

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Sammlung durchaus geprüfter und bewährt gefundener  
ökonomischer Vorschriften zur Verfertigung der  
veritablen Senteurs ... und anderen sehr vielen  
nützlichen Sachen**

**Weinlig, Christian Gottlob**

**Frankfurt am Main, 1802**

[urn:nbn:de:bsz:31-95988](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-95988)

87B

76094

Bernus

511

6 Bll., 130 Ss.



Bonnus 31

87 B 76 094

311

Herrmann *Lipp*





# Sammlung

durchaus geprüfter und bewährt gefundener

ökonomischer

# Vorschriften

zur Verfertigung

der veritablen Senteurs, Quintessenzen, Syrops,  
Limonaden, Vorpourri's, Zahnopiate, Einkruen und  
Pulver, französischer Pomade, Stärke, Puder,  
Schminke, Schönheitswasser, Handpasten, Sei-  
fen, Lak- und anderen Firnissen, Malerfarben,  
Siegellos, Ekokolade, Ultramarin, Berlinerblau,  
blauen Zinnober, Grünspan und anderen sehr  
vielen nützlichen Sachen,

so wie auch eine Anweisung

zur Nachahmung ausländischer Weine

zur

Färbung des rothen türkischen Garns

und der

ächten ostindischen blauen Druckfarbe, auf Seide,  
Wolle, Cattun und Leinwand anwendbar

von

C. G. Weinlig.

---

Frankfurt am Main

in der Jägerschen Buchhandlung.

1802.

ak

87 B 76 094

v

---

## V o r b e r i c h t.

Die nachstehenden Beyträge zur ökonomischen Chemie machen eigentlich die zweyte Abtheilung des verbesserten Branntweinbrenners, wie auch Liqueurs und Essigfabrikanten aus, und werden auch mit denselben, nach der Einrichtung des Verfassers, wie bey der ersten Auflage dieses Buchs zugleich verkauft. Da aber die darin befindlichen Aufsätze und Vorschriften mit jenen Gegenständen eigentlich wenig oder nichts gemein haben, so wird es vielen Liebhabern angenehm seyn, auch solche ohne dieselben unter vorstehendem Titel erhalten zu können.

J ä g e r s c h e B u c h h a n d l u n g.

---

Inhalt.

---

## Erstes Kapitel.

Von der wirklichen Zubereitung der wohlriechenden ver-  
zithablen Senteurs, Quintessenzen und mehrerer, aus  
unserm Spiritus verfertigten Sachen: als z. B.

---

	Seite
Eau de fleurs d'Orange	1 —
Eau de fleurs de Roses	
Eau de fleurs d'Oeillet	
Eau de fleurs de Jasmin	2 —
Eau de fleurs de Violet	
Eau de fleurs de Jonquille	3 —
Eau de Basilic	
Eau de Lavande	
Eau de Lavande composée de Montpellier	5 —
Eau de la Reine d'Hongrie	
Eau de Melliothe composée	6 —
Eau de Serpulette	
Eau d'arquebusade	7 —
Eau Vulnereaire de l'armée de France	9 —
Eau de Cedre	10 —
Eau de Bergamotte	
Eau de Portugall	
Eau de fruits d'Orange	11 —
Essentia de Moscho	
Essentia Ambræ	12 —
Eau de millefleurs	
Eau de Bouquet	
Eau Favorit	12 —
Eau Admirable	

## I n h a l t.

	Seite
Eau sanspareille	
Eau de Chypre	
Eau d'Arethuse	13 —
Eau Royale	
Eau de Souabe	
Eau de Musc	
Eau d'ambre	14 —
Eau de Pot-pourri	
Eau de franchipane	
Eau des Carmes	
Eau de Cologne oder kölnisch Wasser	15 —
Eau de Luce	16 —
Schaurischer oder Augsbürger Balsam	
Einfacher sächsischer Seifenspiritus	17 —
Quinta essentia du Lavande	18 —
Quinta essentia de milleseurs	20 —
Quinta essentia de Pot-pourri	
Quinta essentia d'Orange	21 —

## Zweites Kapitel.

Begreift die Lehre von Verfertigung der verschiedenen  
 Syrops, Limonaden, Pulver, Potpourri's, Zahn-  
 opiaten, Zahntincturen, Räucherpulvern, u. s. w.

Syrop à la Limonade de Citrons	21 —
Syrop à la Limonade de Citrons, sans jus de Citrons	
Syrop à la Limonade aux Framboises avec Vinaigre	22 —

## I n h a l t.

	Seite
Syrop à la Limonade aux Framboises, sans Vinaigre	}
Syrop à la Limonade aux Cerises	}
Syrop de Cerises au Vinaigre	} 23 —
Syrop d'épine Vinette, von Verbis- beeren	}
Syrop d'Orgeade de Montpellier	}
Syrop Capillaire de Montpellier	} 25 —
Punschsyrop oder Essenz, um in der Ge- schwindigkeit Punsch zu versfertigen	}
Syrop de Coffée, um in der Geschwin- digkeit Caffè zu versfertigen	} 27 —
Syrop de Cerises pour les Vins, um in der Ge- schwindigkeit Rüschenwein zu versfertigen	} 28 —
Syrop de Framboises pour les Vins	}
Poudre à la Limonade de Citrons	} 29 —
Das sogenannte Waldheimer sächsische Li- monadenpulver	}
Limonadenpulver von Verbisbeeren-saft	}
Poudre Carminatif à l'Imperiale	}
Poudre dentifrice blanc oder pour les Dents blanche	} 31 —
Poudre pour les Dents rouge royale	} 32 —
Opiat d'Angleterre pour les Dents	} 33 —
Teinture d'Angleterre pour les Dents	}
Das sehr berühmte und bekannte Leipzi- ger Räucherpulver	} 34 —
Extra feine Räucherkerzen	} 36 —
Spanische Ofenmasse oder wohlriechender Djenlack	} 37 —

## I n h a l t.

Pot-pourri in flüssiger Gestalt in der Geschwindigkeit die Zimmer damit zu parfümiren	Seite 38 —
Pot-pourri in trockener Gestalt in Potpourri'stöpfen aufzubewahren	39 —
Pot-pourripulver, um damit Kleider und Wäsche zu parfümiren, imgleichen seidne Säckchen damit zu füllen, um solche bei sich in der Tasche tragen zu können, welche Sujets genannt werden	41 —
Ein Pot-pourri wider die Motten in den Kleidern, dieselben zu vertreiben, imgleichen conservirt er auch das Pelzwerk	42 —

### Drittes Kapitel.

Weiset die Bereitung der französischen Pommaden, Puders, Schminken, Schönheitswässer, Handpasten und Seifen, nebst verschiedenen andern Sachen.

Pommade überhaupt	43 —
Pommade de Lavande	44 —
Pommade à la Jasmin	45 —
Pommade à la Vanille	46 —
Pommade à la fleur de Roses	47 —
Pommade à la Musc	47 —
Pommade à la Jonquille	47 —
Pommade à la Pot-pourri	47 —
Pommade à millefleurs	47 —
Pommade à la franchipane	47 —
Pommade à la Marechal	48 —
Pommade à la Violette	48 —

## I n h a l t

	Seite
Pommade die Haare wachsend zu machen	} 49 —
Lippenpommade	
Gesichtspommade	
Pommade, eine zarte Hand davon zu erhalten	} 50 —
Pommade oder Seife gleichfalls für die Hände, sie weiß und zart zu machen	} 51 —
Paste, um gleichfalls die Hände damit zu waschen	
Eine andere Art einer sehr guten Handpaste	
Handkleye in Gestalt eines Pulvers	} 52 —
Beschreibung und Bereitungsart der weißen Stärke aus Weitzen, um Haarpuder zu machen	} 53 —
Poudres, um ord. Haarpuder, wie auch Kleider und Wäsche zu parfümiren, als nämlich :	
Poudre à la Maréchal gris	} 54 —
Poudre à la Maréchal blanche	} 55 —
Poudre à la Maréchal rouge	
Poudre à la Duchesse	
Poudre à la Bergamotte	
Poudre à fleurs d'Oranges	} 56 —
Poudre d'Oeillet	
Poudre à fleurs de Roses	
Poudre à la Jonquille	
Poudre à la franc-maçon	} 57 —
Poudre à la Lavande	
Poudre à la musc & d'ambres	
Poudre à la Violette	
Poudre à Mille-fleurs	

## I n h a l t.

	Seite
Einfaches rothes Puder	58 —
Die wahre Zubereitung der Pariser Schminke, n. e. Drig. ins Deutsche übersezt	58 —
Blaue Schminke, um die Adern der Haut mit anzuzeigen	59 —
Schwarze Schminke, zu den Augen= braunen	60 —
Weisse Schminke	60 —
Eau de Perles	61 —
Eau de Princesse	61 —
Eau de Beauté de Madame Pompadour	62 —
Eau de Beauté de l'Électrice douairie= re de Saxe	62 —
Eau de Beauté de la Reine	62 —
Eau de Beauté	63 —
Poudre de Savon aux Mains pour les Dames & les Chapeaux	63 —
Seifenkugeln oder Savonnettes	64 —
Seifenkugeln oder Savonnettes andrer Art	64 —
Savonnettes de Beauté, Schönheits= Seifenkugeln	65 —
Leichte oder lockere Handwaschseife	65 —
Sapo camphorata e Camphora	66 —
Rothes Haar blond zu färben	66 —

### Viertes Kapitel.

Von Lack, Firnissen, Mahlerfarben und noch andern  
Sachen.

Ultramarin zu machen	67 —
Blaue Baschfarbe	70 —

## I n h a l t.

	Seite
Blauē Stärkenfarbe aus Berlinerblau	71 —
Carmin	72 —
Auf eine kürzere Art Carmin zu verfertigen	74 —
Florentinerlack	74 —
Florentinerlack aus Fernambuck }	76 —
Florentinerlack aus dem Krapp }	
Veritabler franz. rother Lack	77 —
Drangenfarbiger Lack	79 —
Zinnober (blauen) zu verfertigen }	80 —
Blauer Lack aus Indigo }	
Blauer Lack von Berlinerblau	81 —
Grünspan zu machen }	82 —
Gelbe Lackfarbe }	
Ein dauerhafter grüner Lack, sehr lebhaft an Farbe	83 —
Neapolitanisches Gelb	
Berlinerblau auf eine sehr kurze und leichte Art zu verfertigen	84 —
Berlinerblau aus Eisenfeile zu machen	
Ein schönes chemisches Braun	85 —
Braunschweiger Grün	86 —
Eine andere Art schönes Grün	87 —
Echelens Grün }	88 —
Leindl = Firniß }	
Terpentin = Firniß }	89 —
Bernstein = Firniß }	

## I n h a l t.

Lackfirnisse.	Seite
Veritabler Englischer Goldfirniß	90 —
Ordinaire weisser Lackfirniß	91 —
Ein ganz ordin. weiff. weicher Lackfirniß }	
Lackfirniß, Stühle, Tische, Schränke und überhaupt große Stücke damit zu lackiren	92 —
Eisenlackfirniß	93 —

## Fünftes Kapitel.

Von der Verfertigung aller und jeder Chocolade, Siegellacke, aller Couleuren und noch mehreren brauchbaren Sachen.

Vom Brennen des Caccao's	94 —
Gestößene Vanille	96 —
Veritable Wiener Chocolade	
Züriner Chocolade	
Madritter Chocolade	
Römische Chocolade	97 —
Ordinaire feine Chocolade	
Rüchen = Chocolade	
Leipziger Content zu Suppen	
Siegellack überhaupt	98 —
Nro. 1 bis 6.	99 —
ferner :	
Nro. 1 bis 6. }	100 —
Goldlack }	

## I n h a l t.

Feines schwarzes Lack	}	1 Seite
Ein geringeres	}	
Zwei ganz schlechte Sorten	}	
Gelbes Lack	}	101 —
Ein anderes	}	
Grünes Lack	}	
Noch ein anderes grünes Lack	}	
Blaues Lack	}	102 —

### Sechstes Kapitel.

#### Eine Nachahmung ausländischer Weine.

Vin de Porto		103 —
Eine Art Burgunder nachzuahmen	}	
Malagawein	}	104 —
Schlehenwein	}	
Mantwein	}	105 —
Jungen Rheinwein alt zu machen, und so zu verbessern; daß er die Güte eines zwanzigjährigen bekömmt	}	106 —
Vin de Cap, auch Lacrima Christi	}	
Muscatensect	}	
Muscatenwein	}	107 —
Champagnerwein nachzumachen, eine Ori- ginalcomposition aus Frankreich		108 —
Wein aus den weissen Johannisbeeren zu verfertigen		109 —
Meth, wie selbiger in Polen von den Ju- den verfertigt, und für den besten ge- halten wird; — eine Originalbeschrei- bung, aus der polnischen Sprache ins Deutsche übersetzt		111 —

## I n h a l t.

	Seite
Rosenwasser	112 —
Drangenblüthenwasser	} 113 —
Zimmetwasser	
Nelkenwasser	
Bitter Mandelwasser	
Weißes Lilienwasser	} 114 —
Weißwurzelswasser oder Salomoniswurzel	
Krausemünzenwasser	
Regenwasser	
Einsalzung der Rosenblätter	
Einsalzung der Drangenblumen	115 —

## S i e b e n t e s   K a p i t e l.

Die ächte Ostindische blaue Druckfarbe zu machen, anwendbar auf Seide, Wolle, Cattun und Leinwand	115 —
Von der Färbung des rothen türkischen Garns, ein Original und versuchte Composition	116 —

### N a c h t r a g

von verschiedenen Sachen, welche in Ihre gehörigen Kapitel einzuschalten übersehen worden sind.

Bischoffessenz, um davon den Bischoffwein zu verfertigen	126 —
Vin Aromatique de Corsica	} 127 —
Kirschen in Essig zu legen	
Frankfurter Senf in Bouteillen	128 —
Französischer Senf in Porzellanenen Büchsen	} 129 —
Englisches Pflaster zu verfertigen	

Empfehlungswerth sind folgende Bücher :

Vollständige Unterweisung zur Essigsäfferei und zur Verfertigung aller Arten von künstlichen Essigen, mit Ausführung der neuesten Methode von Chaptal und Parmentier, desgleichen die bewährtesten Vortheile des Bierbrauens nach englischer Art und Bereitung der gewöhnlichen und delikaten Biergattungen. Nach Erfahrungen vieljährig geprüfter Versuche; 8. 10 ggr. oder 45 fr.

Fünfte vermehrte Auflage des kleinen Frankfurter Kochbuchs, eine kurze und deutliche Anleitung zur guten und schmackhaften Zubereitung allerlei Speisen in grossen und kleinen Haushaltungen. Nebst einem Anhang vom Einmachen und Aufbewahren der Früchte und Verfertigung der Milch- und Obstspeisen; 8. roh 30 fr. oder 8 ggr. gebunden 36 fr.

Denkmale edler weiblicher Seelen, gefühlvollen Geschöpfen gewidmet; broch. 6 ggr. oder 24 fr.

Diese Piece enthält kurze Biographien, vorzüglich weiblicher Charaktere, zum Theil aus der wirklichen Welt, die man aber im gewöhnlichen Leben nicht immer findet und deshalb als nachzuahmende Muster aufgestellt zu werden verdienen.

Historisches Mancherlei, in kurzgefaßten merkwürdigen Erzählungen, aus der französischen und englischen Geschichte, mit 6 Kupfern; broch. 12 ggr. oder 45 fr.

Ein unterhaltendes Büchlein für den Liebhaber historischer Wissenschaften, der ein Feind von aller Weit- schweifigkeit und unnützer Ausdehnung einer Sache ist, und doch gern etwas Merkwürdiges über jene wichtige Epochen zu lesen wünschte.

---

---

## Erstes Kapitel.

Von der würllichen Zubereitung der wohlriechenden verci-  
tablen Senteurs, Quintessenzen und mehreren aus  
unserm Spiritus verfertigten Sachen; als z. E.

---

### Eau de fleurs d'Orange.

**N**ehmet frische Pomeranzenblüthen, die nach dem  
Aufgang der Sonne gesammelt sind, thut das Zus-  
wendige davon, und sammelt die weißen Blätter  
aparte, ungefähr 6 Pfund, und 2 Hände voll Koch-  
salz, darauf werden 6 Maas Spiritus rectificatiss.  
Vini und 2 Maas Wasser gegossen, die Blase sehr  
gut zuluftirt, und, nach den vorgeschriebenen Regeln,  
den Spiritum davon herüber destillirt. Riecht der  
Spiritus noch nicht hinlänglich stark genug nach  
Orangenblüthen, so kann man ihm noch 2 Quent-  
chen Oleum Neroli zusehen, und darin auflösen.  
Man conservirt es in einer gut verbundenen gläser-  
nen Bouteille, und läßt es ungefähr 4 Wochen lang  
ruhig stehen.

### Eau de fleurs de Roses.

Nehmet schöne frische Rosen, die rothen vollen  
sind die besten, so viel ihr wollt, z. E. 10 Pfund  
Rosenblätter, stoßet dieselben in einem Mörsel zu  
einem Brei, thut sie, nebst einer auch zwei Händen-

voll Salz, in eine gut verzinnete Destillirblase, gießet 6 Maas Spiritus Vini und 1 Maas Wasser darauf, verklebet die Blase sehr gut, und gebet ihm 6 Stunden ein gelindes Digerirfeuer, alsdann verstärket es, und destilliret den Spiritum davon ab.

Damit nun der Spiritus einen starken Geruch von Rosen hat, so repetirt es noch einmal über frische Rosen, hebet es in einer gut verbundenen gläsernen Bouteille auf, und laßt es eine Zeitlang stehen.

#### Eau de fleurs d'Oeillet.

Man nimmt eine große Parthie dunkelrothe Gartennelken, ungefähr 4 Pfund, und 1 Pfund klar gestoßene Würznelken, nebst 1 Pfund Kochsalz, thut es in die Blase, und gießt, nebst 1 Maas Wasser, 6 Pfund Spiritum rectificatissim. Vini darauf, destillirt den Spiritum davon ab, und verfährt damit, wie bei den vorhergehenden Wassern gemeldet worden ist.

#### Eau de fleurs. Jasmin.

Man muß die Blätter von den grünen Kelchen, mit welchen sie umgeben sind, abreißen, und sie bald brauchen, damit sie nicht etwas vom Geruche verlieren. Je mehr man nimmt, je besser es ist.

Wenn man sie auf eine solche Art abgezopft hat, so insundirt man sie in eine Bouteille, da die Hälfte davon mit Blumen angefüllt ist, und gießt Spiritum Vini darauf, verbindet die Bouteille mit Blase sehr gut, und läßt es in dieser Verfassung 4 bis 6 Wochen stehen; alsdann destillirt man es über

der Retorte ganz langsam. Sollte der Spiritus nicht genugsam nach Jasmin riechen, so kann man diesen schon über Jasminenblumen abgezogenen Spiritum mit neuen Blumen insundiren, und wieder abstrahiren. Man verwahrt ihn abermals in einer Bouteille, und bindet dieselbe best zu, und läßt es eine Zeit lang stehen.

#### Eau de fleurs de Violet.

Man sammelt eine große Menge gedoppelte frische blaue Märzviolen, bricht sie von ihrem Kelch los und insundirt sie in einer Bouteille, welche halb mit Spiritus Vini angefüllt ist; dazu kann man noch etliche Unzen frisch gröblich gestoßene florentinische Veilchenwurzel thun.

Man läßt diese Infusion etliche Tage stehen, alsdann abstrahirt man den Spiritum; es kann nach der ersten Abstraction sowohl die Digestion, als Abstraction repetirt werden.

#### Eau de fleurs de Jonquille.

#### Eau de Basilic.

Beide Wasser werden accurat so verfertigt, als das Eau de Jasmin, und Eau de fleurs de Violet.

#### Eau de Lavande.

Ein jeder Destillateur oder Parfumeur muß sich hierauf sehr beleißigen, weil es das gebräuchlichste Wasser ist, das einen beträchtlichen Einfluß in das Gewerb eines Destillateurs und Parfumeurs hat.

Das Eau de Lavande ist, wie gesagt, unter allen aromatischen Pflanzen am meisten Mode, und wird am stärksten gebraucht.

Zur Bereitung des Lavendelgeistes braucht man nur die Blüthe, oder die Quintessenzen der Blüthe.

Wenn ihr die Pflanzen dazu nehmen wollt, so nehmet die obersten Wipfel, oder recht, die vollblühenden Aehren, welche ihr in der besten Jahreszeit bei warmem Wetter, ein wenig vor oder unmittelbar nach der Sonnen Aufgang abschneidet. Sondert die Blätter von den Aehren und ihren Kelchen ab, und lasset sie vorher einen Tag ein wenig im Schatten liegen, damit sie von der übermäßigen Feuchtigkeit etwas abtrocknen, alsdann füllet sie in eine große Bouteille, und zwar, damit die Bouteille über 3 Theile davon angefüllt ist; hernach gießt man auf diese Quantität Lavendelblumen ohngefähr 1 auch 2 Quentchen Oleum Vitrioli, schüttelt die Blumen mit dem Oleo Vitrioli gut unter einander, und läßt es etliche Stunden in dieser Verfassung stehen. Alsdann gießt man auf diese ganze Quantität Spiritum rectificatissimum Vini, bindet mit nasser Kälberblase die Bouteille sehr gut zu, und läßt die Lavendelblumen darin wohl 14 Tage maceriren. Hat man Gelegenheit dazu, so ist es sehr gut, wenn man es an eine gelinde Wärme die Zeit über setzen kann.

Wenn diese Zeit verflossen ist, so füllet man dieses Infusum in eine Blase, gießt ungefähr 1 Maß Wasser dazu, und abstrahiret nach allen Regeln den Spiritum davon ab.

Es schadet auch nichts, sondern es ist sehr nützlich und gut, wenn man diesen abstrahirten Spiritum noch einmal über frische Lavendelblüthen zum zweitemmale abstrahirt.

Man hebt ihn in einer gut verbundenen Bouteille auf, und läßt ihn etliche Wochen ruhig stehen.

Je älter der Spiritus wird, je delikater wird er am Geruch.

### Eau de Lavande composée de Montpellier.

Dieses Lavendelwasser wird eben so verfertigt, als wie das vorhergegangene; allein wenn der Spiritus oder Eau de Lavande herüber ist, so tröpfelt man unter 1 Maas desselben Oleum de Cedro 1 Quentchen, Oleum Bergamottae  $\frac{1}{2}$  Quentchen, Oleum Lavendulae 1 Quentchen, und Moschusessenz 2 Quentchen. Man rüttelt es sehr gut unter einander, und hebt es in einer mit Blase gut verbundenen Bouteille etliche Wochen auf, ehe man es zum Gebrauch hinsetzt.

### Eau de la Reine d'Hongrie.

Die Grundmaterie dieses Wassers ist der Rosmarin. Diese Pflanze ist sehr gemein; das beste Wasser von dieser Gattung kommt auch aus Montpellier; die Composition ist folgende:

Man nimmt eine Parthie der besten Spitzen von diesem Kraut, wenn sie in völliger Blüthe stehen, und vermischt selbige mit frischen Lavendelblumen. Man thut solche in eine große gläserne Phiolen, gießt den allerbesten Spiritus Vini darauf, und läßt es

etliche Tage in einer Sandkapelle digeriren; alsdann thut man es in eine gut verzinnte Blase, wirft etwas Salz dazu, und ziehet den Spiritum davon herüber; übrighens procedirt man damit, wie vorher bei den übrigen Wässern gelehrt worden ist.

### Eau Melilote composée.

Man nimmt die Pflanze Melilothum, oder auf deutsch: Steinklee, mit der gelben Blüthe, und zwar die Spitzen von der Steinkleestaude, sondert sie von den Stielen ab, und schneidet sie mit einem krummen Messer auf dem Brette ganz klein. Zu diesem feingeschnittenen Steinklee nebst den Blüthen werden frisch abgeschälte Zitronenschaalen gethan, so viel man will, nur muß die Proportion mit dem Steinklee in Acht genommen werden; ferner auf 4 Pfund Steinklee 2 Loth Zimmetblüthe, 2 Loth Wurzeln, 1 Loth Cardamome. Alles wird gröblich zerstoßen, eine Hand voll Salz dazu gemischt, in eine gläserne Retorte gethan, 1 Maas Spiritus Vini rectificatissimi darauf gegossen, und etliche Tage digeriren lassen. Alsdann wird unter die Retorte ein Destillirfeuer gemacht, und ganz gemächlich herüber destillirt, und ferner damit procedirt, wie vorher gemeldet worden ist.

### Eau de Serpulette.

Der Thymian wird mit der Blüthe genommen, und damit accurat so procedirt, als wie bei dem Eau de fleurs de Jonquille gelehrt worden ist.

## Eau d'Arquebusade.

Dieses Wundwasser kam von seiner Entdeckung an, gleich anfangs, in sehr großen Ruf, so wie es mit den Dingen ist, die einige gute Eigenschaften haben. Es machte dazumal, als es in Paris ankam, einen sehr großen Lärm, und man fand fast kein Haus, wo man nicht eine Bouteille von diesem Wasser darin antraf. Der Erfinder davon war Mr. Lemeray, welcher auch in seinem Cours de la Chymie S. 650. davon redet.

Die wahre Composition davon aber ist diese, und zwar von dem wahren französischen Original in gutes Deutsch übersetzt, und als ein zeitheriges Geheimniß dem Publikum mitgetheilet.

Man nimmt: Wallwurzeln mit Blättern und Blüthen, Beyfuß, goldenen Gänsel, Salbey, von jedem 4 Hände voll, Betonienblätter, große Gänseblumen, Ochsenzungen, Sanickel, große Braunwurzeln, kleine Gänseblumen, Odermennige, Wegerich, Eisenkraut, Fenchel, Wermuth, von jedem 2 Hände voll, Ehrenpreis, Fettehenne, Johanniskraut, lange Osterlucy, Tausendgüldenkraut, Krauseminze, Schaafgarbe, Tobackblätter, Mäuseohrchen, und Isopp, von jedem eine Hand voll.

Alle diese Kräuter werden zerschnitten und zerstoßen, in große Krüge gethan, und Wein darauf gegossen, verbunden, und so 8 bis 14 Tage maceriren lassen, alsdann werden dieselben in eine Blase gethan, und über den Helm gezogen. In dem Original, das ich aus sicherer Hand von Paris erhal-

ken habe, war die eigentliche Quantität des Weins nicht bestimmt, mithin habe ich auch keinen angeven können.

Auf diese ganze hier befindliche Quantität würden ungefähr 10 Maas Wein genug seyn, besonders da man doch bis zur Trockene das Anbrennen verhütet, wird nicht alles herüber gezogen.

Wenn nun, sagte der Autor dieses Receptes, die erste Destillation mit dem Wein herüber gezogen ist, so nimmt man abermals die nämlichen frischen Kräuter, stößt und schneidet sie wieder klein, und gießt das erst abgezogene Liquidum wieder darauf, und so viel es Liquidum ist, so viel wird auch Spiritus Vini rectificatissimus dazu gesetzt, und in die Blase gethan, hernach bei gelindem Feuer es 8 Tage digeriren lassen, und endlich, nach den Regeln der Kunst, über den Helm gezogen, alsdann ist es fertig. Dieses ist das Wundwasser, das in Paris dazumal ein so großes Aufsehen und Lärmen gemacht hat.

Bei dieser Gelegenheit aber will ich des jetzigen Wundwassers gedenken, welches noch bis auf diese Stunde bei der französischen Armee im Gebrauch ist, und wovon fast ein jeder Kavallerist eine kleine Portion bei sich trägt, um in der Geschwindigkeit sich selber damit zu verbinden, und von dem französischen Generalchirurgus, Monf. Charron, zu verfertigen anbefohlen ist. Dieses wahre Wundwasser wird aus nachstehenden Ingredienzien verfertiget.

### Eau Vulnenaire de l'Armée de France.

Man nimmt ein Maas guten destillirten Weinessig, darein wirft man 6 Loth guten ungarischen Eisenvitriol, der vorher pulverisirt worden ist,  $1\frac{1}{2}$  Loth Porasche, 2 Loth Sal Ammoniacum, ebenfalls fein pulverisirt. Dieses läßt man im Sommer 2 — 4 Tage in der Sonne, im Winter aber auf dem Ofen gut verbunden in Digestion stehen. Da sich dann die Salze zu Boden setzen werden, so rüttelt man es den Tag über etlichemal um, damit sich alles desto besser auflöset. Alsdann gießt man  $\frac{1}{2}$  Maas Spiritum rectificatissimum Vini, und 20 Loth frisch ausgepressten Sauerampfersaft dazu, läßt es abermals etliche Tage digeriren, und fährt mit dem Umrütteln, wie vorher gelehrt worden ist, fort. Alsdann wird es in eine gläserne Retorte gethan, und fast zur Trockene herüber gezogen.

Ob es nun wohl meine Sache nicht ist, mich in die geringste Empfehlung eines Medicaments zu mischen, so will ich doch hiermit, der außerordentlichen Wirkung halber, eins und des andern, was ich aus eigener Erfahrung davon gesehen habe, öffentlich bekannt machen.

Nämlich: bei ganz frisch gehauenen Wunden leistete dieses Wasser, da dieselben damit verbunden wurden, die schleunigste Hülfe: imgleichen bei den frischen Brandschäden Lappen damit befeuchtet und umgeschlagen, stillte es Schmerz und Inflammation den Augenblick, und der Patient genas.

## Eau de Cedre.

Dazu nimmt man 3. B. 2 Maas Spiritus Vini rectificatiss., welcher über 1 Pfund frische Zitronenschalen abgezogen und mit 4 Loth Ol. de Cedro gesättiget worden ist, läßt es etliche Tage stehen, rüttelt es den Tag über öfters um, filtrirt es durch weißes Lbschpapier, und füllet dieses Wasser in kleine Bouteillen.

