

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'Oeillet - Eau de fleurs de Jasmin

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

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 verstärkt 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 infundiren, 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 infundirt 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.