

Von allerley Spiritibus, so auß Blumen/
Blühen, Schäller/Früchten/Kräutern und Wurcz-
len zu distilliren.

N^o 1. Wie man den Saltrian-Geist macht.

Nimb abgezupfften Saltrian nach Belieben / thue ihn in ein gläser-
ne oder zinnerne Flaschen / daß voll wird / aber nicht eingedruckt /
gieß den allerbesten und stärcksten Wein darauff / daß das Ge-
schirz ganz voll wird / laß 3. Tag im Keller wol vermachter stehen / her-
nach wann mans will außbrennen / so legt mans in Brenn-Zeug ein / und
legt oben auff wieder abgezupfften Saltrian / daß aber nicht in Wein
kombt / damit der Dunst durch den Saltrian kan gehen / und allzeit wann
man ihn ein/egt / muß man frischen Saltrian darauff legen / wann es alles
außbrennt ist / so laß noch 1. oder 2. mahl herüberlauffen / allzeit mit
frischen Saltrian-Blüe / so wird es gar stark / darnach thut man ihn in ein
Glas / und hengt ein wenig Umbra und Bisam in ein subtile Tüchlein
darein / aber nicht gar zu vil / daß es ein guten Geschmack bekomt / wie
auch schön weissen Zucker-Candl nach dem mans gern süß hat / und drey
Blätl geschlagenes Gold / damit es die Krafft behalt.

N^o 2. Den Glider oder Ameissen-Geist zu machen.

Erstlich nimbt man des stärcksten Glegers Brantwein 3. oder 4.
Maß / thut darein Lavendl / Majoran / Rosmarin / Kundkraut /
Herzen-Freud / Eysenkraut / Melissen / Salve / von diesen Kräu-
tern jedwedern einen guten Theil / hacke es / und laß es paizen etlich
Tag / hernach brenn es auß / alsdan nimbt man Ameissen / mit sambt
den Uyrn / 3. oder 4. Hand voll / thue es in den Brantwein / laß es wie-
der ein etlich Tag stehen / und brenn es wieder auß / nimbt ein weissen
Senff ein Viertel / Wehrauch / Mastix / Paradeys-Holz / Nägel /
Muscatus / jedes 1. Loth / diß alles klein gestossen / in Brantwein ge-
than / und wieder außbrennt / so ist er fertig / vermache ihn wohl : Von
diesem Geist schmirrt man sich frühe / und zu Nachts / ohne Feuer / wo der
Schmerken ist / aber man muß es ein Zeit brauchen / hat vilen Leutchen
die Schmerken benommen / auch lahmen Gliedern die Stärck wieder
gebracht.

N^o 3. Wie man den Kundkraut Geist macht.

Man nimbt Kundkraut mit sambt der Blüe / und hackt es klein / thue
es in ein Flaschen / und gieß gar guten starken Wein darauff /
D 2

daß

daß das Kraut hübsch naß ist / vermach die Flaschen wohl / und vergrab sie in ein Kosmüß / laß es 9. Tag darin stehen / hernach brenn es auß / nimb wieder frisches Kraut / und gieß das Aufgebrennt darauff / dieses thue zum drittenmahl / allezeit frisches Kraut / so wird es kräftiger / und schmeckt gar schön. Diser Geist ist gut für alle Ohnmachten / sonderlich vor den Schlag / man schmiert sich an / kan auch ein kleines Löffel voll eingeben / auch Tüchel eintuncken / und auff die Puls legen ; Ingleichen kan man ihn mit ein Medritat vermengen / und auff ein rothen Scharlach auffstreich / auff das Herz und Puls legen / ist gewiß haupt gut.

N^o 4. Den Muscatblüe Geist zu machen.

M An nehme Muscatblüe 7. Loth / Muscatnuß 9. Loth / solches klein zerstoßen / von ein grossen oder zwey kleinen Citroni die gelben Schäller auff ein Riebeisen herab geriben / darauff gieß Trientiner Wein ein Maß / außgepresten rothen Ritten Saft 2. Maß / laß wohl vermachtet 3. Tag stehen / hernach nimbt man rockenes Brodt / klein gebrösel / thuts zusammen in ein Kolm / und gemacht außbrennen / der erste ist der beste und stärckste / kan besonder gehalten werden / man macht ihn mit Zucker Candl süß / als man gern will / und laß durch ein Fließ-Papier lauffen / wann man ihn gar klar haben will. Probatum.

