

D geriren oder Putreficiern. So aber die Wurzeln feuchter/wässeriger/vñ fetter art weren/dörff
fen sie nicht so langer Digestion/vnd sollen in der Sonnen Distilliret werden.

Hierneben auch zu mercken/das man der art vnd eigenschafft der Wurzeln wol warnem
das man allwegen das kräftigste theil neme/Als in hizigen Wurzeln das eusserste theil vnd Rin
de fast am kräftigsten ist/In kalten Wurzeln/hat es sonderlich keinen vndercheid/denn etwa das
inner Marck am schärpffsten ist. Also werden etliche Wurzeln ganz mit den Rinden vnd Marck
gebrochen/ In etlichen aber/so innwendig hölzin Marck haben/wirt solches Marck heraus ge
than/als in der Fenchelwurzel/Peterlinwurzel/Epffwurzel.

Von rechter zeit vnd art der Distillierung der Kräuter.

Sleich wie die Wurzel ein jede nach irer art/nach irer vollkommenheit zur Distillierung vnd
auch auffdörrung sollen gegraben werden. Also sollen auch die Kräuter zu rechter zeit ge
brochen vnd gesamlet werden/nemlich/wenn sie die Blumen vnd Samen herfür bringen
als denn sollen sie frisch vnd grün zur Distillierung gebraucht werden/ als Laubekropff/ Lau
sentgülden/Dosten/Quendel/vñ dergleichen. Was aber seyen truckene hizige Kreuter/die sol man
vorhin ein wenig erwecken lassen/ehe sie Distilliret werden/ als da sein die Münzen/ Vermut
Kauten/Stabwurz vnd andere dergleichen/vmb irer truckenen art willen/ solche werden darnach
in der Distillierung nach der erweckung dester kräftiger.

Von Distillierung der Blumen.

ES haben die Blumen auch ire besonder zeit zur Distillierung/nemlich/wenn sie in irer voll
kommen Blüht vnd offen seyn/ Doch sol man die Capreblumen in iren Knöpflein nemmen/
ehe sie auffgehen. Die Rosen seind auch am kräftigsten/wenn sie erst anfangen auffzugehen/
Sonst werden gemeinlich alle Blumen zur Distillierung gebraucht/wenn sie gar vollkommen seyn/
ehe sie wöllen abfallen.

Wie man die Gradus/daruon diß Buch meldung thut/verstehen sol.

DER Grad der Qualiteten/als die natürlichen Lehrer daruon schreiben/ seind vier/ es sey
von heimlichen oder offenbaren änderungen. Denn der erste Grad ändert nicht offenbar/
der and Grad ein wenig/der dritte mercklich/der vierdte schirr zerstörlich/durch eine merck
liche änderung/es sey in speiß/Kreuter/oder Arzney.

Also weñ der geschmack/die versuchung/oder sonst ein wenig reiß ist/ das du es kaum empfin
dest/so ist es sein Complexion im ersten Grad/Als süsse Mandeln/ auß welcher süßigkeit du wärme
befindest/Aber auß dem/das es die versuchung nicht mercklich ändert/ so magstu vrtheilen/das sie
warm seyen im ersten Grad.

Findestu aber etwas/das die versuchung fester ändert/vnd doch nicht gar scharpff/als Eniß/
Fenchel/so theil es in den andern Grad.

So es sich aber also fast ändert/ das dich bedüncket/es wölle dir den geschmack zerstören/ als
Pfeffer/so vrtheil den vierdten Grad.

Item die mittelmässige Speiß/Tranck/vnd Arzney/die ist gleich an wärme/ kälte/feuchte
te/vnd truckne.

Die heiß im ersten Grad/hat zween theil der hiz/vnd ein theil der kälte. Die heiß im andern
Grad/hat zween theil der hiz/vnd ein theil der kälte. Die heiß im dritten Grad/hat viertheil hiz/vñ
ein theil kälte. Die heiß im vierdten Grad/hat fünff theil hiz/vnd ein theil kälte.

Zu einem Exempel: Nimb ein Pfundt heiß Wasser/ vnd ein Pfundt kalt Wasser/ durch
einander/so wirt ein mittelmässige wärme darauß/Thue aber noch ein Pfundt heiß Wasser dar
zu/so ist es nicht mehr mittelmässig/sondern warm im ersten Grad/Thustu noch ein Pfundt warm
Wasser hinzu/so wirt das Wasser wol empfindlich warm/ das ist der ander Grad. Thustu noch
ein Pfundt warm Wasser hinzu/so wirt das Wasser so heiß/das du es kaum leiden magst/ das ist
der dritte Grad. Thustu noch ein Pfundt hinzu/so wirt es so heiß/das du es nicht leiden magst/vnd
das ist der vierdte Grad.

Ein ander Exempel: Gleich kalt vnd warm ist der erste Grad. Ein kalt vnd zwey warm/ der
ander. Ein kalt/drey warm/der dritte. Ein kalt/vier warm/der vierdte.

Vom