

hen/ dann geuß das übrige ab / und gieße auff den
cremorem in fundo frisches Brunnenwasser /
dies wieder wol auf/wann der Cremor wieder nie-
hergeseßen/ so gieße das auffgegossene Wasser wie-
der herunter/das thue so lang un viel/bis das Was-
ser ganz lauter bleibt / wie es daran gossen worden.
den Cremorem so sich gen Boden gesetzt/den thue
wieder in den kupfferen verzinten Hafen/das übrige
residuum thu weg / wird nicht viel mehr nutz seyn/
hüt wieder Brunnenwasser daran : laß erwan-
nen viertel Stund sieden: und so es ein unsauberer
trübseligen Schaum gibt / so hebe denselbigen ab/
hüt es wieder in den Hafen/und wann es sich ein-
wenig erkaltet / wieder turbirt und umbgerührt / so
gehen die feces alle in das Wasser / und wird der
Cremor je länger je reiner / das muß man so offte-
mal thun/bis er weiß wird als ein Schnee/un kein Was-
ser mehr trübselt oder trübe darvon gehet / leichtlich
wieder in den Hafen geihan/und nur ein Weil ste-
hen lassen / dann in ein breites flaches erdenes Ge-
schirz geschütt/ und nicht mehr turbirt/ und erkalten
lassen/dan das Wasser darvon abgegossen/so wird
der Cremor schön Crystallisch angeschossen seyn/
wann man sie groß machen wil wie ein angeschosse-
ner Zuckercandel/ und durchsichtig/so läßt man die
an den Wänden des Geschirrs und Boden han-
gen/und wann mehr des Cremoris bereit so geuß mä-
ßen lezte schöne Sudt darzu/so werden sie noch gröf-
ser/man kans also gar bald groß machen/ ist allein
der Schönheit halben/und dieses ist der rechte Mo-
de das Cremorem Tartari zu machen / seinen Ge-
brauch kan man bey andern Chymicis ersehen und
lernen.

Wie