



TRACTATUS

VIGESIMVS SECVNDVS:

DE TINCTVRA CORAL- LORVM VERA.

Oder:

Warhafftiger vnd gerechter proceß/
wie die Tinctur der Corallen extrahiret
vnd außgezogen wirdt.

Stlich muß man haben einen guten Wein/
essig/ der wird nach gemeinem gebrauch in Balneo Ma-
ris per alembicum auff diese weise destillirt: Nemblich/
man macht anfänglich ein gelindes Fewr/so lange bis der
vierdte theil vom Essig herüber gestiegen ist / welches
nichts anders als ein Phlegma oder Wasserkeit ist / als
dann den recipienten oder vorgelegtes Glas hinweg genommen vnd ei-
nen andern vorgeleget/ vnd mit der destillation fernere verfahren/ bis so
lange das man gelbe tropffen fallen siehet/ als dan höre auff zu destilliren/
nehme diese Vorlage auch ab/ vnd verwahre diesen gedestillirten acetū oder
Essig gar wol verstopfft oder vermachtet/ bis du ihn/ wie hernach gelehret
wirdt/ gebrauchen mussest.

Zum andern/bedarff man eines gar wol rectificirtē Brandtwein oder
Spiritum vini, der ganz vnd gar ohne einige phlegma sey / den muß man
auch