Eben auf diese nämliche Art wird das

## Eau de Bergamotte

verfertigt; wie auch das

## Eau de Portugall,

und das

## Eau de fruits d'Orange.

Man kann noch zu jedem von diesen Wässern, ehe man es filtrirt, etwas Ambraessenz und Moschus zusetzen. Durch das Alter giebt diese Vermischung mit denen in Spiritus aufgeloßten Oelen einen sehr delikaten Geruch. Man rechnet überhaupt auf 1 Maas des höchstrectificirten Spiritus 1 Unze wesentliches Del, und ein Quentchen Ambraessenz und Moschus.

## Essentia de Moscho.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Loth guten Moschus, thut denselben in eine kleine Phirole, gießt darauf 1 Pfund guten Spiritum Vini rectificatissimum, lutirt die Phirole mit nasser Blase zu, steckt eine Nadel hinein, und setzt es 14 Tage in Digestion, und so läßt man es mit sammt dem Sake stehen.

Eben auf diese nämliche Art wird die  
Essentia Ambrae

verfertigt. Beide Essenzen werden in Vorrath gemacht, damit man solche sogleich, wenn man sie nöthig hat, brauchen kann. Je älter diese Essenzen werden, desto besser werden sie.

Eau de Millefleurs.

Dieses wird nun auf nachstehende Art verfertigt:

Man nimmt 4 Maas Spiritum Vini rectificatissimum, und 2 Maas Wasser, imgleichen eine Hand voll Salz, thut es in die Blase, und mischt dazu 2 Hände voll Thymian nebst der Blüthe,  $\frac{1}{2}$  lb trockene Rosenblätter,  $\frac{1}{2}$  lb Lavendelblumen, 4 Loth Zimmerblüthe, 2 Loth Würznelken, 1 Loth Cardamome, 4 Loth englisches Gewürz, 8 Loth Jasmin, und 1 Loth Thymianöl; man stößt alles zusammen, und mischt die Dele darunter. Wenn die Blase sehr gut verlutirt worden ist, so wird der Spiritus davon über den Helm gezogen. In dem nämlichen Spiritu werden nachstehende wesentliche Dele aufgelöst, nämlich: 1 Quentchen Oleum Neroli,  $\frac{1}{2}$  Loth Oleum de Cedro, 1 Quentchen Oleum Bergamotto,  $\frac{1}{2}$  Quentchen Nelkendl, 10 Tropfen Zimmetöl, 1 Loth Moschuseffenz.

Wenn dieses geschehen ist, verwahret man es in einer gut verbundenen Bouteille, und läßt es etliche Tage stehen.

Eau de Bouquet.

Es werden auf 4 Maas guten Spiritus Vini, welcher in eine gläserne Retorte gethan wird, nach

stehende Sachen gethan: 1 Bouteille Jasminöl, 2 Quentchen Oleum Serpilli, 4 Loth gestoßene Zim-  
merblüthe, 1 Loth Würznelken, 1 Quentchen Car-  
damome. Alles wird gestoßen, gut gemischt, und  
mit in die Retorte gethan, und alsdann erst die Dele  
dazu gegossen. Ohngefähr 12 Stunden lang digerirt  
man es, alsdann ziehet man den Spiritum nach und  
nach davon ab.

In diesen abgezogenen und über die Retorte ge-  
triebenen Spiritum tröpfelt man nachstehende Dele:  
Oleum de Cedro und Bergamotto, von jedem 2  
Quentchen, Zimmetöl 10 Tropfen, Nelkenöl 30 Tro-  
pfen, und Umbraessenz 1 Loth; es wird gut gemischt  
und conservirt.

#### Eau Favorit.

Man nimmt 2 Maas Spiritus Vini rectificatissimi, in denselben thut man: Moschuseffenz 1  
Loth, Lavendelöl  $\frac{1}{2}$  Loth, Bergamottenöl  $\frac{1}{2}$  Loth, Ce-  
droöl 1 Loth, Nelkenöl 2 Quentchen, Zimmetöl 10  
Tropfen, Thymiandöl 15 Tropfen, Nerolidöl 10 Tro-  
pfen. Dieses wird unter den Spiritum gemischt,  
und in einer gut verbundenen Bouteille aufbewahrt.

#### Eau Admirable.

Nimm 2 Maas Spiritus rectificatissimi Vini,  
in denselben tröpfele: 1 Loth Ess. Moschi, 2 Loth  
Ess. Ambræ, 20 Tropfen Muskatendblumendöl, 10  
Tropfen Rhodiserholzöl, 15 Tropfen Nerolidöl,  $\frac{1}{2}$   
Quentchen gutes Nelkenöl, 30 Tropfen Cedro- und  
Bergamottöl, vermische alles sehr gut, und filtrire es.

## Eau sans pareille.

Auf 2 Maas Spiritus rectificatissimi Vini werden genommen: 2 Quentchen Oleum Neroli, 2 Quentchen Ol. de Portugall, 2 Quentchen Ol. Aurantior. 1 Loth Ol. de Cedro, 1 Loth Ol. Bergamotto, 1 Loth Ess. Moschi. Dieses alles wird gut gemischt, in eine gut verschlossene Phiole gethan, etliche Tage digerirt, alsdann filtrirt und aufbewahrt.

## Eau de Chypre.

Mit 2 Maas Spiritus Vini rectificatissimi werden vermischet: 2 Loth Ess. Ambræ, 2 Loth Ess. Moschi, 1 Gran veritabl. Sibeth, 1 Quentchen Nelken- und 2 Quentchen Ol. de Cedro, 10 Tropfen Zimmetöl, 2 Quentchen Ol. Bergamotto. Dieses alles wird gut vermischet und filtrirt.

## Eau d'Arethuse.

Man thut  $\frac{1}{4}$  Pfund geschnittene florentinische Beilchenwurzel, Würznelken und Zimmetblüthen, von jedem 2 Unzen, nebst einer Hand voll Salz, in die Blase, und gießt 2 Maas Spiritus Vini rectificatiss. darauf; der Spiritus wird herüber destillirt. In dem nämlichen Spiritus werden 2 Loth Bergamotten- und 1 Quentchen Neroliöl aufgelöst, zusammen digerirt und filtrirt. Es hat einen sehr angenehmen Geruch.

## Eau Royale.

In 2 Maas Spiritus rectificatissimus Vini werden aufgelöst: 2 Quentchen Muskatendl, 1 Loth

Oleum de Cedro,  $\frac{1}{2}$  Loth Oleum Bergamoto, 2 Quentchen Nelkendl; es wird gemischt, digerirt, filtrirt, und in einer verschlossenen oder gut verbundenen Bouteille aufbewahrt.

#### Eau de Souabe.

In 2 Maas Spiritus Vini rectificatissimi wird zum Auflösen getropfelt: 1 Quentchen Thymiaubl,  $\frac{1}{2}$  Quentchen Pomeranzendl, 2 Quentchen Lavendelbl, 2 Quentchen Cedrobl, 3 Quentchen Bergamotenbl, 30 Tropfen Nelkendl, 2 Loth Moschuessenz. Wenn sich alles gut aufgelöst hat, so wird es zum Gebrauch verwahrt und aufbehalten.

#### Eau de Musc.

Dieses ist nichts weiter, als ein in Spiritu Vini rectificatissimi aufgelöster Moschus: man nimmt nämlich auf das Pfund 1 Quentchen Moschus und 1 Quentchen Olei Bergamoto. Es wird gemischt, digerirt, filtrirt, und gut verwahrt aufbehalten.

#### Eau d'Ambre.

Dieses wird eben so, wie das vorhergehende Wasser, verfertigt; nur anstatt des Olei Bergamoto wird eben so viel Oleum de Cedro dazu genommen.

#### Eau de Pot-Pourri.

Dazu werden auf 2 Maas Spiritus rectificatissimus Vini 10 Gran Moschus, 10 Gran Ambrae griseae,  $\frac{1}{2}$  Loth Ol. Lavendulae,  $\frac{1}{2}$  Loth Ol. Berga-

motto, 1 Loth Ol. de Cedro, 1 Quentchen Ol. Serpilli, 1 Quentchen Ol. Neroli, 1 Quentchen Nelkenbl, und 10 Tropfen Zimmetöl genommen, in einer gut verbundenen Phiole digerirt, hernach filtrirt, und wohlverwahrt aufbehalten.

#### Eau de Franchipane.

Auf 2 Maas Spiritus Vini werden nachstehende Dele gegossen und darin aufgeldst: 1 Loth Lavendelbl,  $\frac{1}{2}$  Loth Bergamottöl, 1 Loth Cedroöl, 2 Loth Moschus, und 1 Loth Umbraessenz. Es muß gut digerirt, filtrirt und aufbewahrt werden.

#### Eau des Carmes.

Es wird in eine Blase 4 Maas Spiritus Vini rectificatissimus nebst 1 Maas Wasser gethan, imgleichen 2 Hände voll Salz, 8 Hände voll blühende türkische Melisse, welche in einem Mörser zu einem Nus gestossen worden sind, nebst 4 Loth Wurzeln, 6 Loth Zimmetblüthe, 1 Loth kleine Cardamome, 4 Loth Sem. Amomi, 2 Loth weissen Zimmet, 8 Loth Coriander, 1 Loth Fenchel, und 6 Loth Kümmelsaamen. Dieses alles wird sehr fein gestossen, und zugleich mit in die Blase gethan. Man läßt alles sehr gelinde 24 Stunden digeriren, ehe man es über den Helm ziehet; wenn dieses geschehen ist, so mischt man  $\frac{1}{2}$  Loth Oleum de Cedro hinzu, und hebt es in einer gut verbundenen Bouteille auf.

#### Eau de Cologne, oder Köllnisch Wasser.

Nimm 6 Maas Spiritus Vini, 2 Maas Wasser und eine Hand voll Salz, thue es in eine Blase,

und wirf dazu 6 Hände voll Rosenblätter, 6 Hände voll Steinklee, 2 Hände voll Rosmarin, 1 Hand voll Lavendelblumen, 4 Hände voll türkische Melisse, 1 Loth Cardamome, 2 Loth Würznelken, 4 Loth Zimmtblüthe, 3 Loth englisches Gewürz; stoße und schneide alles sehr klein, und mische es in der Blase zu dem Spiritus, digerire es ungefähr 24 Stunden, und ziehe den Spiritum davon ab. Wenn derselbe abgezogen worden ist, so mische dazu 1 Loth Oleum de Cedro,  $\frac{1}{2}$  Loth Ol. Bergamotto, 1 Quentchen Ol. Lavendulae, 2 Quentchen Ol. Carvi, 1 Quentchen Ol. Foeniculi; rüttele es sehr gut unter einander, und hebe es zum Gebrauch auf.

#### Eau de Luce.

Man verfertiget dazu einen guten flüchtigen Spiritus Salis ammoniaci, mit lebendigem Kalk. Nämlich: man thut in eine gläserne Retorte  $\frac{1}{2}$  lb gestoßenen Salmiak,  $\frac{1}{2}$  lb Pottasche, und  $\frac{1}{4}$  lb gestoßenen ungelöschten Kalk, darauf gießt man 3 Pfund Spiritus rectificatiss. Vini, rüttelt es sehr gut unter einander, und legt die Retorte in eine Sandkapelle, stößt einen dergleichen Kolben vor, welcher theils mit nasser Blase, theils mit Papier gut zugeseht und verbunden ist; denn der Spiritus ist sehr flüchtig. Dieser Spiritus wird ganz langsam tropfenweise herüber gezogen, daß ungefähr ein Theil davon zurück bleibt. Von diesem Spiritus wird z. E. 1 Pfund genommen, und zu demselben werden 2 Quentchen des allerweissesten Olei Succini gethan, imgleichen 2 Quentchen weiße venetianische

Seife. Die Seife wird vorher in ein wenig Wasser ganz aufgelöst und darunter gemischt. Man rüttelt alles sehr gut unter einander, damit es wie Milch ausseheth. Dieses Niechwasser muß die Eigenschaft haben, daß es sich nicht setzt, sondern beständig milchicht bleibt. Die Gläser, worinn es gefüllt wird, müssen mit nasser Blase verbunden werden, damit sich der flüchtige Spiritus nicht verriecht.

### Schaurischer, oder Augsburger Balsam.

Dieser besteht aus Angelikawurzel 1 Loth, rothe Pimpinellwurzel  $\frac{1}{2}$  Loth, Schwalbenwurzel 1 Loth, weissen Diptam 1 Loth, Lorbeerblätter  $\frac{1}{2}$  Loth, Lorbeeren 1 Quentchen, Grüne kleine Pomeranzen 1 Lth. Cummi Myrrhæ 1  $\frac{1}{2}$  Loth, Bdellii  $\frac{1}{2}$  Lth, Sagapeni 1 Loth, Mastix  $\frac{1}{2}$  Loth, Olibani 1 Loth, Styracis 1  $\frac{1}{2}$  Loth, Therebinth. Venet 1 Loth, Zimmerblüthen 1 Loth, Würznelken  $\frac{1}{2}$  Loth, Cubeben 1 Loth. Dieses alles wird zerschnitten und zerstoßen, in eine gläserne Retorte gethan, 3 Maas Spiritus Vini rectificatissimus darauf gegossen und langsam abgezogen, damit ungefähr ein Theil zurück bleibt.

### Einfacher sächsischer Seifenspiritus.

Dazu nimmt man 1 lb bunte venetianische Seife, schabet dieselbe ganz klein, löset sie in einer kleinen Quantität Wasser auf, daß sie wie ein dicker Brei wird. Unter diesen dicken Brei mengt man  $\frac{1}{2}$  lb in Wasser aufgelöste Pottasche, und kochet in einem eisernen Kessel oder Pfanne alles zu einer

B

dicken Masse, so, daß man es mit dem Messer klein schneiden kann. Diese klein geschnittene Seifenmasse wird in einen Kolben gethan, und 2 Pfund oder 1 Maas Spiritus darauf gegossen, in eine Sandkapselle gesetzt, und digerirt, wo sich die Seife gänzlich auflößt. Dieser Seifenspiritus wird filtrirt, und zum Gebrauch aufgehoben.

Will man aber die zweite Art desselben verfertigen, welcher parfümirter Seifenspiritus genennt wird, so setzt man ihm etliche Gran Moschus und verschiedene wohlriechende Oele zu.

Nun folgen die sogenannten Quintessenzen, welche in ganz kleinen Portionen verkauft werden, und auf nachstehende Weise verfertigt werden müssen.

Unter dem Worte Quintessenz, wird so zu sagen der Extrakt, oder der feinste Theil einer Sache verstanden. Als 3. E.

#### Quinta Essentia du Lavande.

Dieser wird auf nachstehende Art verfertigt: Man thut in eine gläserne Retorte 1 lb geschabte oder pulverisirte weiße Kreide, mit derselben vermischt man 8 Unzen Oleum Lavendulæ, und feuchtet diese Masse mit etwas von dem besten Spiritu rectificatissimo an; es wird sehr gut unter einander gemischt, und die Retorte in eine Sandkapselle gelegt, so wie die dazu gegebene Vorschrift lautet, damit die Retorte nicht zerspringt. An diese Retorte wird eine Vorlage anlutirt, und 1 lb des höchstrectificirten, allerfeinsten Spiritus, welcher expresse dazu verfertigt werden muß, vorgeschlagen. Als

dann wird Feuer unter die Kapelle gemacht, und selbiges nach und nach verstärket, bis sich die feinsten Theile des Lavendelöls aus der Kreide entwickeln, über die Retorte getrieben werden, und mit dem Spiritu, der vorgeschlagen worden ist, vermischen.

Es sind die feinsten Theile von dem wesentlichsten Oele, welches mit Kreide vermischt war, da die groben, harzigten Theile in der Kreide zurück geblieben sind. Und eben so werden alle Quintessenzen verfertigt; als z. E. Quintessentia de Cedro, Quintessentia de Bergamotto, Quintessentia de Giroffes, Quintessentia de Serpulett. Hauptsächlich aber will ich nicht zu erinnern vergessen, daß bei der Destillation der Quintessenzen die Anlutirung der Vorlage sehr genau beobachtet werden muß. Man lutirt die Vorlage an die Retorte sowohl mit nasser Blase, als Papier an, und umwickelt das Lotum sehr gut und rüchtig mit Bindfaden, weil sonst bei der Destillation die feinsten Theile derer wesentlichen Oele verfliegen mögten.

Hingegen die Quinta Essentia de fleurs de Roses erfordert etwas mehrere Arbeit; weil es an der Menge des wesentlichen Rosendöls fehlet, so kann man, um doch eine Quintessenz davon zu verfertigen, auf nachstehende Art verfahren:

Man verfertigt einen Spiritum concentratum florum rosarum aus eingesalznen Rosen, welche man etliche Tage cohobirt, und aus einer kleinen kupfernen Blase destillirt; in demselben löset man

gutes, unverfälschtes Rhodiser Holzöl auf; nämlich in einem Pfund des vorhergedachten Rosenspiritus löse man 1 Quentchen Rhodiser Holzöl auf, und lasse es etliche Tage gut verbunden bei einer Sonnenwärme digeriren.

Auf diese nämliche Art kann man die Quinta Essentia von Drangenblüthen verfertigen, und mit dem Oleo Neroli sättigen, in der nämlichen Proportion, als wie oben bei denen Rosen geschehen ist.

Die Quintessenz von Jasmin ist sehr kostbar zu verfertigen, und muß schlechterdings von bloßen italienischen weissen Jasminblumen hergestellt werden; weil diese aber sehr rar und in geringer Quantität zu bekommen sind, so macht es diese Quintessenz kostbar. Hat man aber ja das Glück, eine ansehnliche Portion zu erhalten, so verfährt man damit, wie bei denen Rosen gelehret worden ist. Nämlich: man muß den abstrahirten Spiritum zwei- bis dreimal über frische Jasminblumen abziehen.

#### Quinta Essentia de Mille fleurs.

Es wird hierzu auf 1 Pfund Kreide, welche in die Retorte gethan wird, 4 Loth Oleum de Cedro, 4 Loth Oleum Bergamotto, 4 Loth Nektendl, 2 Loth Oleum Serpilli, 1 Bouteille Ol. Jasmini, 4 Loth Ol. Lavendulæ gegossen, 1 lb des allerfeinsten Spiritus rectificatissimi vorgeschlagen, und so procedirt, als wie schon oft zuvor gelehret worden ist.

### Quinta Essentia de Potpourri.

Auf 1 Pfund Kreide wird in die Retorte ge-  
than: 2 Loth Thymianbl. 4 Loth Bergamottendbl.  
4 Loth Nelkenbl. 4 Loth Lavendelbl. 1 Loth Po-  
meranzendbl. 2 Quentchen Nerolibl. 4 Loth Mo-  
schuseffenz. 1 lb guter Spiritus. Alles wird mit  
der Kreide gut vermischt und in den in der Retorte  
vorgeschlagenen Spiritum getrieben, wie bewußt.

### Quinta Essentia d'Orange.

Zu 1 Pfund Kreide werden 8 Unzen Oleum  
Aurantiorum (Pomeranzendbl) gegossen, und damit  
übrigens, wie bewußt, procedirt.

Aus allen wesentlichen Theilen kann man auf  
diese Art die sogenannten Quintessenzen verfertigen.

Viele darunter werden auch gefärbt; allein sie  
müssen nur ganz blaß gefärbt seyn, als blau, grün,  
roth, violet, blaßgelb. Man bedient sich eben derer  
Farben, welche ich zur Färbung derer Liqueurs  
vorgeschlagen habe.

## Zweites Kapittel.

Begreift die Lehre von Verfertigung deren verschiedenen  
Syrops, Limonaden, Pulvern, Pot-Pourri's, Zahn-  
pulvern, Zahnopiaten, Zahntinkturen, Räucherpul-  
vern, u. s. w.

### Syrop à la Limonade de Citrons.

**M**an nimmt 1 Maas sehr hell clarificirten, gu-  
ten, frisch ausgepressten Zitronensaft, denselben

gießt man auf 2 Pfund gestoßenen weißen Zucker, und kocht ihn in einer sehr gut verzinnten, oder welches noch besser wäre, in einer töpfernen großen Kasserolle, zur Konsistenz eines dicken Syrops; um nun demselben einen völligen Zitronengeschmack zu geben, so tröpfelt man etliche Tropfen Oleum de Cedro dazu. Unter währendem Kochen kann man etliche Gran pulverisirte Carcumæ darein thun, um dem Syrop eine gelbe Farbe zu geben. Durch geschlagenes Eyerweiß kann man ihn sehr hell clarificiren.

### Syrop à la Limonade de Citrons, sans jus de Citrons.

Man nimmt 3. B.  $\frac{1}{2}$  Loth Sal essentielle Tartari, reibt es in einem steinernen Mörser sehr fein, und löset durch das Kochen dasselbige in  $\frac{1}{2}$  Maas Wasser auf, dazu setzt man 2 Pfund Zucker und etliche Tropfen Olei de Cedro, kochet ihn zur Konsistenz eines Syrops in einem zinnernen Kessel, und schäumt ihn sehr gut ab, damit er hell wird.

### Syrop à la Limonade aux Framboises, avec Vinaigre.

Man nimmt 1 Maas Himbeeren-saft, der mit Essig ange-setzt ist, und kocht denselben mit 3 Pfund weißem Zucker zu einem dicken Syrop, schäumt ihn mit Eyerweiß ab, das zuvor zu einem Schnee geschlagen worden ist; denn je heller der Saft ist, desto schöner wird er.

Syrop à la Limonade aux Framboises  
sans Vinaigre.

Man nimmt 4 Pfund sehr gut clarificirten Himbeeren-saft, gießt ihn auf 4 Pfund weissen Zucker, clarificirt ihn, wenn er kocht, mit Eyerweiß sehr rein ab, und kocht ihn zu einer Syropkonsistenz.

Syrop à la Limonade aux Cerises.

Es werden 4 Pfund sehr gut clarificirter saurer Kirschen-saft mit 4 Pfund weissem sehr fein gestoßenem Zucker gekocht, sehr gut abgeschäumt, und unter währendem Kochen 8 Unzen bitteres Mandelwasser dazu gegossen. Man giebt dem Syrop eine etwas starke Konsistenz.

Syrop de Cerises au Vinaigre.

Man nimmt 4 Pfund sehr wohl clarificirten Kirschen-saft, welcher ein wenig mit Gewürzen angesetzt worden ist, gießt denselben auf 4 Pfund weissen Zucker, und kocht ihn damit zu einer starken Konsistenz.

Syrop d'Epine Vinette,  
von Berbisbeeren.

Auf 4 Pfund Berbisbeeren-saft werden 4 Pfund weisser Zucker gerechnet; derselbe wird damit zu einer starken Syropkonsistenz gekocht, und übrigens mit der Abschäumung, wie bei den andern, procedirt.

Syrop d'Orgeade de Montpellier.

Man nimmt auf 1 Pfund süße Mandeln 4 Loth bittere, schälet dieselben durch Aufgießen sie

benden Wassers, wie bekant, ab, alsdann wirft man sie in kaltes Wasser, damit aller noch daran haftende Schaum abgewaschen wird. Alsdann werden sie auf einen Stein gethan, und zu einem Mus gerieben, indem man von Zeit zu Zeit ein wenig Wasser dazu thut, als wollte man einen Teig machen, damit die Mandeln nicht zu Del werden. Wenn euer Teig so weit fertig ist, so verdünnet ihn mit ein wenig Wasser, seibet ihn durch ein feines Haarsieb, und preßt ihn so stark, daß die Substanz recht ausgedrückt wird. Und da noch viel Milch in eurem Teige bleiben könnte, so verdünnet ihn zum Zweiten- und wohl auch zum Drittenmal, wenn es nöthig ist, mit Wasser, damit keine Milch mehr in dem Teige bleibt.

Merket, daß ihr jedesmal, wenn ihr euern Teig macht, sehr wenig Wasser zugießen müßt, damit die Milch dick wird.

Nachmals macht ihr Syrop aus bloßem Wasser und Zucker, welchen ihr einsiedet, bis er sich bricht, das heißt, bis er sich krystallisirt, und bald candiren will. Alsdann thut nur Mandelmilch dazu und laßt sie kochen, wobei ihr beim ersten Kochen eine Zeit lang gut rühren müßt, nachdem sie von der Stärke des Zuckers dick wird. Und wenn ihr wahrnehmt, daß euer Syrop dick genug ist, so uehmet ihn vom Feuer, damit er kalt wird, und rühret ihn von Zeit zu Zeit um, daß er nicht so sehr steigt. Wenn er kalt ist, so thut ihn allezeit, unter wäherendem Umrühren, in eine Büchse. Soll nun euer Syrop nach Pomeranzenblüthen schmecken, so thut

etwas Pomeranzenblüthenwasser dazu, und das ganz zuletzt, wenn er schon fertig ist, doch aber nicht zu viel, damit die Konsistenz des Syrops nicht dadurch vermindert wird.

Diese Bearbeitung des Syrops ist nach dem Original aus dem Französischen ins Deutsche von Wort zu Wort übersetzt worden.

Man kann auch auf nachstehende Art einen Syrop d'Orgeade versfertigen:

Man macht aus 1 Pfund geschälten süßen, und 1 Pfund dergleichen bitteren Mandeln mit Drangenblüthen = Wasser eine sehr substantidse Mandelmilch, unter dieselbe mischt man sehr fein gestoßenen Zucker, und zwar in nachstehender Proportion: Nämlich zu 1 Pfund Mandelmilch nimmt man 2 Pfund weißen Zucker, rührt denselben sehr gut unter einander, und setzt ihn über das Feuer, und wenn derselbe nur heiß geworden, daß die Mandelmilch den Zucker aufgelöst hat, so hebt man ihn geschwind vom Feuer, und rührt ihn fleißig, bis er kalt geworden ist. Zum Kochen muß man ihn ja nicht kommen lassen, sonst separirt sich die Milch vom Zucker, und gerinnet zusammen, wie eine animalische Milch.

### Syrop Capillaire de Montpeiller.

Von Wort zu Wort aus dem Französischen ins Deutsche übersetzt.

Wenn ihr die Herbam Capillor. Veneris gut und rein ausgesucht und gereinigt habt, so schneidet es mit einer Scheere sehr klein, thut es in einen

verzinnten Kessel, gießt das Wasser darauf, und  
 laßt es kochen, bis euer Decoctum wohl embriert  
 und gesättigt ist. Und wenn ihr sehet, daß sich euer  
 Kraut zu Boden setzt, ohne daß ihr es mit dem  
 Schaumlöffel niedergedrückt habt, so nehmet es vom  
 Feuer, seihet das Decoctum durch ein Sieb, und  
 drückt das Kraut scharf mit der Hand aus. Macht  
 nochmals den Kessel wieder rein, und thut Zucker  
 in denselben, z. B. 4 Pfund, und gießt auf diesen  
 1 Maas eures Decocti, setzet den Kessel aufs Feuer,  
 und rührt den Zucker um, bis er geschmolzen ist.  
 Schlaget nach diesem Eyer auf, thut das Dotter  
 weg, und nehmt nur das Weiße, welches ihr in  
 frisches Wasser thut, und es mit geschälten Weiden-  
 rüthchen wohl schlaget, damit es recht zum Schaum  
 wird. Wenn nun euer Zucker und euer Wasser  
 kochen, so thut einen Theil eures also zubereiteten  
 Eyerweises hinein, und wartet, bis der Schaum  
 gestiegen und sich an euer Eyerweiß, welches alle-  
 zeit auf dem Syrop bleibt, angehängt hat. Als-  
 dann schäumet euren Syrop, und wenn ihr ihn ge-  
 schäumt habt, so thut wiederum Eyerweiß, wie das  
 erstemal, hinein, bis euer Syrop vollkommen geklärt  
 ist. Auf solche Art schäumt ihr ihn und laßt ihn  
 kochen, bis er die Konsistenz eines Syrops bekommen  
 hat. Man gießt ihn hernach durch ein feines Haars-  
 sieb in eine große thönerne Schüssel, und läßt ihn  
 erkalten.

### Punschsyrop, oder Essenz.

Um in Geschwindigkeit Punsch zu verfertigen.

In einen gutverzinneten Kessel gießt man 1 Maas gut clarificirten Zitronensaft, in denselben thut man 3 Pfund weissen Zucker, und läßt denselben, nachdem man ihn unter währendem Kochen abschäumt, zur Konsistenz eines dicken Syrops einkochen, gießt ihn durch, alsdann setzt man ihm 1 Maas von unserm Arak zu, der ohne Wasserzusatz verfertiget worden ist, und rüttelt alles sehr gut unter einander, und verwahrt ihn in Bouteillen.

Eben auf diese nämliche Art kann eine dergl. Essenz ohne Zitronensaft verfertiget werden. Nämlich: wenn man anstatt des Zitronensafts 1 Loth in heißem Wasser aufgelöstes Sal Tartari essentielle nimmt. Uebrigens wird damit procedirt, als wie vorher bei dem, welcher mit Zitronensaft verfertiget wurde, verfahren worden ist.

### Syrop de Coffée.

In der Geschwindigkeit Kaffe zu verfertigen.

Man nimmt 3. E.  $\frac{1}{2}$  Pfund guten gebrannten und auf einer Kaffeemühle fein gemahlenen Kaffe, denselben thut man in einen Topf mit einer Stürze, gießt Wasser darauf, ungefähr 1 Maas, jedoch so, daß der Topf nicht ganz voll damit angefüllt ist. Die Stürze wird auf den Topf zugellebt, und ganz gelind kochen lassen, daß ungefähr 3 Finger voll einkochen. Das Fluidum wird von dem Kaffesatz abgegossen, und  $\frac{1}{2}$  Maas neues Wasser dazu gethan, und nochmals über die Hälfte einkochen lassen.

