

Von allerley Spiritibus, so auß Blumen/Blü-
hen/ Schöller/ Früchten/ Kräutern/ und Wur-
len zu distilliren.

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

Nimb abgezapfften Saltrian nach Belieben/ thue ihn in ein gläserne
oder zinnerne Flaschen/ daß voll wird/ aber nicht eingedruckt/ gieß
den allerbesten und stärckesten Wein darauff/ daß das Geschirz
ganz voll wird/ laß 3. Tag im Keller wohlvermacher stehen/ hernach/
wann mans will außbrennen/ se legt mans in Brenn-Zeüg ein/ und legt
obenauff wieder abgezapfften Saltrian/ daß aber nicht in Wein kombt/
damit der Dunst durch den Saltrian kan gehen/ und allzeit/ wann man
ihn einlegt/ muß man frischen Saltrian darauff legen; wann es alles auß-
brennt ist/ so laß noch ein- oder zweymahl herüber lauffen/ allzeit mit fris-
cher Saltrian-Blühe/ so wird es gar starck/ darnach thut man ihn in ein
Glas/ und hengt ein wenig Ambra und Bisam in ein subtile Tüchlein
darein/ aber nicht gar zu vil/ daß es ein guten Geschmack bekomt/ wie
auch schön weissen Zucker-Candl/ nachdem mans gern süß hat/ und drey
Blätl geschlagenes Gold/ damit es die Krafft behalt.

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

Kstlich nimbt man des stärckesten Glegers Brandwein 3. oder 4.
Maß/ thut darein Lavendl/ Majoran/ Rosmarin/ Kundl-Kraut/
Herzen-Freud/ Eysen-Kraut/ Melissen/ Salve/ von disen Kräu-
tern jedwedern einen guten Theil/hacke es/ und laß es paizen etliche Tag/
hernach brenn es auß/ alsdann nimbt man Ameissen/ mit sambt den
Eyern/ 3. oder 4. Handvoll/thue es in den Brandwein/ laß es widerumb
etlich Tag stehen/ und brenn es wieder auß/ nimbt einen weissen Senff ein
Biertling/ Weyhrauch/ Mastix/ Paradenß-Holz/ Nägerl/ Muscatnuß/
jedes 1. Loth/ diß alles klein gestossen/ in Brandwein gethan/ und wieder
außbrennt/ so ist er fertig/ vermache ihn wohl. Von diesem Geist schmit-
ret man sich Frühe und Nachts/ ohne Feuer/ wo der Schmerzen ist/ aber
man muß es eine Zeit brauchen/ hat vilen Leuthen die Schmerzen bes-
nommen/ auch lahmen Glidern die Stärck wieder gebracht.

N^o 3. Wie man den Kundlkrout-Geist macht.

Man nimbt Kundlkrout sambt der Blühe/ und hackt es klein/ thue
es in ein Flaschen/ und gieß gar guten starcken Wein darauff/
daß

daß das Kraut hißsch naß ist / vermach die Flaschen wohl / und vergrab sie in ein Roß-Mist / laß es 9. Tag darinn stehen / hernach brenn es auß / nimb wieder frisches Kraut / und gieß das Außgebrennte darauß / dieses thue zum dritten mahl / 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 Löf-ferl voll eingeben / auch Tüchel eintuncken / und auff die Puls legen ; Ingleichen kan man ihn mit ein Medritat vermengen / und auff ein rothen Scharlach auffstreichen / auff das Herz und Puls legen / ist gewiß haupt gut.

N^o 4. Den Muscablühe-Geist zu machen.

MAn nehme Muscatblühe 7. Loth / Muscatnuß 9. Loth / solches klein zerstoßen / von ein grossen / oder zwey kleinen Citronen / die gelben Schöller auff ein Ribeyßen herab geriben / darauß gieß Trientiner-Wein ein Maß / außgepresten rothen Ritten-Safft 2. Maß / laß wohl- vermachter drey Tag stehen / hernach nimbt man rockenes Brod / klein gebrösel / thut's zusammen in einem Kolm / und gemach außbrennen / der erste ist der beste und stärckeste / kan besonder gehalten werden / man macht ihn mit Zucker-Candel süß / als man gern will / und laß durch ein Fließ-Papier lauffen / wann man ihn gar klar haben will. Probatum est.

