

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Das allerneueste Pariser Koch-Buch

Strasburg, 1752

XX. Von den Essentzen und Oel, so mit Blumen perfumiret sind.

urn:nbn:de:bsz:31-69960

ist, welches denn bey den Seifen-Kugeln eine sehr schlimme Wirkung hat; denn diese kan man nicht zu sehr reinigen, um die Haut des Angesichts zu erhalten.

Zwanzigstes Capitel.

Von den Essentzen und Oel, so mit Blumen perfumirt sind.

Die perfumirte Essentzen und Oel sind heut zu Tage noch ziemlich im Brauch in Ansehung des Haars und anderer Sachen, wozu man sie gebraucht. Und weilien man eben nicht gemeinet war, daß dieses Buch nur blos den Zucker=Canditoren=Inspectoren dienlich seyn solle, sondern auch andern Privat=Personen, welche froh seyn werden, wenn sie diese Geheimnisse zu ihrem Nutzen gebrauchen können; als hat man nicht für gut befunden, dieses Capitel mit Stillschweigen zu übergehen.

Wie man die Blumen-Essentz machen soll.

Ob die Blumen gleich verschiedener Art sind, so fällt es doch nicht schwerer aus den einen eine Essentz zu machen, als aus den andern; Denn wer aus einer Blume eine Essentz recht machen kan, der kan sie aus allen Blumen recht machen. Man beobachte also nur diese allgemeine Weise in Ansehung aller und jeden wohlriechenden Blumen.

A a 5

Man

Man nimmt eine Kiste, so groß als man will, die inwendig mit weißem Blech beschlagen ist, damit das Holz den Geruch der Blumen nicht verderbe, und die austropfende Essenz nicht in sich schlucke.

Man muß hernach hölzerne Rahmen haben, die sich wohl in die Kiste schicken. Das Holz an den Rahmen muß zween Quer-Finger hoch seyn, und ganz um die Rahmen herum sollen Nadel-Spitzen eingeschlagen seyn.

So viel Rahmen sind, so viel Tücher muß man auch haben, in Gestalt eines Salvets, oder länglicht viereckigt, und so groß, daß sie auf allen Seiten vor den Rahmen vorgehen, damit man sie um die Rahmen herum an die Nadel-Spitzen vest machen und recht anspannen kan. So ist es demnach leicht die Tücher nach den Rahmen, und die Rahmen nach den Kisten einzurichten.

Diese Tücher müssen von Baumwolle seyn; Man muß sie zu erst in eine gute Laug-Wäsche thun, und hernach im klaren Wasser waschen, und wohl trocknen bis sie ganz trocken sind.

Wenn solches geschehen, thut man die Tücher in Ben-Oel und läffet sie so viel trincken, als sie mögen. Man druckt sie sodann ein wenig aus, damit das Oel nicht davon abtropfe, und dehnet sie hernach über die Rahmen aus, indem man sie auf allen Seiten an den Nadel-Spitzen vest macht, die ganz umher eingeschlagen sind. Die erste Rahme leget ihr zumterst in die Kiste, und streuet Jesmin-Blumen, oder Pomeranzenblütthe oder sonst eine andere Art Blumen

Blumen nach eigenem Belieben darauf. Auf diese Rahme leget ihr eine andere, und wieder Blumen darauf, und fahret also damit fort, bis eure Kiste voll ist, und eure Rahmen alle darinnen sind.

Man hat angemercket, daß das Holz an den Rahmen zween Finger hoch seyn muß, und solches ist darum geschehen, damit die Blumen, die sich zwischen zwo Rahmen befinden, nicht gedruckt werden, und doch jedes Tuch oben und unten Blumen habe. Ihr lasset eure Blumen in den Rahmen zwölf Stunden lang stehen, so daß wenn ihr sie des Morgens hinein gethan, ihr sie des Abends wieder heraus thut, und frische Blumen hinein leget, mit welchen ihr des andern Tages wiederum umwechselt. Ihr fahret etliche Tage so fort, bis euch der Geruch davon stark genug zu seyn düncket.

Alsdann thut ihr eure Tücher von den Rahmen weg, und leget sie vierfach zusammen, und nachdem ihr sie zusammen gerollt, und mit Bindfaden vielmals vest umwunden, damit sie sich nicht zu sehr ausbreiten, so leget ihr sie unter die Presse, um das Oel heraus zu ziehen, welches die Effentz ist, wovon man hier redet.

