

offt vbergezogen wird / so verleuret er allezeit etwas an seiner Krafft /
ist derowegen der destillirte Essig viel besser / wenn er nur ein mal vber
gezogen wird.

Dieses ist nun ein scharffer vnd sawrer Spiritus, so man dem
selben sein eigen calcinirt Saltz aus den Hefen des Essigs zuschlägt /
vnd in einer Wärm eine Zeit lang stehen läßt / wird er desto scharffer
zum solviren.

Man pflegt auch sublimirten salmiac darinn zu solviren,
vnter ein Pfund Essig ein Loth Salmiac, so wird der Essig so scharff /
daß er mit Gewalt die calcinirten metall vnd mineralien angreiffet
zu solviren.

Winters Zeit so man den Essig ein wenig gefrieren läßt / vnd
hernach destillirt / läßt er im Anfang / so er lind in balneo destilliret
wird / sein phlegma desto lieber fahren / denn der Wein vnd Essig
haben deswegen eine wiederwertige Natur / ob sie schon erschlichen
einer Natur seynd / das kömmt daher / daß der Wein zum andern
mal im jähren in eine Säure verwandelt muß / da wird seine Nat-
tur ganz vnd gar geändert.

Darnach ist der Essig einer fixen Natur / der spiritus aber das
gegen ganz flüchtig vnd spiritualisch / also gehet der subtileste spi-
ritus vini in der destillation zum allerersten vber den Helm / der
allersäwerste Essig aber gehet in der destillation zum allerletzen.

NOTA.

Definitio 2.
ceti.

Weil wir bishero vom Weinstein vnd seinem principio dem Wein
gehandelt haben / wollen wir auch etwas vom Essig reden / dieweil er in
diesen Tractatum de Tartaro billig gezogen wird / er ist aber nichts anders
denn ein gefaulter Wein / welcher durch die gradus putrefactionis in ei-
ne Schärffe vnd Säure sich verwandelt / denn ohne putrefaction wird
kein Essig / ob schon viel Mittel seynd / welche geschwinde einen Essig
machen / so geschieht es doch ohne alteration nicht / derowegen er schon ei-
ne andere Natur an sich nimt / denn der Wein / ist derowegen kein Wein
der / daß des Essigs spiritus zum letzten / des Weins aber zum ersten in der
destillation vbergeheth.

Und