzen.

CAPUT XV.

Aqua Vitæ Carminativa.

Oder

Winden Aquavit.

WJewol alle die obgedachten Aquæ Vitæ, in dem sie durch ihre Wärme/ schärffe vnd zertheilende general qualiteten/ die Winden/ so auß kalten phlegmatischen Feuchtigkeiten vnd cruditeten herkommen/ zertheilen vnd verzehren; So kan man doch auch andere Aquaviten præpariren. welche insonderheit zu diesem Zwecke approprijrt vnd bewehrt seind/ inmassen zum Exempel dieses hiernach folgende Aqua vitæ eines derselben ist.

R. Flor. Chamomill. Rom. unc. iiij.
Baccarum Lauri.
Sem. Anisi,
Carui.
Dauci,
Feniculi dulc.
Sileris mont.
Cort ligni Sassafras
Galangæ an. unc sem.
Moschi orientalis gr. viij

Fiat Pulvis.

Man infundirt dieses Pulver in sechs Pfund wol rectificierten Brandeweins/ vnnd lesset

lesset es also zwey Tage lang macerieren, darnach thut man so viel Wasser/ als der Spiritus ist/ hinzu/ distillierts per vesicã, ein jedliches besonders nach der obgemelten ordnung. Dann nimpt man zwey Pfund des Wassers/ zerlest darein ein halb Pfund Zuckers/ vermischet es mit dem Spiritu, vnd filtriert es/ das es hübsch klar werde.

Dieses Aquavit digeriert, attenuirt vnd zertheilet die Kalte zehe phlegmata, so etwan in dem Magen/ oder Gedärmen versamlet seind/ erwärmet dieselbige Theile/ stärcket die facultatem expultricem zur Außtreibung solcher materien, öffnet die Harmgänge/ die mit schleimigen Feuchtigkeiten verstopffet seind/ vnd treibet die Vrin. Darumb dienet es fürnemlich wider die Colic, Auffblehung des Magens/ Krimmen des Leibs/ stechen der Seiten/ vnd andere windige zufälle/ die auß denn bemelten Vrsachen entstehen. Jngleichem erwärmet es die Mutter/ vnd vertreibet jhre auffblehung/ die auß kalten/ darein versamleten Feuchtigkeiten entspringen; Wie auch wider die verhaltene Winde; Befordert die Monatzeit/ vnd sonderlich in denen Frawen oder Jungfrawen/ welche es nicht richtig haben/ vnd grossen Schmertzen/ auffblehung des Leibes/ vnd grosse Angstigkeit außstehen müssen/ wenn die gemelte Zeit ankommen will/ in dem dieses Aquavit, das zusehr erkaltete/ oder grobe menstruosische Geblüt dunnert/ vnd die verstopffte conducten, dardurch es passieren sol/ öffnet/ also/ das es seinen Gang ohne Hindernuß haben mag.

Die Dosis darvon ist/ wie von denn andern Aquaviten erinnert worden. Vnd man soll sich in oberzehlten zufällen schlecht allein auff denn Gebrauch dieses Aquæ Vitæ nicht verlassen/ sondern auch solche purgantia darbey an die Hand nemen/ nach dem es die Noth erheischen möchte. Es sollen aber die Schwangere Frawen diesen Aquavit nicht gebrauchen/ noch andere Leuthe in Gemein/ die etwan neben den bemelten accidentien, auch einig inwendiges erhitztes Theil des Leibes hetten.

Man soll auch wissen/ das wenn man dieses Aquavit administrieren will/ sonderlich wo sehr grosse Wehetagen von Winden/ auch Verstopffung der Vrin vorhanden sein/ das fünff oder sechs Tropffen Spiritus nitri rectificati darunter vermenget/ seine Wirckung gewaltig stercke/ vñ dem Patienten plötzliche Hülffe erzeige.

Wo einer endlich dieses medicament noch hitziger vnd durchdringender haben wolte/ dasselbe in gar kalten Leibes constitutionibus corporum zu gebrauchē/ so soll man weder Wasser/ noch Zucker darzu thun/ sondern denn/ von dem bemelten Pulver/ abgezogenen Spiritum allein zu solchem zwecke behalten/ welcher wider solche accidentien auch eusserlich zum anstreichen mag gebrauchet werden.

CAPUT XVI.

Aqua Vitæ Theriacalis,
Oder
Theriackes Aquavit.

ES werden vnterschiedliche Art Theriacalischer, alexiterischer, oder Gifftstrebender Aquaviten bereitet/wie einem jeden Liebhaber der Medicin wol bewust. Vmb Weitleufftigkeit aber hierinnen zuvermeidē/ will ich nur eins solcher Art alhier verzeichnen/ dārmit einem jeder/der sie bereitet vñ gebrauchet/ gnugsam vnd wol wird gedienet sein.

