

# **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**

Erstes Kapitel

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

---

## Erstes Kapitel.

Von der wirklichen Zubereitung der wohlriechenden verri-  
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 In-  
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 Mörtel 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 Weilschenwurzel 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 Gewerh 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 Feuchtigheit 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'Arquebuse.

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: Wallwurzel mit Blättern und Blüthen, Beyfuß, goldenen Gänsel, Salbey, von jedem 4 Hände voll, Betonienblätter, große Gänselblumen, Ochsenzungen, Sanickel, große Braunwurzel, kleine Gänselblumen, 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 angeben 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 aufgelösten 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 Bergamotto, 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 Bergamottenbl, 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 Bergamotto. 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 Bergamotto 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 Mus gestoßen worden sind, nebst 4 Loth Würznelken, 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; rüttle 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 parsumirter 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