Sowohl das erste als zweite Brodium wird mit einander vermischet; alsdann nimmt man Zucker, gießt den ausgekochten Kaffe darauf, und kocht daraus einen Syrop, der, wenn er erkaltet ist, in kleine Bouteillen gefüllt wird.

Will man nun in der Geschwindigkeit Kaffe haben, so thut man davon einen auch 2 Löffel voll in eine Tasse, gießt heißes Wasser und Milch dazu, so ist der Kaffe zum Trinken fertig. Auf Reisen ist dieser Kaffeeyrop sehr bequem.

### Syrop des Cerises pour les Vins.

Damit in der Geschwindigkeit Kirschenwein zu verfertigen.

Man nimmt 3. B. 20 Pfund saure Kirschen, stößt dieselben in einem eisernen Mörser, nebst ihren Kernen, klein, so, daß kein Kern davon ganz bleibt. Diesen Kirschenbrei thut man in eine große töpferne Schüssel, und läßt ihn ungefähr 12 Stunden ruhig stehen. Alsdann nimmt man diese Masse, thut sie in große Krüge, und wirft etliche Loth gestoßene Gewürznelken und Zimmetblüthen dazu, und gießt 3 auch 4 Maas Wein darüber. Diese Krüge werden mit nasser Blase gut verbunden, und in dieser Verfassung ungefähr 14 Tage ruhig gelassen. Alsdann nimmt man die Masse heraus, gießt noch etwas Wein dazu, und gießt alles durch eine aufgespannte Leinwand. Diesen Kirschenast nun thut man in einen verzintten Kessel, und rechnet auf 1 Maas desselben 1 Pfund Zucker. Man läßt ihn nun auf einmal einkochen. Sollte er nicht genug nach Ge-

würze und Kernen schmecken, so thut man noch etliche Loth grüßlich gestoßenes Gewürze dazu, ingleichen etliche Maas bitteres Mandelwasser. Wenn er genug g kocht hat, so setzt man ihn vom Feuer ab, und gießt ihn zum Erkalten durch einen flanellenen Lappen.

Von diesem Caste nimmt man so viel, als man will, unter eine ebenfalls beliebige Quantität Wein, so ist augenblicklich der Kirschenwein fertig. Eben auf diese Art verfertigt man auch den

### Syrop Framboises pour les Vins,

nur daß man bei demselben das bittere Mandelwasser weg läßt. Uebrigens ist die Procedur, wie bei dem vorhergemeldeten Kirschweinsyrop.

### Poudre à la Limonade de Citrons.

Man nimmt frischausgepreßten guten Zitronensaft, 3. E. 1 Pfund, gießt ihn auf 2 Pfund Zucker, und kocht denselben in einer kupfernen oder messingenen Pfanne ad Consistentiam tabulati, oder zu einer solchen Härte, daß, wenn er erkaltet ist, sich pulverisiren läßt. Wenn dieses geschehen ist, so setzt man ihm noch eine kleine Quantität Zucker mit etlichen Tropfen Olei de Cedro zu, reibet es sehr gut unter einander, und verwahret dieses Pulver in sehr gut verbundenen Gläsern, damit es keine Luft anziehen kann, sonst wird es feucht werden, und zusammenfließen. Man verfährt damit, wie gebräuchlich, um geschwind Limonade zu verfertigen.

Mayer's Kunst/ger. Grotton

1867

Maß Hayer & Jacobson'sche Kunst/ger.

10. H. Zirkel

3-4 H. Maßstab

3 H. Rastlin/ger

wird an abgeriffeltes, abgeflämmt  
bis die Zirkel vollkommen  
gelöst ist.

Originalpl. von 72 Holz  
Kostal 27 ist abgeriffeltes  
die missthan Spiel davon  
Versteht.

Meyer in Breslau, Brinbinger  
Krause, macht seinen Versuch  
mit mit Rottigsaft, sondern  
mit Zweiselsaft.

Breslau, 29. 1872.

Th. W. Schöne.

würze und Kernen schmecken, so thut man noch etliche Loth grüßlich gestoßenes Gewürze dazu, ingleichen etliche Maas bitteres Mandelwasser. Wenn er genug g kocht hat, so setzt man ihn vom Feuer ab, und gießt ihn zum Erkalten durch einen flanellenen Lappen.

Von diesem Caste nimmt man so viel, als man will, unter eine ebenfalls beliebige Quantität Wein, so ist augenblicklich der Kirschenwein fertig. Eben auf diese Art verfertigt man auch den

### Syrop Framboises pour les Vins,

nur daß man bei demselben das bittere Mandelwasser weg läßt. Uebrigens ist die Procedur, wie bei dem vorhergemeldeten Kirschweinsyrop.

### Poudre à la Limonade de Citrons.

Man nimmt frischausgepreßten guten Zitronensaft, 3. E. 1 Pfund, gießt ihn auf 2 Pfund Zucker, und kocht denselben in einer kupfernen oder messingenen Pfanne ad Consistentiam tabulati, oder zu einer solchen Härte, daß, wenn er erkaltet ist, sich pulverisiren läßt. Wenn dieses geschehen ist, so setzt man ihm noch eine kleine Quantität Zucker mit etlichen Tropfen Olei de Cedro zu, reibet es sehr gut unter einander, und verwahret dieses Pulver in sehr gut verbundenen Gläsern, damit es keine Luft anziehen kann, sonst wird es feucht werden, und zusammenfließen. Man verfährt damit, wie gebräuchlich, um geschwind Limonade zu verfertigen.

Noch eine andere Art eines guten und gesunden  
Limonadenpulvers.

Man nimmt 2 Loth Salis essential. Tartari, reibet es sehr klein mit etlichen Granen Pulvis Curcumæ und etlichen Tropfen Olei de Cedro ab, alsdann vermische man es mit einem Pfund sehr fein pulverisirten weissem Zucker; wenn alles sehr gut unter einander gerieben ist, so siebe man es durch ein sehr feines Haarsieb, damit es theils gut gemischt, theils sehr fein wird. Man verwahrt es zum Verkauf in sehr schönen weissen Zuckergläsern auf.

Das sogenannte Waldheimer Sächsische  
Limonadenpulver.

Dieses wird aus 4 Unzen Cremor tartari und 16 Unzen gestoßenem Zucker, wozu man etliche Tropfen Oleum de Cedro gießt, verfertigt, und in einem marmornen Mörsel mit etlichen Granen fein pulverisirter Curcumæ sehr gut unter einander reibt. Es wird in kleinen, runden, blechernen, mit Papier ausgefüllten Büchsen verkauft.

Limonadenpulver von Verbisbeeren-saft.

Dieses wird accurat so verfertigt, als wie das Limonadenpulver aus dem Zitronensaft.

Man rechnet 8 Unzen Verbisbeeren-saft auf 1 Pfund Zucker, welcher ebenfalls in einem gut verzinneten Kessel ad Consistentiam tabulati gekocht, und hernach pulverisirt wird. Um des Wohlgeschmacks halber werden etliche Tropfen Oleum de

Cedro dazu getröpfelt. Der Verbisbeerenfaß muß von sehr reifen Beeren gepreßt seyn, damit das Pulver schön roth wird.

Poudre Carminatif à l'Imperiale.

Auf 1 Pfund pulverisirten Zucker werden 60 Tropfen Ol. Menthæ piperitidis, imgleichen 20 Tropfen Nelfendöl und 20 Tropfen Oleum Cinnamomi getröpfelt, und gut unter einander gerieben. Alsdann reibt man aparte in einem steinernen Mörser 1 Loth Salis Tartari essentialis so fein, wie möglich; man mische den mit Oelen imprägnirten Zucker dazu, und verwahre es in Gläserchen; es treibet unendlich die Blähungen und befördert den Appetit.

Poudre dentifrice blanc,

oder:

Pour les Dents blanche.

Es werden dazu 1 Pfund sehr fein und durch das Auskochen mit Lauge sauber gemachte pulverisirte Eierschaalen genommen, ferner 1 Pfund fein gepulverter Bimsenstein, 1 Pfund eben zu Staub gepulverte Weilchenwurzel; dieses alles wird in einem Mörser sehr gut gemischt, und durch ein feines Haarsieb gesiebt. Alsdann werden aufs neue in dem Mörser sehr fein gestoßene rothe Myrrhen 4 Loth, Würznelken 4 Loth dazu gethan, und gut unter einander gemischt. Alsdann 1 Loth Oleum de Cedro,  $\frac{1}{2}$  Loth Oleum Bergamoto,  $\frac{1}{2}$  Loth Ol. Caryophyllor, 15 Tropfen Ol. Cinnamomi, 10

Gran Moschus, welcher in ein wenig Spiritus aufgelöst worden ist. Wenn alles sehr gut gemischt worden ist, so siebt man es zum zweitemal durch, alsdann ist es fertig.

### Poudre pour les Dents rouge Royale.

Dieses wird auf nachstehende Art verfertigt. Nämlich: man thut in einen großen verglasuren Topf, welcher vornen, fast nahe am Boden, Löcher hat, welche mit kleinen längen Pfropfen zugestopft sind, 1 Pfund sauber gemachte und fein gestoßene Everschaalen, 1 lb Bimsstein, und 1 lb fein gestoßene florentinische Weichenwurzel, welches alles vorher sehr gut unter einander gemischt ist. Dieser Topf wird zur Seite eines Windofens gesetzt, auf demselben hält man ein leinwandenes Tuch, auf einem Tenakel ausgespannt, parat, durch welches nachstehendes Brodium gegossen wird:

Nämlich, man setzt einen Kessel auf einen Windofen, in denselben thut man 2 lb geraspelten Fernambuck, nebst 1 Loth Alaun, gießt so viel Wasser darauf, daß dasselbe eine Hand hoch darüber geht. Der Fernambuck muß mit dem Alaun eine gute Stunde lang kochen, bis derselbe anfängt, sich zu Boden zu setzen, alsdann schöpft man die rothe Brühe ab, und gießt sie durch die aufgespannte Leinwand in den Topf auf das Pulver; vermöge der Alaunsäure wird es mit dem Pulver effervesciren; sobald die Effervescenz jedesmal vorbei ist, gießt man nur rothe Brühe darauf, und continuirt so lange damit, bis die Effervescenz cessirt. Das Pul-

ver wird sich setzen, die Rdtthe aus der Fernambuckbrähe an sich ziehen, und das überstehende Wasser wird blaßroth aussehen. In dieser Verfassung läßt man es 24 Stunden ruhig stehen; das überstehende Wasser wird weggegossen, und das dicke auf dem Boden sitzende rothe Pulver wird auf einen Bogen Papier gethan, und nach und nach getrocknet. Wenn es ganz trocken ist, so wird es durch ein Sieb geschlagen, und mit 2 Loth sehr fein gestoßener Myrrhen, und 2 Loth Würznelken, 20 Tropfen Zimmetöl, 20 Tropfen Ol. L. Rhodii, und 2 Gran aufgelößtem Moschus vermischt. Die Couleur aber in etwas zu erhöhen, so reibt man die ganze Quantität mit etwas Mandelöl ab; es erhöhhet sich dann die Couleur. Dieses Pulver verwahrt man in einem gut verbundenen Glase, damit es sich nicht verdünste und seinen sehr angenehmen Geruch verringere.

#### Opiat d'Angleterre pour les Dents.

Es werden 2 Loth gute Coccionelle in einem Mörser sehr fein, wie Staub, mit 1 Quentchen gebranntem Alaun gerieben, und wenn sie recht fein ist, so mischt man es unter 1 Pfund mit Rosenswasser dick eingekochten weissen Syrop, wozu man 8 Loth präparirte Krebsaugen mischt. Es wird in kurzer Zeit zu fermentiren anfangen, und durch die Fermentation eine carminmäßige Rdtthe erhalten. Wenn nun die Fermentation vorüber ist, so mischt man 2 Loth pulverisirte Würznelken und 1 Loth fein pulverisirte Myrrhen dazu, reibet alles sehr gut un-

ter einander, und tröpfelt sowohl 1 Quentchen Oleum de Cedro, als auch etliche Tropfen Zimmetöl dazu.

Sollte es zu dick an Konsistenz seyn, so setzt man noch etwas Syrop mit Rosenwasser darunter; je länger es steht, je besser wird die Couleur und Geruch.

Damit aber diese Latwerge nicht schimmelt oder sauer werden mögte, so gießt man der Conservation wegen ein wenig Löffelkraut-Spiritum zu.

### Teinture d'Angleterre pour les Dents.

Es werden 8 Loth Gummi Laccæ in granis gröblich zerstoßen, und mit 4 Loth Allaun vermischt, und in einem Maas Salbeywasser so lange gekocht, bis es eine schöne purpurfarbene Röthe erlangt hat. Diese Tinktur wird durchgeseiht, und wenn sie erkaltet ist, so werden noch 16 Loth Spiritus Cochleariæ, worin 1 Quentchen Melkendl aufgelöst worden ist, dazu gesetzt. Diese Tinktur wird durch das Zugießen des Löffelkraut-Spiritus trübe, deswegen ist es nöthig, daß selbige durch Löschpapier durchfiltrirt wird.

### Das sehr berühmte und bekannte Leipziger Räucherpulver,

welches, wenn man damit räuchern will, nicht auf Kohlen geworfen, sondern entweder auf ein glühendes Blech, oder heißen Ofen gestreuet werden muß. Dieses Räucherpulver bestehet aus nachstehenden Ingrediënzien. Als nämlich aus 16 Loth Casca-

rillenrinde, 16 Loth Zimmet=Cassia, 2 ℥ Cort. Thymiamatis, 2 ℥ Storacis Calaminth., 1 ℥ Benzoes optim., 2 ℥ Rad. Ireos, 1 ℥ Zimmetblüthen, 1 ℥ Gewürznelken,  $\frac{1}{2}$  ℥ geraßpelttes Rhodiserholz,  $\frac{1}{2}$  ℥ Lavendelblüthen,  $1\frac{1}{2}$  ℥ hochrothe Rosenblätter,  $\frac{1}{2}$  ℥ schöne blaue getrocknete Kornblumen,  $\frac{1}{2}$  ℥ ebenfalls frisch getrocknete hochgelbe Ringelblumen, und nachstehender Balsam, welcher vor der Hand noch aparte aufbehalten werden muß, und nach Verfertigung dieses Pulvers, welches hiezu unten beschrieben, mit als eine Hauptsache dabei employiret werden muß, als der

#### Balsam dieses Pulvers.

Es werden 16 Unzen des höchstrectificirten Spiritus Vini, und nachstehende Oele und Sachen zur Digestion hineingerhan, als: 8 Loth Storax liquid. 4 Loth Bal. Peruvianus. 3 Loth Lavendelbl. 4 Loth Bergamottendbl. 4 Loth Oleum de Cedro. 1 Quentchen Ol. L. Rhodii. 20 Gran Moschi.

Dieses wird sehr gut unter einander gerüttelt, in ein kleines Phiolchen gethan, mit nasser Blase gut verbunden, und zur Digestion hingesezt, und unter währendem Digeriren dann und wann umgerüttelt.

Die Zurechtmachung der übrigen Ingredienzien geschieht folgendermaßen:

- 1) Die Radices Ireos werden vor allen andern Materien zu allererst mit einem krummen Messer auf dem Schneidbret grublich geschnitten,

und durch einen Durchschlag mit ganz engen Löchern gesiebt, damit sie nicht so viel Staub und Pulver geben, als wenn sie in einem Mörtel gestossen würden.

- 2) Werden die Gewürze, Cascarilla, Cassia lignea, Cort. thymiamatis auch aparte geschnitten, und ebenfalls durch das nämliche Sieb gesiebet, alsdann die beiden Gummata.
- 3) Ganz zuletzt werden die Blumen, jede aparte, durch den nämlichen Durchschlag gesiebt und fein geschnitten.

Die Rosen werden ganz aparte aufbehalten, und mit Spiritu vitrioli conspergirt, damit sie schön roth werden, die vorher, ehe sie mit den andern gemengt werden, getrocknet werden müssen.

Wenn nun dieses alles so, wie hier vorgeschrieben, behandelt worden ist, so werden alle Ingredienzien, die Blumen ausgenommen, in ein Sieb gethan, und zusammen gemischt, und aller Staub davon abgeschlagen, und nach und nach der unter dieser Zeit in Digestion gestandene Balsam mit den Händen darunter gerieben; ist nun dieses geschehen, so thut man die Blumen ganz zuletzt dazu, und mischt alles mit den Händen, wie schon kurz vorher erwähnt worden, gut unter einander. Es muß dieses Pulver in Gläsern aufbewahret werden.

#### Extra feine Räucherkerzen.

Man nimmt 3. B. 2 Pfund gute ausgeglühte Kohlen, stößt dieselben ganz fein, wäre es möglich, so sehe man, daß man Kohlen von Lindenholz haben

kann, sie sind sehr zart und brennen vortreflich. Unter diese 2 Pfund Kohlenstaub mischt man fein pulverisirten Storax Calam. 18 Loth. 4 Loth fein pulverisirte Benzoës. 8 Loth Wehrauch. 4 Loth Mastix. 2 Loth Cascarill. 4 Loth Würznelken. 6 Loth Zimmetblüthen. 6 Cort. thymiam. 6 Loth 8 Loth Storax liquid. 2 Loth Bals. de Peru. Dieses alles wird unter den Kohlenstaub, wie vorher gemeldet worden, vermischt, und endlich mit Tragant schleim zu einer Masse angestossen, die man wie ein Wachs mit den Fingern bearbeiten und formiren kann. Wenn nun diese Masse auf diese Art bereitet worden ist, so werden unter dieselbe im Mörser nachstehende Oele getrüpfelt und darunter gemischt, als: Oleum Lavendulæ, Ol. Bergamotto, Ol. de Cedro, Ol. Caryophyllor, ana 1 Quentchen; alsdann werden daraus die bekannten Räucherkerzchen formirt. Je kleiner dieselben verfertigt werden, desto schöner sind sie. Um damit sie gut ausbrennen, so müssen sie sehr gut austrocknen; ihr Geruch ist unvergleichlich.

### Spanische Ofenmasse, oder wohlriechender Ofenlack.

Man nimmt einen großen eisernen Mörser, setzt denselben in einen Kessel, worin kochendes Wasser ist, setzt diesen auf einen Windofen, worin Feuer brennt, damit das Wasser nie zu kochen aufhöret, und der Mörser heiß wird. Wenn derselbe ganz heiß geworden ist, so thut man in denselben 1 Pfund Storax liquid., und wenn der Storax wie Wachs zer-

flossen ist, so wirft man 8 Loth sehr fein gepulverte Benzoes, imgleichen 4 Loth Balsamum Peruvianum und 12 Gran aufgelösten Moschum dazu, und mischt es sehr gut unter einander; endlich färbt man es schwarz mit sehr fein gestoßenem schwarzem Elfenbein, damit es so schwarz, wie Siegellack wird. Wenn nun alles beisammen ist, so setzt man noch 1 Quentchen Lavendelbl, 2 Quentchen Nelkendl, 2 Quentchen Cedro- und 3 Quentchen Bergamottendl zu; man mischt alles sehr gut unter einander, wiegt davon jedesmal 1 Loth ab, und formirt es auf einem Blech in Stangen, wie Siegellack. Wenn der Ofen recht heiß ist, so bestreicht man ihn mit der Masse, welches das ganze Zimmer parfümiret.

#### Pot - Pourri.

In flüssiger Gestalt, in der Geschwindigkeit die Zimmer damit zu parfümiren.

Man nimmt 1 Maas Spiritus Vini rectificatissimus, in denselben tröpfelt man 1 Loth Lavendelbl, 1 Loth Serpulett, 1 Loth Bergamottendl,  $\frac{1}{2}$  Loth Cedrobl, 1 Quentchen Nelkendl,  $\frac{1}{2}$  Loth guten Bals. de Peru, 10 Gran in Spiritus aufgelösten Moschum. Alles dieses wird in einen gläsernen Kolben gemischt, welcher mit einer nassen Kälberblase gut verbunden, und in eine Sandkapelle in Digestion gesetzt wird. Wenn sich nun alle Dele aufgelöst haben, so läßt man den Kolben erkalten; unter dieser Zeit nimant man eine große Bouteille, und gießt in dieselbige 1 Maas starkes cohobirtes Rosenwasser, 1 Maas Drangenblüthen-Wasser,

1 Maas Lavendelblumenwasser, 1 Maas Thymianwasser, mischet alles sehr gut unter einander und gießt den obigen mit Oelen imprägnirten Spiritum dazu, rüttelt es sehr gut unter einander, und füllet es auf Bouteillen; man besprengt damit die Zimmer, wodurch ein sehr guter Geruch entsteht, und den ganzen Tag das Zimmer darnach riecht.

### Pot - Pourri.

Diesen in trockener Gestalt in Pot: Pourri töpfen aufzubewahren.

Diesen zu verfertigen, ist eine sehr weitläufige Beschreibung, und solche ist, nach einem französischen Originalmanuskript, ins Deutsche übersetzt worden.

Unter dem Wort Pot: Pourri versteht man gemeinlich einen Haufen von allerlei Dingen, und mit diesem ist es eben so; es ist ein Haufen vielerlei Blüthen, Kräuter, Wurzeln, Gewürze, Quintessenzen und wesentlicher wohlriechenden Oele, Schalen von Früchten, Ambra, Moschus, Zibeth; mit einem Worte, alles, was wohlriechend ist, wird hinzugefügt.

Die Uebersetzung des Originals lautet von Wort zu Wort also:

Nehmet frisch gesammelte Pomeranzenblüthen, die nicht angelaufen, d. i. nicht fleckigt, sondern schön weiß sind; wohlausgesuchte, dunkelrothe, gedoppelte Gartennelken, von welchen ihr das Herz wegthut und nur die Blüthen davon abschneidet; frische weiße Lilienblätter; schöne weiße Rosenblätter, die nicht fleckigt sind; rothe Rosenblätter; die innwendigen Herzen derer Rosen, die noch nicht von

der Sonne ausgezogen sind: Lavendelblumen; die feinsten Spitzen von Rosmarin, welche in völliger Blüthe stehen; Thymianzweige, die in völliger Blüthe stehen; Salbey nebst denen Blumen; jungen Beyfuß, die Spitzen davon; Majoran; Basiliken; Steinflee, nebst denen Blumen; von allen diesen von jedem gleichviel, alsdann gröblich gestoßene Zimmetblüthen, Würznelken, Cardamomen, englisches Gewürze, Muskatennüsse, von jedem 6 Loth, alles gröblich zerstoßen. Die Blüthen und Kräuter vermischt mit einander, alsdann nehmet ihr eine große wohlverglasurte Schüssel, und thut erstlich auf den Boden eine Schichte Salz, das vorher expreß zu diesem Behufe verfertigt worden ist, die ihr wiederum mit einer Schichte Blüthen und Kräuter bedeckt, bis eure Schüssel voll ist, wo immer zu der Schichte Blumen und Kräutern von denen Gewürzen mit untergemengt wird; die letzte Schichte aber muß nur mit Blumen und Kräutern bedeckt seyn. Die Gewürze müssen sehr gut eingetheilt werden, damit sich alles egal durchziehet, und, so zu sagen, alles sehr gut gewürzet sey.

Wenn dieses besagterweise geschehen ist, so bedeckt man die Schüssel mit einem Deckel, welcher gut darauf paßt, damit ihr sie hernach auf die legt, wenn alles beisammen ist, verlutiren oder verkleben könnt. Unterdeffen aber, ehe dieses geschieht, decket es einweilen nur so zu, und laßt es in dieser Verfassung nur etliche Tage stehen. Alsdann stoßet 1 Pfund florentinische Beilchenwurzel,  $\frac{1}{2}$  Pfund runde braune Cyperwurzel,  $\frac{1}{2}$  Pfund geraspeltes frisches

Rhodifer = Holz, und wenn alles etliche Tage gestanden, so nehmet alles wieder aus der Schüssel; und leget es schichtweise über einander, und mischet über jede Schichte einen Theil dieses Pulvers, ingleichen jedesmal etwas Salz dazu. Wenn alles nun wieder in die Schüssel gethan worden ist, so passet den Deckel wiederum auf, und lutirt sie mit einem Streifen Papier, welches mit Kleister bestrichen ist, tüchtig zu, damit alles darunter schwizet.

Diese zulutirte Schüssel nun wird täglich in die Sonne gesetzt, womit man 3 — 4 Wochen continuiren kann.

Alsdann machet die Schüssel auf, und nehmet alles heraus auf etliche Bogen Realpapier, und parfümirt noch die ganze Masse mit etwas Lavendel-, Cedro-, Bergamotten-, Nelken-, Jasmin- und Neroliöl, ingleichen etliche Gran aufgeldbstem Moschus und Ambra; mischet es abermals sehr gut, und thut es in Pot-Pourrigefäße, und verfähret damit, wie gebräuchlich.

### Pot-Pourri-Pulver,

um damit Kleider und Wäsche zu parfümiren, imgleichen seidene Säcke damit zu füllen, um solche bei sich in der Tasche tragen zu können, welche Sijets genennet werden.

Dazu nimmt man:  $\frac{1}{2}$  lb Rosenblätter,  $\frac{1}{2}$  lb Lavendelblüthe, 4 Loth Rosmarin, 6 Loth Majoran, 8 Loth Thymian, 6 Loth Pfefferkraut, 8 Loth Poley, 4 Loth Krausemünze, 4 Loth Melilottenkraut,  $\frac{1}{2}$  lb gestoßene Weichenwurzel, 8 Loth Cyperwurzel, 8 Loth Würznelken, 8 Loth Zimmetblüthe, 16 Loth

Rhodiser Holz, 2 Loth Cardamome, 4 Loth englisches Gewürze, 2 Loth Muscatennüsse. Dieses alles wird grob gestoßen, durch ein sogenanntes Speciessieb getrieben, alsdann mit nachstehenden Oelen parfümirt, als: Lavendelöl, Bergamottöl, Cedro- und Rhodiser Holzöl, und etlichen Gran aufgeldstem Moschus, so viel man von jedem nehmen will, nachdem es schwach oder heftig riechen soll. Damit aber sowohl die Gewürze als Blumen und Kräuter ihren völligen guten Geruch behalten, und in einer gewissen Feuchtigkeit erhalten werden, so setzt man ihm das zu allen Pot-Pourris apart verfertigte Salz zu. Dieses Salz wird auf nachstehende Art verfertigt:

Man nimmt eine eiserne Pfanne, darein thut man 2—3 Pfund Kochsalz, setzt es über das Feuer, rührt es mit einem hölzernen Spatel gut um, und röstet es so lange, bis es, wenn ihr etwas davon aufs Feuer werft, nicht mehr prasselt, und bräunlichgelb an der Farbe wird.

### Ein Pot-Pourri

wider die Motten in den Kleidern, dieselben zu vertreiben; imgleichen konservirt er auch das Pelzwerk.

Dazu nimmt man: 10 lb Sägespäne von sehr fettem Kienholz, 2 lb gestoßene Lavendelblumen, Etliche sehr fein geschnittene Moschushäutchen, 4 Loth Rosmarinöl, 2 Loth Lavendelöl, 2 Loth Bergamottöl, 4 Loth gepulverten Kampfer. Es wird sehr gut gemischt, und sowohl in die Kleider als Pelze gestreuet.



## Drittes Kapitel.

Weiset die Bereitung der französischen Pomaden, Pouders, Schminken, Schönheitswässer, Hnparen und Seifen, nebst verschiedenen andern Sachen.

Bei der Verfertigung derer französischen Pomaden kommt es hauptsächlich auf die Hauptmasse derselben an; diese bestehet entweder aus Rindsniere- oder Hammelstalt, Umschlitt oder Fett; ingleichen aus einer Beimischung weissen Mohn-, oder Provençer Oels; fernerhin kann man auch bei manchen Pomaden etwas weissen Puder zumischen. Die Zubereitung des Fetts oder Rindstalles ist weiter nichts Künstliches: es will aber doch, der Reinlichkeit halber, sehr gut in Acht genommen werden. Man verfährt damit folgendermaßen:

Es wird erstlich das Fett, welches zur Verfertigung derer Pomaden genommen werden soll, sehr fein mit dem Messer geschnitten, in einen Kessel gethan, und nach und nach bei der gelindesten Kohlenwärme zerlassen.

Man verhüte so viel, wie möglich, die lebendige Flamme derer Kohlen, daß die Spitze derselben nicht den Boden des Kessels berühre, damit das Fett ganz langsam ausschmilzt. Um nun die Flamme zu verhindern, so kann man dieselbe mit ausgefiebter Asche unterdrücken.

Dieses ausgelassene Fett nun gießt man durch eine aufgespannte Leinwand in eine große tiefe irdene Schüssel. Wenn nun dieser ausgelassene Talf

Kalt und hart geworden ist, so schlägt man ihn in kleine Stückchen, thut dieselben in einen kupfernen gut verzinnten Kessel, gießt nach Proportion Rosenwasser dazu, und kocht darin das Fett noch einmal aus, wodurch es seinen widrigen Geruch verliert, und einer weissen Wachskonsistenz ähnlich wird. Sollte man gewahr werden, daß das Rosenwasser verdampfte, so kann man noch mehr dazu gießen, bis man merkt, daß der garstige Geruch des Fettes sich verzogen hat. Man gießt hernach zum Zweitemale das Fett durch eine Leinwand, und läßt es abermals kalt werden, wo sich das Wasser davon separiren wird. Da sich nun noch hier und da unreine Theile auf dem Boden angesetzt haben, so schabt man sie, wenn es erkaltet ist, ganz rein ab. Dieses auf diese Art ausgeschmolzene Fett thut man abermals in einen saubern verzinnten Kessel, läßt es gleichfalls langsam fließen, und gießt entweder weißes Mohn- oder Provencer Del, so viel man will, darunter, nachdem man die Pomade weicher oder harter Konsistenz haben will.

