

CAPUT XXX.

Essig / Honig vnd Zucker in ein
Spiritum zu distilliren.

Wann man flüssige Dinge / als Essig / Honig / Zucker vnd dergleichen distilliren will / so muß man Kohlen glüend machen / vnd also glüend in den Essig werffen / der Zucker vnd Honig muß zuvor mit Wasser solviret seyn / daß er von den Kohlen kan eingeschluckt werden / darnach müssen solche Kohlen / welche sich von dem liquore voll getruncken haben / außgenommen / vnd also ein Theil nach dem andern in dem Ofen verbrandt werden / in dem nun die Kohlen verbrennen / so muß das vbrige vnverbrennliche über gehen.

Vnd kan man also auff diese Weise alles was flüssig ist / in grosser Quantität distilliren.

Der Essig ist eben solcher Natur vnd Eigenschaft / als wann er in verschlossenen Geschirren were distilliret worden.

Der Honig vnd Zucker aber wirdt etwas alteriret in seiner Krafft / vnd bekompt andere Tugenden auff solche Weiß distillirt.

Wie aber Honig vnd Zucker sollen distilliret werden / daß ihr Botatilischer Spiritus darben bleibt / soll im andern Theil gelehrt werden. Sonsten werden auff diese weise alle flüssige liquores distilliret: Nemlich in glüende Kohlen getrânckt / vnd also auffgetragen.