

CAPUT XVI.

Wie man die Olea aromatum, seminum, florum, herbarum, radicum, lignorum, vnd dergleichen vegetabilien machen soll.

Erstlich müssen die Samen gemahlen/ die Blumen/ Kräuter vnd Wurzeln klein gehacket/ die Hölzer klein geträhet oder geraspelt / vnd mit so viel Wasser angefüllet werden / daß dieselbe wol darinnen schwimmen vnd maceriren können / vnd noch Feuchtigkeit genug nach der Distillation dabey verbleiben möge/ auff daß dieselbe in der distillation durch Mangel des Wassers nicht verbrennen/ vnd an statt eines lieblichen Oels / ein brennendes vnd stinckendes erlanget werde / doch auch nicht zu viel Wasser / sondern nicht mehr / als daß die Kräuter oder Blumen unverbrent in der Distillation ihr Oleum von sich geben können / vnd können die grüne Kräuter/ Blumen/ Früchte/ Samen vnd Wurzeln / alsobalden ohne vohrhergehende Macerirung mit ihren zugehörigen Wassern eingethan vnd distilliret werden / truckene Samen/ Blumen / Kräuter / Wurzeln vnd Hölzer müssen zuvoren etliche Tage in dem Wasser stehen / vnd sich erbeizen/ ehe sie können distilliret werden / vnd muß auch das Wasser zu den truckenen Speciebus wol gesalzen werden / dadurch dieselben erweichen/ vnd ihre Olea desto lieber von sich geben / zu denen noch grünen Gewächsen ist es nicht nöthig; doch kan