

man dieses Wasser in Balneo Mariæ; von diesem Wasser, wenn man sich übel befindet, trinkt man so viel man will, recht nach Durst.

Von allerlei Spiritibus, so aus Blumen, Blühen, Schäller, Früchten, Kräutern und Wurzeln zu distilliren.

1. Wie man den Faltrian-Geist macht.

Nimm abgezupften Faltrian nach Belieben, thue ihn in ein gläserne oder zinnerne Flaschen, daß voll wird, aber nicht eingedruckt, gieß den allerbesten und stärksten Wein darauf, daß das Geschirr ganz voll wird, laß 3 Tag im Keller wohl vermachter stehen, hernach wann mans will ausbrennen, so legt mans in Brennzeug ein und legt oben auf wieder abgezupften Faltrian, daß aber nicht in Wein kommt, damit der Dunst durch den Faltrian kann gehen, und allzeit, wann man ihn einlegt, muß man frischen Faltrian darauf legen; wann es alles ausbrennt ist, so laß noch ein oder zweimahl herüber laufen, allzeit

mit frischer Valtrianblühe, so wird es gar stark, darnach thut man ihn in ein Glas und hengt ein wenig Ambra und Bisam in ein subtileß Lüchlein darein, aber nicht gar zu viel, daß es ein guten Geschmack bekommt, wie auch schön weißen Zuckerkandel, nachdem mans gern süß hat und drei Blättl geschlagenes Gold, damit es die Kraft behalt.

2. Den Glieder- oder Ameisen-Geist zu machen.

Erstlich nimmt man des stärksten Glegersbranntwein drei oder vier Maas, thut darein Lavendel, Majoran, Rosmarin, Runderkraut, Herzenfreud, Eisenkraut, Melissen, Salve, von diesen Kräutern, jedweden einen guten Theil, hacke es und laß es beizen etliche Tag, hernach brenn es aus, alsdann nimmt man Ameisen mit sammt den Eiern, 3 oder 4 Hand voll, thue es in den Branntwein, laß es wiederum etlich Tag stehen und brenn es wieder aus, nimm einen weißen Senf ein Vierling, Weihrauch, Mastix, Paradeisholz, Näzgerl, Muskatnuß jedes ein Loth, dieß alles klein gestoßen, in Branntwein gethan und wieder ausbrennt, so ist er fertig, vermache ihn wohl. Von diesem Geist schmiert man sich frühe und Nachts ohne Feuer, wo der Schmer-

zen ist, aber man muß es eine Zeit brauchen, hat vielen Leuten die Schmerzen benommen, auch lahmen Gliedern die Stärk wieder gebracht.

3. Wie man den Runderkraut-Geist macht.

Man nimmt Runderkraut mit sammt der Blühe und hackt es klein, thu es in ein Flaschen und gieß gar guten starken Wein darauf, daß das Kraut hübsch naß ist, vermach die Flaschen wohl und vergrab sie in ein Roßmist, laß es 9 Tag darin stehen, hernach brenn es aus, nimm wieder frisches Kraut und gieß das Ausgebrennte darauf, dieses thue zum drittenmahl, 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, kann auch ein kleines Löffel voll eingeben, auch Tüchel eintunken und auf die Puls legen; Ingleichen kann man ihn mit ein Medritat vermengen und auf ein rothen Scharlach aufstreichen, auf das Herz und Puls legen, ist gewiß sehr gut.

4. Den Muscatblühe-Geist zu machen.

Man nehme Muskatblühe 7 Loth, Mus-

katnuß 9 Loth, solches klein zerstoßen, von ein großen oder zwei kleinen Citronen die gelben Schäller auf ein Riebeisen herab gerieben, darauf gieß Trientinerwein ein Maß, ausgepreßten rohen Rittensaft 2 Maß, laß wohl vermachter drei Tag stehen, hernach nimmt man trockenes Brod, klein gebrösel, thuts zusammen in einen Kolben und gemacht ausbrennen, der erste ist der beste und stärkste, kann besonder gehalten werden, man macht ihn mit Zuckerkandl süß, als man gern will und laß durch ein Fließpapier laufen, wenn man ihn gar klar haben will. Probatum est.

