

# **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**

Das sogenannte Waldheimer sächsische Limonadenpulver -  
Limonadenpulver von Berbisbeerensaft

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

Noch eine andere Art eines guten und gesunden  
Limonadenpulvers.

Man nimmt 2 Loth Salis essential. Tartari, reibet es sehr klein mit etlichen Granen Pulvis Curcumæ und etlichen Tropfen Olei de Cedro ab, alsdann vermische man es mit einem Pfund sehr fein pulverisirten weißem Zucker; wenn alles sehr gut unter einander gerieben ist, so siebe man es durch ein sehr feines Haarsieb, damit es theils gut gemischt, theils sehr fein wird. Man verwahrt es zum Verkauf in sehr schönen weißen Zuckergläsern auf.

Das sogenannte Waldheimer Sächsische  
Limonadenpulver.

Dieses wird aus 4 Unzen Cremor tartari und 16 Unzen gestoßenem Zucker, wozu man etliche Tropfen Oleum de Cedro gießt, verfertigt, und in einem marmornen Mörsel mit etlichen Granen fein pulverisirter Curcumæ sehr gut unter einander reibt. Es wird in kleinen, runden, blechernen, mit Papier ausgefüllten Büchsen verkauft.

Limonadenpulver von Verbisbeeren-saft.

Dieses wird accurat so verfertigt, als wie das Limonadenpulver aus dem Zitronensaft.

Man rechnet 8 Unzen Verbisbeeren-saft auf 1 Pfund Zucker, welcher ebenfalls in einem gut verzinneten Kessel ad Consistentiam tabulati gekocht, und hernach pulverisirt wird. Um des Wohlgeschmacks halber werden etliche Tropfen Oleum de



Cedro dazu getropfelt. Der Verbisbeerenfaß muß von sehr reifen Beeren gepreßt seyn, damit das Pulver schön roth wird.

Poudre Carminatif à l'Imperiale.

Auf 1 Pfund pulverisirten Zucker werden 60 Tropfen Ol. Menthæ piperitidis, imgleichen 20 Tropfen Nelfendöl und 20 Tropfen Oleum Cinnamomi getropfelt, und gut unter einander gerieben. Alsdann reibt man aparte in einem steinernen Mörser 1 Loth Salis Tartari essentialis so fein, wie möglich; man mische den mit Oelen imprägnirten Zucker dazu, und verwahre es in Gläserchen; es treibet unendlich die Blähungen und befördert den Appetit.

Poudre dentifrice blanc,

oder:

Pour les Dents blanche.

Es werden dazu 1 Pfund sehr fein und durch das Auskochen mit Lauge sauber gemachte pulverisirte Eierschaalen genommen, ferner 1 Pfund fein gepulverter Bimsenstein, 1 Pfund eben zu Staub gepulverte Weilchenwurzel; dieses alles wird in einem Mörser sehr gut gemischt, und durch ein feines Haarsieb gesiebt. Alsdann werden aufs neue in dem Mörser sehr fein gestoßene rothe Myrrhen 4 Loth, Würznelken 4 Loth dazu gethan, und gut unter einander gemischt. Alsdann 1 Loth Oleum de Cedro,  $\frac{1}{2}$  Loth Oleum Bergamoto,  $\frac{1}{2}$  Loth Ol. Caryophyllor, 15 Tropfen Ol. Cinnamomi, 10