

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 Souabe - Eau de Muse - Eau d'ambre - Eau de Pot-pourri

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

Oleum de Cedro, $\frac{1}{2}$ Loth Oleum Bergamoto, 2 Quentchen Nelkendl; es wird gemischt, digerirt, filtrirt, und in einer verschlossenen oder gut verbundenen Bouteille aufbewahrt.

Eau de Souabe.

In 2 Maas Spiritus Vini rectificatissimi wird zum Auflösen getropfelt: 1 Quentchen Thymiaubl, $\frac{1}{2}$ Quentchen Pomeranzendl, 2 Quentchen Lavendelbl, 2 Quentchen Cedrobl, 3 Quentchen Bergamotenbl, 30 Tropfen Nelkendl, 2 Loth Moschuessenz. Wenn sich alles gut aufgelöst hat, so wird es zum Gebrauch verwahrt und aufbehalten.

Eau de Musc.

Dieses ist nichts weiter, als ein in Spiritu Vini rectificatissimi aufgelöster Moschus: man nimmt nämlich auf das Pfund 1 Quentchen Moschus und 1 Quentchen Olei Bergamoto. Es wird gemischt, digerirt, filtrirt, und gut verwahrt aufbehalten.

Eau d'Ambre.

Dieses wird eben so, wie das vorhergehende Wasser, verfertigt; nur anstatt des Olei Bergamoto wird eben so viel Oleum de Cedro dazu genommen.

Eau de Pot-Pourri.

Dazu werden auf 2 Maas Spiritus rectificatissimus Vini 10 Gran Moschus, 10 Gran Ambrae griseae, $\frac{1}{2}$ Loth Ol. Lavendulae, $\frac{1}{2}$ Loth Ol. Berga-

motto, 1 Loth Ol. de Cedro, 1 Quentchen Ol. Serpilli, 1 Quentchen Ol. Neroli, 1 Quentchen Nelkenbl, und 10 Tropfen Zimmetöl genommen, in einer gut verbundenen Phiole digerirt, hernach filtrirt, und wohlverwahrt aufbehalten.

Eau de Franchipane.

Auf 2 Maas Spiritus Vini werden nachstehende Dele gegossen und darin aufgeldst: 1 Loth Lavendelbl, $\frac{1}{2}$ Loth Bergamottöl, 1 Loth Cedroöl, 2 Loth Moschus, und 1 Loth Umbraessenz. Es muß gut digerirt, filtrirt und aufbewahrt werden.

Eau des Carmes.

Es wird in eine Blase 4 Maas Spiritus Vini rectificatissimus nebst 1 Maas Wasser gethan, imgleichen 2 Hände voll Salz, 8 Hände voll blühende türkische Melisse, welche in einem Mörser zu einem Mus gestoßen worden sind, nebst 4 Loth Wurzeln, 6 Loth Zimmetblüthe, 1 Loth kleine Cardamome, 4 Loth Sem. Amomi, 2 Loth weissen Zimmet, 8 Loth Coriander, 1 Loth Fenchel, und 6 Loth Kümmelsaamen. Dieses alles wird sehr fein gestoßen, und zugleich mit in die Blase gethan. Man läßt alles sehr gelinde 24 Stunden digeriren, ehe man es über den Helm ziehet; wenn dieses geschehen ist, so mischt man $\frac{1}{2}$ Loth Oleum de Cedro hinzu, und hebt es in einer gut verbundenen Bouteille auf.

Eau de Cologne, oder Köllnisch Wasser.

Nimm 6 Maas Spiritus Vini, 2 Maas Wasser und eine Hand voll Salz, thue es in eine Blase,