

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

Essentia Ambrae - Eau de millefleurs - Eau de Bouquet

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

Eben auf diese nämliche Art wird die
Essentia Ambrae

verfertigt. Beide Essenzen werden in Vorrath gemacht, damit man solche sogleich, wenn man sie nöthig hat, brauchen kann. Je älter diese Essenzen werden, desto besser werden sie.

Eau de Millefleurs.

Dieses wird nun auf nachstehende Art verfertigt:

Man nimmt 4 Maas Spiritum Vini rectificatissimum, und 2 Maas Wasser, imgleichen eine Hand voll Salz, thut es in die Blase, und mischt dazu 2 Hände voll Thymian nebst der Blüthe, $\frac{1}{2}$ lb trockene Rosenblätter, $\frac{1}{2}$ lb Lavendelblumen, 4 Loth Zimmerblüthe, 2 Loth Würznelken, 1 Loth Cardamome, 4 Loth englisches Gewürz, 8 Loth Jasmin, und 1 Loth Thymianöl; man stößt alles zusammen, und mischt die Dele darunter. Wenn die Blase sehr gut verlutirt worden ist, so wird der Spiritus davon über den Helm gezogen. In dem nämlichen Spiritu werden nachstehende wesentliche Dele aufgelöst, nämlich: 1 Quentchen Oleum Neroli, $\frac{1}{2}$ Loth Oleum de Cedro, 1 Quentchen Oleum Bergamotto, $\frac{1}{2}$ Quentchen Nelkendl, 10 Tropfen Zimmetöl, 1 Loth Moschuseffenz.

Wenn dieses geschehen ist, verwahret man es in einer gut verbundenen Bouteille, und läßt es etliche Tage stehen.

Eau de Bouquet.

Es werden auf 4 Maas guten Spiritus Vini, welcher in eine gläserne Retorte gethan wird, nach

stehende Sachen gethan: 1 Bouteille Jasminöl, 2 Quentchen Oleum Serpilli, 4 Loth gestoßene Zim-
merblüthe, 1 Loth Würznelken, 1 Quentchen Car-
damome. Alles wird gestoßen, gut gemischt, und
mit in die Retorte gethan, und alsdann erst die Dele
dazu gegossen. Ohngefähr 12 Stunden lang digerirt
man es, alsdann ziehet man den Spiritum nach und
nach davon ab.

In diesen abgezogenen und über die Retorte ge-
triebenen Spiritum tröpfelt man nachstehende Dele:
Oleum de Cedro und Bergamotto, von jedem 2
Quentchen, Zimmetöl 10 Tropfen, Nelkenöl 30 Tro-
pfen, und Umbraessenz 1 Loth; es wird gut gemischt
und conservirt.

Eau Favorit.

Man nimmt 2 Maas Spiritus Vini rectificati-
ssimi, in denselben thut man: Moschuseffenz 1
Loth, Lavendelöl $\frac{1}{2}$ Loth, Bergamottenöl $\frac{1}{2}$ Loth, Ce-
droöl 1 Loth, Nelkenöl 2 Quentchen, Zimmetöl 10
Tropfen, Thymiandöl 15 Tropfen, Nerolidöl 10 Tro-
pfen. Dieses wird unter den Spiritum gemischt,
und in einer gut verbundenen Bouteille aufbewahrt.

Eau Admirable.

Nimm 2 Maas Spiritus rectificatissimi Vini,
in denselben tröpfele: 1 Loth Ess. Moschi, 2 Loth
Ess. Ambræ, 20 Tropfen Muskatendblumendöl, 10
Tropfen Rhodiserholzöl, 15 Tropfen Nerolidöl, $\frac{1}{2}$
Quentchen gutes Nelkenöl, 30 Tropfen Cedro- und
Bergamottöl, vermische alles sehr gut, und filtrire es.