Aus dieser Masse nun werden, mit ihren gehörigen Zusätzen von wesentlichen Oelen, wornach sie riechen sollen, alle Pomaden fertig. Nur müssen die Oele und Balsame nicht zu heiß beigemischt werden, sonst verfliegen sie und werden dadurch ihrer Delikatesse beraubt. Als z. E.

#### Pomade de Lavande.

Zu 4 Pfund von obiger Pomadenmasse, wenn selbige vorher langsam fließend gemacht worden ist,

mischt man nach und nach 8 Loth gutes französische Lavendelöl. Dieses Del wird mit einer hölzernen Pistille ganz langsam darunter gemischt. Sollte ja die Pomade ein wenig schmierig seyn, so setzt zu dieser ganzen Masse  $\frac{1}{2}$  Pfund gutes durchgeseibtes Puder, welches sehr gut unter einander gerieben wird.

Auf diese nämliche Art werden die Pomade à la Bergamotte, Pomade à la Cedro, Pomade à la Serpulette, Pomade à la d'Oeillet, Pomade aux fleurs d'Orange, Pomade aux fruits d'Orange verfertigt. Die Pomade à la Bergamotte, à la Cedro, fruits d'Orange, werden mit pulverisirter Curcumæ ganz blaß gefärbt; man verfährt damit folgendermaßen, wenn die Pomaden gefärbt werden sollen. Man nimmt ganz aparte einen kleinen Kessel, in denselben thut man 3. E. 1 Pfund Pomadenmasse, und mischt ungefähr 1 Loth, auch etwas mehr Curcumæ dazu, und ganz gelinde damit gekocht, alsdann wird es durch eine Leinwand gegossen; man hütet sich, daß nichts von Pulver durch die Leinwand gehet und sich setzt. Diese gelbe Masse wird unter die ganze Quantität von 4 Pfund gemischt.

#### Pomade à la Jasmin.

Zu 4 Pfund Pomadenmasse werden 6 Bouteillen des allerbesten Provençeröls gemischt, und  $\frac{1}{4}$  Pfund Puder, so wie vorher gelehret worden ist. Sollte aber die Pomade nicht sattfam nach Jasmin riechen, so kann man von dem veritablen Eau de Jasmin wenigstens eine Bouteille voll darunter mischen. Sie bleibt weiß.

### Pomade à la Vanille.

Diese verfertiget man auf nachstehende Art: Man nimmt 3. E. 4 Loth fein gestoßene Vanille auf 4 Pfund Pomadenmasse; diese Vanille wird erstlich mit einer Scheere sehr fein geschnitten, zwischen 2 Bogen Papier langsam getrocknet, und mit etlichen Loth Nelken=Cassia zu einem feinen Puder gestoßen, es muß aber so fein wie Mehl seyn, alsdann mit 1 Loth Bals. de Peru unter die ganze Quantität gemischt; man kann auch etliche Tropfen Nelken- und Zimmetöl darunter reiben. Diese Pomade erhält erst ihren delikaten Geruch nach Verlauf 4 Wochen, und je älter dieselbige wird, desto schöner riecht sie.

### Pomade à la fleurs de Roses.

Dazu verfertiget man etliche Maas sehr concentrirtes Rosenwasser, welches etlichemal über eingezogene Rosen abgezogen worden ist. In diesem Rosenwasser kocht man aufs neue den schon in Wasser abgekochten und gereinigten Nierentalk; wenn derselbe erkaltet und mit Provencer Del vermischet worden ist, so agitirt oder reibt man, nebst sehr starkem Rosenwasser, 1 Loth Rhodiser=Holzöl darunter. Man kann sie weiß lassen, oder auch mit Alkannawurzel rosenartig färben, die vorher klein geschnitten und in etwas Rindsnierenfett gekocht worden ist. Je blässer die Pomade gefärbt wird, desto angenehmer ist die Couleur.

## Pomade à la Musc.

Unter 4 Pfund Pomadenmasse mischt man 2 Unzen von unserer Moschuseffenz, imgleichen etliche Loth Oleum de Cedro; man färbt sie ganz lichtgrau mit ein wenig sehr fein pulverisirter Ambra.

## Pomade à la Jonquille.

Das Del von der Jonquille, oder die Quintessenz von derselben, ist hier in Deutschland gar nicht zu haben, deswegen muß man den der Jonquille ähnlichen Geruch componiren, und dieser wird auf folgende Art hergestellt: Vor allen Dingen wird die Pomadenmasse ganz blaßgelb, der Jonquille ähnlich, gefärbt durch Curcumæ, wie vorher gelehret worden, und durch Flanell gegossen. Ueberhaupt ist hier noch zu erinnern, daß man alle Pomaden durch ein flanellenes Tuch gießt, weil in demselben alle nur mögliche Unreinigkeiten hängen bleiben. Alsdann mischt man unter diese 4 Pfund Masse nachstehende Oele: 4 Loth Essent. Ambræ, 1 Loth Essent. Moschi, 1 Quentchen Thymiandl, 1 Quentchen Pomeranzen- und 2 Quentchen Bergamottendl. Dieses alles wird unter die ganze Masse sehr gut melirt.

## Pomade à la Pot - Pourri.

Dazu werden auf 4 Pfund Pomadenmasse 5 Loth Essentia Moschi, 4 Loth Ol. de Cedro, 4 4 Loth Ol. Bergamotto, 1 Loth Nelfendl, 1 Loth Thymiandl, 1 Bouteille Jasminndl, 1 Loth Lavend-

del = und 1 Loth Pomeranzendöl genommen. Alles wird gut unter einander gemischt und die Masse gelblich gefärbt.

#### Pomade à Mille fleurs.

Zu 4 Pfund Pomadenmasse wird gemischt 2 Loth Essent. Moschl, 2 Loth Essent. Ambræ, 2 Loth Pomeranzendöl,  $\frac{1}{2}$  Loth Nerolidl,  $\frac{1}{2}$  Loth Nelkendl, 1 Quentchen Ol. L. Rhodii,  $\frac{1}{2}$  Loth Thymianndl, 2 Loth Cedrodl, und 1 Quentchen Bals. de Peru, und  $\frac{1}{2}$  Pfund Puder, wie bewußt.

#### Pomade à la Franchipane.

Zu 4 Pfund Pomadenmasse kommt 1 Bouteille Sasmindl, 4 Loth Bergamottendl, 3 Loth Cedrodl, 1 Loth Nelkendl,  $\frac{1}{2}$  Loth Thymianndl, 4 Loth Moschuessenz. Dieses alles wird sehr gut unter einander gemischt, und bräunlich gefärbt.

#### Pomade à la Marechai.

4 lb Pomadenmasse, 2 Bouteillen Sasmindl, 1 Loth Nelkendl, 20 Tropfen Zimmetdl, 2 Loth Cedrodl, 3 Loth Bergamottendl,  $\frac{1}{2}$  Loth Rosmarindl. Dieses wird, wie bekannt, sehr gut unter einander gemischt.

#### Pomade à la Violette.

4 lb Pomadenmasse, 4 Loth Oleum de Cedro, 1 lb ganz zu seinem Pulver, wie Puder pulverisirte Weilchenwurzel. Alles wird sehr gut vermischt.

### Pomade, die Haare wachsend zu machen.

Es werden eine Parthie Rindsfüße genommen, dieselben werden ganz klein geklopft, in viele Kessel gethan, und mit Wasser aufgekocht; das darüber stehende Fett wird abgeschöpft, und aparte aufgehoben. Wenn es erkaltet ist, so läßt man vollends die Feuchtigkeit über dem Feuer abrauchen. Zu diesem halbfließenden Del setzt man gut ausgelassenes Rindsfußmark, alsdann agitirt man sehr fein gestosene Cort. Chinæ und sehr starkes Wegebreitwasser darunter, und das so lange, bis es die Konsistenz einer Pomade erlangt.

Auf 1  $\text{℔}$  solcher Pomadenmasse kann man 2 Loth sehr feine China nehmen; mit der Vorschrift des Wassers muß man sich nach der Beschaffenheit der Pomadenmasse richten, alsdann parfümirt dieselbe mit Oleo Lavendulæ und Ol. Bergamotto, so viel es nöthig ist.

### Lippenpomade.

Dazu nimmt man Wallrath und Mandelöl, von jedem 1 Pfund, thut es in einen großen zinnernen Napf, und läßt es nach und nach sehr gelinde zergehen. Unter dieser Zeit nimmt man  $\frac{1}{2}$  Pfund weißes Wachs, bricht es in kleine Stücke und thut es ebenfalls hinein, und läßt es fließen. Alsdann wird  $\frac{1}{3}$  Pfund frische ungesalzene Butter in ein kleines Kasserollchen gethan, nebst ganz fein gestosener Alkannawurzel, welche mit Zitronensaft gekocht wird. Wenn nun die Butter recht schön roth ist, so gießt

man alles durch ein flanelleues Colatorium, mischt sie unter den zergangenen Wallrath und Wachs, und parfümirt sie entweder mit etlichen Tropfen Ol. L. Rhodii, oder Oleo de Cedro. Diese Pomade gießt man entweder in kleine porzellanene Büchsen, oder auf Papier in Täfelchen.

### Gesichtspomade.

Dazu wird weisses Wachs, Wallrath und Mandelbl genommen, von jedem 1 Pfund, in einen zinnernen Kessel gethan, und in Rosenwasser gekocht. Man kann zu dieser Quantität ungefähr 1 $\frac{1}{2}$  Maas Rosenwasser nehmen, und selbiges nach und nach zugießen und einkochen lassen. Das Obenaufstehende wird abgeschöpft und durch ein flanelleues Colatorium gegossen. Wenn es erkaltet ist, so setzt man es abermals übers Feuer, und mischt unter die ganze Masse zwei frischgelegte Eyer, und 1 Loth extra fein pulverisirte Naronswurzel. Wenn alles mit einer hölzernen Keule sehr gut unter einander gemischt worden ist, so wird es mit etwas Olei Ligni Rhodii parfümirt, und in kleine Büchsen gethan.

### Pomade, eine zarte Hand davon zu erhalten.

Dazu nimmt man 1 Pfund Wallrath und 1 Pfund Mandelbl, zerläßt es bei gelindem Feuer, und wenn alles über demselben zergangen ist, so mischt man 4 Loth Tincturae Benzoës und 1 Loth sehr fein pulverisirten Kampher dazu. Wenn es parfümirt werden soll, so kann man es mit Oleo Lavendulæ thun.

### Pomade oder Seife,

gleichfalls für die Hände, um selbige weiß  
und zart zu machen.

Man thut in ein neues verglasurtes Kasseroll  
2 Unzen weißes Wachs, welches sehr fein geschabt  
worden ist, und 2 Unzen gereinigte Pottasche, dazu  
gießt man 6 Unzen Flußwasser und läßt es ganz ge-  
linde zusammen kochen. Wenn man siehet, daß das  
weiße Wachs aufgelöst ist, so läßt man es erkalten;  
es ist dann eine Seife geworden. Diese Seife wird  
vom Wasser separirt, und durch das Abdünsten von  
allem Wasser abgesondert. Sie muß wie ein Schnee  
so weiß werden. Mit ein wenig Oleum de Cedro  
kann man diese Han seife parfümiren, und in kleine  
porzellainene Büchsen drücken.

### P a s t e,

um gleichfalls die Hände damit zu waschen.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Pfund abgeschälte bittere Man-  
deln, läßt diese ein wenig abtrocknen, alsdann stößt  
man sie in einem steinernen Mörser zu einem dicken  
Teig an; man stößt die Mandeln aber so fein, daß  
sie einem Marke ähnlich sind: damit sie aber dem  
nicht ähnlich werden, so gießt man nach und nach  
immer unter währendem Anstoßen ein wenig Rosen-  
wasser, mit Oleo Tartari per deliquium vermischt,  
zu. Diese fein gestoßene Mandeln werden heraus  
genommen, und auf einem Teller aparte aufgeho-  
ben. Alsdann nimmt man aus zwei Milchbröckchen  
die Krume, weicht dieselbe in guten Franzbrande-

wein, und stößt sie abermals mit 1 Quentchen Kampher, und zwei Eyerdottern, welche hart gekocht und von dem Eyerweiß separirt worden sind, gleich zu einer Masse an. Hernach, wenn sowohl die erste als zweite Masse zusammen gemischt worden, so wird unter beide Massen 1 Loth Wallrath gemischt, der vorher pulverisirt worden war. Da nun alles sehr gut unter einander gestossen worden ist, so wird alles mit ein wenig Rosenwasser verdünnet, und in porzellainen Büchsen aufbewahret.

Eine andere Art einer sehr guten  
Handpaste.

Diese bestehet aus  $\frac{3}{4}$  Pfund süßer Mandeln, welche gleichfalls abgeschält und zu einer dicken Masse angestossen werden. Unter diese Masse werden zwei frische Eyerdotter, 4 Loth Tinctura Benzoes,  $\frac{1}{2}$  Loth Magisterium Marcastæ, und 1 Quentchen Merc. præcipit. alb. gemischt, damit es ein dicker Teig wird; sollte derselbe zu dick seyn, weil, wenn sie älter wird, immer trockener wird, so gießt man etwas Kampherspiritus, und etliche Tropfen Lavendel-, Cedro- und Bergamottendöl dazu. — Der Gebrauch dergleichen Handpasten ist bekannt.

Handfleye,

in Gestalt eines Pulvers.

Dazu wird genommen: 4 lb Weizenmehl. 1 lb gestoßene marseillanische Seife. 1 lb pulverisirte Violewurzel. 8 Loth gestoßene Cyperwurzel. 4 Loth fein gestoßene Zimmetblüthe. 2 Loth dergl. Würznelken. 1 Loth Cardamomen.

Diese Pulver werden gut unter einander gemischt, und mit Oleo Lavendulæ, Ol. Bergamotto, Ol. de Cedro, und Ol. Thymixæ, so viel man für gut befindet, vermischt. Man verwahrt es in porzellainen Büchsen, damit es sich nicht verriecht.

**Beschreibung und Bereitungsart der weißen Stärke aus Weizen, wo Haarpuder davon gemacht wird.**

Man nimmt ohngefähr 30 lb Weizen vom allerbesten, siebet ihn sorgfältig durch, daß nichts unreines darinnen bleibe, schüttet ihn in einen großen Zuber, und gießet frisches Brunnenwasser darüber. So läßt man ihn bis auf den Abend stehen, gießt sodann das Wasser ab, und schüttet, nachdem er tüchtig durcheinander gerührt worden, wieder frisches darauf. Dieses setzt man 14 Tage lang hinter einander fort, bis der Weizen genug geweicht hat, und sich wie eine dicke Milch ausdrücken läßt. Dann drückt man ihn durch ein sauberes leinenes Säckchen in ein anderes recht reines Geschirr. Das, was man zuerst durchgedrückt hat, thut man in ein besonderes Gefäß, denn dieses giebt die feinste und beste Stärke. Nun drückt man die Masse noch einmal durch, und thut das Ausgedrückte wieder besonders in ein anderes Gefäß; diese Stärke wird schon etwas schlechter. Zuletzt drückt man es noch einmal durch; aus diesem wird nun die schlechteste Sorte. Man läßt nun alles, was man durchgedrückt hat, einen Tag stehen, damit es sich setzt, gießt hernach das Wasser ab, und wieder frisches

darauf; den folgenden Tag wiederholt man es noch einmal. Endlich spannt man ein sauberes Tuch auf einen Rehm, scharrt mit einem Löffel die Stärke, jede besonders darauf, und läßt sie an der Sonne trocknen, so ist sie fertig. Von 30 lb Weizen, erhält man gewöhnlich 20 lb Stärke. Wenn diese sauber getrocknere Stärke, auf einer dazu bestimmten Pücer-Mühle zum feinsten Pulver gemahlen wird, so gibt es den sogenannten weissen Haarpuder.

### Poudres,

sowohl die ordinären Haarpuder, als auch die Kleider und Wäsche damit zu parfümiren;  
als 3. E.

### Poudre à la Marechal gris.

Nimm Thymian 4 Hände voll, Majoran 2 Hände voll, Rosmarin 1 Hand voll, Pfefferkraut 4 Hände voll, Melisse 3 Hände voll, Krauseminze 2 Hände voll, Poley 3 Hände voll, Melolotenkraut oder Steinklee 1 Hand voll, Großes Basilienkraut 3 Hände voll, Rosenblüthe 2 lb, Lavendelblumen 1 lb, Veilchenwurzel 2 lb, Runde Cyperwurzel  $\frac{1}{2}$  lb, Zimmetblüthe 1 lb, Würznelken 16 Loth, Englisches Gewürze 1 lb, weissen Zimmet 8 Loth, Cardamome 4 Loth, Storax Calamit. 12 Loth. Alles dieses gelinde getrocknet, und so fein, wie möglich, gestoßen, und hernach mit nachstehenden Delen, parfümirt, als 3 E. 2 Loth Ess. Moschi, 1 Loth Ess. Ambræ, 1 Loth Ol. de Cedro, 1 Loth Ol. de Bergamotto, 1 Loth Ol. Caryophyllor,  $\frac{1}{2}$  Loth

Pomeranzendl, 2 Quentchen Bals. de Peru. Alle diese Oele werden mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Spiritus Vini vermischet und darin aufgelöst, und obiges Pulver mit der Hand gemengt, und in einem Glase verwahrt aufbehalten.

#### Poudre à la Marechal blanche.

Nimm 4 Loth florentinische Ireos, 1  $\mathbb{H}$  runde Cyperwurzel, 16 Loth Zimmetblüthe; 12 Loth Würznelken, und 4 Loth kleine Cardamome; stoße alles sehr klein unter einander, und verwahre es in gläsernen Gefäßen.

#### Poudre à la Marechal rouge.

Nimm 4  $\mathbb{H}$  roth gebranntes Puder, 1  $\mathbb{H}$  weiße Weilchenwurzel,  $\frac{1}{2}$   $\mathbb{H}$  runde Cyperwurzel, 16 Loth Zimmetblüthe, 8 Loth Würznelken, 1 Loth Lavendelöl, 1 Quentchen Ol. L Rhodii, 2 Loth Bergamottendl, 1 Quentchen Feldkimmel, 1 Loth Nelkendl, 20 Gran aufgelösten Moschus. Dieses alles wird, wie zuvor gemeldet worden, gemischt.

#### Poudre à la Duchesse.

Nimm 4  $\mathbb{H}$  ordinären weissen Puder, 2  $\mathbb{H}$  weiße Weilchenwurzel,  $\frac{1}{2}$   $\mathbb{H}$  runde Cyperwurzel, 16 Loth Zimmetblüthe, 8 Loth Würznelken, 3 Loth Cardamome, 30 Gran Moschus 1 Quentchen Bals. de Peru. Dieses alles wird gemischt und in einem Glase aufbewahret.

#### Poudre à la Bergamotte.

Hierzu nimmt man 4  $\mathbb{H}$  ordinären weissen Puder, und 4 Loth Bergamottendl, mischt es sehr gut

unter einander, läßt es durch ein Sieb laufen, und verwahrt es in blechernen Büchsen.

Eben auf diese Art wird der Poudre à la Cedro, Poudre à la Bergamotte, Poudre à la Serpulet, verfertigt, nämlich, auf jedes Pfund Puder werden 4 Loth Del gerechnet.

#### Poudre à fleurs d'Orange.

Nimm 4 lb weissen ordinairen Puder, 1 lb Weilchenwurzel,  $\frac{1}{2}$  lb extra fein und dünn ausgeschnittene und zu Puder gestosene Pomeranzenschalen, 2 Loth Pergamottendl, 1 Loth Oleum de Cedro, 4 Gran aufgelösten Moschus, Mische alles sehr gut unter einander, und verfähre übrigenß damit, wie vorher gemeldet worden ist.

#### Poudre d'Oeiller.

Unter 4 lb weissen Puder mischt man 1 lb Weilchenwurzel, 10 Loth fein gestosene Cyperwurzel,  $\frac{1}{2}$  Loth Nelkendl. Alles wird sehr gut unter einander gemischt und in Blechbüchsen aufbewahrt.

#### Poudre à fleurs de Roses.

Unter 4 lb weissen Puder werden 2 Pfund weisse sehr fein gestosene Rosenblätter gemischt, ingleichen 1 Quentchen Ol. L. Rhodii, und 2 Gran aufgelösten Moschus. Man kann ihn auch mit ein wenig recht sehr concentrirtem Rosenwasser ansprengen, und wieder durchsieben.

#### Poudre à la Jonquille.

Nimm 4 lb Puder, 1 Quentchen Nelkendl, 1 lb Weilchenwurzel, 4 Loth Cyperwurzel, 1 Quentchen

Bergamottenbl, 2 Gran Moschus. Dieses alles wird unter einander gemischt, wie vorher gemeldet worden ist.

Poudre à la Franc - maçon.

Nimm 4 lb Puder, 1 lb Weilschenwurzel, 6 Loth Cyperwurzel, 1 Loth Nelken, und  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmetblüthe. Alles wird sehr gut gemischt, wie bewußt.

Poudre à la Lavende.

Nimm 4 lb weissen Puder,  $\frac{1}{2}$  lb sehr fein pulverisirte Lavendelblumen, 1 Loth Nelken, 2 Loth Zimmetblüthe, 1 Gran Moschus. Mische alles sehr gut, lasse es durch ein Sieb laufen, und bewahre es bekauntermaßen auf.

Poudre à la Musc et d'Ambre.

Nimm 4 lb Puder, 1 lb florentinische Weilschenwurzel, 2 Loth Würznelken, 1 Loth Zimmetblüthe, 1 Quentchen aufgeldßten Moschus. Mische alles sehr gut unter einander. Soll es aber Poudre à la d'Ambre seyn, so wird so viel Ambra genommen, als Moschus im vorhergehenden war.

Poudre à la Violette.

Nimm 4 lb weissen Puder, 4 lb sehr fein gestoßene Weilschenwurzel, 1 Loth Ol. de Cedro. Alles wird sehr gut gemischt, wie vorher gemeldet worden ist.

Poudre à Mille - fleurs.

Dazu nimmt man 4 lb sehr fein gestoßene Weilschenwurzel, 1 lb runde Cyperwurzel, 2 lb

ordinairen weissen Puder, 16 Loth Zimmerblüthe, 8 Loth Würznelken, 3 Loth Cardamomen, 12 Loth englisches Gewürze,  $\frac{1}{2}$  Loth Muskatennüsse, 20 Gran Moschus. Alles wird auf das allerfeinste gestossen, und gut untereinander gemischt; alsdann 4 Loth Ol. de Cedro, 2 Loth Ol. Bergamotto, 2 Quentchen Nelfendöl, 1 Quentchen Feldthümmelöl, 1 Quentchen Bals. de Peru. Diese Oele werden mit der Hand unter obiges Pulver gemischt, und abermals durchgeseibt.

#### Einfacher rother Puder.

Man nimmt ohngefähr 6 bis 10 Pfund weissen ordinaren Puder, thut denselben in eine große töpferne Schüssel, setzt sie in einen Bäckerofen, wenn das Brod heraus genommen worden ist, und läßt ihn, nachdem er dann und wann ungerührt worden ist, hellbraun rösten. Wenn derselbe seine bräunlichrothe Farbe erhalten hat, so wird er heraus genommen und durch ein feines Haarsieb geseibt.

Das ist die Bereitung des sogenannten rothen Puders. Soll es nach etwas riechen, so kann man ihn parfümiren, wie man will.

#### Die wahre Zubereitung der Pariser Schminke, von einem Original ins Deutsche übersetzt.

Dazu nimmt man die Blumen des wilden türkischen Safflors (Flores Carthami), wenn sie gut und rein getrocknet sind, füllet damit leinene Säcke an, die man in ein Flußwasser legt und weichen läßt; alsdann läßt man den Sack durch einen Mann

mit hölzernen Schuhen so lange treten, bis keine gelbe Farbe mehr kommt, sondern das Wasser hell und klar heraus läuft.

Nach dieser ersten Behandlung mischt man unter den Saflor 2 lb in 4 lb Wasser aufgelöste und filtrirte Pottasche, gießt kaltes oder filtrirtes Wasser auf, und erhält dadurch ein reines gelblichtes Wasser, welches, mit Zitronensaft vermischt, eine Art eines rothen Sazes niederschlägt, der sich in dem Gefäße auf dem Boden anlegt, und den man nach und nach in ein ander Gefäß abgießt, bis man alle Röthe erschöpft hat. Dieser Bodensatz wird mit sehr fein gepulvertem Lap. Talci (wozu eine Maschine gehört) vermischt, und mit Zitronensaft oder Wasser zu einem Teige angefeuchtet, den man in Töpfe bringt und trocken werden läßt.

Indessen giebt es noch eine andere eben so schöne und wohlfeilere Form im gemeinen Handel, die man in Päckchen verkauft. Die Röthe davon wird aus der Coccionelle, oder aus derselben Präcipitat, welches man Carmin nennet, dessen Bereitung in diesem Buche unter denen Farben vorkommt, verfertigt. Sie wird gleichfalls mit sehr schönem Lap. Talci trocken vermischt, in Papierpäckchen gethan, und zum Gebrauch verkauft. Diese Art Schminke ist ebenhin der Haut so unschädlich, als die vorher aus dem wilden Safran gelernte.

### Blaue Schminke,

um die Adern der Haut mit anzuzeigen.

Man nimmt z. B. 2 Loth des allerfeinsten Mineralblaus, und vermischt es mit fein pulverisirtem

Lapis talci Venet., nachdem man es blau haben will, nämlich so hellblau, als es sich zu dieser Absicht schickt. Man feuchtet es mit Wasser an, und drückt es in die dazu verfertigten Töpfchen.

### Schwarze Schminke

zu denen Augenbraunen.

Dazu werden Pfirsichkerne, aus welchen das Mark genommen worden ist, gebraucht. Die harte Schaale davon wird klein gestoßen, in einen sehr gut verklebten Schmelztiegel oder neuen Topf gethan, auf einen Windofen gesetzt, mit Kohlen bedeckt, und etliche Stunden in dieser Verfassung tüchtig brennen lassen. Das Kennzeichen, daß es völlig ausgebrannt ist, ist, wenn es nicht mehr aus den Fugen des zugestrichelten Deckels raucht. Es ist eine herrliche schöne Schwärze.

Diese Schwärze nun wird auf einem Stein sehr fein gerieben, und mit Lap. talci Venet., wie bei der rothen und blauen Schminke gelehrt worden, vermischt, mit Wasser angefeuchtet, und in Schminktöpfchen gedrückt.

### Weisse Schminke.

Die beste und der Haut unschädlichste Schminke ist ebenfals der sehr fein pulverisirte Lapis talci Venet. bloß allein; es muß aber derselbe sehr fein präparirt seyn, sonst glänzt er auf der Haut.

Viele bedienen sich des extra feinen Bleiweißes bloß und allein, andere auch des sich in tallen Apotheken befindlichen Magisterii Marcastae, oder Blanc

d'Espagne. Viele Damen bedienen sich auch des sonst bekannten Olei Talci, um ein sehr weißes Gesicht zu haben. Dieses sogenannte Del, welches zu verfertigen noch bei vielen ein Geheimniß ist, wird auf nachstehende Art verfertiget:

Man nimmt z. B. Lapis Talci Venet. 4 Unzen oder  $\frac{1}{4}$  lb, pulverisirt und mischt ihn darunter; Boracis Veneti calcinati 4 Loth, und Salis Tartari 24 Loth; man reibt alles sehr gut unter einander, und thut es in einen Schmelztiegel, welcher nur 3 Theile voll damit angefüllt ist. Der Tiegel wird mit einem steinernen Deckel sehr gut zugemacht, und auf ein Stück Dachziegel mit Lehm gut aufgeklebt, in einen Schmelz- oder Windofen gesetzt, Feuer darunter gemacht, und 3 bis 4 Stunden lang im stärksten Feuer erhalten. Wenn er erkaltet ist, wird die geflossene Masse, die wie ein grünliches Glas aussehen muß, herausgenommen, zerstoßen, und auf eine porzellanene Schale gethan, in den Keller gesetzt und fließen lassen; das Abgeflossene wird filtrirt, und heißt Ol. Talci.

Nun kommen die Schönheitswässer, und verschiedene Seifen; als z. B.

### Eau de Perles.

Dazu wird der Vinaigre sucré oder Sacchr. Saturni, 1 Loth, genommen; derselbe wird in etlichen Unzen destillirtem Weinessig aufgelöst, und filtrirt. Alsdann gießt man gutes concentrirtes Rosen- und Orangenblüthenwasser, von jedem  $\frac{1}{2}$  Maas, dazu, und filtrirt es abermals durch Lbspapier,

dann ist es fertig. Wenn man sich damit wäscht, so tröpfelt man Zitronensaft dazu.

### Eau de Princesse.

Dazu nimm das allerfeinste wahre englische Bleiweiß, 8 Loth, reibe es in einem steinernen Mörsel, mit  $1\frac{1}{2}$  Maas Rosenwasser sehr fein, löse in 4 Unzen Spiritus Vini 1 Loth Kampher auf, und vermische es mit dem Bleiweiß und Rosenwasser, so ist es fertig.

### Eau de Beauté de Madame Pompadour.

Dazu nimm: Rosenwasser, bitteres Mandel-, weißes Lilien- und weißes Wurzwasser, von jedem  $\frac{1}{2}$  Maas.

Darunter mische: 4 Loth Tinct. Benzoes, 4 Loth Spirit. Saponis, 4 Loth Ol. Tart. p. deliquium, 1 Quentchen Merc. praecipit. alb. 2 Loth Franzbrandewein, worinnen  $\frac{1}{2}$  Loth Kampher aufgelöst worden ist. Der Geruch wird ihm mit etwas wenigem Ol. Lavendulae und Bergamotto gegeben, gut unter einander gemischt, und auf Boutheillen gefüllt.

