

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

Zweites Kapiel

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

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.

Man 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 verfertigen:

Man macht aus 1 Pfund geschälten süßen, und 1 Pfund dergleichen bitteren Mandeln mit Orangenblüthen = 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

Maf Hayer & Jacobson'sche Kunst/ger.

10. H. Zirkel

3-4 H. Massen

3 H. Röllig/ger

wird an abger/ger & abge/ger
bis die Zirkel vollkommen
gelöst ist.

Originalpl. von 72 Holz
Kostal 27 ist abger/ger
die missthan Spiel anway.
Verste.

Meyer in Breslau, Brinbinger
Krause, macht einen 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 Sächsishe
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 getropfelt. 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 getropfelt, 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 Bergamotto, $\frac{1}{2}$ 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 ℔ Bimsstein, und 1 ℔ 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 ℔ 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 Alaunsaure 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 Alaun 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 Fertigung dieses Pulvers, welches hiez 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, Schaa-len 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 angelauten, 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 verfertiget 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 untergemenet 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-, Cedros-, 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 Weilchenwurzel, 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.

