

# **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 Cedre - Eau de Bergamotte - Eau de Portugall - Eau de fruits  
d'Orange - Essentia de Moscho

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

## Eau de Cedre.

Dazu nimmt man 3. B. 2 Maas Spiritus Vini rectificatiss., welcher über 1 Pfund frische Zitronenschaalen abgezogen und mit 4 Loth Ol. de Cedro gesättiget worden ist, läßt es etliche Tage stehen, rüttelt es den Tag über öfters um, filtrirt es durch weißes Lbschpapier, und füllet dieses Wasser in kleine Bouteillen.

Eben auf diese nämliche Art wird das

## Eau de Bergamotte

verfertigt; wie auch das

## Eau de Portugall,

und das

## Eau de fruits d'Orange.

Man kann noch zu jedem von diesen Wässern, ehe man es filtrirt, etwas Ambraessenz und Moschus zusetzen. Durch das Alter giebt diese Vermischung mit denen in Spiritus aufgelösten Oelen einen sehr delikaten Geruch. Man rechnet überhaupt auf 1 Maas des höchstrectificirten Spiritus 1 Unze wesentliches Del, und ein Quentchen Ambraessenz und Moschus.

## Essentia de Moscho.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Loth guten Moschus, thut denselben in eine kleine Phirole, gießt darauf 1 Pfund guten Spiritum Vini rectificatissimum, lutirt die Phirole mit nasser Blase zu, steckt eine Nadel hinein, und setzt es 14 Tage in Digestion, und so läßt man es mit sammt dem Sake stehen.