5. Wie man den Pomeranzengeist machen soll.

Nimm hundert süße Pomeranzen, die schön gelb an Schällern und nicht grün sein, schneide von denselben die Schäller Blättlweis herab und schneide die sauber aus, daß nichts Weißes dabei verbleibe, alsdann schneide die auf ein zinnernen Teller langlecht und klein gewürfelt, denn wenn man es auf dem Holz schneidet, so gehet das beste Del in das Holz, nimm hernach diese, thue es in ein dick gläsern Flaschen, die kein zinnerne Schrauben hat, gieß darauf 2 Maß des Malvaster oder

in Ermanglung dessen 2 Maß guten alten welschen Wein, der die Farb und Süße behalten hat, vermach die Flaschen mit Wachs, Papier und Blattern, damit kein Dampf oder Geruch davon kommt, hat man aber ein Pantoffelholz anstatt des Wachs, so ist es besser, denn das Wachs ziehet mehr an sich von dem starken Geruch, laß es alsdann 12 oder 14 Tag auf das längst an der Sonnen stehen oder an einem warmen Ofen und beutle es des Tags einmal um, damit die Schäller in die Höhe kommen, brenns hernach auf diese Weise aus, so ist es am besten: nimm einen gläsernen Kolben und schütte von der gebeizten Materi darein, aber nicht viel, die Suppen muß allezeit 2 Finger über die Species ausgehen, man muß sehen, daß es gleich ausgeheilt werde, damit nicht einmahl viel, das andermal wenig Suppen kommt oder Species, und der Kolben muß außs 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 kupfernen Brennzeug ein, man kann auch anstatt des Weins den Saft von Pomeranzen nehmen, so ist es nicht so hitzig. Probatum.

6. Wie man den Rosmaringeist machen soll.

Frischen Rosmarin genommen 2 Theil, denselben klein gestoßen und 3 Theil über den gebrennten Weinstein abgezogenen Branntwein, dieses etlich Tag und Nacht wohl bedeckter heizen lassen und darnach ausgebrennt, ein Erbsen groß Gasser in die Röhren gethan.

NB. Der Weinstein wird beim Hafner gebrennt, wie man sonst das Hirschhorn pflegt zu brennen, alsdann gießt man den Branntwein darauf und distillirt's herüber, will man aber den Geist delikater haben, so nimmt man einen Branntwein, der von einem guten Wein gebrennt ist.

7. Schwarz Kirschengeist zu machen.

Nimm 2 oder 3 Schaff voll wohl zeitige schwarze Waldkirschchen, mehr oder weniger, darnach man viel oder wenig machen will, wohl zerstoßen, nachdem sie zerstoßen sind, so thut mans in ein wohl vermachten Kübel, sodann nimmt man ein Lämpffel, zertreibs in Wasser und vermischt mit den Kirschchen, laß 14 Tag oder länger in einer Pfisterstube stehen, daß sie wohl jesen thun und säurlecht

werden, darnach brennt mans, wie sonst einen Branntwein, im Kessel sein kühl herüber; wann der stärkste herüber, so thut man ihn noch einmal herüber treiben in einen zinnernen Kolben, so ist er fertig.

8. Wermuthgeist zu brennen.

Nimm guten frischen Wermuth 2 Hand voll, gieß darauf eine Halbe des stärksten alten Wein, beiz den Wermuth damit ein, laß ihn 3 Tag wohl verwahrter stehen, alsdann brenn ihn in ein zinnernen Kolben aus, so ist er gerecht und hat kein Hiz: dann so weiche 3 Bissen Brod in dieses ein und gibß dem Kranken zu essen.

Von allerhand Branntwein.

1. Den Spiritus oder Branntwein aus allen Kräutern zu machen.

Nimm Wermuth oder anders Kraut, was man will, laß am Schatten trocknen, aber nicht dürr werden, es muß des Krauts viel und eine große Menge sein, auf ein Eimer oder