R. Scordij nostr. lib. ij.
Absinthij Pontici lib. j. sem.
Rutæ lib. sem.

Man thut diese drey Kreūter/ welche zu rechter Zeit sollen gesamlet/ vnd fleissig gedörret werden/ in eine vesic, vnd geust erstlich drey Kannen starcken Brandtewein darüber/ darnach so viel gemein Wasser/ vnd distillier es/ biß nur der brennende Spiritus vom Brandtewein auffgestiegen/ welchen man/ so er etwas Wassers bey sich hette/ per arenam vaporosam, oder in balneo Mariæ, calore lentō rectificieren kan. Darnach wird das Aquavit also componiert vnd zugerichtet.

R. Theriac. Andromachi opt. ℔. j.
Spir. Vini præd. ℔. iiij. unc. iiij.

Aceti flor. Sambuci
flor. Tunicæ rub.
flor. Calendulæ (an. ℔. ſem.
Succi Citri vel Limon. depurati,
Spir. Salis Abſinthij rectif. drach. iij

Die Theriacam ſoll man in den liquoribus diſſolvieren, vnd zuſammen in einem wol vermachten Glaſe auff gelinder Wärme/ achte Tage lang alſo ſtehen laſſen/ darnach geuſt man das liquidum á ſpiſſo, ſo viel ab/ als müglig iſt/ den naſſen Theriack thut man auff ein dünnes Tüchlin/ vnd leſt die übrige Feüchtigkeit außtrieffen/ die zu der vorigen ſol gethan werden. Alßden thut man das weiſſe von einem Ey/ oder von zweyen darein/ ſchuttelt es in einem Glaß wol vmb/ leſt es alſo einen gantzen Tag ſtehen/ darnach lechet man es durch ein Säcklein/ das es hübſch klar werde/ vnd behelt es zur Noth. Wolte aber jemand diß Aquavit ſo klar als Waſſer haben/ ſo kan er daſſelbe durch Gläſerne Inſtrumenten, mit gelindem Fewer abziehen. Es bleiben aber die beſte Kräffte des Theriacks/ als auch die ſaureſte Spiritus, vnd nützliche tartariſche Theile/ ſampt der Subſtantz der Blumen dahinden. Darumb es viel beſſer iſt/ das man in ſolcher Geſtalt/ wie geſagt/ es laſſe.

Es dienet dieſes Aquavit wider allerley art kalter vnd putreſcirender gifftiger dinge: Es widerſtrebet der Feülung/ tödtet die wurme/ die

auß

auß verfaulung etlicher Speisen verursachet werden/ vnd kan mit grossem Nutze/ so wol für ein præservatif, als Curatif zur Zeit der Pestilentz vnd anderen Giftigen Fiebern gebrauchet werden.

Seine Dosis ist ein Quintlein oder zwey/ mehr oder weniger/ nach ansehen der Person/ vnd Macht der Kranckheiten: Vnd man mag es allein/ oder mit einigen gedistillierten Wassern vermengen oder temperieren, wie einer will. Es treibet gar leicht denn Schweiß/ wol zu verstehen in denen Leibern/ die von Natur darzu geneiget; wie auch/ so fern die schädliche materien in habitu corporis zu solcher expulsion qualificiert vnd bereit sein/ vñ die Natur zum Schweiß etwan einige anzeigung gibt. Dann es sonst ohne dieses beding gar gefehrlich ist/ wenn man die Patienten durch einige medicamenten, sie seyen/ wie sie wollen/ zum schwitzen zwingen will. Vnd ich halte darfür/ das es nicht eine geringe/ sondern eine der nothwendigsten vnd fürnemsten Wissenschafften eines Medici sey/ in der Cur der Pestilentz/ vnnd anderer gefehrlichen geschwinden Kranckheiten/ die Sudorifera recht appositè vnd mit nutzen zugebrauchen wissen. Weil ohne solche Vorsichtigkeit/ viel Arme Patienten durch denn Schweiß ersticket/ vnd vom Leben abgeholffen werden. Diß sage ich nicht/ als wolte ich weise vnnd verstendige Medicos hierinnen vnterrichten vnd lehren/ sondern schreibe es denen zu gut/ die jhre auff denn hohen Schu-

len gelernete Theoriam Medicam mit der Praxi, vnd rechter Vbung noch nicht besteriget haben: Als auch zur Warnung anderer Leuthe / welche ohne Wissenschafft / grund vnd weiters bedencken / es gerathe / oder gerathe nicht / die Schweißtreibende medicamenten fein lustig gebrauchen pflegen.

Aqua Vitæ Angelicæ.

Weil die edle Angelica, nicht ohne Vrsache in der medicin, vnd sonderlich wen die Pest herrschet / sehr gebrauchet / vnnd hoch geschetzet wird / so kan ich auch nicht vorbey / ihre Aquam Vitæ zubeschreiben.

