

374 **Günßhundre Chymische**
schmack eines / dieser Spiritus nun kompt von des Wein
Weins sale Volatili. Er hat gewiß occultas pro-
prietates, wets aber nicht einen Chymicum der
darvon etwas geschrieben hätte. Sehet also einem
fleissigen Spagyro, und Artisten zu / der Sachen nach
nach zu dencken/ und zu experimentiren.

302.
Ein zubereites Wasser / welches den Spiritum vini congeliret.

R. **C** Alcinirten Weinstein und Salmitac eines so
viel als des anderer / thue eines nach dem andern in einen Retorten schüttel es geschwind
under einander/ legs in ein Capel/ und geschwind mit einer
nassen rinderin Blasen / und gib ihn lind Feuer zu
so wird ein Crystallisch Salz herüber gehen / das
selbige also vermachte/ ein zeitlang stehen lassen/ so
wird es sich zu einem Wasser solviren/dieses Was-
ser mache den Spiritum vini gleichsam zu einem von
Eys. Eben das thue auch das Salz vom Urin/ das
flüchtig ist.

303.
**Wie man Quintam Essentiam Vini
machen soll.**

Nimb einen guten Brantenwein/ dem ziehe du
Phlegma ab/ wie der Brauch ist/ thue ihm an
so: Nimb zwey oder drey Maas Wein in ein Röhr
henglaß/ sches ins Balneum, ziehe den dritten Theil
herab/ die zween Theil lasd dahinden bleiben/ nim
das so herab gezogen ist / iſſt ein Th. so nimb ein
Vierling Tartari calcinati , der nicht feucht sei