

Von allerley Spiritibus, so auß blumen, blüthen,
rinden oder schalen/ früchten/ kräutern und wur-
zeln zu distilliren.

N. 1

Wie man den baldrian-geist macht.

Nimm abgezupfften baldrian nach belieben, thu ihn in eine gläserne oder zinnerne flasche, daß voll wird, aber, nicht eingedrückt, gies den allerbesten und stärckesten wein darauf, daß das geschirre gang voll wird, laß drey tage im keller wohl vermacht stehen, hernach wann mans will ausbrennen, so legt mans in brenn-zeug ein, und legt oben auf wieder abgezupfften baldrian, daß aber nicht in wein kommt, damit der dunst durch den baldrian kan gehen, und allezeit wann man ihn einlegt, muß man frischen baldrian darauf legen, wann es alles ausgebrennt ist, so laß noch ein oder zweymal herüber lauffen, allezeit mit frischen baldrian-blütthe, so wird es gar starck, darnach thut man ihn in ein glas, und hängt ein wenig ambra und bisam in ein subtile tüchlein darein, aber nicht gar zu viel, daß es einen geschmack bekommt, wie auch schön weissen zuckercandt, nach dem mans gerne süß hat, und drey blätlein geschlagenes gold, damit es die krafft behält.

N. 2

Den glieder- spiritus oder ameissen-geist zu machen.

Erstlich nimmt man des stärckesten lager-brandtweins 3 oder 4 maas, thut darein lavendel, majoran, rosmarin, gundel kraut, bergfreud, eyfenkraut, melissen, salbey, von diesen kräutern jedwedern einen guten theil, hacke es, und laß baigen oder weichen etliche tage, hernach brennt es aus, alsdann nimmt man ameissen, mit sammt den eyern, 3 oder 4 hand voll, thu es in den brandtwein, laß es wieder etliche tage stehen, und brennt es wieder aus, nimm weissen senff ein viertling oder viertel-pfund, weyhrauch, mastix, paradys-holz, nägelein, muscatnus, jedes 1 loth, dis alles klein gestossen, in brandtwein gethan, und wieder ausgebrennt, so ist er fertig, vermache ihn wohl: von diesem geist schmiert man sich frühe, und des nachts, ohne feuer, wo der schmerzen ist, aber man muß es in zeit brauchen, hat vielen leuten die schmerzen benommen, auch lahmen gliedern die starcke wieder gebracht.

N. 3

Wie man den gundelkraut-geist macht.

Man nimmt gundelkraut mit sammt der blütthe, und hackt es klein, thu es in eine flaschen, und gies gar guten starcken wein darauf, daß das kraut

krout hübsch naß ist, vermach die flaschen wohl, und vergrab sie in roßmist, laß es 9 tage darinnen stehen, hernach brenn oder distillir es aus, nimm wieder frisches kraut, und gieß das ausgebrannte darauf, dieses thu zum dritten mahl, allezeit frisches kraut, so wird es kräftiger, und schmeckt gar schön. Dieser geist ist gut für alle ohnmachten, sonderlich vor den schlag, man schmiert sich an, kan auch ein kleines löflichen voll eingeben, auch tüchel ein-tuncken, und auf die puls legen; ingleichen kan man ihn mit ein mythridat vermengen; und auf einen rothen scharlach aufstreichen, auf das hertz und puls legen, ist gewiß haupt gut.

N. 4 Den muscatblüth-geist zu machen.

Man nehme muscatblüthe 7 loth, muscatnus 9 loth, solches klein zerstoßsen, von einer grossen oder zwey kleinen citronen die gelben schalen oder rinden auf ein riebesen herabgerieben, darauf gieß trientiner-wein ein maas, ausgepresten rothen quitten-safft 2 maas, laß wohl vermacht 3 tage stehen, hernach nimmt man rockenes brodt, klein geproselt, thuts zusammen in einen kolben, und gelinde ausbrennen oder distilliren, der erste ist der beste und stärkste, kan besonders gehalten werden, man macht ihn mit zucker-candt süß, als man gern will, und laß durch ein fließ-papier lauffen, wann man ihn gar klar haben will. Probatum.

