



„Pamatujte, synu Vědy, že znalost našeho magisteria pochází spíše z inspirace Nebe, než z osvětlení, která můžeme sami získat.“ (LIMONJON DE SAINT-DIDIER)

Krátký úvod ke spagyrické praxi aneb jak vyrobit spagyrické esence

Ač je relativně velký rozdíl mezi alchymii (teorií a praxi Velkého Díla) a spagyrií, ke které přiřazujeme práce dále popisované, je třeba nezapomínat, že obojí jsou nauky okultní, obojí mají moc a sílu proměnit a pozvednout studenta, ale stejně tak ho i zničit – finančně, morálně, zdravotně.. Je tedy žádoucí, aby k praktikování obého přistoupil jen ten, kdo má dostatečně srovnaný život a je natolik finančně zabezpečen, že investicemi do potřebného vybavení, knih a materiálů potřebných při práci neohrozí existenčně svoji rodinu a blízké. Bylo by tragédií, kdyby takto ubližoval svým nejbližším a tím hřešil, zatímco by se opájel iluzorní myšlenkou, že vykonává kdovíjakou záslužnou činnost.

Přísně vzato je spagyrií tady na západě nazývána velmi široká oblast laborování mimo Velké Dílo. Dají se zpracovat těla všech tří říší (vegetabilní, animální a kovní), je povoleno mnohé včetně používání technik a úvah, které se prostě Přírodě dosti vzdalují, tím spíše je však třeba udržet si jednoduchý a láskyplný vztah k všemu živoucímu a rostoucímu kolem nás a živoucímu všeprostopujícímu Bohu. Je to kotvou, která uchrání spagyrika před strašlivou herezí, která se přihodila mnohým znamenitým myslitelům a vědám – umřelo jim to Božské.

Jak už bylo mnohokrát zmiňováno, je vhodné ve spagyrii začít laborovat ve vegetabilní říši - je to nejlevnější a nejbezpečnější, preparáty z kytek jsou užitečné a člověk pro ně najde dobré uplatnění i po letech laborování. Je řada preparátů z kytek, které i při pravidelném brání prodlouží život - 10 let považuji za velmi realistický odhad. Většina spagyriků u nás laboruje takřka jen ve vegetabilní říši. Ač se jedná jen o základní práce, i to má svoji cenu, protože i základní spagyráty mohou mít pro senzitivního člověka velké využití. Základ tvoří dva recepty na výrobu rostlinných esencí. Je to jednodušší způsob, než je většinou uveden v rozličných spisech. Původ lihové cesty je u současného rakouského alchymisty Petera Hochmeiera a do Čech je přinesl Pepe Justoň, současný český alchymista, kvasnou cestu (kterou popisují níže) jsem rekonstruoval já podle starých receptů. Esence je možné použít na věci typu mastě a léky nebo třeba taky pro nastolení živlové rovnováhy. Pokud jsi dost senzitivní, tak se dají vyrobené preparáty použít i jako ladítka na různé kvality nebo entity. Jiné návody než uvádím já se dají najít třeba v Minor Opus od Johna Reida nebo v Příručce alchymisty od Fratera Alberta (vyšlo v čj v nakladatelství Volvox Globator, ale už je nejspíš rozebrané), Manfreda Junia (Rostlinná alchymie, praktická příručka) a v té stejné řadě Alchymické knihovny Trigonu vyšla i od Fabera kniha Palladium Spagyricum, ta je též použitelná ke spagyrii. Zajímavý je i Homérův zlatý řetěz. Více vydaných zdrojů v češtině k dnešnímu dni asi není.

Fáze "vegetabilní" obvykle trvá léta, než přeroste do dalších říší. Samozřejmě nic nikomu nebrání studovat nebo laborovat podle libosti s čím kdo uzná za vhodné. Nejsou tu žádné školy a osnovy, pouze několik "starších" studentů, kteří jsou více nebo méně ochotni se bavit o ledačems, když ten který konkrétně uzná, že je to smysluplné. Je třeba nezapomínat, že současná česká spagyrie je stará možná 10-15 let. Předtím trochu laborovali naši prvorepublikoví předchůdci, po válce pán Bardon, ale válka a komunisti tomu moc nepřáli. A jelikož relativně krátce před druhou válkou byla válka první a v mezeře hospodářská krize, tak si asi umí každý

představit, jak vypadala celková praxe ve 20. století v českých zemích. Současná spagyrie je tedy u nás nejživější za posledních více než 100 let - čímž myslím, že kolem 10 lidí v ČR prakticky pravidelně laboruje a vytváří okultně působivé preparáty a vzájemně spolu diskutují a rozšiřují své obzory.

