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

Eau de fleurs d'Orange - Eau de fleurs de Roses

urn:nbn:de:bsz:31-95988

Visual Library

Erstes Kapitel.

Von der wirklichen Zubereitung der wohlriechenden veritablen Senteurs, Quintessenzen und mehreren aus unserm Spiritus verfertigten Sachen; als z. E.

Eau de fleurs d'Orange.

Nehmet frische Pomeranzenblüthen, die nach dem Aufgang der Sonne gesammlet sind, thut das Inwendige davon, und sammelt die weißen Blätter aparte, ungefähr 6 Pfund, und 2 Hände voll Kochsalz, darauf werden 6 Maas Spiritus rectificatiss. Vini und 2 Maas Wasser gegossen, die Blase sehr gut zulutirt, 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 Quentchen Oleum Neroli zusetzen, und darin auflößen. Man conservirt es in einer gut verbundenen gläsernen 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 Mörser zu einem Brei, thut sie, nebst einer auch zwei Händen-

voll Salz, in eine gut verzinnte 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 infundirt 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