

kan es auch nichts schaden / dann das Wasser kan  
 durch Hülffe des Salzes desto heisser werden / da  
 durch die Olea desto lieber steigen / vnd hilfft auch  
 viel dazu / wann man Weinstein vnd Alaun zu  
 thut / welche der Distillation mit wenig Beförder  
 muß thun / wann mans recht zugebrauchen weiß.  
 Wann dann die species ihre Zeit in dem gesalze  
 nen Wasser gestanden / vnd wol durchbissen seyn / so  
 thut man dieselbe oben durch einen Trichter in das  
 Distillir. Faß / vnd schürt Feuer vnter / gleich oben  
 ben dem Spiritu ardente gelehret worden / so gehet  
 mit dem Wasser wann es köchet desselben Krauts  
 Samens / oder Holzes. öhl herüber / vnd wiewol  
 auff diese Weise / durch Hülff des Salzes vielmehr  
 vber gehet / als mit süßem Wasser allein / gleich wie  
 bishero fast allenthalben die Olea aromatum ge  
 macht worden seyn / so bleibt doch noch viel zurück /  
 welches vom Wasser nicht hat ledig gemacht / vnd  
 vber getrieben werden können. Derohalben der beste  
 Weg ist / solche Olea mit nutzen zu machen / wie ich  
 in dem ersten Tractat dieses Buchs durch den Spi  
 ritum Salis zu thun / hab lehren machen / kan dero  
 halben nun ein jedweder den jenigen / welcher ihme  
 am besten zu seyn düncket / gebrauchen / vnd ins  
 Werck richten. Wann nun die Distillation voll  
 endet / vnd kein Oleum mehr vber gehet / welches  
 man durch Abwechßlung der Recipienten verneh  
 men kan / so läßt man daß Feuer auß gehen / vnd  
 nimbt den außgebranten Zeug heraus / sind es  
 Samen / Kräuter vnd Früchte / so kan man diesel  
 ben /