

Siebern zu gebrauchen / führen die hizige Leber/ vnd das entzündete Geblüt/ bringen Lust zur Speise vnd stärken das Herz/ treiben den Gifft aus durch den Schwelß.

NOTA.

Ich halte davor/ es sey fast kein Mensch so unverständig/ der nicht wissen sollte/ daß alle überzählte Gewächse einen lieblich Essig-säuerlichen Geschmack bey sich haben/ daher ihr Gebrauch also bekant worden/ daß auch die gemeinen Leute wissen/ wie/ vnd wozu sie zu gebrauchen/ ist de rovagen vnnöthig einen Commentarium darüber zu schreiben.

Es könnten zwar wol mehr vnd viel herrlichere Arzneien daraus gemacht werden/ sollen aber an ihrem Ort nicht vergessen werden/ wollen also im Namen Gottes diesen Tractat vom Essig beschliessen.

DE SALE.

Præparatio Salis Olei dulcis.

Nim Salzgerreißs klein/ thue es in ein Glas/ darüber gieß destillirten Essig/ den Paracelsus aquam solventem heisst/ das sol man einen Monat im vaporischen Feuer digerirn lassen/ darnach destillire aquam solventem herab/ vnd wiederumb darüber/ so lang bis das Salz zu einem Öl wird/ denn das Oleum Salis wird von dem Essig ganz saß.

Es redet aber Paracelsus allhier nicht von dem gemeinen Essig/ sondern von der Natur Essig/ welchen die Philosophi primaria materiam oder Paradies-Wasser nennen.

Dieses Öl sol hernach mit Essentiâ Solis ein Theil zu acht Theilen Oleo Salis vermischt werden vnd im Pelican oder Circulit-Glas ein Monat putreficirt werden in einem vaporischen Feuer/ hernach rectificirt/ so hat man das Elixir Salz.

NOTA.