

genscheinliche Hülffe mit Ehren gebräuchet werden.

Dieses sey nun von Bereytung deren vegetabilischen Dingen / welche einen Spiritum ardentem von sich geben / genugsamb gesaget.

## CAPUT XV.

Folget der Modus distillandi in Genere.

W Ann man nun distilliren will / so rühret man die fermentirte Früchte / Blumen / oder Kräuter / mit einem Stock in dem Faß darinn sie stehen / wol durch einander / auff daß das dünnere sich mit dem dicken Theil vermische / vnd schöpffet davon in sein hölzern Distillir-Faß / welches auff einem drey oder vier Fuß stehet / darin das küpfferne Instrument mit dem Defelin accommodiret sey / daß gleichen muß auch auff der andern Seiten da das refrigeratorium an das distillir-Faß gerichtet / mit nassen Ochsen-blasen / oder nur mit Steiffsel vnd Papier ( auff daß kein Spiritus darzwischen außgehe ) verbunden werden / welches eusserste Theil der Röhren inwendig im distillir-Faß mit einem köpffern oder hölzern Körblein muß verwahret seyn / damit keine Kräuter / oder anders dicke Wesen durch dieselbe zurück in die Kugel komme / sondern nur allein das Masse durch das Körblein hinein setzern könne / vnd soll auch das ober Loch / dadurch die Kräuter vnd Früchte eingethan werden /