

temperirte Wärme ist, laß es also wohl zuge-
 deckt 8. bis 12. Wochen putreficiren, als denn
 fülle eine grosse gläserne Retorte 3. Theile damit
 an, lege sie in eine . . . Capelle, und lutire eine
 Borlage daran, wenn nun alles trocken ist, so
 fange an zu feuren, doch muß der Gradus so ge-
 halten werden, daß es nicht koche, sondern im 3.
 grad sich viel farbige Spiritus erzeugen, auch offte
 in Blasen = Gestalt übergeheth, in solchen Grade
 läßt man es bis alle colores coffiren, oder daß
 du von 12. Maasen ohngefehr 3. Maas überstei-
 gen läßt. Hierauf nimm die Borlage ab und eine
 andere vor; den übergetriebenen liquorem ver-
 wahre wohl, den zurückgebliebenen aber kan man
 nur vollens abdistilliren, bis auf einen brau-
 nen Saft, man kan auch denselben in einen stei-
 nern Pot abrauchen lassen, bis auf einen brau-
 nen Saft; und also verfare auch wie gelehret
 worden, mit alle dem übrigen Urin, daß du nem-
 lich seinen Spiritum zuerst über distillirest und
 das übrige nachgehends devaporiren lässest,
 bis auf einen braunen Saft, diesen geuß allzu-
 sammen in eine steinerne Retorte, lege dieselbe in
 eine Sand = Capelle und lutire einen Recipien-
 ten davor, doch kan man denselben im Anfange
 unlutiret anlegen, bis 1. Theil des Phlegmatis
 davon ist. Wenn man nun weise Nebel kommen
 siehet, so legt man einen andern Recipienten
 vor, und läßt es eine Weile also gehen, hernach
 und zuletzt giebt man starck Feuer, so wird das
 Acetum übersteigen: endlich und wenn die Re-
 torte