Es muß die Presse, deren ihr euch in diesem Fall bedienet, mit Eisen-Blech beschlagen seyn, damit die Effentz nicht in das Holz schlupfe. Unter die Presse setzt ihr recht saubere Gefässe, um die Effentz darinnen einzufassen, welche ihr hernach in gläserne Fläschlein thun könnet, um euch derselben im Nothfall zu bedienen.

380 Von parfumirten Essentzen und Oel.

Zu mercken ist, daß man in eine Kiste auf einmal nicht mehr als die Essenz von einer Blume machen kan; denn der Geruch der einen würde den andern verderben. So können auch die Tücher, deren man sich bedienet hat, den Geruch einer Blume an sich zu ziehen, zu einer andern nicht dienen, sie seyen denn zuvor mit Lauge gewaschen, und im klaren Wasser sauber abgespült und wieder getrocknet worden.

Essence de Mille fleurs.

Essenz von tausenderley Blumen.

Die Essenz de Mille - fleurs ist nichts anders als eine Composition von allerley Blumen - Essentzen, welche man so unter einander menget, daß man von den Blumen, die einen schwachen Geruch haben, ein wenig mehr, und von denen, die einen starken Geruch haben, etwas weniger dazu thut, und endlich dahin trachtet, daß der vielerley dazu kommende Geruch so assortirt werde, daß man nicht erkennen kan, was für ein Geruch vor dem andern die Oberhand hat und vorsticht.

Huile d'Olive parfumée aux fleurs.

Parfumirtes Baum - Oel.

Hierzu muß man das feinste und beste Baum - Oel nehmen, so zu haben ist, nemlich das sogenannte Huile Vierge, oder Jungfern - Oel. Dieses Oel hat von selbst fast gar keinen Geruch, und folglich nimmt es den Geruch der Blumen leichtlich an. Will man nun demselben

Von parfumirten Essentzen und Oel. 381

Ben einen Geruch von Blumen beybringen, so darf man es nur machen, wie man im Articul von Essentzen überhaupt gesagt hat.

Huile d'Amandes douces parfumée, & pâte pour laver les mains.

Parfumirtes Süß = Mandel = Oel und Mandel = Teig zum Hände waschen.

Schelet im warmen Wasser so viel süsse Mandeln, als ihr wollet, und lasset sie in der Luft trocknen; wenn sie trocken sind, so stosset sie nur gröblich, um sie durch ein Sieb zu treiben. Thut sie in eine Kiste, welche mit weissem Blech oder Papier gefüttert ist; macht eine Lage von euren gestossenen Mandeln Fingers dick, und auf dieselbe eine Lage Blumen, von welchen ihr wollet; dann wieder eine Lage Mandeln, und wieder eine Lage Blumen, und so weiter, bis ihr alle eure Mandeln und Blumen hinein gethan habt. Die Blumen lasset über Nacht, oder wenn ihr derselben keine grosse Menge habt, vier und zwanzig Stunden darinnen. Wenn ihr sie wieder weg thun wollet, so lasset ihr die gestossenen Mandeln durch ein Sieb lauffen, und thut wieder frische hinein. Fahret auf solche Weise fort, bis ihr spüret, daß eure Mandeln den Geruch wohl an sich genommen haben. Nehmet hernach starcke Tücher, ein viertel lang und breit ins gebierte, die wohl gewaschen und recht trocken sind. Thut eure Mandeln darein, Päckel = weise, je zwey gegen einander gefaltet, und leget sie unter die
Bresse/

382 Von parfumirten Effentzen und Oel.

Presse, um das Oel heraus zu ziehen, welches den Geruch, den ihr ihm gegeben, an sich haben wird. Der davon überbleibende Mandel-Teig wird auch diesen Geruch an sich haben; derselbe ist gut zum Händewaschen: Man muß denselben nur im Mörser stossen und durchtreiben, und die Hände damit im warmen Wasser waschen; man kan, wenn man will, ein wenig Puder mit der Viol-Wurz darunter mengen. Dieser Teig ist eben derjenige, welchen man Pâte de Provence, Teig von Provence, oder Pâte de Jasmin, Jesmin-Teig, oder Pâte de fleurs d'Orange, Pomeranzenblüth-Teig nennet.

