

# DE A U R O P O T A B I - L I THEOPHRASTI Paracelsi.

Recipe, Einen Alten Vnigerischen Wein / der mit abgestochen ist / sondern noch auss seinem lager liegt / vñ schön lauter ist / je älter je besser / vnd zeich seine Spiritum, davon / am ersten so geht ein wenig Phlegma vnd erzeigt sich mie äderlein / vnnnd wenn die rechten Spiritus gehert wollen / so ficht man kein äderlein / vnd wenn es widerumb begint mit äderlein zu gehen / vnd zu schwiken / so höre auss / den Spiritum distillir wi- derumb / vnnnd las ein wenig dahinden / das ist nun Phlegma / daß thue vngesährlich 6. oder 7. mahl / las allezeit ein wenig dahinden bis die Spiritus von aller seiner Phlegma gescheiden sein.

## P R O B A auf die S P I R I T U S.

Recipe, Ein zartes leines tüchlein / neß es ein jeden Spiritum, zünd es an / vnnnd wenit dß tüchlein gar verbrēdt / so ist der Spiritus vini, gar gerecht / weiter so du ein tropfen baumöl darein fallen läst / so er von stundan zu boden fällt / vnd bleibt am boden liegen / wie fast man's vmbschwenckt / so hastu den Spiritum vini rechte vnd wol distillirt. Darnach so nimbi die abbe- holtene Phlegma distillir sie fein langsam / vom

S ii