



TRACTATUS

DECIMVS OCTAVVS.

Von destillirung der Aromaten oder Gewürz.

Ve Aromata oder Gewürz zu destilliren/das ihre
 Oliteten darauß gebracht werden / geschicht gemeiner weise
 nach / per Vesicam / wann dieselbigen zuvor gröblich zers
 stossen/ ein wenig Weinstein / vnnnd dann Saltz darunter ges
 mischet / mit siedend heissen reinen Wasser infundirt / wol zus
 gedecket / (jedoch offft vmbgerühret) maceriret sein / vnnnd in allen also pro
 cedirt worden / wie in dem Tractat von den Seminibus ezlicher Kreuter
 angezeigt worden ist.

Deßgleichen / wie ihre kräftige Wasser von ihnen zu bekommen sein /
 findestu auch bey den Seminibus genugsamē bericht davon / dahin ich mich
 geliebter kürze halben referiret haben wil.

So wol auch was die Salia der Aromaten belanget / darvon im an
 dern theil Medullæ destillatorix & Medicæ, &c. genugsamer bericht
 folgen wird.

Die Spiritus der Aromaten oder Gewürze aber / machet man also /
 daß man solche Materien / entweder mit gutem Spiritu vini / oder etwan
 einem Brantwein / oder sonsten mit einem andern gemeinen guten starcken
 weissen Wein infundire, macerire, vnnnd per Vesicam oder sonsten per
 Alembicum destillire / aber gleichwol in acht nehme / daß man / wann der
 rechte starcke Spiritus herüber gangen / zu rechter zeit die Borlage abneh
 me / auff das nicht viel Phlegma mit zum Spiritu komme / vnd der also ges
 schwechet würde.

In machung deß Carneelwassers / ist auch wol gebreuchlich / daß man
 auff