

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

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

Imb abgezapften Faltrian nach Belieben / thue ihn in ein gläser-
ne oder zinnerne Flaschen daß voll wird / aber nicht eingedruckt /
gieß den allerbesten und stärckesten Wein darauff / daß das Ge-
schirz gang 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 abgezapften Faltrian / daß aber nicht in Wein
kombt / damit der Dunst durch den Faltrian kan gehen / und allzeit wann
man ihn einlegt / muß man frischen Faltrian darauff legen / wann es alles
außbrennt ist / so laß noch 1. oder 2. mahl herüber lauffen / allzeit mit
frischen Faltrian-Blüe / so wird es gar starck darnach thut man ihn in ein
Glas / und hengt ein wenig Ambra und Bisam in ein subtiles Tüchlein
darein / aber nicht gar zu vil / daß es ein guten Geschmack bekombt / wie
auch schön weissen Zucker-Candl nach dem mans gern süß hat / und drey
Blätzl geschlagenes Gold / damit es die Krafft behalt.

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

Erstlich nimbt man des stärckesten Gleger / Brantwein 3. oder 4.
Maß / thut darein Lavendl / Majoran / Rosmarin / Rindkraut /
Herzen-Freud / Eysenkraut / Melissen / Salbe / von disen Kräu-
tern jedwedern einen guten Theil / hact es / und laß es paizen etlich
Tag / hernach brenn es auß / alsdan nimbt man Ameissen / mit sambt
den Ayrn / 3. oder 4. Hand voll / thue es in den Brantwein / laß es wie-
der ein etlich Tag stehen / und brenn es wieder auß / nimb ein weissen
Senff ein Viertling / Weyhrauch / Mastix / Paradenß / Holz / Nägel /
Muscatsnuß / jedes 1. Loth / diß alles klein gestossen / in Brantwein ge-
than / und wieder außbrennt / so ist er fertig / vermache ihn wol : Von
ditem Geist schmirt man sich frühe / und zu Nachts / ohne Feuer / wo der
Schmergen ist / aber man muß es ein Zeit brauchen / hat vilen Leuthen
die Schmergen benommen / auch lahmen Gliedern die Stärck wieder
gebracht.

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

Man nimbt Rindkraut mit sambt der Blüe / und hact es klein / thue
es in ein Flaschen / und gieß gar guten starcken Wein darauff /
daß

daß das Kraut hübsch naß ist / vermach die Flaschen wol / und vergrab sie in ein Rogmüß / laß es 9. Tag darin stehen / hernach brenn es auß / nimb wieder frisches Kraut / und gieß das Aufgebrennt darauff / dises 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 auffstreichen / auff das Herz und Puls legen / ist gewiß haupt gut.

N^o 4. Den Muscatblü-Geist zu machen.

Man nehme Muscatblüt 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 Trienter-Wein ein Maß / außgepresten rothen Ritten : Saft 2. Maß / laß wol vermachter 3. Tag stehen / hernach nimbt man rockenes Brodt / klein gebröfelt / thuts zusammen in ein Kolm / und gemach außbrennen / der erste ist derbeste 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.

Zimb hundert süße Pomeräntschen / die schön gelb an Schallen / und nicht grün seyn / schneyde von denselben die Schäller Blät weiß herab / und schneide die sauber auß / daß nichts weisses da bey verbleibe / alsdan 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 zinnern Schrauffen hat / gieß darauff 2. Maß def Malvasier / oder in Ermanglung dessen 2. Maß guten alten Wällischen 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 gez
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 andermal wenig Suppen kombt/ oder Species/ und der Kolm muß auffss höchste nur auff 4. Finger eingefüllt werden/ seß darnach den grossen Huett auff den Kolm/ vermach ihn wol mit Papier und Leinwath/ seß 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 Rosmaria genommen 2. Theil/ denselben klein gestossen/ und 3. Theil über den gebrennten Weinstein abgezogenen Brantwein/ dises etliche Tag und Nacht wolbedeckter paiken lassen/ und darnach außgebrennt/ ein Urbes groß Gasser in die Röhren gethan.

NB. Der Weinstein wird beyhm Haffner gebrennt/ wie man sonst das Hirschhorn pflegt zu brennen/ alsdan gieß man den Brantwein darauff/ und distillierts herüber/ will man aber den Geist delicater haben/ so nimbt man ein Brantwein/ der von einem guten Wein gebrennt 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 wolvermachten Kübl/ so dann nimbt man ein Tämpffel/ zertreibt in Wasser/ und vermischet mit den Kürschen/ laß 14. Tag oder länger in einer Pfister-Stuben stehen/ daß sie wol jesen thuen/ und säuerlecht werden/ darnach brennt mans/ wie sonst ein Brantwein im Kessel fein kühl herüber/ wann der stärckeste 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 stärckesten alten Wein/ paik 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 Hiz: dann so waicke 3. Büßen Brodt in dises ein/ und gibs dem Krancken zu essen.