Zu merken ist, daß sowol in Ansehung der Effentzen, als der Oele, der Teig wenigstens drey Stunden unter der Presse bleiben muß, damit das Oel Zeit hat heraus zu fließen.

Essence de Neroly. Effentz von Neroly.

Die Effentz von Neroly findet man auf dem Pomeranzenblüth-Wasser, und kommt aus der Frucht, die in der Blüthe steckt, daher man sie nur in sehr kleiner Quantität heraus ziehen kan. Man muß also viel Pomeranzenblüth-Wasser machen, um nur zwey Loth Effentz heraus zu ziehen. Man sammler sie aber auf folgende Weise: Wenn man das Pomeranzenblüth-Wasser distilliret, muß man es in eine Bouteille einfassen, welche einen weiten Bauch und einen langen engen Hals hat, und wenn die Bouteille voll Wasser ist, so muß man sie stehen lassen und zustopfen. Da nun die Effentz das leichteste ist, so steigt es im Wasser in die Höhe,

Höhe, und setzt sich oben in dem engen Hals zusammen. Da sie nun also am äußersten Ende des Halses ist, so kan man sie leicht in eine andere Bouteille schütten. Sie siehet gleich Anfangs grün aus; wenn man sie aber eine Zeitlang aufhebet, so ist sie roth.

Weil es nicht wohl geschehen kan, daß man die Essenz heraus schütte, ohne daß Wasser mit unterlauffe, so muß man, um beydes von einander zu scheiden, die Essenz sammt dem damit vermengten Wasser in eine Phiolen schütten, den Daumen auf den Mund der Phiolen thun, und selbige umstürzen. Da die Essenz leicht ist, und allezeit in die Höhe steigt, so hebt ihr einen Theil des Daumen weg, das Wasser ganz sachte ablauffen zu lassen, und wenn das Wasser heraus ist, macht ihr den Daumen wieder zu, und behaltet die Essenz darinnen, welche allein geblieben, und deren ihr euch bedienen könnet.

Essence de Cedra ou Bergamotte.

Essenz von Cedra oder Bergamotte.

Die Ceder-Essenz ziehet man aus einer Citron, welche an einem Zweig wächst, die einem Bergamotte-Birn-Baum eingespöpft ist. So hat die daraus entsprossene Citron zwei Eigenschaften. Um nun die Essenz daraus zu ziehen, schneidet man aus diesen Citronen kleine Stücke von der Schale, welche man mit den Fingern in eine Bouteille ausdrucket, oder läßt den Saft davon, wie von den Zesten, in ein Glas spritzen, wie man denselben von den Pomeranzen-Zesten
in ei

384 Von parfumirten Essenzen und Oel.
in eine Schale voll Wein spritzen lasset; je mehr
oder weniger Zesten man davon hat, je mehr
oder weniger Essenz hat man davon.

Essence d'Orange forte, ou de petit grain.

Starcke Pomeranzen = Essenz.

Setzet so viel kleine Pomeranzen als ihr wol-
let, die nicht zu zeitig sind, im Brenn-Kolben
ins Refrigeratorium mit Wasser, und was her-
über gezogen wird, fasset in eine Bouteille
mit einem langen Halse; und wenn es gestan-
den ist, so wird die Essenz oben schwimmen.
Man kan sie alsdann heraus ziehen, und in klei-
nen gläsernen Fläschlein aufheben, und wohl zu-
machen.

Essence de Citron. Citronen = Essenz.

Die Citronen = Essenz wird eben auf die Art
gemacht, wie die starcke Pomeranzen = Essenz.
Man muß nur die Citronen entzwey schneiden,
und selbige mit Wasser ins Refrigeratorium
thun, das was herüber gezogen wird, ober-
wehnter massen einfassen, und die Essenz glei-
cher gestalt daraus nehmen. Man schreibt die
Quantität der Citronen oder Pomeranzen nicht
vor. Man kan leicht urtheilen, daß genug Was-
ser dazu kommen muß, damit selbige sieden kön-
nen, ohne zu verbrennen. Es muß auch satt-
sam Frucht dazu kommen, um die Essenz her-
vor zu bringen.

Ein