Výroba rostlinné esence lihovou cestou:

- nalož sušenou rostlinu do vinného lihu v koncentraci asi 50 procent
- ponech ji zde nějakou dobu (tradice se zmiňuje o 40 nebo 72 dnech jako minimum) při pokojové teplotě
- zced' rostlinná těla a dej je prozatím stranou
- zabarvený alkohol dej do destilační soupravy a při mírném zahřívání oddestiluj líh. přestaň destilovat, když z chladiče začne kapat flegma (nakyslá voda, která už neobsahuje žádný alkohol). Získals merkurovskou frakci budoucí esence. Znovu ji predestiluj. počet destilací pro očištění Merkura je 3-5. Udělej to podle chuti a citu.
- zbytky po všech destilacích (barevnou vodu z první destilace i mdlé nakyslé flegma z dalších) slej stranou dohromady.
- rostlinná těla, kteréš před první destilací dal stranou, zalij destilkou a nech pár dní stát stranou. Voda se zabarví. Slij ji a těla znovu zalij další destilkou. Znovu nech stát. Pokud se zabarvila, znovu slij a znovu zalij. Toto je nutné opakovat 2-5x, záleží na typu rostlinných těl. Všechna tato voda, včetně flegmat jsou zdrojem sirné frakce esence. Těla pryskyřičnatá mají mnoho síry, jiná těla málo.
- tuto vodu zahřívěj na mírném plameni tak, aby se z ní kouřilo, ale neublala. Můžeš ji takto zahřívát po mnoho hodin, někdy i den nebo dva (v závislosti na objemu atd). Svař ji na přiměřený objem, který je třeba třetinou až desetinou původního množství. Po svaření Síru odstav v hrnci do chladu a nech ji tam pár dní v klidu stát. Na dně se usadí kal a nečistoty. Opatrně z něj slij olejnatou tekutinu. Očištěná Síra má olejnatou konzistenci a načervenalou barvu, u lihové cesty je mírně nakyslá.
- k získání Solí potřebujeme vysušit a na popel spálit rostlinná těla, která nám zbyla po vyloužení nečisté Síry. Kalcinace musí být provedena důkladně. Popel by měl mít šedivou barvu. Pokud obsahuje černé nedokonale spálené kousky, není to dokonalé a zbylý uhlík na sebe stále váže draselné soli, které chceme získat.
- pro vyloužení Soli z popele použijeme buď destilovanou vodu, nebo flegma z předešlých destilací Merkura. Směs vody a popela převaříme, necháme ochladnout, a přefiltrujeme. popel můžeme ještě jednou zalít a znovu povařit.
- přefiltrovanou vodu s rozpuštěnou Solí odpaříme do sucha. Získáme Sůl. Většinou je třeba ji znovu rozpustit v destilované vodě/flegmatu, znovu přefiltrovat, znovu odpařit. Někdy ji můžeme před touto očištěnou očistit i ohněm a kalcinovat. Jindy se neodpařuje do sucha, ale nechá se v malém množství přesyceného roztoku vykristalizovat. Jsou to drobné odlišnosti v postupu, ale mohou udělat velký rozdíl ve kvalitě vyrobeného spagyrátu. Člověk by měl dříve nebo později vyzkoušet všechny, procítit je, aby měl zkušenosti.
- když máš všechny tři principy - Merkura, Síru a Sůl, můžeš je spojit. Obvykle se to dělá tak, že se Sůl zakape malým množstvím Síry, nechá se rozpustit, pak se tato směs nalije do zbytku Síry a zalije Merkurem. Někdy se po zakapání malým množstvím Síry nechá Sůl den dva v klidu, až vyschne, znovu se tam přikape Síra a takto se na delší lokte mrcoší, než proběhne celková konjunkce (sloučení).
- získaná směs s Merkurem začne reagovat a často se v ní vylučuje spousta nečistot, které se mohou usazovat na dně, nebo i na hladině. Je radno postavit směs na nějaký den do klidu a pak ji přefiltrovat. Takto je získána rostlinná esence. Před

použitím je vhodné ji nechat nejlépe v mírném teple nějakou dobu uzrát. Doporučuji tuto dobu zrání mít nejméně měsíc. Někdy člověk vyrobí esenci, která se zdá, že se nepovedla. Tak se postaví někam do almary a když jí vezmeš po roce zase do ruky, až povyskočíš, jak se proměnila. To platí i pro kvasnou cestu.

