

Das LXXX. Capitul.

Eyn sondere beschreibung etlicher öle / welche nach ob-
beschribener ordenlicher weise distillirt sein worden.

Wie auß
Samen öl
zudistilliren

An pflegt auß Samen / als Anis / Fenchel / Holder / Kümich vñ dergleichen

stücken mehr / auff dise weise öl zudistilliren. Nimm Samen so vil als du wilt / doch auß das wenigste vnd minste fünff oder ja sechs pfund schwer / stoffe sie vñ eyn guts grob / alleyn das keyn kornlin ganz pleibe: thue solchs gestossen pulver inn eyn Kupffern geschirz / vnd giesse schön lauter vnd klar Bronn- wasser darüber / vngesär 25 oder 30 pfund schwer / rürs vnd mische es wol durch eynander / setz darnach den Helm auff seinen Kolben / vnd fare fort mit den andern wie obgeschriben steht: das Del welches zum allerersten fleußt / ist das aller stärckste vnd kräftigste / vñ dessen willen möchte man zum zwayten oder dritten mal das Recipientgeschirz verändern.

Im Sommer
keyn Enisöl
zudistilliren.

Eyn ding ist noch allhier wol zumercken / das nämlichen das Anisöl nicht zum be-
sten sei im Sommer zudistilliren: dann seine spiritus setz gar zart / vnd bei weitem vil subtiler / dann Fenchelsamens spiritus, daruñ verdampffen sie auch desto eher von der hitz des feuers / wann man schon dasselbige auß das aller lindste machen vnd regieren laßt / ist der halben keyne bequemere zeit solches öle zudistilliren / dann eben der Winter / dann je mehr solche zeit kalter vnd frostiger / je mehr es auch dick würd / vnd des Chimischen gestalt oberkompt / so bald es nur inn das Recipientglas geflossen ist: Wann dis öle durch eyn Leintuch durchseygest / so laufft das wasser durch / das öle pleibt aber im Sengtuch stehen: als dann magstu es wol nachmals inn eynem grossen Glas vber eynem glüenden Pfännlin dissolviren / vñ also das plegma davon abscheyden. Solchs öl / entweder es etliche tröpfflin inn wein / oder sonst eynere brü so schlecht vnd alleyn für sich selbs / oder aber auß Zucker gemachten taffin eingenottien / ist eyne fürtreffliche Arzenei den Magen damit zustärcken / die Dänuung vnd das digestum damit zubefördern / vnd die bläste zuvertreiben. Es ist auch trefflich gut für die Blidsucht / für alle prästen der Lungen / item die Mutter / vnd eben daruñ pflegt es auch die weissen blumen vnd den Blutgang der Weiber zustopffen.

Kraft dieses
Oels.

Die frucht
öl zudistilliren.

Die fruchte / als da sein Beckholterbeerlin zc. wollen nicht / dieweil sie one das Del reicher sein dann die Kräuter vnd Samen selbs / das man so vil Wassers vber sie / wie sonst vber die andern Kräuter vnd den andern Samen giesse soll. Daruñ ist es an dem genug / wann man zu vier pfund gewächs / oder fruchte fünff oder sechs pfund wasser nimpt. Du solt sie aber auch zu kleynem Meuß stossen / darnach inn Cucurbitam oder Kolben legen / vnd darnach hinfuro mit dem vberigen / wie sonst mit dem Samen forsfahren: das Del fleußt zum allerersten / darnach aber das Wasser.

Spezerei
vñ gewürz.

Die Spezerei vnd allereley gewürz werden eben gleicher gestalt / wie sonst der Samen distillirt. Du must aber weder wein noch Aquam vitæ, wie etliche im brauch haben / vber sie / wann sie distillirt sollen werden / giesse / sondern alleyn das schlecht klar vnd pur Bronnwasser darüber giesse. Dann der Wein vnd Aqua vitæ steigen zu bald vbersich / vnd bringen also durch auß keyne krafft des gewürz mit sich davon: das schlecht Bronnwasser aber thut desgleichen nicht / dann es steigt nicht so gleich vnd läßt vbersich inn die höhe / sondern bringt die krafft des Gewürzes allezeit mit sich: das Muscatöl schwimmt empor auß desselbigen gleichen das Macisöl.

Distillirt
Zimiatöl.

Eyn fürtreffliches gedistillirt Zimiatöl zumachen: Nimm eyn pfund Zimmarinde / vnd stoffe sie nicht gar zu kleynem pulver / sondern alleynne das gröblich / das es mag durchgesibt werden / Thü darnach solches pulver inn eyn Kolben / vnd schütte Ochsenzung / Borzetsch / Endivien / vnd Melissenwasser / eynes jeden eyn halb Pfund darüber / vnd lasse sie also inn gemeltem Wasser vier oder fünff Tage mit eynander erbenzen / Du solt aber das Gefäß gehet zustopffen / darnach auß dem Kolbenglas die Materi inn eyn
anders