N^o 5. Wie man den Pomerantschen-Geist machen soll.

Imb hundert süße Pomerantschen / die schön gelb an Schöllern / und nicht grün seyn / schneide von denselben die Schöller Blät-weiß herab / und schneide die sauber auß / daß nichts weisses da- bey verbleibe / alsdann schneid die auß ein zinnern Däller / langlecht und klein gewürfflet / dann wann man es auß dem Holz schneidet / so gehet das beste Del in das Holz / nimb hernach dise / thue es in ein dick gläser- ne Flaschen / die kein zinnern Schrauffen hat / gieß darauß 2. Maß deß Malwastier / oder in Ermanglung dessen / 2. Maß guten alten Wälschen Wein / der die Farb und Süße behalten hat / vermach die Flaschen mit Wax / Papier und Blattern / damit kein Dampff / oder Geruch davon kombt / hat man aber ein Pantoffel-Holz an statt deß Wax / so ist es besser / dann das Wax ziehet mehr an sich von dem starcken Geruch / laß es alsdann 12. oder 14. Tag auß das längste an der Sonnen stehen / oder an einem warmen Ofen / und beütle es deß Tags einmahl umb / damit die Schöller in die Höhe kommen / brenns hernach auß dise Weiß auß / so ist es am besten ; Nimb ein gläsernen Kolm / und schütte von der ge-
paß

paikten Materi darein / aber nicht vil / die Suppen muß allezeit 2. Finger über die Species auffgehen / man muß sehen / daß es gleich außgetheilt werde / damit nicht einmahl vil / das andermahl wenig Suppen kombt / oder Species, und der Kolm muß auffß höchste nur auff 4. Finger eingefüllt werden / setz darnach den grossen Hut auff den Kolm / vermach ihn wohl mit Papier und Leinwath / setz ihn in ein kupffernen Brenn-Zeug ein / man kan auch an statt deß Wein / den Saft von Pomerancken nehmen / so ist es nicht so hitzig. Probatum.

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

Rischen Rosmarin genommen 2. Theil / denselben klein gestossen / und 3. Theil über den gebrennten Weinstein abgezogenen Brandwein / dises etlich Tag und Nacht wohlbedeckter paikzen lassen / und darnach außgebrennt / ein Arbes groß Gasser in die Röhren gethan.

NB. Der Weinstein wird heym Haffner gebrennt / wie man sonst das Hirschhorn pflegt zu brennen / alsdann gießt man den Brandwein dar auff / und distillirts herüber / will man aber den Geist delicater haben / so nimbt man einen Brandwein / der von einem guten Wein gebrennt ist.

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

Nimb 2. oder 3. Schaff voll wohlzeitige schwarze Wald-Kirschen / mehr oder weniger / darnach man vil oder wenig machen will / wohl zerstoffen / nachdem sie zerstoffen seynd / so thut mans in ein wohlvermachten Kübel / sodann nimbt man ein Tämpffel / zertreibtß in Wasser / und vermischts mit den Kirschen / laß 14. Tag / oder länger in einer Pfister-Stuben stehen / daß sie wohl jesen thun / und säuerlicht werden / darnach brennt mans / wie sonst einen Brandwein / im Kessel fein kühl herüber / wann der stärckeste herüber / so thut man ihn noch einmahl herüber treiben / in einen zinnernen Kolm / so ist er fertig.

N^o 8. Wermuth-Geist zu brennen.

Nimb guten frischen Wermuth 2. Hand voll / gieß darauff eine Halbe deß stärckesten alten Weins / paik den Wermuth darmit ein / laß ihn 3. Tag wohlverwahrter stehen / alsdann brenn ihn in ein zinnernen Kolm auß / so ist er gerecht / und hat kein Hiß : dann so waiche drey Bissen Brod in dises ein / und gibß den Krancken zu essen.