

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

Rosenwasser

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

zu lassen, gelind ab. Ist aber zu viel Honig, so gießt man mehr Wasser zu.

Wenn nun der Meth abgekühlt ist, so wird er auf ein Faß gefüllt, welches nicht ganz voll seyn darf; man behält auch etwas zum Nachfüllen zurück.

Das Ferment, womit man den Meth im Wasser zum Gähren bringt, muß sehr rein und gut seyn; unter währendem Gähren kann man noch etwas Gewürze, als z. E. Nelken und Safran, ins Wasser werfen.

Wenn der Meth ausgegohren hat, läßt man ihn 3 Monate gut verspundet liegen, und ziehet ihn alsdann ab.

Soll dieser hier fertigete Meth verfahren werden, so muß das Faß ganz voll seyn, und so bald er an Ort und Stelle gekommen ist, hält man in einem Säckchen grob geschnittenen Ingwer und Nelken ins Faß, wodurch er sich bald wieder setzt. Das Abgeschäumte kocht man noch einmal, seihet es durch, und gießt etwas Weinessig dazu; man bekommt davon sehr guten Essig.

Da sowohl bei Verfertigung der Liqueurs als Weine verschiedener einfachen destillirten Wässer und eingesalzener Blumen gedacht worden ist, so will ich bey dieser Gelegenheit die Bereitung derselben lehren, als z. E.

Rosenwasser.

Man nimmt zum Beispiel 10 Pfund eingesalzene Rosen, thut dieselben in die Blase, und 30 Maas Flußwasser darauf, verklebt die Blase sehr gut, und destillirt die Hälfte davon herunter.