

Register.

- IX. Wie man alles Korn/ als Rocken/ Gersten/
Habern / Weizen vnd dergleichen bereyten soll/
daß dieselbe in der Distillation einen Spiritum
ardentem von sich geben. 17
- X. Von Vnderscheid des Malzmachens. 19
- XI. Von Ansetzen des Malzes. 23
- XII. Von Ansetzen des Honigs. *ibid.*
- XIII. Von Vohrbereytung der Früchten / Sa-
men/ Blumen / Kräutern / Wurzeln / vnd an-
dern vegetabilischen Dingen. 24
- XIV. Annotatio oder Anmerckung. 25
- XV. Folget der Modus distillandi in Genere. 29
- XVI. Wie man die Olea aromatum, feminum,
florum, herbarum, radicum, lignorum, vnd
dergleichen vegetabilien machen soll. 32
- XVII. Wie man die distillirte Olea in Balsama
coaguliren solle. 35
- XVIII. Ist die Bereytung also. 38
- XIX. Folget wie man das zweyte hölzerne Ge-
schirz / welches an statt eines küpffernen oder
bleyernen Kessels / Kolben darinn zu setzen / vnd
darauß zu distilliren / vnd auch zum digeriren /
extrahiren vnd figiren gebrauchen könne. 41
- XX. Vom Extracto vomitivo. 42
- XXI. Ein Extractum purgans zu machen. 46
- XXII. Ein schweißtreibend Extractum zu ma-
chen. 48
- XXIII. Extractum Diureticum. 49
- XXIV. Extractum Somniferum. 50
- XXV. Extractum Cordiale. 52
- XXVI. De