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 de Violet - Eau de fleurs de Jonquille - Eau de Basilic - Eau de Lavande

urn:nbn:de:bsz:31-95988

Visual Library

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 vest zu, und läßt es eine Zeit lang stehen.

Eau de fleurs de Violet.

Man sammelt eine große Menge gedöppelte 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 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 Wässer werden accurat so verfertiget, als das Eau de Jasmin, und Eau de fleurs de Violet.

Eau de Lavande.

Ein jeder Destillateur oder Parfumeur muß sich hierauf sehr befleißigen, 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 ½ Maas 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 zweitenmale 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 verfertiget, 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 ½ 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 Phiole, gießt den allerbesten Spiritus Vini darauf, und läßt es