### Eau de Beauté de l'Electrice Douairière de Saxe.

Es werden 4 Pfund bittere Mandeln genommen und mit 2 Pfund frischen weißen Lilienblättern in einem eisernen Mörsel mit 4 Maas Geis- oder Ziegenmilch zu einem Brei gestoßen. Dieser Brei wird in einen leinenen Sack gerhan, und unter 4

Pfund ganz klein gehacktes Lammfleisch gemischt. Den Sack bindet man oben zu, thut ihn in eine Blase, gießt Regenwasser darauf, und ziehet davon 3 Theile herüber. — Frühe und beim Schlafengehen wäscht man sich damit.

#### Eau de Beauté de la Reine.

Dieses bestehet aus 2 Maas weissem Rosenwasser, 2 Maas weissem Lilienwasser, 2 Maas bitterem Mandelwasser. Mit diesen 6 Maas Wässern werden 8 Loth frische Karons- und 6 Loth frische rein geschabte Weißwurzel gestossen, durch eine Leinwand gedrückt, und 2 Loth Oleum Talcı darunter gemischt, dann ist es fertig.

#### Eau de Beauté.

Nehmet  $\frac{1}{2}$  Pfund Thymian und  $\frac{1}{2}$  Pfund Majoran, sowohl die Blätter als Blüthen, gießt darauf 6 Kannen oder 3 Maas guten Franzbrandewein, und ziehet es über die Retorte: in diesem Wasser lset 1 Quentchen Mercurium sublimatum auf, rüttelt es gut unter einander, und hebt ihn zum Gebrauch auf.

#### Poudre de Savon pour les Mains, pour les Dames et pour les Chapeaux.

Dazu wird genommen: 4 lb pulverisirte weisse marseillanische Seife, 1 lb weißes Puder,  $\frac{1}{2}$  lb pulverisirte Veilchenwurzel,  $\frac{1}{4}$  lb gestosene runde Cyperwurzel, 12 Loth gestosene Zimmetblüthe, 8 Loth Würznelken, etwas Oleum de Cedro, Oleum

Bergamotto und 5 Gran Moschus. Alles dieses wird sehr gut in einem Mörser gemischt, und in Gläsern aufbehalten.

### Seifenkugeln, oder Savonnettes.

Es werden 8 Pfund ordinaire Waschseife genommen, und so fein geschabt, als nur möglich ist; unter dieses werden nachstehende Pulver gemischt. Nämlich 2 ℔ sehr fein gestoßene Veilchenwurzel,  $\frac{1}{2}$  ℔ Puder, 16 Loth fein gestoßene Cyperwurzel, 8 Loth Würznelken, 8 Loth Zimmetblüthen, 15 Gran Moschus, welcher in ein wenig Spiritus aufgelöst worden ist.

Dieses alles wird zusammen gemischt, und mit einer sehr substantiösen Milch von bitteren Mandeln so viel, als dazu nöthig ist, zu einer solchen Masse angestossen, daß Seifenkugeln davon formiret werden können. Man parfümirt sie fernerhin mit Ol. de Cedro, de Bergamotto, Serpilli und Jasmini, so viel man will.

### Seifenkugeln, oder Savonnettes, anderer Art.

Dazu nimmt man: 4 ℔ geschabte Waschseife, 2 ℔ Veilchenwurzel,  $\frac{1}{2}$  ℔ gestoßene runde Cyperwurzel, 8 Loth Würznelken, 12 Loth Zimmetblüthen, 1 ℔ ganz zu feinem Mark gestoßene, abgeschälte bittere Mandeln; dieses wird mit Rosen- oder Orangenblüthenwasser zu einer Masse angestossen, und etliche riechende Oele darunter gemischt, alsdann wird ganz zuletzt, wenn die Masse ihre ge-

hdrige Konsistenz hat, hier und da trockener Zinnober darunter gemischt, und zu Kugeln formiret, welche rothäderig seyn müssen.

### Savonnettes de Beauté.

#### Schönheits : Seifenkugeln.

Zu 2  $\mathbb{H}$  gestoßener marseillanischer Seife werden genommen: 4 Loth Oleum Talci, 8 Loth Tinctura Benzoes, 1 Loth Magist. Marcastæ,  $\frac{1}{2}$   $\mathbb{H}$  florentinische Veilchenwurzel, 6 Loth runde Cyperwurzel,  $\frac{1}{2}$  Loth Lavendel- und 1 Loth Bergamotendöl. Wenn alles sehr gut unter einander gemischt worden ist, so wird mit einer dicken bittern Mandelmilch alles zu einer Masse gemacht, woraus Seifenkugeln formirt werden.

#### Leichte oder lockere Handwaschseife.

Man verfertigt aus 1 Pfund geschälten bittern Mandeln mit Rosenwasser eine dicke Mandelmilch, ungefähr 2 bis 3 Maas, alsdenn schabt man 4 Pfund ordinaire Waschseife, thut sie in einen gut verzinneten Kessel, und gießt die Mandelmilch darauf, läßt Seife und Mandelmilch so lange mit einander weichen, bis man keine ganze Stückchen Seife mehr zu sehen bekommt. Alsdann wird der Kessel über das Feuer gesetzt und ganz gelinde gekocht; man rühret mit einem hölzernen Spatel continuirlich die kochende Seife um, damit sie nicht anbrenne, hebt dann und wann den Kessel vom Feuer ab, bis die Seife die Konsistenz erreicht hat. Das wahre Kennzeichen

☞

davon ist: wenn die flache trockene Hand nicht mehr an die Seife anklebt. Hat man sie vom Feuer abgehoben, so mischt man etliche Gran Moschus und etliche wohlriechende Oele dazu. Man macht von Papier viereckigte Formen, gießt sie hinein, und läßt sie nach und nach trocknen.

### Sapo Camphorata e Camphora.

Man löst ein Loth Kampher in 3 Loth Mandelöl auf, in gleichen wird 1 Loth gereinigte Pottasche in 12 Loth desillirtem Wasser gleichfalls aufgelöst. Diese aufgelöste Pottasche setzt man in einem gut verzinneten Kasseröllchen über das Feuer, und läßt sie ein wenig verdunsten, alsdann gießt man nach und nach den in Mandelöl aufgelösten Kampher dazu; es wird beständig mit einem hölzernen Spatelchen umgerührt, da denn nach und nach eine Art Seife daraus wird. Diese Seife löst sich in Weingeist auf, und ist sehr durchdringend; sie wirkt auf die Haut, und vertreibt alle rothe Flecken derselben.

Ferner hat die Erfahrung gelehrt, daß sie, vermöge ihrer Flüchtigkeit, so heftig auf die Nerven wirkt, daß dadurch die heftigsten Gichtschmerzen und Podagra vertrieben worden sind.

### Rothes Haar blond zu färben.

Man nimmt Herb. Plantaginis so viel man will, und verfertiget daraus ein sehr starkes destillirtes Wasser. Das nämliche Wasser nimmt man wiederum, und gießt es auf frische Herb. Plantaginis

und verfährt damit eben so, daß demnach ein doppeltes destillirtes Wasser von der Herb. Plantaginis wird.

Mit diesem Wasser wäscht man täglich Morgens und Abends die rothen Haare, wo in 16 Loth desselben Wassers 1 Loth weiße venetianische Seife aufgelöst worden ist.

Damit nun die Feuchtigkeit nicht schaden soll, so kann man eine halbe Stunde darauf die Haare gut einpudern und wieder trocken werden lassen. Continuiert man damit etliche Wochen, so versichere ich, daß sich die verdrießliche Farbe der Haare verändert.

---

### Viertes Kapitel.

Von Lack, Firnissen, Mahlerfarben, und noch andern Sachen.

---

#### Ultramarin zu machen.

Die beste Bereitungsart des Ultramarins ist diese: Man muß sich vorher mit ächtem orientalischen Kasurstein, oder sogenannten Lapis Lazuli versehen. Diesen erkennt man daran, wenn man ihn durchaus geglühet hat, und er noch die nämliche blaue Farbe, welche er vorher hatte, besitzt.

Man stoße den Kasurstein zu einem gröblichen Pulver, bringe dieses in einen Schmelztiegel, decke ihn zu, und lasse ihn in einem starken Feuer

eine Stunde lang recht durchglühen. Hierauf löseth man ihn in Weinessig ab, und lasse es so ein Paar Tage stehen. Hernach gießt man den Weinessig ab, und läßt nur so viel darüber stehen, als nöthig ist, den Lasurstein beim Abreiben feucht zu erhalten. Dieses Abreiben geschieht in einem gläsernen Mörser. Ist aber der Stein noch zu hart, um mit Leichtigkeit zu dem allerfeinsten Pulver gerieben zu werden, so wird das Durchglühen und Ablösen auf bemeldete Weise wiederholt. Wenn es ganz fein abgerieben ist, so wird der Essig durch wiederholt ausgegossenes Wasser weggespült, und alsdann auf einem Reibstein so lange abgerieben, bis er nicht mehr zwischen den Fingern gefühlt werden kann, worauf man ihn trocknet. Nun nimmt man 9 Unzen burgundisches Pech, 6 Unzen weißes Harz, eben so viel benedischen Serpentin,  $\frac{1}{2}$  Unzen weißes Wachs, und  $\frac{1}{4}$  Unzen Leindl, mischt alles dieses in einem Topfe über dem Feuer wohl unter einander, und läßt es so lange kochen, bis es eine solche Consistenz erhält, daß, wenn es siedend heiß ins Wasser getropfelt wird, es auf der Oberfläche nicht ausspritzt, sondern blos ein rundes Tröpfchen bildet. Es wird nunmehr in Wasser ausgegossen, und werden daraus Kuchen oder Stangen gemacht. Von dieser Masse und dem abgeriebenen Lasurstein nimmt man ein gleiches Gewicht, schmelzt erstern in einem gläsernen Topfchen, jedoch so, daß es nicht zu flüßig werde, vermischt damit das Pulver, in sehr kleinen Portionen, und rührt es mit einem Spatel von Horn oder Bein wohl unter einander. Nach geschehener Mischung

erhitzt man die Composition etwas stärker, und schützt sie alsdann in ein großes Becken aus, welches völlig mit kaltem Wasser angefüllt ist, und so wie sie zu einer solchen Consistenz abgekühlt ist, daß sie eine Behandlung mit der Hand erträgt, so beseuchtet man die Hand mit Leindl, und knetet sie so lange, bis sich alle Theile genau mit einander verbunden haben. Aus dieser Masse macht man einen Kuchen, welcher entweder bei Seite gelegt werden kann, bis man ihn weiter bearbeiten will, oder man verfährt sogleich auf folgende Art: Man lege diesen Kuchen in ein irdenes Gefäß, dessen Boden man zuvor mit Leindl gerieben hat, und gieße darauf Wasser, ohngefähr milchwarm, und lasse es eine Viertelstunde stehen. Hierdurch wird der Kuchen bloß erweicht werden, ohne daß sich das Lasurpulver davon los macht. Nun bewege man das Wasser gelinde, ohne jedoch den Kuchen zu zerbrechen, oder die kleinern Theile zu trennen. Dieses Wasser gieße man sodann in ein anderes Gefäß, gießt von neuem Wasser auf, und verfähre so zwei = bis dreimal. Hierdurch wird so viel von der Farbe ausgezogen, als ohne größere Gewalt geschehen kann. Diejenige Menge ausgewaschenen Ultramarins, welche von einerlei Farbe ist, wird zusammengeschüttet; eben so verfährt man auch mit derjenigen vom zweiten und dritten Grade. Man kann hierauf nochmals heißes Wasser aufgießen, um noch einen Grad von der Farbe des Ultramarins zu erhalten. Wenn nun das Wasser von jedem dieser Theile abgegossen worden ist, so gieße man eine aus 2 Unzen Weinsteinalk

Bereitete und filtrirte siedend heiße Lauge über den Ultramarin, rühre ihn wohl darin um, und lasse es alsdann abkühlen. So wie sich das Pulver gesetzt hat, wird die Lauge ab- und reines Wasser aufgegossen, welches so lange wiederholt wird, bis alles Salz weg ist. Der Ultramarin wird hierauf getrocknet.

### Blaue Waschfarbe.

Dazu nimmt man 3. E. 2 Loth des allerfeinsten Indigs, reibt ihn so fein, wie möglich, in einem gläsernen oder serpentinerne Mörtel; wenn dieses geschehen ist, so gießt man 8 Loth ächtes und sehr gutes Oleum Vitrioli darauf. Das Oleum Vitrioli muß aber nach und nach dazu gegossen werden, und zwar unter beständigem Umrühren. Wenn nun die ganze Quantität darunter gemischt worden ist, so läßt man es ruhig stehen; der Indig wird aufschwellen und warm werden. In dieser Verfassung läßt man es etliche Stunden stehen, und es schadet nichts, wenn es während dieser Zeit dann und wann ungerührt wird. Ist diese Zeit vorbei, so gießt man 100 Theile Wasser gleichfalls zu; da es sich nun erhitzt, so wartet man jederzeit das Erkalten ab. Unter dieser Weile muß man Pottasche dazu reiben, um die corrosivische Säure des Olei Vitrioli zu benehmen. Dieses ganze Liquidum wird filtrirt, da alle aufgelösten Indigtheile im Filtro zurück bleiben. Dieser aufgelöste Indig wird mit 1 Pfund weissen Puder vermischet, und auf einem Reibstein gut unter einander gerieben. Man thut hernach diese

blaue Masse auf Papier, und trocknet sie ganz langsam.

Mit dieser Wasch- oder Stärkenfarbe können die weissen Dameskleider bleumourant gefärbt werden, wozu man Vorschriften hat.

Ferner, zu Bläuung der weissen seidenen Strümpfe und Wäsche, anstatt des sogenannten holländischen Blaes, kann es mit Nutzen gebraucht werden.

### Blaue Stärkenfarbe aus Berlinerblau.

Man nimmt 3. E. gutes und zwar des besten Berlinerblaes, reibet dasselbe auf dem Farbenstein so zart, wie nur immer möglich ist. Unter dieser Zeit setzt man einen Kessel mit 4 Maas Wasser über das Feuer, und löst darin 1  $\frac{1}{2}$  Pfund ordinären Alaun auf; wenn dieses geschehen ist, so wird das halbe Pfund zart geriebenes Berlinerblau dazu gethan, und eine halbe Stunde lang darin gekocht. Man siehet unter dieser Zeit nach, ob es schön hell ist, indem man mit einem hölzernen Spatel es dann und wann umrührt, und davon etwas weniges auf ein weisses Papier tropfen läßt. Ist es an der Farbe hell, gut und brillant, so wird der Kessel abgehoben, und alles zusammen in einen großen Topf gethan, worin es sich abkühlen und die Farbe zu Boden setzen wird. Das oben darauf stehende Wasser wird trübe und schmutzig aussehen, es muß also abgossen und wieder frisches Wasser darauf gethan werden, womit man so lange continuirt, bis das Wasser hell, klar und unschmackhaft ist. Ist nun

die Farbe gänzlich ausgefüßt, so gießt man alles Wasser davon ab, und filtrirt sie durch Löschpapier, oder man gießt sie auf eine Gipsplatte, und läßt den Gips die überflüssige Feuchtigkeit davon an sich ziehen. Sie wird alsdann davon weggenommen, und langsam auf Papier getrocknet. Dieses Präcipitat wird wieder auf den Farbenstein gebracht, wo man 8 Loth dieses schönen Blaus mit 8, auch 16 Loth schönem weißem Mabafter, der vorher gestoßen und geschlemmt worden ist, vermischt, und sehr fein und gut unter einander reibt. Dieses wird Mineralblau genennet. Von diesem Mineralblau werden 12 Loth genommen, und unter 1 Pfund Puder gerieben, langsam getrocknet, und als eine Waschefarbe aufbehalten, welche zu Bläuung der Wäsche statt der Schmalte gebraucht wird. Dieses Blau ist zur Wäsche weit besser und unschädlicher, als die Schmalte oder das sogenannte holländische Blau.

Man hat noch mehrere Wasch- oder Stärkfarben von allen Couleuren, um die Dames- Sommerkleider damit zu färben; weil aber die blauen Farben zu mehrerem und öfterem Gebrauch employiret werden können, so habe ich nur derer hauptsächlich gedacht und hier gelehret.

### C a r m i n.

Man lasse 5 Loth zerstoßene Coccionelle mit 1 Loth pulverisirtem Alaun in durchgeseihetem Flußwasser an einem heitern Tage in einem zinnernen Gefäße nicht länger als 7 Minuten aufwallen; die klare Farbe muß durch ein reines Tuch ablaufen;

denn man kann im Farbenmachen oder Färben niemals reinlich genug verfahren; der Bodensatz bleibt zu feinem Florentinerlack zurück.

Ehe man nun das Sieden vor die Hand nimmt, so verfertigt man hauptsächlich dazu eine Aqua regia, welches nachstehender Weise verfertigt wird: Man nimmt dazu 1 Pfund starkes Scheidwasser, darin läßt man 3 Loth Kochsalz zergehen, nachdem es abgegossen worden, gießt man es in einen Kolben, worin man nach und nach zartgeseiltes malakisches Zinn dergestalt auflöst, daß es nicht dämpft, sondern nach und nach zergeht. Wenn nun alles Zinn zergangen ist, so macht man den Coccionellenzug warm, thut ihn in ein großes Zuckerglas, welches nicht ganz voll ist, und tröpfelt nach und nach die Zinnauflösung dazu, und das so lange, bis man siehet, daß nichts mehr darnieder fällt. Man läßt es 48 Stunden stehen, bis das oben aufsteigende Wasser hell und klar wird. Das eben oben aufsteigende Wasser, welches hell und klar seyn wird, wird so abgegossen, daß nur der Bodensatz bleibt; das an den Wänden des Glases gleichfalls angelegte Pulver wird mit einer Federpoffe abgekehrt, und zu dem Bodensatz vermengt. Den rothen schönen Bodensatz gießt man auf einen tiefen porzellanenen Suppenteller, deckt denselben mit einem andern Teller zu, damit kein Staub dazu kommt, und läßt ihn nach und nach trocknen.

Vor allen Dingen aber muß der Bodensatz, wenn das erste Wasser von demselben abgegossen worden ist, mit reinem destillirten Regenwasser so lange

gut ausgelaugert werden, bis man nichts Salziges oder Scharfes mehr an dem Wasser schmeckt.

Dieses Auslaugen kann auch durch ein Filtrum geschehen; wenn man nämlich den rothen Präcipitat in ein weißes papiernes Filtrum thut, und so lange warmes Regen- oder destillirtes Wasser darüber gießt, bis man nichts Scharfes mehr schmeckt.

#### Auf eine kürzere Art Carmin zu verfertigen.

Man nimmt z. B. 8 Loth ganz zart geriebene Coccionelle, thut dieselbe in einen zinnernen oder sonst gut verzinnten Kessel, und gießt 12 Maas sehr reines Regenwasser, nebst 80 Gran römischen Maun darauf, und läßt es eine halbe Stunde lang bei einem gelinden Feuer kochen; wenn dieses geschehen ist, so gießt man das Brodium in eine verglasurte Schüssel durch einen neuen und reinen flannelnen Lappen; dieses Brodium wird ebenfalls in ein großes Zuckerglas gethan, wie bei den vorigen gemeldet worden ist; man gießt gleichfalls so lange Zinnauflösung zu, bis kein Niederschlag mehr erfolgt. Es wird übrigens eben so damit procedirt, wie vorher gemeldet worden ist.

#### Florentinerlack.

Zu dieser Farbe wird ein Körper erfordert, womit die rothe Tinktur vereinigt wird; dieser Körper wird Terra Aluminosa genennet, und auf nachstehende Art verfertigt:

Man nimmt 2 Pfund Pottasche und 2 Pfund Maun; von beiden wird ein jedes aparte mit kochens-

Dem Wasser aufgelöst und durchgegossen; wenn dieses geschehen ist, so nimmt man einen großen Topf, gießt den aufgeloßten Alaun hinein, und endlich auch nach und nach die aufgeloßte Pottasche dazu; es wird bei jedesmaligem Aufgießen in die Höhe brausen; man läßt jede Aufbrausung sich vorher setzen, alsdann gießt man wieder Pottaschenauflösung zu, und continirir damit so lange, bis keine Aufbrausung mehr erfolgt. Es wird sich eine weiße Erde setzen, da man die überstehende Feuchtigkeit davon absondert, und dicklich, aber nicht trocken werden läßt; dieses wird Terra aluminosa, oder der Körper zu allen Lackfarben genennt. Er wird so lange aufbehalten, bis man ihn nöthig hat.

Will man nun den Florentinerlack verfertigen, so procedirt man folgendermaßen: Man nimmt entweder die zurückgebliebene Coccionelle von der Verfertigung des Carmins, worinnen noch Farbentheile genug vorhanden sind, oder 8 Loth frische, pulverisirt dieselbe so fein, wie möglich, und kocht sie mit einer hinlänglichen Quantität Wasser ab, seihet das Decoctum durch eine Leinwand, und präcipitirt die Farbentheile eben so, als wie bei dem Carmin gelehret worden ist. Das Präcipitat wird wie der Carmin ausgelaugt, und wenn dieses geschehen ist, mit der Terra aluminosa auf einem Reibstein vermischt, und in kleine Tupschen durch einen Trichter auf Papier gepußt, und dieselben langsam getrocknet.

Nur ist zu merken, daß man niemals die Terra aluminosa ganz harttrocken werden läßt,

weil sie niemals fein gerieben werden kann, sondern immer sandigt bleibt.

### Florentinerlack aus Fernambuck.

Es wird damit eben so procedirt, als wie bei der Verfertigung des Lacks aus der Coccionelle, nur daß man anstatt der Coccionelle Fernambuck in Alaun und Cremor tartari auskocht, und zwar mit reinem durchfiltrirtem Regenwasser. Wenn dieses Brodium durch eine Leinwand gegossen worden ist, so wird die Farbe mit Zinnsolution niedergeschlagen, das Magisterium mit der Terra aluminosa auf dem Reibestein vermischt, und langsam getrocknet. Wenn man ganzen Fernambuck bekommen kann und denselben raspelt, so ist er besser, als der gekaufte geraspelte Fernambuck.

### Florentinerlack aus dem Krapp.

Man nimmt 2 Pfund sehr guten Krapp und 2 Pfund guten, rothen, römischen Alaun, schüttet beides in 16 Maas siedendes Wasser, welches man in einem kupfernen Kessel zum Sieden gebracht hat, läßt beides eine Viertelstunde lang zusammen kochen, alsdann gießt man die Farbenbrühe durch ein leinwandenes Tuch in ein hölzernes Gefäß. Unterdessen löst man  $1\frac{1}{2}$  Pfund Pottasche in kochendem Wasser auf, belegt ein ausgespanntes leinenes Tuch mit doppeltem Lbschpapier, und filtrirt die Pottaschenlauge. Von dieser Lauge gießt man nach und nach, unter beständigem Umrühren, so viel in die Krappbrühe, bis man siehet, daß dadurch kein Niederschlag

mehr entsteht; man läßt hierauf die Vermischung eine Zeit lang stehen, bis sich alles zu Boden gesetzt hat, dann gießt man die Flüssigkeit ab, und reines Wasser auf, und rührt es wohl um; wenn sich die Farbe wieder gesetzt hat, gießt man es wieder ab, und frisches dagegen auf, und wiederholt das Ab- und Aufgießen so lange, bis man glaubt, daß die Farbe von allen salzigen Theilen befreiet sey, worauf man sie auf ein leinenes Tuch bringt, und ablaufen läßt, alsdann langsam trocknet. Es ist noch dabei zu merken, daß 2 Theile Krapp und 1 Theil Alaun eine dunkelrothe Farbe, hingegen weniger Krapp und mehr Alaun, eine sehr hellrothe Farbe geben.

#### Veritabler französischer rother Lack.

Man nimmt 3. B. 6 Loth reine, gute und unverfälschte Coccionelle, sie muß aber sehr rein seyn, und vorher von Kennern der Coccionelle ausgesucht werden; sie wird öfters mit einer Art von schwarzen Körnern vermischt, welche keine Farbentheilen haben, sondern wie eine kothigte Erde sich zu Boden setzen: imgleichen  $3\frac{1}{2}$  Loth Cremor tartari, welchen man vorher so fein, wie möglich, pulverisiren läßt; die Coccionelle pulverisirt man ebenfalls so fein, wie möglich. Beides wird mit 5 Pfund Wasser in einem irdenen Gefäß gekocht; die Farbenbrühe davon gießt man durch ein leinwandenes Tuch; das zurückgebliebene Pulver wird abermals mit reinem Wasser ausgekocht, und dieses Wasser wird, nachdem es filtrirt worden, zu der andern Flüssigkeit gegossen; in diese sämmlliche Flüssigkeit gießt man

nach und nach mit der Aqua regia bereitete Zinn-  
 solution so viel, bis man merkt, daß die Solution  
 ruhig ist, und sich ein starkes Präcipitat zu Boden  
 setzt, und die darüberstehende Flüssigkeit gelblich  
 ansieheth. Man gießt dann die darüber stehende  
 Flüssigkeit ab, und süßet die niedergeschlagene rothe  
 Farbe mit Wasser gehörig aus. Dieser rothe Prä-  
 cipitat wird, weil er noch naß ist, mit gleichfalls  
 nasser Terra aluminosa auf einem Reibstein gut  
 unter einander gemischt, und durch einen Trichter in  
 kleine Tupschens auf Papier gebracht und getrocknet.

Bevor ich aber die rothen Farben verlasse, so  
 will ich noch der auf alle Fälle dazu nöthigen Zinn-  
 solution gedenken, und derselben wahre Bereitung  
 umständlich zu verfertigen lehren. Denn die Auf-  
 lösung des Zinnes in Aqua regia erfordert eine be-  
 sondere Aufmerksamkeit; sie muß so langsam, wie  
 möglich, geschehen, damit sie sich nicht erhitzt, und  
 milchicht wird. Das milchichte Ansehen ist ein wah-  
 res Kennzeichen, daß sich das Zinn nicht aufgelöst,  
 sondern calcinirt hat, und also unbrauchbar gewor-  
 den ist.

Man verfertiget also nach meiner Vorschrift ein  
 gutes Aqua regia, oder Königswasser, auf nach-  
 stehende Art:

Man nimmt 5 Unzen des besten und reinsten Spi-  
 ritus Nitri crudi (Scheidewasser) und mischt darunter  
 2 Loth Spiritus Salis (Rochsäure), rüttelt es sehr  
 gut unter einander, so ist es fertig. Unter dieses  
 Königswasser gießt man zweimal so viel destillirtes

Wasser, rüttelt es sehr gut unter einander, und läßt es etliche Tage ruhig stehen.

In diese Mischung thut man so viel, als ein Achtelstück groß, fein geschlagenen Stanniol, oder ein anderes reines Zinn, welches gleichsam so dünne, wie möglich, geschlagen ist. Dieses Zinn wird anfänglich ganz schwarz werden, aber nach und nach zergehen, und sich auflösen. Auf den Boden des Glases wird sich ein schwarzes Pulver setzen.

Vier und zwanzig Stunden nach dem Eintragen derer ersten Zinnplättchens trägt man das zweite ein, und dieses Eintragen verrichtet man 6 Tage lang hinter einander alle 24 Stunden; nach dieser Zeit wird die Auflösung eine gelbliche Farbe annehmen. Man filtrirt sie durch Löschpapier, um das graue Pulver davon abzusondern; man läßt es etliche Tage stehen, ehe man es braucht.

#### Orangefarbiger Lack.

Man nehme 8 Loth Orleans und 1 Pfund gereinigte Pottasche, koche beides eine Stunde lang mit einem Maas Wasser, darauf filtrire man die Flüssigkeit durch Fließpapier, und lasse sie wieder gelinde kochen. Wenn dieses geschehen ist, so gieße man ebenfalls eine siedendheiße Alaunauflösung, die aus  $1 \frac{1}{2}$  Pfund Alaun und einer Kanne Wasser gemacht und filtrirt worden ist, nach und nach so lange hinzu, bis kein Aufbrausen mehr erfolgt.

Wenn aber dieses nicht weiter bemerkt wird, so lasse man die Mischung erkalten, und die Farbe sich zu Boden setzen. Wenn sich dieselbe gesetzt hat,

wird die Flüssigkeit von dem Satze ab, und dagegen frisches Wasser aufgegossen, ungerührt und stehen gelassen, bis das Wasser wieder hell geworden ist. Das Auf- und Abgießen des frischen Wassers wird so oft wiederholt, bis das Wasser ganz ohne Geschmack ist. Alsdann schüttet man den Satz auf ein Filtrum, damit die Feuchtigkeit vollends abläuft, und wenn er etwas dick ist, daß man ihn kneten kann, so formt man ihn in Tafeln, und schneidet mit einem hölzernen Messer die Masse in viereckigte Stückchen.

#### Blauen Zinnober zu verfertigen.

Mercurius Sublimatus 4 Unzen. Schwefelblumen. Destillirten Grünspan. Von jedem 1 Unze. Reinen Salmiac 2 Unzen. Diese Species werden in einem gläsernen Mörser auf das genaueste mit einander vermischt, hernäch in eine Phiole gethan und sublimiren lassen, bis man die blaue Farbe verspürt, dann läßt man das Feuer ausgehen, schlägt die Phiole entzwey, und nimmt die blaue Farbe heraus.

#### Blauer Lack aus Indig.

Man nimmt 6 Loth des allerfeinsten Indigs, reibt denselben in einem gläsernen oder serpentinenen Mörser so fein, wie möglich. In diesen fein geriebenen Indig gießt man nach und nach 4 Loth des besten Nordhäuser Bitriolbls, darin sich der Indig auflöst; das Bitriolbl wird nur nach und nach zugegossen.