N. 5 Wie man den pomeranzen-geist machen soll.

Nimm hundert süsse pomeranzen, die schön gelb an schaaalen, und nicht grün seyn, schneide von denselben die schaaalen blätlein weiß herab, und schneide die sauber aus, daß nichts weißes dabey verbleibe, alsdann schneide die auf einen zinnern teller länglicht und klein gewürffelt, dann wann man es auf dem holtz schneidet, so gehet das beste öl in das holtz, nimm hernach diese, thu es in eine dicke gläserne flaschen, die keine zinnerne schrauben hat, gieß darauf zwey maas des malvasiers, oder in er-maunglung dessen zwey maas guten alten wein, der die farb und süsse behalten hat, vermach die flaschen mit wachs, papier und blasen, damit kein dampff oder geruch davon kommt, hat man aber pantoffel-holtz, oder kurek an statt des wachs, so ist es besser, dann das wachs ziehet mehr an sich von dem starcken geruch, laß es alsdann 12 oder 14 tage auf das längste an der sonnen stehen, oder an einem warmen ofen, und beutle es des tages einmahl um, damit die schaaalen in die höhe kommen, brenns oder distillirs hernach auf diese weis aus, so ist am besten: nimm einen gläsernen kolben, und schütte von der gebeisteten oder geweichten materie darein, aber nicht viel, die suppe muß allezeit zwey finger über die species aufgehen, man muß sehen, daß es gleich ausgetheilset werde, damit nicht einmahl viel

das andermal wenig suppe kommt, oder species, und der kolben muß auß höchste nur auf 4 finger eingefüllt werden, setz darnach den grossen hut auf den kolben, vermach ihn wohl mit papier und leinwand setz ihn in ein küpfern brennzeug ein, man kan auch an statt des weins den safft von pomeranzen nehmen, so ist es nicht so hitzig. Probatum.

N. 6 Wie man den rosmarin-geist machen soll.

Frische rosmarin genommen zwey theil, dieselben klein gestossen, und drey theil über den gebrennten weinstein abgezogenen brandtwein, dieses etliche tage und nacht wohl bedeckt baigen oder weichen lassen, und darnach ausgebrennt, einer erbes groß campher in die röhren gethan.

NB. Der weinstein wird beyim töpffer gebrennt, wie man sonst das hirschhorn pflegt zu brennen, alsdenn gießt man den brandtwein darauf, und distillirts herüber; will man den geist delicater haben, so nimmt man einen brandtwein, der von einem guten wein gebrannt ist.

N. 7 Schwarzen firsch-geist: oder wasser zu machen.

Nimm 2 oder 3 gölten voll wohlzeitige schwarze wald-firschen, mehr oder weniger, darnach man viel oder wenig machen will, wohl zerstoßen, nachdem sie zerstoßen seynd, so thut mans in einen wohlvermachten kübel, so dann nimmt man einen teig, zertreibt den in wasser, und vermischet ihn mit den firschen, laß 14 tage oder länger in einer warmen stube stehen, daß sie wohl jähren, und säuerlicht werden, darnach brennt man, wie sonst einen brandtwein im kessel fein kühl herüber, wann der stärckste herüber, so thut man ihn noch einmahl herüber treiben in ein zinnern kolben, so ist er fertig.

N. 8 Wermuth-geist zu brennen.

Nimm guten frischen wermuth zwey hand voll, gieß darauf ein halbes maas des stärckesten alten weins, heiß oder weiche den wermuth damit ein, laß ihn 3 tage wohl verwahrt stehen, alsdann brenn ihn in einen zinnern kolben aus, so ist er gerecht, und hat keine hitze: dann so weiche 3 bisjen brodt in dieses ein, und gibß den francken zu essen.

Von allerhand Brandtwein.

N. I Der spiritus, oder brandtwein aus allen kräutern zu machen.

Nimm wermuth, oder ein ander kraut, was man will, laß am schatten trucknen, aber nicht dürr werden, es muß des krauts viel und eine grosse menge seyn, auf ein eimer, oder mehr, das laß klein hacken und zer-