

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 Lavande composée de Montpellier - Eau de la Reine d'Hongrie

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

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.