Das wahre Kennzeichen, daß der Indig sich aufgelöst hat, ist, wenn er nach der Aufschwellung, die unter währendem Auflösen erfolgt, sich nach und nach wieder setzt.

Ist nun dieses geschehen, so wird nach und nach kaltes Flußwasser dazu gegossen; es wird sich wieder erhitzen, welche Erhitzung man vorübergehen und erkalten läßt. Ungefähr 100 Theile Wassers ist die Quantität, die man zugießen mußte. Um nun dem Indig die heftige Säure zu benehmen, welche durch das Vitriolöl demselben beigebracht worden ist, so reibt man so lange reine Pottasche dazu, bis sich das Aufbrausen gelagert hat. Man verdünnet es aufs neue mit Wasser, und filtrirt es durch Abschpapier. Es werden im Filter alle unaufgelösten Indigtheile, welche nicht aufgelöst worden sind, zurück bleiben; diese schöne blaue Tinktur gießt man in einen abgepreschten Kolben, setzt ihn in eine Sandkapelle, und läßt die überflüssige Feuchtigkeit davon verirauchen. Wenn nun die Tinktur recht dunkelblau ist, so wird sie mit einer gehörigen Quantität Terra aluminosa vermischt, und auf einem Reibstein gut unter einander gerieben, und durch einen Trichter auf Papier in kleine Lupfchens gesetzt. Man kann diese Farbe sowohl in Del als Wasser brauchen.

#### Blauer Lack von Berlinerblau.

Es wird diese Farbe aus demjenigen Berlinerblau verfertigt, welches mit Alaun abgekocht worden ist, ehe der Malabaster dazu gemischt wurde.

Dieses mit Alaun abgekochte Berlinerblau wird mit der vorher gelernten Terra aluminosa vermischt, und auf dem Reibstein sehr gut untergerieben, und in Tupschens auf Papier gesetzt.

### Grünspan zu machen.

Der Grünspan wird in Montpellier in großen Fabriken bereitet, und dergestalt gemacht: Man legt allorten Kupferbleche schichtweise und Weintrester in großer Menge über einander, und läßt alles eine geraume Zeit so liegen. Hierbei erhitzen sich die Trester. Der säuerliche Dunst zerfrißt nach und nach die Kupferbleche, verbindet sich reichlich damit und verwandelt sie in Grünspan. Die darinnen steckende Gewächssäure verursacht, daß die Farbe an der Luft nicht dauerhaft ist, darinnen hat das Braunschweiger Grün unendliche Vorzüge, weil es in Luft und Wetter dauerhaft ist.

### Gelbe Lackfarbe.

Man nehme Grains d'Avignon, zerstoße sie gribblich, koche sie eine Stunde lang in 2 Maas Wasser, und seihe hernach die gefärbte Brühe durch Flanel. Damit sie aber recht hell und klar wird, so kann man sie auch filtriren. Alsdann thut man die Brühe in eine löpferne Kasserolle, und läßt sie über die Hälfte verdünsten. Wenn dieses geschehen ist, vermischt man diese gelbe Farbe mit Terra aluminosa, dünstet abermals die überflüssige Feuchtigkeit davon ab, bis es zu einer dicken Masse wird und schneidet sie in viereckigte Täfelchens.

### Ein dauerhafter grüner Lack, sehr lebhaft an Farbe.

Es werden dazu 2 Loth cyperischer Vitriol mit 4 Loth Alaun in 2 Maas kochendem Wasser zerlassen, und hernach filtrirt; in diese Auflösung gießt man eine abgeklärte Lauge von Pottasche so lange, bis das Aufbrausen und Niederfallen der Farbe aufhört oder nachläßt. Wenn sich alles gesetzt hat, so gießt man das Salzwasser vom Satz ab, und gießt so lange frisches Wasser auf, bis das Wasser aufhört, salzig zu schmecken, worauf man den Satz auf ein Filtrum bringt, von aller Feuchtigkeit absondert, und gelind trocknet. Diese Farbe kann man auf verschiedene Art nutzen.

### Neapolitanisches Gelb.

Diese beliebte Farbe ist kein Ocker, keine Erde, sondern ein wahres chymisches Produkt. Man mischt Cerussa Venet. 12 Unzen, Alumen 2 Loth, Antimon. diaphoret. 6 Loth sehr genau unter einander. Man bringe es in einem offenen Schmelztiegel in ein nicht heftiges, doch anhaltendes Feuer.

Die Farbe erhält ihre Dauer von dem Kalk des Spießglases, und der Maunerde; man muß sie auf einer Glastafel reiben, und mit einem Spatel von Horn oder Elfenbein zusammen streichen, da sie sonst von Eisen oder anderem Metall schmutzig werden würde.

### Berlinerblau

auf eine sehr kurze und leichte Art zu  
verfertigen.

Man dörret in einem Backofen eine große Quantität Rindsblut, zerstoßt es in einem eisernen Mörtel ganz klein, verpufft es mit gleichen Theilen Nitri und Tartari crudi, indem man es in einem großen Schmelztiegel mit einer glühenden Kohle ansteckt, da denn halb so viel vom ersten Gewichte weißes Salz übrig bleibt. Unter dieses gestoßene Salz mengt man auf einer dazu verfertigten eisernen Schaufel 8 Pfund gedörretes und zerstoßenes Rindsblut, läßt alles über Kohlen wohl unter einander fließen und tüchtig glühen, welches einen starken Geruch, wie Sal Ammoniac, giebt. Das gegläuhete Blut wird in ein weiches Flußwasser, darin man etliche Pfund Alaun hat zerfließen lassen, gethan, um es darin abzulöschen. Man gießt die Lauge vom Satz ab in einen neuen Topf. In die Lauge gieße man eine andere Präcipitirlauge, so aus 6 bis 8 Loth gelbcalcinirtem Vitriol, in heißem Wasser aufgelöst, bestehet; so erhält man einen grünen Satz, den man auf Löschpapier mit warmem Wasser ausfüßt, bis das Wasser alle Salzigkeit herausgewaschen hat, worauf man den Satz trocknet, der an der Luft immer blauer wird.

### Berlinerblau aus Eisenfeile.

Man wasche die Eisenfeile mit Wasser sehr gut ab, so, daß das Wasser nicht mehr trübe wird, sondern sehr hell und klar bleibt. Diese Eisenfeile wird

sehr gähling getrocknet; man röstet sie in einem Schmelztiigel bei einem starken Kohlenfeuer, und reibt sie auf einem Reibstein zum feinsten Pulver, hernach setzt man einen Schmelztiigel in ein Kohlenfeuer, und macht ihn rothglühend, und vermischt 2 Loth solchen feingeriebenen Eisens mit 12 Loth Salpeter, etwas pulverisirtem Schwefel, und einer hüßlänglichen Quantität Kohlenestäbe, verpust es in dem glühend gemachten Schmelztiigel, und bringt es endlich in Fluß. Wenn es erkaltet ist, so thut man es in Regenwasser und löst es darin auf. Das Wasser läßt man durch eine Leinwand laufen, und schlägt es mit aufgelößtem Alaun und Eisenvitriol nieder. Den Satz reibt man mit einer Salpetersäure, so wird es sehr schön blau.

### Ein schönes chemisches Braun.

Man löse 2 Theile Kupfervitriol und einen Theil Sedlitzer Bittersalz in einer reichlichen Menge Flußwasser auf. Die Solution wird filtrirt, man gießt alsdann eine gesättigte Auflösung von gereinigter Pottasche dazu. Es entstehet eine Efferveszenz, nach derselben wird sich ein seadonenes Pulver niederschlagen. Man gieße so lange Solutio salis alcali zu, bis kein Aufbrausen mehr erfolgt, und das Aufsenbleiben der Efferveszenz beweiset, daß die Solution gesättigt ist. Man rührt es mit einem Stöckchen gut unter einander, und läßt den Niederschlag sich ruhig setzen. Es wird hernach durch Löschpapier filtrirt, und mit heißgemachtem Flußwasser gut ausgelauget, so, daß das durchlaufende Liquidum nicht

mehr caustisch schmeckt. Das im Filter Zurückgebliebene wird auf ein Spansieb gethan, welches mit Fließpapier bedeckt ist, und nach und nach getrocknet. Wenn alles recht trocken ist, so wird es in einem steinernen Mörser gut unter einander gerieben, in einen Schmelztiegel gethan, und sehr gut und scharf calcinirt. Unter wählender Calcination rührt man es mit einem eisernen oder kupfernen Stäbchen gut unter einander, damit alles egal wird. Es verändert durch diese Operation seine Farbe in eine sehr schöne angenehme braune. Wenn es erkaltet ist, so nimmt man es wieder in den Mörser, und reibt es sehr gut unter einander, damit alles egal wird.

Sowohl zur Wasser- als Delmalerei kann diese Farbe angewendet werden, ja man kann sie auch als eine metallische auf Emaille employiren.

### Braunschweiger Grün.

Man nimmt z. E. 4 Pfund cyprischen blauen Vitriol, löset ihn in kochendem Wasser auf, und zwar in einem kupfernen Kessel, ohngefähr 6 bis 8 Maas; wenn derselbe durch das Kochen ganz aufgelöst worden ist, so gießt man diese Auflösung durch ein Sieb, damit alle Unreinigkeit zurück bleibt. Alsdann nimmt man auf diese Quantität ungfähr  $\frac{1}{2}$  Pfund lebendigen an der Luft zerfallenen Kalk, und wirft ihn zu dieser Solution. Wenn nun der Kessel, worin der Vitriol aufgelöst worden, wieder rein und sauber gemacht ist, so thut man in denselben 4 Pfund Pottasche, und löset dieselbe gleichfalls in 6 bis 8 Maas kochendem Wasser auf, gießt

diese Auflöfung wiederum durch ein Haarsieb, als dann hält man einen saubern und sehr rein gemachten Orhöft parat, worin die Präcipitation vorgenommen wird, da man dann erstlich die Vitriolauflöfung hinein gießt, und alsdann die aufgelöste Pottasche. Es gehet eine Aufbrausung vor sich, und unter während derselben die Präcipitation oder Niederschlag. Man rührt alles mit einem hölzernen Stock unter einander, und gießt hundertmal so viel Wasser zu, damit sich der grüne Präcipitat setzt. Das überstehende Wasser wird abgelassen, und das dicke grüne Pulver gut ausgelangt, auf Gipsplatten gethan, und hernach langsam getrocknet. Die Tugenden dieser Farbe sind bekannt, sowohl auf Kalk, als mit Del.

#### Eine andere Art schönes Grün.

Man löst gleiche Theile Kochsalz und cyprischen Vitriol in kochendem Wasser auf, und schlägt diese Solutionen mit geschlämmtem Kalk nieder, man nimmt sich aber in Acht, daß man nur so viel Kalk dazu nimmt, als zur Sättigung genug ist. Auf diese Art erhält man das so sehr beliebte Cravenhorstische Grün.

Man setzt ihm gleichfalls eine ziemliche Quantität Wasser zu, um damit sich der Präcipitat desto besser setzen kann. Wenn das oben aufstehende Wasser so viel, wie möglich, von dem Präcipitat befreiet ist, so gießt man denselben auf Leinwand, und läßt ihn successive trocknen.

Fernerhin verfertiget man noch eine schöne grüne Farbe aus 4 Pfund blauem cyprischem Vitriol;

man löst denselben abermals in kochendem Wasser auf, und setzt ihm einen Theil an der Luft zerfallenen lebendigen Kalk hinzu, und rührt alles unter einander; hernach gießt man eine unbestimmte Quantität aufgeloßte Pottasche dazu; und continuirt damit so lang, bis das Aufbrausen cessirt hat. Die Solution wird mit Zugießung mehrerer Wassers verdünnet, damit sich der Präcipitat desto besser setzt. Man verfährt übrigens damit, wie vorher gemeldet worden ist.

### Schelens Grün.

Man nimmt 2 Pfund Kupfervitriol, und löst ihn in 5 bis 6 Maas Wasser auf, alsdenn löst man in einem andern Kessel 2 Pfund trockene Pottasche nebst 22 Loth weissen pulverisirten Arsenik auch auf; man kann ungefähr 2, auch 3 Maas Wasser dazu nehmen. Zuerst gießt man den aufgeloßten Vitriol durch ein Sieb in ein lediges Ohmgefäß, hernach die Pottasche mit dem Arsenik. Die Solution wird mit vielem Wasser verdünnt, damit sich der Präcipitat setzen kann. Man gießt ihn hernach auf die nämliche Art durch, wie vorher gelehret worden ist. Von dieser ganzen Quantität erhält man 1 Pfund 13 Loth Farbe.

### Leindl Firniß.

Nimm Leindl 8 lb, zartgeriebene Silberglätte  $\frac{1}{2}$  lb, Umbraun 2 Loth. Diese Species läßt man zusammen in einem kupfernen Kessel so lange über gelindem Kohlenfeuer kochen, bis eine hinein geworfene

Brodrinde, oder frische Zwiebel hart wird. Dann nimmt man den Kessel vom Feuer, und rühret nach und nach 3 Loth zartgeriebenen weißen Vitriol hinein, so ist er fertig.

### Therpentin Firniß.

Helles Colophonium  $\frac{1}{2}$  lb, venedischen Therpentin 1  $\frac{1}{2}$  lb, Therpentinöl 2 lb. Löse es über Aschenfeuer gelinde mit einander auf.

### Bernstein-Firniß.

Man nimmt Silberglätte 6 Loth, Umbraun 2 Loth, Alaun 1 Loth, reibt diese Species zusammen auf einem Reibstein ganz fein, thut sie in einen neuen Topf, gießt ein Maas klares Leinöl darauf, und läßt dieses bey gelindem Kohlenfeuer unter fleißigem Umrühren eine Stunde lang kochen, und setzt alsdann diesen Leinölfirniß vom Feuer ab, damit er klar werde. Von diesem Del nimmt man auf 1 lb Bernstein  $\frac{1}{4}$  lb. Auch gehört zu dieser Quantität ein neuer Topf, worein 2 Maas gehen. Sodann nimmt man ein Stück Colophonium einer welschen Nuß groß, macht den Topf warm, und reibt den Boden damit, daß es schmelze, thut hernach den Bernstein, welcher, wenn er nicht von der besten Sorte ist, vorher mit laulichem Wasser gewaschen und völlig abgetrocknet seyn muß, hinein, setzt es über Kohlen, deckt es mit einem wohlpassenden Deckel zu, hält allezeit ein ordentliches Feuer darunter, bis der Bernstein einen Geruch zu geben anfängt, und rührt ihn sodann mit einem Draht oder Eisen

fleißig und so lange um, bis er zergangen ist. Fühlt man aber, daß er noch fest aneinander ist, so bläset man das Feuer ein wenig auf, deckt den Topf wieder zu, und läßt ihn weiter schmelzen, bis man fühlt, daß er zergangen ist. Alsdann nimmt man den Topf vom Feuer, gießt das oben gedachte viertel Pfund Leinölfirniß, welchen man unterdessen warm gehalten hat, dazu, rührt es um, und läßt es noch eine viertel Stunde kochen. Hierauf nimmt man es wieder vom Feuer ab, und läßt es kalt werden, daß man einen Finger darinn leiden kann, und gießt Therpentindl dazu, damit er so dünne wird, daß man ihn zum Ausstreichen gebrauchen kann. Wenn sich nun derselbe gesetzt hat, gießt man ihn in eine Flasche und hebt ihn zum Gebrauch auf.

### Lacfirnisse.

#### Veritabler englischer Goldfirniß.

Man nimmt: Gummi lacc. in tabul. 4 Loth. Succini purissimi 4 Loth, Sang. Dracon. in granulis 40 Gran, Croci oriental.  $\frac{1}{2}$  Quentchen. Alles wird klein zerstoßen, in eine Phiole gethan, und 2 Unzen Spiritus rectificatissimus Vini darauf gegossen, in eine Sandkapelle gesetzt und digeriren lassen.

Wenn diese Gummata bei einer gelinden Wärme aufgelöst worden sind, so wird dieser Firniß durch eine Leinwand gegossen, und zum Gebrauch hinzugesetzt; er wird sich von selbst clarificiren.

Das Stück, das man nun damit firnsen will, muß vorher erwärmt werden. Diese Goldfarbe kann

man, wenn sie schmutzig geworden ist, mit warmem Wasser wieder abwaschen und reinigen.

### Ordinairer weisser Lackfirniß.

Man nimmt dazu 4 Loth schönen durchsichtigen Gummikopal, und reibt ihn so fein, wie möglich; damit er aber recht fein gerieben werden kann, so gießt man immer nach und nach Oleum anthos dazu, und reibt ihn damit, bis er recht fein ist. Unter dieser Zeit nimmt man eine sehr reine und trockene gläserne Phiolen, in dieselbe thut man 16 Unzen Spiritus rectificatissimus Vini, und vermischt denselben mit dem fein geriebenen Kopal; die Phiolen wird mit nasser Kälberblase zuluftirt, und zur Digestion in eine warme Sandkapelle gesetzt. Man rüttelt täglich die Phiolen um, und continuirt 8 Tage damit. Wenn sich der Kopal aufgelöst hat, so setzt man 8 Loth Gummi Sandrac, 4 Loth Mastix, und 1 Loth venetianischen Therpentin zu; alles wird sehr fein pulverisirt, und in eine Sandkapelle zur Digestion etliche Tage lang hingesezt. Es wird alles gleichfalls täglich untereinander gerüttelt. Wenn sich nun der Firniß gesezt hat, so wird er durch graues Lösspapier filtrirt, und dann ist er fertig; clarificirt er sich aber von selbst, so ist es besser.

### Ein ganz ordinairer weisser, weicher Lackfirniß.

Nimm auserlesenen weissen schönen Mastix 8 Loth, dergl. Sandrac albissimi 12 Loth, venetia-

nischen Therpentin 2 Loth, ausgesuchtes Gummi animæ 1 Loth, und ganz weissen fein pulverisirten Bernstein 4 Loth; alles wird extra fein pulverisirt. Hernach gießt man 2 Pfund höchstrectificirten Spiritus Vini in eine trockene Phiolen, in welcher erstlich der Therpentin aufgelöst wird, alsdann werden die andern Gummata löffelweise hinzu gethan, gut umgerüttelt, und 4, 5, 6 Tage in Digestion gesetzt; die Phiolen muß gut verlutirt werden, damit der Spiritus nicht verhraucht. Uebrigens wird damit verfahren, wie bei allen Lackfirnissen gelehret worden ist.

**Lackfirniß, Stühle, Tische, Schränke, und überhaupt große Stücke damit zu lackiren.**

Dazu nimmt man 16 Loth Gummilack in Tafeln, stößt denselben sehr fein, thut ihn in eine gläserne Phiolen, und gießt über dem Feuer warm gemachtes venetianisches Therpentinöl dazu. Diese beiden zusammengemischten Dinge setzt man in der gläsernen Phiolen etliche Tag lang zur Digestion in eine Sandkapsel. Wenn der Gummilack in tabulis in dem Therpentinöl völlig aufgelöst, und etlichemal des Tages unter wählender Digestion umgerüttelt worden ist, so setzt man ihm 8 Loth sehr fein pulverisirten Kopal und 16 Loth Sandrac zu, fährt mit dem Digeriren und Umrütteln 8 Tage lang fort, so wird alles aufgelöst seyn, und der Firniß ist fertig; er glänzt schön, läßt sich mit einem Schwamm abwaschen, und ist sehr dauerhaft.

## Eisenlack; Firniß.

Man nimmt ein dazu aparte verfertigtes Gefäß, welches aus 2 Theilen, nämlich einem Ober- und Untertheil besteht, nebst einem Henkel zum Anzugreifen und 3 Beinen, worauf es steht, in Form eines Ziegels. In den Untertheil, der etwas tief ist, wird ungefähr  $\frac{1}{2}$  lb geraspelter Bernstein (Succinum) gethan, und Leindl præter propter 2 lb darauf gegossen, und der darauf passende Deckel mit Lehm gut aufgeklebt. Unter dieses Gefäß wird ein Kohlenfeuer gemacht, welches nach und nach verstärkt wird. Wenn es etliche Stunden in dieser Verfassung gestanden hat, so wird das heiß gewordene Leindl das Succinum auflösen. Man läßt die Maschine erkalten, und siehet alsdann nach, ob eine Auflösung geschehen ist.

Sollte dieses nicht so seyn, so rührt man es mit einem hölzernen Spatel sehr gut um, und setzt demselben 8 Loth fein pulverisirten Kopal zu, rührt es wieder sehr gut unter einander, und procedirt aufs neue wieder, wie vorher gemeldet worden ist.

Die Kohlen müssen nur glühen; denn das Flammenfeuer nuhet dazu nichts. Man nimmt es abermals vom Feuer weg, und siehet nach; ist nun das Del zu sehr eingekocht, so gießt man frisches dazu, und so continuirt man damit, bis sich Bernstein und Kopal ganz im Leindl aufgelöst hat. Man gießt hernach den Firniß durch eine Leinwand, damit die groben Theile zurück bleiben.

Mit diesem Firniß bestreicht man eiserne Bleche, und legt dieselben in einen heißen Bäckerofen, läßt sie eintrocknen, und repetirt dieses etlichemal.

Ist es nun stark genug überzogen, so wird dieser Firniß, wie gewöhnlich, mit Bimsenstein, Tripel, Del und dergleichen, welches der Lackirer am besten versteht, polirt und geschliffen.

### Fünftes Kapitel.

Von der Verfertigung aller und jeder ausländischen Coladen, Siegeltacke aller Couleuren, und noch mehrerer brauchbares Sachen.

#### Vom Brennen des Caccas.

Man brennet oder röstet den Caccas, wenn er vorher von allem Staube und Unreinigkeit gesäubert worden ist, in einer ordentlichen Kaffeetrommel, gleich, als brennte man Kaffee. Die Kaffeetrommel muß ganz langsam gedrehet werden, und nur 3 Theile derselben mit Caccas angefüllet seyn, damit sich jede Bohne unter währendem Umdrehen bewegt. Drehet man die Trommel zu geschwind herum, so wird dadurch die Bewegung der Caccasbohnen verhindert, und ist unmdglich, daß sie sich egal rösten, sondern die eine Bohne verbrennt, und die andere ist noch roh. Man hebt die Trommel dabei öfters ab, und rüttelt sie, damit alles sehr gut unter einander ge-

mengt wird. Wenn sie nun zu rauchen anfangen, und knistern, so nimmt man etliche Bohnen davon heraus, löset sich die Schaale gutwillig davon ab, so ist es ein sicheres Kennzeichen, daß sie gut gebrannt sind. Man schüttelt hernach die Bohnen aus der Trommel, und läßt sie verkühlen.

Die Schaalen der Caccaobohnen werden abgemacht, und von den inwendigen Kernen gesäubert.

Man schwenket durch eine hölzerne Mulde alle die noch dabei befindlichen Spelten und Schaalen davon weg, und reiniget die Bohnen sehr sorgfältig. Wenn dieses geschehen ist, so nimmt man dieselben in einen großen Mörsel und stößt sie gröblich, ohnfähr so groß, wie Erbsen oder Linsen.<sup>a</sup>

Man thut den Cacao abermals wieder in die Kaffertrommel, und röstet ihn zum zweitenmal, aber nicht stärker, als nur zum Schwitzen; unter währendem Rösten rüttelt man ihn öfters, damit er recht egal wird. — Sowohl der Geruch als Geschmack wird sehr lieblich, und alles grunzige Wesen ist ihm dadurch benommen worden.

Dieser auf diese Art verfertigte Cacao wird entweder in einer dazu verfertigten und angewärmten Chocoladenmaschine, oder, in Ermangelung derselben, in einem warmen Mörsel so fein gerieben, wie eine wahre Butter; denn je feiner der Cacao gerieben wird, desto schöner wird die Chocolate. Ich werde sie bei den Compositionen Caccamasse nennen. Bevor ich aber zu den Compositionen schreite, werde ich lehren, wie die Vanille zur Chocolate pulverisirt wird.

### Gestosene Vanille.

Man nimmt 3. B. 2 Loth gute frische Vanille, deren Güte daran zu erkennen ist, nämlich: sie muß zähe, blicht, und nicht hart und zerbrechlich seyn. Diese Vanille wird mit einer Scheere ganz klein geschnitten, und mit einem Pfund Zucker, der sehr hart seyn muß, durch ein feines Sieb gestossen, und durchgeseibt, alsdann in einer blechernen Büchse zum Gebrauch aufbehalten. In dieser Gestalt wird die Vanille zur Chocolate employiret, als zum Exempel: zur

### Veritabeln Wiener Chocolate

wird genommen: 1  $\text{lb}$  Caccaomasse, 1  $\text{lb}$  weisser fein gestosener Zucker,  $\frac{1}{2}$  Loth Vanille, und  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmet. Alles wird in der warmgemachten Maschine oder Mörser sehr gut unter einander gemischt, und in 2 Lothformen formirt.

### Turiner Chocolate.

Dazu wird genommen: 2  $\text{lb}$  geriebene Caccaomasse, 1  $\text{lb}$  weisser Zucker, 4 Loth Vanillenspulver, 4 Loth gestosener Zimmet. Es wird gemischt, wie bewußt, und in längliche Chocoladenformen geformet.

### Madritter Chocolate.

Dazu nimmt man: 2  $\text{lb}$  Caccaomasse, 1  $\text{lb}$  Zucker, 4 Loth Vanille, 3 Loth Zimmet,  $\frac{1}{2}$  Quentchen mit Zucker abgeriebene Ambra. Alles wird ebenfalls gut gemischt, und die Viertelpfundformen werden mit dem spanischen Kreuz signirt.

### Römische Chocolade.

Man nimmt: 2  $\text{H}$  Caccaomasse,  $1\frac{1}{2}$   $\text{H}$  Zucker, 3 Loth Vanille,  $3\frac{1}{2}$  Loth Zimmet, 12 Tropfen Bals. de Peru. Alles wird, wie schon bekannt, gleichfalls gut gemischt, und in Viertelfundformen gedrückt.

### Ordinaire feine Chocolade.

Hierzu nimmt man: Caccaomasse 2  $\text{H}$ . Weissen Zucker 2  $\text{H}$ . Zimmet 4 Loth. Bals. de Peru 1 Quentchen. Es wird in Viertelfundtaseln gedrückt, wenn alles, wie oft vorher gelehrt worden, gemischt ist.

### Küchen-Chocolade.

Dazu nimmt man: Caccaomasse 2  $\text{H}$ . Zuckerpulver 3  $\text{H}$ . Mandelöl 2 Loth. Zimmetpulver 4 Loth. Nelken 1 Loth. Balsam. de Peru 1 Quentchen. Es wird, wie alle Chocolade, in einem warmen Mörser gemischt, und in Viertelfundformen gedrückt.

### Leipziger Content zu Suppen.

Dazu kommt: 1  $\text{H}$  Caccaomasse, 1  $\text{H}$  braun gerbstetes Mehl, 3  $\text{H}$  weisser Kochzucker, 4 Loth Zimmet, 2 Loth Nelken, 1 Loth Cardamome. Dieses alles wird als ein Pulver im Mörser gut unter einander gemischt, und in Gläsern verwahrt; man kann auch Reismehl anstatt des ordinären Mehls nehmen. Dieses Pulver wird in Milch gekocht.

## Siegellacke.

Bei Verfertigung der Siegellacke ist nachstehendes zu erinnern, und folgende Manipulation zu beobachten.

Nämlich: man kauft sich einen großen, tiefen, töpfernen Ziegel mit 3 Füßen, setzt ihn über glühende Kohlen, alsdann thut man zu allererst den Terpenthin hinein, wenn dieser zergangen ist und zu rauchen anfängt, läßt man das vorher zerstoßene Gummilack zerschmelzen und aufdosen. Wenn dieses geschehen ist, so werden die Ingredienzien, wenn noch mehrere hinzu kommen, auch dazu gethan, und endlich ganz zuletzt wird der Zinnober entweder bloß, oder mit Kreide vermischt, oder der Ruß und die andern Farben, dazu gethan, und mit einem hölzernen Spatel gut unter einander gemischt.

Sollten aber feine wohlriechende Oele, Balsame, Gummiata, oder andere dergleichen Sachen dazu gethan werden, so kommen solche gar zuletzt dazu, weil sie, wenn sie in die heiße Masse kämen, zu sehr verdünsten, und den besten Geruch verlieren.

Wenn nun alles sehr gut unter einander gemischt worden ist, so nimmt man den Ziegel vom Feuer weg, und wiegt in einer Waage jedesmal so viel ab, als eine Stange schwer wiegen soll. Auf einem polirten Marmorstein werden die Stangen ausgerollt, da man sich zum Ausrollen einer Glastafel bedient.

Wenn die Stangen erkaltet sind, so hält man solche mit einer dazu expreß verfertigten Siegellackzange über glühende Kohlen, da diese in der Ober-

fläche durch die Wärme einen spiegelmäßigen Glanz erhalten. Zu dieser Zeit kann man auch die Stangen mit einem Pestschaft sowohl auf der Länge, als auf dem Kopfe, signiren. — Die Kompositionen dazu sind also nachstehende:

## N u m. 1.

Venetianischer Terpenthin 10 Loth, Lacca in tabulis 24 Loth, Bals. de Peru  $1\frac{1}{2}$  Quentchen, feiner Zinnober 16 Loth; gemischt, wie vorher gemeldet worden ist.

## N u m. 2.

Venetianischer Terpenthin 10 Loth, Lacca in tabulis 18 Loth, Mastix 1 Quentchen, Zinnober 12 Loth; gemischt, wie bewußt.

## N u m. 3.

Ordinairer Terpenthin 10 Loth, Lacca in tabulis 16 Loth, Gestoßene Kreide 4 Loth, Zinnober 8 Loth; gemischt, wie bewußt.

