

Man thut sie (wie bey dem vntern Strichlin angezeigt) nur halber voll/ was man darinn distillieren wil.

Ein sonderlich Stück.

Ein sonderliche bequemlichkeit ist auch/ daß man ein solch Glas bis an den Hals/ da das ober Strichlin gezogen/ in Spreuer/ Hecksel/ oder gehackte Stro genaüt/ setze. So man solchs mit Wasser anfeuchtet/ wirt es nach etlichen tagen warm/ vnd weret zwo oder drey Wochen an einander.

Vnd wenn die Spreuer etwan zu trucken werden/ sol mans begießen/ so gibts dester länger wärme/ Darnach erneuvert mans widerumb.

Von Rectification/ haltung vnd bewarung der gebrannten Wasser.

Da aber die Wasser gebrannt seind/ ist von nöthen / daß sie rectificiert werden / ob sie nach dem brant schmeckend weren/ oder ob sie Phlegmatische vberflüssigkeit bey in hetten / als gewöhnlich alle feuchte/ kältende Kräuter bey inen haben / Oder auch die / so mit Wasser besprenget/ frisch seind behalten worden / oder in ein feuchten Keller etliche tage sind gelegen / oder zu feuchter/ nasser zeit gesamlet/ davon sie ein Phlegmatische Complexion empfangen. Solche Rectification mag geschehen von hitz der Sonnen/ als so die Wasser jezunde distilliert / werden gethan in ein Glas/ den zweyten theil des Glases gefüllt/ wol verstopffet/ vnd verbunden mit einem Leder/ den dritten theil des Glases in einen Sandt gesetzt an die Sonne/ auff vierzig Tage/ oder mehr. Wenn der Sand fast heiß wirt/ werden die Wasser durch die Sonne vnd hitz des Sands gerechtfertiget/ von irer vberflüssigen/ groben / Phlegmatischen feuchtigkeit / die man denn nach der zeit schneiden vnd abseihen sol/ vnd in ein ander Glas thun. Also ist jr Complexion getemperiert/ daß sie dester länger vnzerstört gut bleiben mögen.

Wo die Wasser jederzeit sollen behalten werden.

Man sol die Wasser/ nach dem sie rectificiert vnd wol verwaret seind / an ein zimliche kühle statt setzen im Sommer/ im Winter in einen Keller/ auff daß sie nicht gefrieren/ darvon sie wider zerstört/ vnd nichts nütz werden. Vnd so sie in heißen Stuben stehen / werden die Wasser rot/ trüb/ weich/ vberschmeckend/ vnd ihr Krafft wirt geschwächt/ daß sie aber nicht zu nützen seind dem Krancken. Darumb zu erwählen ist ein bequeme / temperierte statt/ die nicht zu viel hitzig/ kalt oder auch feucht sey.

Alle Wasser/ die kalter/ feuchter Complexion vnd Natur seind/ sollen vbers Jar außgeschütt werden/ Die aber truckner/ hitziger Natur seind / mögen zwe y oder drey Jar / vnd nicht darüber/ kräftig bleiben. Bierwol welche darüber einen guten geruch behalten / mag man länger brauchen/ deren seind viel/ als Polen/ Majoran/ &c.

Dürre vnd wolriechende Kräuter/ sollen in Gläsern / in Balneo Mariae, gebrannt werden. Aber feuchte/ feiste/ vnd kalter Natur Kräuter/ mag man auff ein gemeinen Brennofen/ oder ob einem Hasen brennen/ wie obstehet.

Von bequemer zeit die Wurzeln/ so man Distillieren oder auch auffdörren wil/ zugraben.

Die rechte vnd bequemeste zeit/ die Wurzeln nicht allein zum Distillieren / sondern auch zu anderm vielfältigen nützen außzugraben/ ist/ wenn sie am vollkommesten vnd kräftigsten in irem safft seyn/ welches nicht zu gleicher zeit in allen Wurzeln geschehen kan / denn eine diese zeit/ die ander ein ander zeit in irer vollkommenheit vnd besten safft vnd kräfte ist. Etliche haltens darfür/ man sol alle Wurzeln im Herbst graben/ welches doch nicht allwegen war ist/ denn etliche Wurzeln werden im Frühling allein gefunden / als die runde Hollwurk findet man nicht denn im anfang des Frühlings/ Darumb sol ein jede Wurzel nach irer art/ wenn sie in irem besten safft vnd kräfte ist/ es sey gleich im Herbst oder Frühling/ außgegraben werden.

Wenn nun die Wurzeln ganz vnd frisch außgegraben seyn / solle man sie von allen Zäfern säubern/ auch von aller Erden rein machen vnd wäschen/ Vnd so man sie Distillieren wil/ so solle man sie zuvor klein hacken / vnd in einem Mörselstein zu Ruß stossen / darnach ein wenig mit Wein besprengen/ vnd in einem Glas wol vnd geheb vermacht vnd verstopffet/ in zimlicher wärme

HH iij

Dige