N^o 5. Wie man den Pomeräntschen Geist machen soll.

Imb hundert süsse Pomeräntchen / die schön gelb an Schallen / und nicht grün seyn / schneyde von denselben die Schäller Blätzel weiß herab / und schneide die sauber auß / daß nichts weisses dabey verbleibe / alsdann schneid die auff ein zinnernen Däller langlecht und klein gewürfflet / dann wann man es auff dem Holz schneidet / so gehet das beste Del in das Holz / nimb hernach dise / thue es in ein dicke gläserne Flaschen / die kein zinnerne Schrauffen hat / gieß darauff 2. Maß def Malvasier / oder in Ermanglung dessen 2. Maß guten alten Wallischen Wein / der die Farb und Süsse behalten hat / vermach die Flaschen mit Wachs / Papier und Blattern / damit kein Dampff oder Geruch davon kombt / hat man aber ein Pantoffel-Holz an statt def Wachs / so ist es besser / dann das Wachs ziehet mehr an sich von dem starcken Geruch / laß es alsdan 12. oder 14. Tag auff das längist an der Sonnen stehen / oder an einem warmen Ofen / und beutle es def Tags einmahl umb / damit die Schäller in die Höhe kommen / brenns hernach auff dise Weiß auß / so ist es am besten : Nimb ein gläsernen Kolm / und schütte von der ge-

paß.

paigten Materi darein/ aber nicht vil/ die Suppen / muß allezeit 2. Finger über die Species auffgehen / man muß sehen / daß es gleich aufgetheilt werde / damit nicht einmahl vil / das andermahl wenig Suppen kombt/ oder Species/ und der Kolm muß auffß höste nur auff 4. Finger eingefüllt werden/ seh darnach den grossen Huet auff den Kolm/ vermach ihn wohl mit Papier und Leinwath/ seh ihn in ein kupffernen Brennzeug ein / man kan auch an statt des Wein/ den Saft von Pomerantschen nehmen/ so ist es nicht so hitzig. Probatum.

N^o 6. Wie man den Rosmarin-Geist machen soll.

Rischen Rosmarin genohmen 2. Theil / denselben klein gestossen/ und 3. Theil über den gebrennten Weinstein abgezogenen Brantwein/ dises etlich Tag und Nacht wolbedeckter paigen lassen / und darnach außgebrennt/ ein Arbes groß Gasser in die Röhren gethan.

NB. Der Weinstein wird beym Haffner gebrennt / wie man sonst das Hirschhorn pflegt zu brennen / alsdann gießt man den Brantwein darauff / und distillirts herüber / will man aber den Geist delicater haben / so nimbt man ein Brantwein / der von einem guten Wein geobrennt ist.

N^o 7. Schwarz Kürschen-Geist zu machen.

Imb 2. oder 3. Schaff voll wolzeitige schwarze Wald-Kürschen / mehr oder weniger / darnach man vil oder wenig machen will, wol zerstoßen / nach dem sie zerstoßen seynd / so thut mans in ein wol vermachten Kübl/ so dann nimbt man ein Tämpffel/ zertreibts in Wasser / und vermischt mit den Kürschen/ laß 14. Tag oder länger in einer Pfister-Stuben stehen / daß sie wol jesen thuen / und säurelecht werden/ darnach brennt mans/ wie sonst ein Brantwein im Kessel sein kühl herüber/ wann der stärckste herüber / so thut man ihn noch einmahl herüber treiben/ in ein zinnernen Kolm/ so ist er fertig

N^o 8. Bermuth-Geist zu brennen.

Imb guten frischen Bermuth 2. Hand voll/ gieß darauff ein Halbe des stärcksten alten Wein/ paig den Bermuth darmit ein/ laß ihn 3. Tag wol verwahrter stehen/ alsdan brenn ihn in ein zinnernen Kolm auß / so ist er gerecht / und hat kein Hit : dann so waicke 3. Büffen Brodt in dises ein/ und gibß dem Krancken zu essen.