## N u m. 4.

Ordinairer Terpenthin 10 Loth, Lacca in tabulis 14 Loth, Gestoßene Kreide 8 Loth, Zinnober 6 Loth; gemischt.

## N u m. 5.

Ordinairer Terpenthin 12 Loth, Gummi Laccæ in tabulis 10 Loth, Gestoßene Kreide 12 Loth, Zinnober 4 Loth; gemischt.

## N u m. 6.

Gemeiner Terpenthin 12 Loth, Lacca in tabulis 12 Loth; gestoßene Kreide 12 Loth; Mennige 6 Loth.

Noch mehrere feine und schlechte Sorten Siegel-  
Lack, als:

N u m. 1.

Venetianischer Terpenthin 10 Loth, Lacca in  
tabulis optimi 24 Loth, Bals. de Peru 3 Quent-  
chen, Zinnober 16 Loth; gemischt.

N u m. 2.

Venetianischer Terpenthin 10 Loth, Lacca in  
tabulis 18 Loth, Bals. de Peru 3 Quentchen, Ma-  
stix 1 Quentchen, Zinnober 12 Loth, gemischt.

N u m. 3.

Venetianischer Terpenthin 10 Loth, Lacca in  
tabulis 16 Loth, Zinnober 8 Loth, Geschlämmte  
Kreide 4 Loth; gemischt.

N u m. 4.

Venetianischer Terpenthin 10 Loth, Gummi  
laccæ in tabulis 18 Loth, fließender Storax 1  
Quentchen, Zinnober 8 Loth, Geschlämmte Kreide  
4 Loth; gut unter einander gemischt.

N u m. 5.

Terpenthin 12 Loth, Ordin. Lacca in tabulis  
8 Loth, Kreide 12 Loth, Zinnober 3 Loth, Mennige  
4 Loth; gut unter einander gemischt.

N u m. 6.

Terpenthin 8 Loth, Colophonium 16 Loth,  
Kreide 20 Loth, Mennige 20 Loth; gemischt.

**G o l d l a c k.**

Terpenthin 16 Loth, Gummi lacc. in tabulis  
16 Loth, Metallplättchengold 4 Buch.

**Feines schwarzes Lack.**

Terpenthin 10 Loth, Lacca in tabulis 18 Loth.  
Geschlämte Kreide 8 Loth, Ruß, so viel dazu nöthig ist, und Bals. de Peru 1 Quentchen; gemischt.

**Ein geringeres.**

Terpenthin 14 Loth, Lacca in tabulis 16 Loth,  
pulverisirte Kreide 12 Loth, Ruß, so viel als nöthig ist.

**Zwei ganz schlechte Sorten.**

Terpenthin und Lacca in tabulis, von jedem  
gleichviel, Kreide 12 Loth, und Ruß, so viel,  
wie nöthig ist.

Oder:

Terpenthin 8 Loth, Colophonium 16 Loth, Kreide  
20 Loth, Ruß so viel, als nöthig ist.

**Gelbes Lack.**

Terpenthin, Gummi lacc. in tabulis, u. Auri-  
pigmenti, von jedem 12 Loth; gemischt.

**Ein anderes.**

Terpenthin, Gummi lacc. in tabulis, und  
Turpeth. Mineralis, von jedem 12 Loth; gemischt.

**Grünes Lack.**

Terpenthin 12 Loth, Gummi lacc. in tabulis  
14 Loth, Auripigmenti 12 Loth, Berlinerblau 12  
Loth; gut unter einander gemischt.

**Noch ein anderes grünes Lack.**

Terpenthin 12 Loth, Laccæ in tabulis 12 Loth,  
Auripigmenti 6 Loth, Indig 4 Loth; gemischt,  
wie bewußt.

### Blaues Siegellack.

Dieses sehr gut zu verfertigen, ist noch' zur Zeit ein Geheimniß; die Hauptsache liegt an dem Gummilack, um solches vorher weiß zu bleichen; denn sonst wird das Lack garstig grün, und im geringsten nicht blau. Das Gummilack ist braungelb, und wenn man das Blau darunter mischt, so bekommt es eine häßliche Farbe.

Eine sehr concentrirte, dephlogistisirte Salzsäure hat einige Wirkung auf das *Lacca in tabulis* gehabt, wenigstens auf der Oberfläche derer Tafelchens; man müßte damit continuiren, um zu sehen, ob das Dephlogiston nach und nach durchwirkt.

Es kann zwar ein blaues Siegellack verfertiget werden; allein es ist auf dem Papier von keiner Haltbarkeit.

Man nimmt dazu von dem allerfeinsten weißesten gekochten Terpenthin und Mastix, von jedem gleichviel, und ein wenig Gummilack, welches vorher sehr fein pulverisirt worden ist. Dieses läßt man in einem *Balneo vaporoso* ganz langsam zergehen, alsdann rührt man entweder von der allerfeinsten Schmalte, oder Bergblau, so viel darunter, als nöthig ist, und formet Stangen daraus. Es ist aber nichts Schönes und nichts Brauchbares; denn es ist nicht allein spröde auf dem Papier und springt sehr leicht wieder ab, sondern es verändert sich auch, wenn es über dem Flammenfeuer angebrannt wird. Es muß also ein Liebhaber desselben dieses Geheimniß in der Bleichung des

Gummilack's suchen, und dieses mit einer feuerbeständigen blauen Farbe nebst Kreide, zu vermischen sich angelegen seyn lassen, wozu die dephlogistifirte Salzsäure noch am besten zu gebrauchen und vorzuschlagen wäre.

### Sechstes Kapitel.

Eine Nachahmung ausländischer Weine.

#### Vin de Porto.

Dieser Wein wird roth gefärbt mit nachstehendem Saft: Man nimmt z. E. 50 Pfund gute, frische, reife Heidelbeeren, kocht sie in ihrem eigenen Saft mit  $\frac{1}{2}$  lb Cremor tartari. Wenn sich die Hülfsen von denen Beeren zu separiren anfangen, so wirft man zu dieser Quantität  $\frac{1}{2}$  lb Campechenholz, und läßt es eine Zeit lang damit kochen; wenn alles sehr gut ausgekocht ist, so wird es durch einen leinwandenen Sack gegossen. Unter dieser Zeit wird ein Ohmfaß parat gehalten, worauf man 10 bis 12 Pfund gequetschte wilde Schlehenthut, und die oben ausgekochte Heidelbeerbrühe gießt, alsdann das Gefäß vollends mit weißem Weine anfüllet, das Faß zuspundet, und den Wein 4, 6, auch 8 Wochen darauf liegen läßt. Man rührt alles unter dieser Zeit öfters mit einem hölzernen Stock um, gießt endlich den Wein ab, und preßt das Zurückgebliebene durch eine Leinwand.

Dieser abgessene und durchgepreste Wein wird abermals auf ein anderes Faß gefüllt, wo er sich clarificiren wird; und damit sich dieser Wein halten soll, so setzt man ihm etliche Maas Spiritus rectificatissimus zu.

Dieser Wein kann auch für Pontak getrunken werden. Nur muß man ihn an Farbe sehr dunkelroth machen. Viele setzen dieser Art Wein aufgelöseten Alaun zu, welchen ich aber der menschlichen Gesundheit für schädlich halte.

**Eine Art Burgunder nachzuahmen.**

Man nimmt dazu ein Ohngefaß, worauf ein alter guter Wein gelegen hat, in dasselbige thut man 50 lb zerstoßene Sauerkirschchen, 20 lb zerquetschte Heidelbeeren, 2 lb zu einem Brei geriebene Himbeeren, und gießt dazu 1 Maas gutes Rosenwasser. Alles wird sehr gut unter einander gemischt, und das Gefäß vollends mit gutem weissen Wein angefüllt, gut zugestopft, und 8 Wochen lang so liegen lassen. Uebrigens verfährt man damit, wie bei dem vorhergehenden gemeldet worden ist. Man setzt ihm, wenn er abgezogen worden ist, gleichfalls etliche Maas Spiritus Vini zu. Je älter er wird, desto besser wird er am Geschmack.

*4. Losen  
Amomi =  
= Allwund  
quinnig.*

**Malagawein.**

Man thut in ein Ohngefaß 20 bis 30 Pfund zerquetschte große Rosinen, 10 Pfund braunen Zucker, und 4 Pfund zerstoßenen Samen Amomi, und füllet 3 Vierteltheile des Gefäßes voll mit

*10. C. C. ...  
10. C. C. ...  
6. C. C. ...  
2. C. C. ...*

Wein, läßt es in einer gelinden Wärme liegen, und durcheinander arbeiten, und rührt es täglich etlichemal mit einem hölzernen Stock um. Wenn es nun in dieser Verfassung 8 bis 14 Tage gestanden hat, so ziehet man den Wein von dem Gefäß ab, und preßt die zurückgebliebenen Rosinen aus, mischt alles unter einander, und setzt ihm Spiritus Viki rectificatissimus zu; wenn er sich clarificirt hat, so wird er auf Bouteillen gezogen und im Keller verwahrt.

### Schlehenwein.

Auf 1 Ohm ordinären rothen Wein werden 20 lb zeitige Schlehen gerechnet. Die Schlehen werden zuerst in einem Mörser mit samt den Kernen zu einem Brei gestossen, und zu dem Wein ins Faß hinein gethan, nebst einem Maas reinen Weingeist; man läßt es so 4 Wochen liegen, bis daß die Species sich mit einander vereiniget haben. Hernach wird der Wein abgestochen und in ein sauberes Faß, oder Bouteillen gefüllt.

### Allantwein.

Man nimmt süßen Most ohngefähr 1 Ohm, und läßt ihn über  $\frac{1}{2}$  lb geschnittener Allantwurzeln, welche an einer Schnur in den Wein hinein gehangen werden, etwas gähren, bis der Most den Allantgeschmack angenommen hat. Hernach wird er auf ein ander Faß abgestochen, so ist er fertig.

Jungen Rheinwein alt zu machen, und so zu verbessern, daß er die Güte eines zwanzigjährigen bekömmet.

Man nehme zu einer Ohm Rheinwein 13 lb spanische Rosinen, man lese selbige wohl aus. Die Rosinen werden in das Faß zu dem Wein gethan, nebst 1 Loth Hollunderblüthe und 1 Schoppen reinen Weingeist. Der Spunt wird nur lose darauf gelegt, so werden in 8 Tagen die Rosinen oben auf schwimmen, dann kommt der Wein in Gährung, und wird wieder zu Most. Von dem zuerst herausgezogenen Wein, um den Rosinen Platz zu machen, wird von Zeit zu Zeit aufgefüllt. Dieser Wein wird sich dreimal verändern, und wird in Zeit 3 Monaten, in den herrlichsten und delikatesten verändert, und alt seyn. Er kann auch versüßt werden, weil er Bestand hält. Wenn also von Anfang der Zubereitung 6 Monat verflossen, wird er auf ein andres rein ausgebranntes Faß abgestochen, und nachdem er 8 oder 14 Tage geruhet, und flacker geworden ist, ist er zum Gebrauch fertig.

Vin de Cap, auch Lacryma Christi.

Man nimmt ein Ohmgefäß, füllet 3 Viertel desselben voll mit ordinärem Wein, welcher weder zu jung noch zu alt ist; alsdann nimmt man auf diese Portion, 20 Pfund weissen Zucker, 1 Loth pulverisirten Coriandersaamen, 1 Loth Würznelken, und 2 Loth englisches Gewürz, stößt alles sehr klein, und kocht alles dieses mit 2 Maas Rosen, 1 Maas

Orangenblüthenwasser und 10 Maas Wein ab, und wenn alles erkaltet ist, so gießt man es durch eine Leinwand, damit alles Unreine zurück bleibt. Man mische den kalt gewordenen Wein unter die ganze Quantität, die in dem oben vorgeschlagenen Ohmgefäß ist, spunde es sehr gut zu, und rüttle alles wohl durcheinander; das Durcheinanderrütteln und Hin- und Herrollen kann eine Stunde lang dauern; ist dieses vorbei, so bringt man den Wein aufs Lager, füllet ihn vollends ganz voll, und läßt ihn etliche Wochen liegen, da er sich setzen und clarificiren wird; sollte aber dieses nicht geschehen, so kann man ihn mit Hausblase, wie gewöhnlich, klären.

### Muskatenselt.

Man verfährt damit akkurat so, als wie bei dem vorhergegangenen gelehrt worden ist. Nur ist der einzige Unterschied, daß man auf eine Ohm Wein 2 Loth auf einem Reibeisen sehr fein geriebene Muskatennüsse nimmt, und ihn mit 15 bis 20 Pfund weißem Zucker abkocht, 1 Maas Orangenblüthenwasser dazu thut, und durch heftiges Rütteln und Kollern gut unter einander mengt. Uebrigens wird hernach ebenfalls alles so behandelt, als wie bey dem vorhergegangenen Vin de Cap gelehrt worden ist. Dieser Wein muß ebenfalls sogleich auf Bouteillen gezogen werden.

### Muskatellerwein.

Auf eine Ohm 3 — 4jährigen hiesigen, das heißt, Hochstädter, Dürkheimer, Bischofsheimer

oder Vergischen Wein, thut man  $\frac{1}{2}$  lb schwarzen, fein gemahlten Senf, und 2 Loth fein gemahlene oder geraspelte Muskatennüsse, bindet alles in einen leinwandenen Sack, und hängt denselben angebunden in das Gefäß, läßt den Wein etliche Monate darauf liegen, alsdann ziehet man ihn auf Boutheillen; er wird einen sehr angenehmen Geschmack haben.

### **Champagnerwein nachzumachen.**

Eine Originalkomposition aus Frankreich.

Man nimmt dazu jungen brausenden Wein im Herbst bis in die Mitte des Decembers, und verfährt damit folgendermaßen: Man hält so viel Boutheillen parat, als man füllen will; in jede Boutheille thut man zuvor, ehe solche mit dem brausenden Wein gefüllt wird, 10 bis 15 Gran Salis essentialis Tartari, oder so viel Alaun, imgleichen 1 Unze Spiritus rectificatissimus Vini; manche thun auch etwas Taubenmist hinein, welches aber Sauerei ist. Dieser oben erwähnte brausende Wein wird mit ein wenig in Wasser aufgelöstem Zucker versüßt, und gut unter den Wein gemengt; ungefähr auf eine Ohm Wein rechnet man 5 bis 6 Pfand Zucker. Wenn nun die Boutheillen in Bereitschaft stehen, so fülle man den brausenden Wein so geschwind, wie möglich, in dieselben, nur nicht, bis oben an den Pfropf, da denn die zweite Person mit besonders dazu gefertigten Pfropfen so derb, wie es nur möglich ist, die Boutheillen, mit Hülfe eines hölzernen Hammers zupropft; die dritte Person verbindet mit Drath und verpicht die Boutheillen. Wenn man nur damit

fertig ist, so werden sie gut gerüttelt, und den Ausgenblick im Keller umgekehrt in Sand gesetzt.

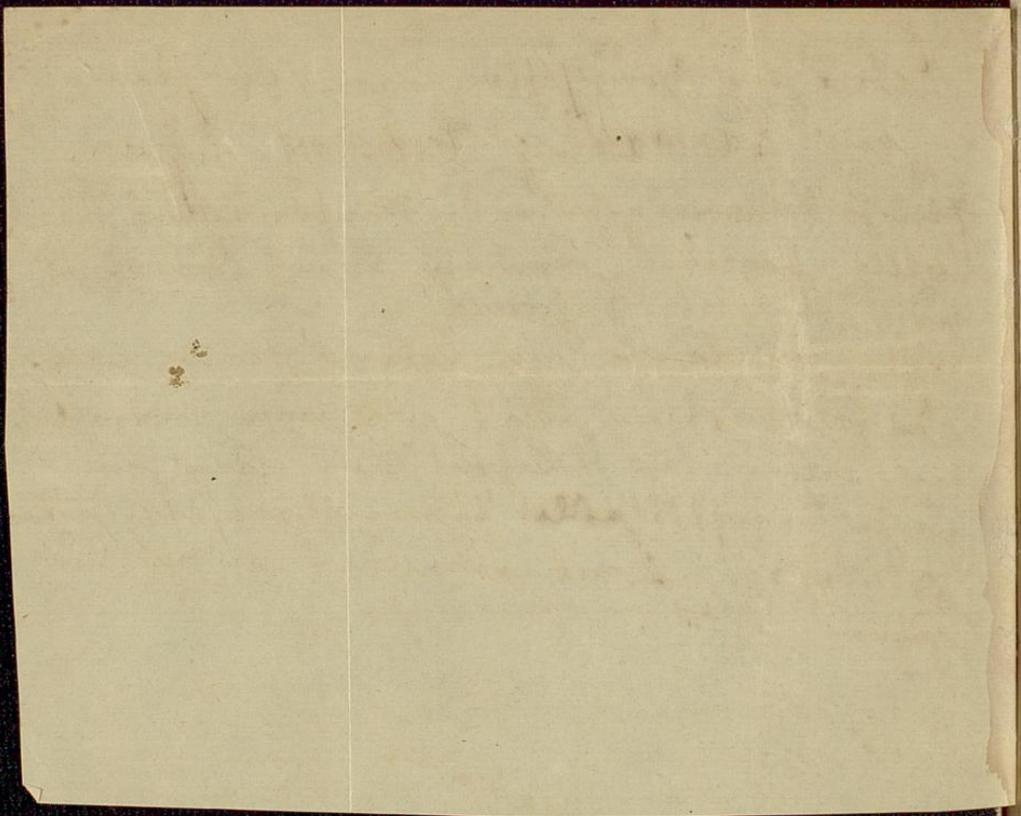
Wenn er 2 — 3 Monate so gelegen hat, so kann man ihn schon verkaufen; er wird stark mouffiren. Die Ursache des Perlens oder Mouffirens ist die verhaltene Weingährung, oder der Zutritt der freien Luft und die losgelassene Elastizität der innern Luft. Daher sind die Mouffirweine weder mild noch alt, sondern jung, ungegohren, und schnellrauschend.

### Wein aus denen weissen Johannisbeeren zu verfertigen.

Dieser Wein kommt dem Maderawein in allen Stücken bei, wenn er nach dieser Vorschrift verfertiget wird.

Man stampfe eine Menge abgeträubelte Johannisbeeren, man kann weisse und rothe unter einander nehmen, die weissen aber sind dazu die besten, bringe sie unter eine Presse, und presse den Saft aus, und vermische denselben mit 2 Drittel Wasser. Auf jedes Maas dieses Gemenges setzt man 1 Pfund Puderzucker, rühre alles um, bis der Zucker zerschmolzen ist, und gießt es geschwind in ein Gefäß, das neu und nach der gewöhnlichen Art zubereitet ist. Man hätte sich aber, es ganz voll zu füllen; so viel man künftig abzapft, so viel fülle man wieder dazu, damit es immer voll bleibt. Im Anfang läßt man das Spundloch auf, oder verdeckt es nur leicht, nach 3 Wochen aber wird es zugespundet, und so kann man es wenigstens bis den December liegen lassen. So lang der Wein noch gähret, läßt





fertig ist, so werden sie gut gerüttelt, und den Ausgenblick im Keller umgekehrt in Sand gesetzt.

Wenn er 2 — 3 Monate so gelegen hat, so kann man ihn schon verkaufen; er wird stark mouffiren. Die Ursache des Perlens oder Mouffirens ist die verhaltene Weingährung, oder der Zutritt der freien Luft und die losgelassene Elasticität der innern Luft. Daher sind die Mouffirweine weder mild noch alt, sondern jung, ungegohren, und schnellrauschend.

### Wein aus denen weissen Johannisbeeren zu verfertigen.

Dieser Wein kommt dem Maderawein in allen Stücken bei, wenn er nach dieser Vorschrift verfertiget wird.

Man stampfe eine Menge abgeträubelte Johannisbeeren, man kann weisse und rothe unter einander nehmen, die weissen aber sind dazu die besten, bringe sie unter eine Presse, und presse den Saft aus, und vermische denselben mit 2 Drittel Wasser. Auf jedes Maas dieses Gemenges setzt man 1 Pfund Puderzucker, rühre alles um, bis der Zucker zerschmolzen ist, und gießt es geschwind in ein Gefäß, das neu und nach der gewöhnlichen Art zubereitet ist. Man hätte sich aber, es ganz voll zu füllen; so viel man künftig abzapft, so viel fülle man wieder dazu, damit es immer voll bleibt. Im Anfang läßt man das Spundloch auf, oder verdeckt es nur leicht, nach 3 Wochen aber wird es zugespundet, und so kann man es wenigstens bis den December liegen lassen. So lang der Wein noch gähret, läßt

man eine kleine Oefnung, damit der Wein in seiner Gährung nicht gestöhret werde. Es bleibt der Wein nach geendigter Gährung bis ins Frühjahr, oder noch länger, auf seiner Hefen liegen, um ihn auf Bouteillen zu ziehen. Verlangt man eine Menge von diesem Wein auf einmal zu machen, so nimmt man auf eine ansehnliche Menge Johannisbeeren noch einmal so viel am Gewichte Wasser, und so viel Zucker, als Beerensaft. Es ist bekannt, daß alle Früchte von süßlichem Schleim, oder Zucker in Wasser und Honig mit soviel Wasser versetzt, daß ein Ey darauf schwimmt, Meth, oder eine Art von süßem, rauschenden Weine, durch den Weg der Gährung liefern.

Schließlich ist noch bei Verfertigung dergleichen Weine zu gedenken und nachstehende Regeln zu beobachten:

- 1) Die Mischung des Zuckers muß niemals warm geschehen, und zu denen Weinen warm gebracht werden.
- 2) Alle rothen Säfte, womit die Weine gefärbt werden, müssen vorher gut clarificirt seyn.
- 3) Alle diese künstlich verfertigten Weine müssen gehörig ausliegen, und jederzeit auf Bouteillen gefüllt werden.
- 4) Das Abziehen derer Art Weine ist sehr nützlich, wegen der Clarification und Verbesserung derer Geschmacks.

## M e t h.

Wie selbiger in Polen von denen Juden verfertigt und für den besten gehalten wird. Eine Originalbeschreibung, aus der polnischen Sprache ins Deutsche übersetzt.

Die beste Zeit, Meth zu machen, ist in denen Hundstagen. Auf 1 Maas Honig kommen 8 Maas Brunnenwasser. Man gießt Honig und Wasser in einen Kessel, und hängt auf 100 Pfund Honig 1  $\frac{1}{2}$  Pfund Hopfen, nebst etwas gestoßenem Coriander, und ein ganz klein wenig getrocknete Salbey hinein. Will man den Meth stark haben, so thut man noch ungefähr 2 Loth Galgant, und Ingwer, Cardamomen, Muskatennüsse; von jedem 1 Loth in ein Säckchen. Man läßt es nun über einem Kohlenfeuer ganz langsam kochen, und schäumt es fleißig ab. Um das Unreine desto besser wegzubringen, kann man noch vor dem Kochen Eyerweiß dazu thun. Das Kochen darf nur eine kurze Zeit dauern. Wenn der Meth gänzlich abgeschäumt worden ist, nimmt man das Feuer unter dem Kessel weg, und läßt den Meth so weit abkühlen, daß man kein Ey darin hart sieden kann; man wirft zur Probe ein frisch gelegtes Ey hinein, senkt sich dieses so tief, daß man nur die Spitze sehen kann, so ist der Meth recht, sinkt es aber ganz herunter, so ist zu viel Wasser, und schwimmt es oben, so ist zu viel Honig dazu genommen worden.

Hat man gefunden, daß zu viel Wasser ist, so bringt man wieder Feuer unter den Kessel, und dampfet das überflüssige Wasser, ohne es kochen

zu lassen, gelind ab. Ist aber zu viel Honig, so gießt man mehr Wasser zu.

Wenn nun der Meth abgekühlt ist, so wird er auf ein Faß gefüllt, welches nicht ganz voll seyn darf; man behält auch etwas zum Nachfüllen zurück.

Das Ferment, womit man den Meth im Wasser zum Gähren bringt, muß sehr rein und gut seyn; unter währendem Gähren kann man noch etwas Gewürze, als z. E. Nelken und Safran, ins Wasser werfen.

Wenn der Meth ausgegohren hat, läßt man ihn 3 Monate gut verspundet liegen, und ziehet ihn alsdann ab.

Soll dieser hier fertigete Meth verfahren werden, so muß das Faß ganz voll seyn, und so bald er an Ort und Stelle gekommen ist, hält man in einem Säckchen grob geschnittenen Ingwer und Nelken ins Faß, wodurch er sich bald wieder setzt. Das Abgeschäumte kocht man noch einmal, seihet es durch, und gießt etwas Weinessig dazu; man bekommt davon sehr guten Essig.

Da sowohl bei Verfertigung der Liqueurs als Weine verschiedener einfachen destillirten Wässer und eingesalzener Blumen gedacht worden ist, so will ich bey dieser Gelegenheit die Bereitung derselben lehren, als z. E.

### Rosenwasser.

Man nimmt zum Beispiel 10 Pfund eingesalzene Rosen, thut dieselben in die Blase, und 30 Maas Flußwasser darauf, verklebt die Blase sehr gut, und destillirt die Hälfte davon herunter.

**Orangenblüthenwasser.**

Man nimmt z. B. 4 Pfund eingesalzene Orangenblumen in eine Blase, gießt darauf 10 Maas Flußwasser, und destillirt 9 Maas davon herüber.

**Zimmetwasser.**

Es werden 1 Pfund Zimmetblüthe sehr gut gestoßen, 10 Maas Wasser mit Salz vermengt darauf gegossen, in eine Blase gethan, einen Tag und Nacht gelind digerirt, und alsdann 6 Maas Wasser davon abgezogen.

**Nellenwasser.**

Man nimmt dazu  $\frac{1}{2}$  Pfund Nellen und 8 Loth Samen An.omi, stößt beides gröblich, vermischt es mit einer Hand voll Salz, gießt 15 Maas Wasser darauf, und destillirt 10 Maas Wasser davon ab.

**Bittermandelwasser.**

Man nimmt z. B. 2 Pfund bittere Mandeln, stößt sie mit ein wenig Wasser zu einem dicken Brei an, thut sie in einen groben leinwandenen Sack, gießt ungefähr 18 bis 20 Maas Wasser darauf, ziehet davon 15 Maas ab, und verwahrt es in steinernen Krügen.

**Weisses Lilienwasser.**

Man nimmt eine große Quantität weisse Lilien, thut dieselben, nachdem man sie vorher zerquetscht hat, in eine Blase, gießt Fluß- oder Regenwasser darauf, und destillirt die Hälfte davon ab.

### Weißwurzelwasser, oder Salomoniswurzel.

Man nimmt 6 Pfund frische Weißwurzeln, stößt dieselben in einem Mörtel zu einem Brei, gießt 20 Maas Wasser darauf, und destillirt die Hälfte davon herüber.

### Krausemünzenwasser.

Es wird ungefähr 6 bis 8 Pfund frische Krausemünzen genommen, dieselbe wird klein gehackt, mit Salz vermischt, in eine Blase gethan, 20 Maas Wasser darauf gefüllt, und die Hälfte davon herüber getrieben.

### Regenwasser.

Man füllet eine Blase mit Regenwasser an, wozu man etliche Pfund Kohlenstaub thut, und destillirt dasselbige, wie die andern Wasser, herüber. Es ist ein sehr reines Wasser, und kann zu vielerley gebraucht werden.

### Das Einsalzen derer Rosenblätter geschieht auf nachstehende Art:

Man zupfet eine große Quantität Rosen von ihren Blättern ab, stampfet sie im Mörtel zu einem Brei, und mischt unter 20 Pfund Rosen 5 Pfund Salz, alsdann werden sie, wenn das Salz gut untergemischt worden ist, in hölzernen Gefäßen so derb, wie möglich, gestampft; man beschweret sie mit Gewichte von Steinen oder andern schweren Sachen, setzt das Gefäß in Keller, so konserviren sie sich etliche Jahre.

### Das Einsalzen derer Orangeblumen.

Diese werden alle von denen Orangebäumen abgebrochen, und so frisch, wie möglich, in große steinerne Töpfe mit Salz, ganz, wie sie sind, und nicht zerhackt oder zerstoßen, eingesalzen. Man legt unten auf den Boden des Gefäßes eines Fingers dick Salz, alsdann die frischen Orangeblumen, und so fährt man fort. Zu 10 Pfund Orangeblüthen, nimmt man 5 Pfund Salz.

### Siebentes Kapitel.

Die ächte ostindische blaue Druckfarbe zu machen, anwendbar, auf Seide, Wolle, Cattun und Leinwand.

Man nimmt 12 Maas fließend Wasser, thut es in einen Kessel, und läßt es kochend heiß werden, dann nimmt man 6  $\text{H}$  ungelöschten Kalk, und läßt ihn sich darin löschten, wenn er sich nun abgelöschet hat, thut man noch hinzu, 12  $\text{H}$  Pottasche, und läßt es unter stetem Umrühren eine halbe Stunde kochen, dann durch ein grobes Tuch gelassen, und ausgepreßt, so ist die Beize fertig. Dann nimmt man vom feinsten Indigo 8 Loth, vom feinsten Auripigment 6 Loth; dieß wird mit Wasser auf einem Reibstein zum allerfeinsten Pulver abgerieben. Diese Mischung von Farben wird in 2 Maas oben beschriebener Beize geschüttet, und über ein Kohlen-

feuer bis zum Siedpunkt erhitzen lassen, kochen darf es ja nicht. Dann setzt man es vom Feuer, und läßt's sich ein wenig abkühlen, dann wieder aufs Feuer, und 3mal auf gleiche Weise verfahren, und zum Viertenmal thut man 30 Loth gestoßnen arabischen Gummi hinein, und setzt es bei stetem Umrühren abermals aufs Feuer, man läßt es aber nicht kochen. Es muß so lange auf dem Feuer stehen, bis sich an dem Holze, wo man es mit rührt, blaue Wolken zeigen, dann setzt man es vom Feuer und ist fertig, so daß man gleich damit drucken kann.