R. Rad. Angel. mont. odorif. exsiccat. vnc. iiij.
Spir. Vini rectific. lib. iiij.
Aq. commun. lib. iij.

Man stosset die Angelicen Wurtzel klein / vnd thut sie sampt dem Spiritu vnd Wasser in eine kleine distillier vesic, vnnd distilliert es / wie nuhn mehrmahlen wiederholet ist: In zwey Pfund des Wassers dissolvirt man ein halb Pfund fein Zucker / vermischet es mit dem Spiritu, vnd clarificiert es / so wird man ein sehr Edel vnd anmutiges Angelicen Aquavit haben: Vnd sonderlich / wenn man es mit der bemelten Bergk Angelicen Wurtzeln bereitet. Dann die Angelica palustris bey weitem eine solche iefragrantz nicht hat wie die andere.

Dies

Dies Aqua Vitæ ist zu vielen Gebresten/ darzu die Angelica gelobet wird/ dienstlich: Insonderheit aber wird viel darvon gehalten/ dieselbe/ wenn die Pest vnd andere Giftige Kranckheiten grassieren, für ein præservatif zugebrauchen/ vnd bevorab denen/ so Aquaviten zutrincken gewohnet seind.

Ich könte nun vielerley andere Art mehr Aquaviten beschreiben/ ich will es aber auff dismal bey denn obberührten bewenden vnd beruhen lassen. Dann nicht viel an der Menge/ varietet, vnd grossen Zahl derselbigen/ sondern an wenigen/ die wol componieret, bereitet/ kräfftig/ vnd in ihren Wirckungen bewehrt seind/ gelegen ist. Darzu so können auch Erbrechmachende/ purgierende/ vnd auff andere Wege in der Artzney dienende Aquaviten bereitet werden/ deren Wissenschafft nicht jederman dienen würde.

Endlich/ so kan ich zum Beschluß dieses Appendicis nicht lassen/ auß trewem Gemüth wiederumb zu erinnern/ das die Aquæviten allesampt mit bescheidenheit/ vnd nur zur Noth/ wenn man dieselbige bedarff/ vnd auch von denen Leuthen/ die solche subtiele Hitzige medicamenta vertragen können/ vnd die keine innerliche inflammierte Theile des Leibes/ oder andere Mängel haben/ durch welche accidentaliter, der Gebrauch der Aquaviten sehr schädlich werden möchte/ sollen genommen vnd genossen werden.

Auch

Auch ist zuwissen/ das es vielmehr Mittel seind für ziemlich beragte/ vnd erkaltete Personen/ als für junge/ starcke vnd recht sanguinische vnd noch auffwachsende Leuthe/ denen die Aquæviten gantz leichtlich die Leber anzünden/ das Geblüt erhitzen/ vnd andere Gefährliche zufälle/ die zuerzehlen/ zu lang fürfallen würden/ vervrsachen. Darumb/ wer seine Leibes Gesundheit lieb hat/ vnnd einige Aquaviten mit Nutz gebrauchen will/ derselbige mag diese Warnung wol in acht nehmen vnd behalten.

FINIS.

Errata Appendicis sic Corrigantur.

Q 4. p. 1. lin. pen. l. zu.

S. 7. p. v. l. 7. l. ana ℔ *S. lin. penul. dele part. æqual. S. 8. p. 1. linea 1. l. part. æqu. depurat. lin. 23. l. ana* ℔ *1. p. vers. lin. 22. leg. phthisici.*

T. 1. lin. 1. l. nicht damit verkurtzen/ *linea 13. leg.* in ein Pfänlein.



Universitäts Bibliothek Rostock
http://purl.uni-rostock.de/rosdok/ppn746584253/phys_0328
DFG

stitution, viel oder wenig/ … der
quantitet, die einer darvon g… derer
vmbständen der Kürtze halb… wei-
gen/ dahin/ in gutem oder bö… uste/
wozu es von der Natur app… uge-
eignet were. Dann wie der … sen/
auß besondern/ allen physici… bor-
genen Vrsachen vnd propri… cht/
also müssen auch nothwendig… par-
tes vnd Substantzen vnsers… hen/
was jhnen zugeeignet ist. D… niche
were/ so könte man von kein… oder
vi Specifica reden. Darum… sto-
teles, eine andere besondere … s bey
vns wächst/ muß gemeinet… nels
constitution derer Länder/ … die
Müntze so schädlich produc… ali-
ter in der version der Spra… d die
Mentham für ein ander … n ha-
ben; Oder es muß anderer … nder
Irthum der Medicorum se… dern
solchen Irthummen augensc… dem
Wacholderholtz gesehen wird… Me-
dici außgeben/ das es gifft… b ge-
nommen den Menschen tödt… xpe-
rientz das Widerspiel bew… en in
Teutscher Nation wol bew… llein
Trinckgeschir von solchem H… hem
wehrt helt/ gemachet/ sonder… lbige
in Decocten oder Infusen … n des
T… nsch-