Výroba rostlinných esencí kvasnou cestou:

- kvasnou cestu považuji v některých případech za dokonalejší než cestu lihovou, v jiných ne - toto je ostatně věc diskutabilní a necháme ji na posouzení každého z nás. Argumenty, některých z nás, že takto (kvasnou cestou) vyrobené esence nejsou použitelné pro některé psychurgické techniky jsou též silné a mělo by na ně být pamatováno. Je též pravděpodobné, že využití některých spagyrátů je silně individuální, protože při jejich výrobě může dojít ke kontaktu s geniem dané rostliny či techniky, který otevře laborantovi některou z praxí, která bez podobné iniciace jinému fungovat nebude. Máme před sebou ještě mnoho prostoru pro individuální výzkum. Vyjadřuji naději, že i nadále se nám podaří vzájemně uchovat přátelské vztahy a v míře možné a povolené i sdílet získané zkušenosti. Tím částečně ulomíme osten skutečnosti, že království naší Paní je větší, než dokáže jeden člověk ve svém životě obsáhnout.

-kvasná cesta se bohužel nehodí na všechny rostliny. Některé nekvasí, protože obsahují antibakteriální látky, které kvašení zabraňují, jiné v průběhu kvašení divně zasmrádají.. Používám je na rostliny, které mám možnost nasbírat v čerstvém stavu - tedy místní. Výhod je několik - ušetříš vínovici, která něco stojí, kvašením se rostlinná těla otevírají dokonaleji, než macerací v lihu, je to kratší, získaná Síra je výrazně kyselejší a nemá tendenci chytat plíseň v průběhu zpracování, nevýhody jsou popsány výše..

- vezmeš nasbíranou rostlinu, nasekáš ji na kusy, pokud je třeba, vložíš do vhodné nádoby, přidáš vodu a cukr (více neutrální) nebo med (solární vliv), asi 1kg na 7-10litrů vody. Vodu použij spíše pramenitou nebo studniční než z kohoutku. Pokud budeš brát z kohoutku, nech ji odstát třeba den nebo dva v nádobě s kameny. Stačí drť křišťálu nebo říční propraný písek. Také se hodně používala dešťová voda nebo voda získaná z rozpuštěného sněhu nebo ledu, i když to už dnes, kdy je povětrí plné nečistot asi není to pravé ořechové.

- pokud chceš, můžeš přidat vinné kvasinky, nebo počkáš, až se rozkvasí přirozenými divokými kvasinkami.

- drž v teple, aby to mělo aspoň 20 stupňů, lépe 25.

- po dokvašení (což může trvat 2-6 týdnů) zced' z rostlinných těl všechnu tekutinu. tuto budeš destilovat a pokračovat v jejím zpracování analogicky lihové cestě a lihové tekutině, ve které se rostlinná těla macerovala. Tedy získáš z ní opakovanou destilaci Merkura a po zahřívání a filtraci i Síru. Rostlinná těla můžeš znovu zalít vodou a vymacerovat z nich ještě trochu Barvy (jiný termín pro Síru). Když je v té vodě povaříš, bude macerace mnohem rychlejší a účinnější. U kvasné cesty používám už jen jedno opakované zalití vodou.

- z usušených těl opět už známým způsobem získáš Sůl

- možná zjistíš, že tato cesta dává mnohem více Síry než Merkura, než cesta lihová. To je pravda. Někdo to řeší tak, že po první destilaci Merkura k němu přileje ještě něco vínovice a další rektifikace už provede společně.

Vinná réva je vůbec rostlina hodná pozornosti. Staří ji považovali za nejdokonalejší z rostlin. Merkur v ní by měl patřit mezi nezralejší, nejdokonalejší v rostlinné říši. Také vinný kámen, který se usazuje v kádích s vínem, při jeho výrobě a zrání, se ve spagyrii často používá. Obsahuje hodně solí. Soli získané z vinného kamene se nazývají Sal Tartari, vinný kámen je Tartar. Někdy se malé množství S.T. přidávalo místo soli ze zpracovávané rostliny, když tato jich měla velmi málo.

Dva faktory, které obecně vstupují do našeho Díla příznivě jsou (mírné) teplo a čas. Třetí faktor je spagyrik sám. On je nádobou, ve které se (niternou identifikací a prožitkem) veškeré odlučování, očista i slučování dějí. Jeho individuální vztah k práci, kterou vykonává, je klíčový. Bez toho není žádný skutečný pokrok (v proměně lidského srdce). Lhostejný spagyrik je mizerný spagyrik. Na to je třeba vždy pamatovat, i když budeme používat v určitých případech chemikálie koupené v obchodě nebo sofistikovanější moderní přístroje. Nechci nijak zpochybnit hodnotu skutečných praxí ověřených znalostí, ale ony musí jít ruku v ruce s tříbením spagyrikova nitra. Jedno bez druhého nebude na této cestě fungovat.

V Opavě v březnu 2019
Kuato