### Von der Färbung des rothen türkischen Garns.

Ein Original und versuchte Komposition.

Wenn man 100 Pfund baumwollenes Garn zu färben hat, so muß man es zuerst gut entschälen; dieses geschieht, indem man die Baumwolle in Sodalauge, von einem Grad nach der Salzwage, kochen läßt, wozu man nach dem Rückstand, welcher gewöhnlich von der Brühe, womit man der Baumwolle die meiste Appretur giebt, übrig bleibt, und Sickou heißt, gießt.

Um die Baumwolle gehdrig zu entschälen, daß sie sich nicht verwirre, bindet man 3 Matto \*) mit einem Bindfaden zusammen. Man wirft sie in den Kessel, wenn er anfängt zu kochen; man muß aber Sorge tragen, die Baumwolle unter zu tauchen,

\*) Die Matto besteht aus 4 Knuppen, die Knuppe wiegt ein Viertelfund, also wiegt ein Matto 1 Pfund.

damit sie am Rande des Kessels nicht anbrenne. Der Kessel aber muß auf 100 Pfund baumwollenes Garn gegen 600 Maas Wasser halten. Wenn die Baumwolle im Kessel von selbst unter sinkt, so ist sie vollkommen entschälet; man nimmt sie heraus, wäscht Knappe für Knappe in Flußwasser, ringt sie aus, und breitet sie zum Trocknen aus.

### Zweite Operation.

#### Das Rothbad.

Man thut 100 Pfund grob gepülverte veritable alkantische Soda in eine Butte, diese muß unten ein Loch haben, damit das Wasser in ein anderes Gefäß, welches man darunter stellt, ablaufen kann. Auf die 100 Pfund Soda gießt man ungefähr 300 Maas Lauge; wenn das Wasser in die unterste Butte abgelassen ist, und 2 Grad nach der Salzwage der Seifensieder zeigt, so ist es zum Rothbad gut welches man auf folgende Art bereitet:

Man thut 25 bis 30 Pfund Schaafskoth in ein großes irdenes Gefäß, übergießt ihn mit der Lauge von 2 Grad, und zerreibt ihn mit einer hölzernen Keule. Hierauf thut man ihn in ein Haarsieb, welches man über die Wanne stellt, worin man die Brühe bereiten will. In diese Wanne gießt man  $12\frac{1}{2}$  Pfund Baumöl, und rührt es mit einer hölzernen Keule beständig um, damit sich das Del gut mit der Sodalauge und dem Schaafsmist vermischt. Hierüber gießt man Sodalauge; gewöhnlich bräucht man 9 Eimer Wasser, jeden zu 16 Maas gerechnet, um 10 Pfund Baumwolle zu tränken. Diese zube-

reitete Brühe ist nun geschickt, um die Baumwolle darin durchzunehmen. Hierzu nimmt man nur mit einer hölzernen Schöpfkelle von der Brühe, und gießt sie in eine gemauerte Wanne, die hoch genug seyn muß, um bequem darin arbeiten zu können. Man nimmt ein Matto Baumwolle nach dem andern, taucht ihn mit den Händen gut unter, und wendet ihn in der Wanne öfters um, darauf befestiget man ihn an einer Docke, die an der Mauer vest sitzt, ringt ihn leicht aus, und legt ihn auf einen Tisch; so verfährt man mit einem jeden Matto. Der Tisch, worauf man die Baumwolle legt, muß 8 bis 10 Zoll hoch seyn.

Ein Arbeiter nimmt in jede Hand einen Matto, schlägt ihn auf den Tisch, um die Fäden auszubreiten, er wendet ihn hierbei nach drei verschiedenen Seiten, drehet ihn oben ein wenig, um ihm einen Kopf zu geben, und legt ihn dann auf den Tisch. Mehr als drei Matto müssen nicht über einander gelegt werden, weil sonst durch den starken Druck die Brühe aus den untern Mattos heraus laufen würde. Die Baumwolle muß 10 bis 12 Stunden auf dem Tisch liegen bleiben, worauf man sie zum Trocknen ausbreitet.

### Dritte Operation.

#### Del oder weisse Brühe.

Man nimmt Sodalauge zu 2 Grad nach der Waage, und thut, nachdem man die Wanne, worin das Rothbad war, gut gereiniget hat, 12½ Pfund Baumöl hinein. Hierüber gießt man die Sodalauge, und rührt es, um das Del gut darunter zu mischen,

beständig mit Krücken um. Die Brühe muß keiner dicken Milch gleichen, und das Del darf sich nicht in der Oberfläche abscheiden. Hierauf thut man von dieser Brühe in ein Gefäß, und nimmt die Baumwolle matteweise durch, wie bei der vorigen Operation, legt sie auf den Tisch, schlägt sie, und läßt solche bis zum andern Tag liegen, worauf man sie auf den Trockenplatz bringt; zu dieser Brühe werden ungefähr 8 Eimer Lauge erfordert.

#### Vierte Operation.

##### Erstes Salz.

Zu dem Rückstand der Soda in der Butte thut man mehr Soda hinzu, wenn das Wasser, welches man darüber gegossen hat, nicht drei Grade hält. Man nimmt zu dieser Operation 8 Eimer Sodalauge, welche man in die Wanne auf das, was etwa noch von der weissen Brühe übrig geblieben ist, gießt. Man nimmt dann darin, wie vorher, die Baumwolle durch.

#### Fünfte Operation.

##### Zweites Salz.

Die Baumwolle kommt in Sodalauge von 4 Grad, mit derselben Vereitung, wie zuvor.

#### Sechste Operation.

##### Drittes Salz.

Die Baumwolle kommt in Sodalauge von 5 Grad.

### Siebente Operation.

#### Viertes Salz.

Die Baumwolle wird mit Sodalauge von 6 Grad gebeizet; nachdem sie durchgearbeitet worden ist, hängt man sie zum Trocknen auf.

### Achte Operation.

Die getrocknete Baumwolle taucht man ins Wasser, zieht sie wieder heraus, und läßt sie auf einem Tragebock abtröpfeln. Man begießt sie noch einigemal mit Wasser, und wäscht sie nach einer Stunde Stück vor Stück aus, um sie völlig vom Oele zu reinigen, und sie zu nachfolgender Gallung geschickt zu machen. — Man ringt sie aus, und hängt sie zum Trocknen auf Stangen. — Die Baumwolle muß nach dem Waschen schön weiß seyn.

### Neunte Operation.

#### Die Gallung.

Zur Gallung muß man gute Galläpfel wählen und nachdem sie gestoßen sind, 12 $\frac{1}{2}$  Pfund davon auf 100 Pfund Baumwolle in einen Kessel werfen, und mit 6 Eimer reinem Flußwasser kochen. Gewöhnlich braucht man 3 Stunden, um sie gut zu kochen; man erkennet es daraus, daß sie gut gekocht ist, wenn sie sich zwischen den Fingern wie gekochtes Fleisch zusammen drücken läßt. Alsdann schüttet man drei Eimer frisches Wasser hinzu, und gießt es durch ein enges Haarsieb, wobei man, um alles Harzige auszuziehen, das Dicke zwischen den Fingern ausdrückt.

Man gießt in ein an der Mauer angebrachtes Gefäß 9 bis 10 Kannen Galläpfelwasser, und bringt einen Matto Baumwolle nach dem andern in die Brühe, in welcher man sie mit den Fäusten gut durcharbeitet; darauf ringt man sie auf der Decke aus, und bringt sie sogleich stückweise auf den Trockenplatz; eine nöthige Vorsicht, welche das Schwarwerden der Baumwolle verhindert. Wenn die Baumwolle trocken ist, so gehet man, wie folgt, zur Maunung über.

### Zehente Operation.

#### Die Maunung.

Nachdem man den Kessel, worin die Galläpfel gekocht worden, gut gereinigt hat, so schüttet man 8 Eimer Flußwasser, und 18 Pfund römischen Alaun hinzu, den man darin, ohne die Flüssigkeit zum Kochen zu bringen, auflösen läßt. Wenn dieses geschehen ist, so gießt man einen halben Eimer Sodalauge von 4 Graden hinein, und zieht dann eine Strehne nach der andern durch, wie bei der Galzung. Man breitet sie nachher aus, damit sie trocknen, und wäscht sie von dem Alaun aus, wie folgt.

### Elfte Operation.

Nachdem man die Baumwolle eingeweicht und eine Stunde lang auf dem Tragebock hat abtröpfeln lassen, so wäscht man jeden Matto besonders, alsdann ringt man sie und breitet sie aus.

### Zwölfte Operation. Frisches weißes Bad.

Man wiederholt die dritte Operation; man thut in eine Wanne 12½ Pfund Baumöl, und gießt 8 Eimer Sodalauge von 2 Grad hinzu. Man trägt Sorge, die Brähe gut umzurühren, und nimmt die Baumwolle darin durch, wie bei der dritten Operation.

### Dreizehnte Operation. Erstes Salz.

Man bringt die Baumwolle, nachdem man sie hat trocken lassen, in eine Sodalauge von 3 Graden.

### Vierzehnte Operation. Zweites Salz.

Man bringt die Baumwolle, nachdem sie trocken geworden ist, in eine Sodalauge von 4 Graden.

### Fünfzehnte Operation. Drittes Salz.

Man bringt die Baumwolle, wenn sie trocken ist, in eine Sodalauge von 5 Graden, und dann ist dieses Durchnehmen geendigt.

Nachdem sie nun wieder getrocknet ist, so wäscht, gallet und alaunet man sie auf eben diese Art, wie bei der 9ten, 10ten und 11ten Operation. Und nun ist die Baumwolle so vorbereitet worden, daß sie die Farbe gut annimmt.

Die Baumwolle muß, nach diesen Vorbereitungen, die Farbe von Baumrinden haben.

Sehr wichtig ist es, das Durchnehmen der Baumwolle schlechterdings nicht anders zu verrichten, als wann sie ganz trocken ist, sonst läuft man Gefahr, daß sie buntscheckigt gefärbt wird.

Wenn die Baumwolle auf Stangen ausgebreitet worden ist, so muß man sie gut ausschlagen und wenden, damit sie gleichförmig trockne.

### Sechszehnte Operation.

#### Das Färben.

Man bedient sich gewöhnlich dazu eines langen viereckigten Kessels, der ungefähr 400 Maas Wasser halten kann. Bei dieser Proportion kann man 25 Pfund Baumwolle auf einmal färben.

Man fängt das Färben damit an, daß man den Kessel bis auf 4 — 5 Zoll vom Rande mit Wasser anfüllt, alsdann einen Eimer Ochsenblut hinzugießt. Dieses beträgt ungefähr zusammen 25 Maas, worauf man nunmehr den Krapp nachträgt.

Wenn man nun eine schöne auffallende und volle rothe Farbe erhalten will, so mischt man gewöhnlich verschiedene gute Sorten von Lizari zusammen,  $\frac{1}{2}$  Pfund Krapp aus der Provence zu  $\frac{1}{2}$  Pfund Lizari; die Dosis ist immer 2 Pfund auf 1 Pfund Baumwolle. — Wenn der Lizari im Kessel ist, so rührt man ihn mit der Krücke um, um ihn zu vertheilen, und wenn das Bad lanlicht ist, so bringt man die Baumwolle, welche man auf Ströcke, die man Weißhölzer nennt, ausgebreitet hat, hinein. Gewöhnlich bringt man 2 Matto auf ein Weißholz. Man trägt Sorge, daß alle Baumwolle gehörig eingetaucht wer-

de, und wendet deswegen die Baumwolle auf den Weißholzern von einem Ende zum andern, mit Hilfe eines Stabes, der am Ende eine Spitze hat, die man zwischen den Matto und die Weißholzer schiebt, in der Brühe herum. Diese Operation dauert eine Stunde, und wenn der Kessel anfängt zu kochen, so nimmt man die Baumwolle von den Weißholzern ab, und taucht sie in den Kessel, indem man jeden Matto an Stöcken aufhängt, welche über dem Kessel, vermittelst eines Strickes, welcher durch jeden Matto gezogen ist, schweben.

Die Baumwolle muß, um alle Farbentheile des Krapps auszuziehen, ungefähr eine Stunde kochen. Man erkennt, daß aller Krapp ausgezogen ist, wenn sich ein weißer Schlamm oben am Kessel ansetzt. Man nimmt alsdann die Baumwolle aus dem Kessel heraus, wäscht Gebinde für Gebinde in Flußwasser, drehet sie auf dem Corvillierstocke aus, und läßt sie trocknen.

### Siebenzehnte Operation

#### Das Beleben.

In den Kessel, welcher zur Entschälung dienet und 600 Maas Wasser enthalten muß, gießt man Eodalauge von 2 Grad, und füllet ihn bis auf 10 — 12 Zoll vom Rande; hierzu schüttet man 4 bis 5 Pfund Baumöl, und 6 Pfund ganz klein geschnittene venetianische Seife; man rührt es beständig um, bis alle Seife zergangen ist, und wenn der Kessel zu kochen anfängt, so wirft man die Baumwolle hinein, die man vorher auf einen Strick zie-

het, damit man sie nicht verwirre. Hierauf bedeckt man den Kessel, verstopft die Fugen mit Lehm, beschweret ihn, und läßt ihn bei einem kleinen Feuer 4 bis 5 Stunden kochen; alsdann deckt man den Kessel auf, und die Baumwolle muß eine schöne rothe Farbe haben. Man muß sie aber erst nach Verlauf von 10 bis 12 Stunden aus dem Kessel nehmen, weil sich die Farbe bei diesem Beleben noch sättiget, und noch mehr Glanz erhält. Endlich wäscht man die Baumwolle, gebündeweise gut aus, trocknet sie, alsdann ist sie fertig. Man kann aber diese Baumwolle, wenn sie gut getrocknet ist, noch einmal in einem Bade durchnehmen; es bestehet in einer Zinnauflösung.

Man nimmt auf 100 Pfund Baumwolle 3 bis 4 Pfund Scheidewasser von 26 Grad, zu jedem Pfund thut man 1 Unze Sal Ammoniacum, darin löset man 12 Loth gekörntes Zinn auf, dieser Auflösung setz man noch 1  $\frac{1}{2}$  Pfund krystallisirten Salpeter zu, verdünnet sie mit 8 Eimer Wasser, und ziehet die Baumwolle durch. Man wäscht sie hierauf, und erhält hierdurch ein ungemein schönes Feuer. — Die Proben des ächten türkischen rothen Garns sind diese:

1. Wenn man es 1 oder 2 Minuten lang in starkes Scheidewasser legt, alsdann wieder in Wasser rein ausspület und es trocknet, so erhält es eine angenehme gelbe Röthe.

2. In einer Lauge von 1 Pfund Wasser und 4 Loth Pottasche 2 Stunden lang gekocht, ziehet viel Farbe heraus, und erblasset aus Ponceau in

eine angenehme Pfirsichblüthfarbe. Wenn man dieses Pfirsichroth in Scheidewasser legt, so bleibt nur eine schöne Rosenblüthfarbe übrig.

3. Eine starke Lauge von Antimonium, Kalk und Salpeter, nebst einem halbstündigen Kochen, schwächt die Farbe zur Pfirsichblüthe.

4. In einer Eisenauflösung, von Essig und Eisenfeile gemacht, wird das schönste türkische Garn braungrau gefärbt.

Das wären ungefähr die wahren Kennzeichen, waran man ein wahres und ächtgefärbtes türkisches Garn erkennen kann.

### Nachtrag

von verschiedenen Sachen, welche in ihre gehörigen Kapitel einzuschalten übersehen worden sind.

### Wischofessenz,

um davon den Bischofwein zu verfertigen.

Man nimmt dazu 1 Pfund gute ausgeschälte Pomeranzenschaalen, oder Cortices Aurantiorum de Curassao,  $\frac{1}{2}$  Pfund kleine veritable italiänische Pomeranzen, 2 Loth Würznelken, 4 Loth Zimmetblüthen, 8 Loth schwarze, fast zu Kohlen gebrannte Brodrinden von Roggenbrod. Dieses alles wird zu einem gröblichen Pulver gestoßen, in einen gläsernen Kolben gethan, und 1 Maas Spiritus Vini rectificatissimus darauf gegossen, den Kolben oben mit Kälber- oder Hindsblase zulutirt, und

zur Digestion in eine Sandkapelle gesetzt; alsdann wird diese Essenz ausgepreßt und filtrirt.

Will man nun Bischofwein verfertigen, so nimmt man 1 Maas  $\frac{1}{2}$  Pontak, Pfund weissen Zucker, und 16 Loth von obiger Essenz, mischt es zusammen, so ist der Bischofwein fertig.

Eben auf diese Art wird der Zitronensekt verfertiget. Nur der einzige Unterschied, daß anstatt Pomeranzenschalen, frische Zitronenschalen, imgleichen Zimmet, Nelken, Cardamomen und Muskatblumen und weisser Wein dazu genommen werden.

#### Vin Aromatique de Corfica.

Nimm einen gläsernen Kolben von 4 Maas, in denselben thue: 1 Loth Zimmetblüthe, 1 Loth Nelken,  $\frac{1}{2}$  Loth Cardamome,  $\frac{1}{2}$  Loth weissen Zimmet, 1 Quentchen Oleum de Cedro; stoße alles sehr klein, und gieße 1 Maas Spiritum rectificatissimum Vini darauf; lasse es in der Sandkapelle bei gelindem Feuer etliche Tage digeriren, presse es hernach aus, setze ihm 2 Pfund Zucker zu, welcher in 6 Maas Wein aufgeldßt worden ist, und mische alles sehr gut unter einander, lasse es zusammen etliche Tage stehen, alsdann filtrire ihn durch, und fülle alles auf Bouteillen.

#### Kirschen in Essig zu legen.

Man nimmt ein großes Einmachglas von ungefähr 2 Maas Wasser, auf dessen Boden thut man einen Zoll hoch gepulverten Zucker, wo man etliche Würznelken und klein gebrochenen Zimmet legt, als-

dann eine Reihe schöne reife Kirschen mit ihren Stielen, welche ein wenig abgeschnitten sind, alsdann wieder eine Reihe derselben, und so, daß es drei Reihen sind; hernach abermals Zucker, Nelken und Zimmet, so, daß alle Lücken damit ausgefüllt werden; so continuirt man damit, bis oben heran. Wenn das Glas ganz voll ist, so gießt man ungefähr 1 Pfund guten abgekochten Weinessig darauf, und deckt alles mit Zucker zu, verbindet das Glas mit nasser Blase, und setzt es etliche Wochen in eine gelinde Wärme, wo alles zu Essig werden wird.

Eben auf diese Art legt man Pflaumen und große süße Gartenschlehen ein. Sie halten sich Jahr und Tag.

#### Frankfurter Senf in Bouteillen.

Man nimmt 1 Pfund weissen und 1 Pfund schwarzen Senf, welcher sehr fein gestoßen oder gemahlen ist, dieser wird in eine Schüssel gethan, und dazu  $\frac{1}{2}$  Pfund weisser oder brauner Kochzucker, 2 Loth fein gestoßene Würznelken, 4 Loth englisches Gewürz, welches gleichfalls fein gestoßen worden ist, gemischt. Alles wird sehr gut unter einander gemengt, alsdann 1 Maas schlechter Wein und 1 Maas Weinessig darauf gegossen, gut unter einander gerührt, und 8 Tage lang stehen lassen; der Senf wird dicker werden. Man gießt noch etwas Weinessig zu, bis der Senf die gehörige Konsistenz erlangt hat. Je älter er wird, desto schöner und besser wird er.

### Französischer Senf in porzellanenen Büchsen.

Dazu nimmt man  $\frac{1}{2}$  lb weissen und  $\frac{1}{2}$  lb schwarzen Senf, gießt 1 Maas Wein darauf, und 1 lb braunen Kochzucker, 4 Loth gestoßene Nelken und Zimmet, und 8 Loth gestoßenes englisches Gewürz; wenn alles sehr gut unter einander gemischt worden ist, gießt man halb Wein und halb Weinessig zu, läßt es etliche Tage stehen, gießt noch mehr Essig zu, wenn er dick geworden wäre, und verwahrt ihn in porzellanenen Büchsen.

### Englisches Pflaster zu verfertigen.

Man läßt sich dazu einen Rahmen machen, in Gestalt eines Näherahmens, und spannet in denselben 1 Stab oder 2 Ellen schwarzen Taffent; es muß aber nur schlechter Taffent seyn. Dieser Taffent muß so stark angespannt werden, wie ein Trommelfell: denn je stärker derselbe angespannt worden ist, desto besser und egaler wird das Pflaster. Damit nun der Taffent nicht ausreißt, so wird ein daumenbreites Zwirnband an denselben festgenähet, auf daß der Bindfaden desto schärfer angezogen werden kann. Alsdann nimmt man  $\frac{1}{2}$  lb Colla piscium, oder Hausblase, schneidet dieselbe ganz klein, thut sie in eine thönerne Kasserolle, gießt  $\frac{1}{2}$  Maas Wasser und 8 Loth Spiritus darauf, setzt es auf Kohlen, und rührt es beständig um, damit es nicht anbrenne; sollte es nicht Wasser genug zum Auslösen seyn, so kann man nach und nach immer mehr

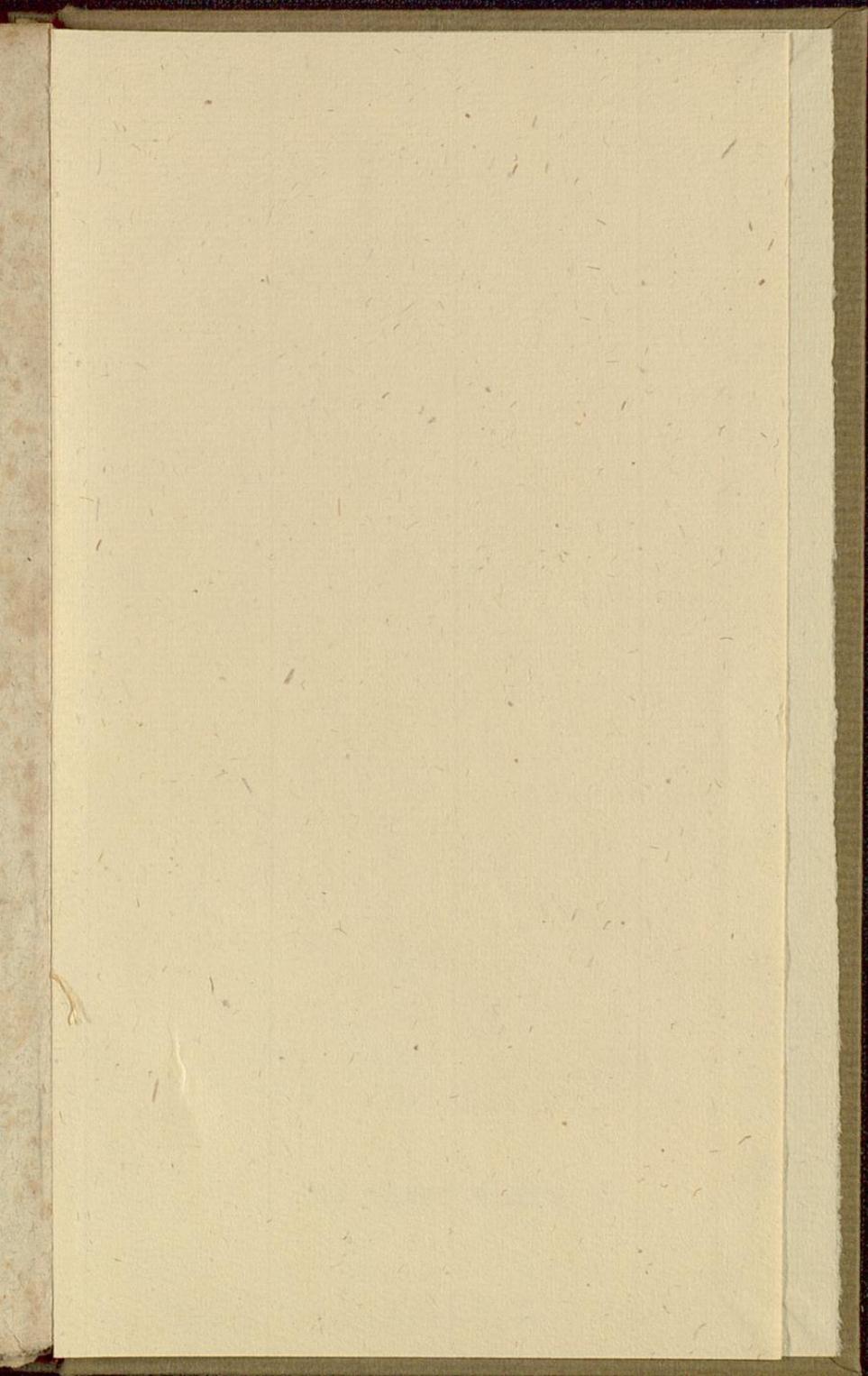
Wasser zugießen, und damit continuiren, bis sich alles aufgelöst hat. Man gießt es hernach durch eine Leinwand, damit alles Unaufgelöste zurück bleibt.

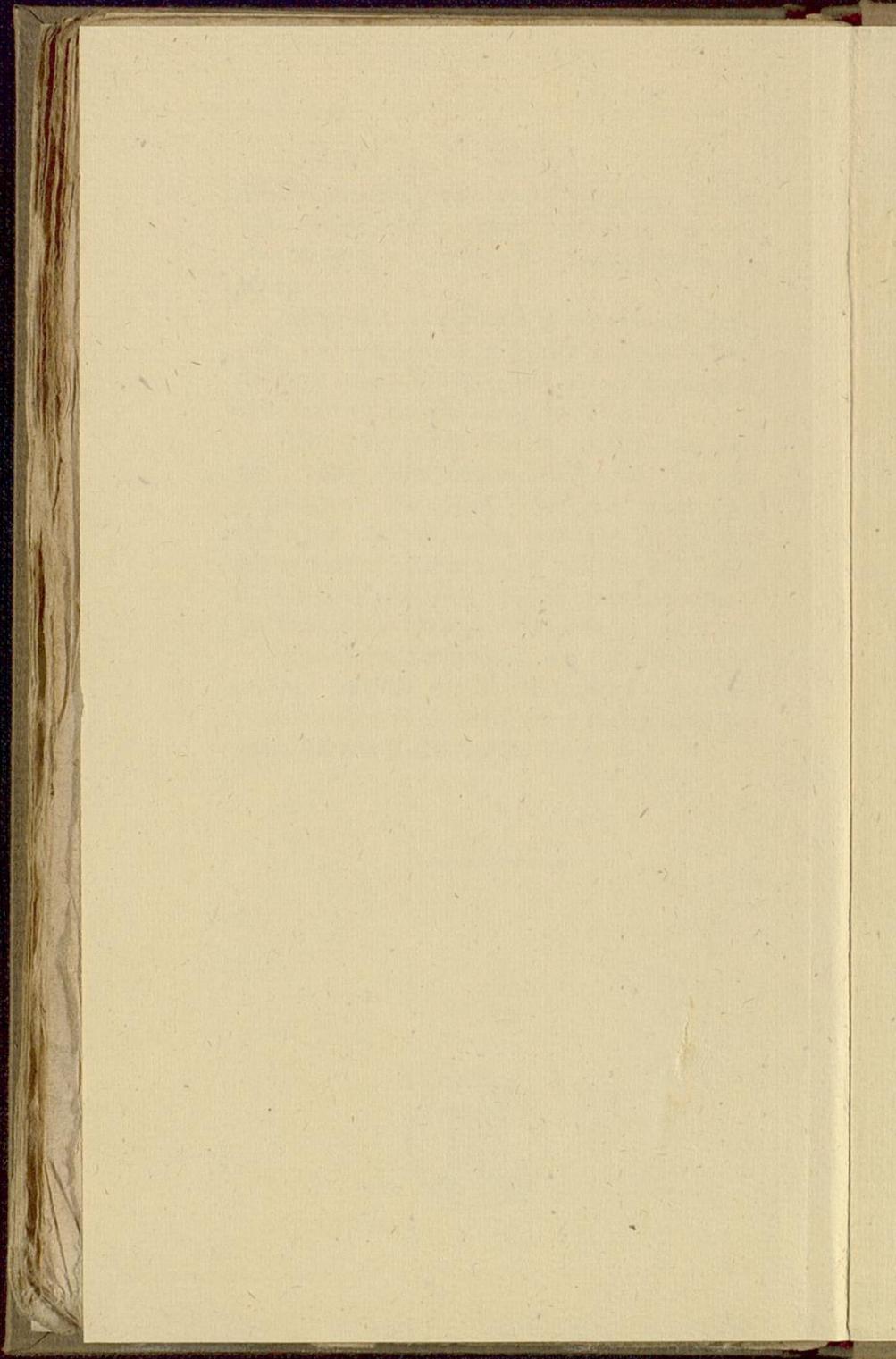
Man gießt es abermals in die nämliche Kaffe-rolle, und gießt etwas in Spiritu aufgelösten Bals. de Peru dazu, mischt es sehr gut unter einander, und kocht es nur ein wenig damit auf.

Mit dieser Masse wird der ausgespannte Taffent, durch Hülfe eines breiten Pinsels, sehr egal angestrichen; die Masse aber muß warm seyn. Bei jedem Anstrich wartet man allemal so lange, bis er trocken geworden ist. Mit dem Anstreichen wird so lange continuirt, bis er einen schönen schwarzen Glanz, als wenn es lackirt wäre, erhalten hat.

Das wahre Kennzeichen, daß das Pflaster seine gehörige Qualität erreicht hat, bestehet darin: daß, wenn man die Spitze des Fingers naß gemacht hat, solche an dem Taffentpflaster anklebt.







24 18875 8 031 ✓

