

XII. A b s c h n i t t.

Von wohlriechenden Wässern, Geistern und wesentlichen Oehlen, die in der Zuckerbäckerey verwendet werden.

Es ist hier der Ort nicht, wo man eine Abhandlung über das Abziehen (Destilliren) suchen möchte, und dieß mit Recht; denn es würde auch dem Zwecke des Werckens nicht entsprechen; allein jene wohlriechenden Wässer, Geister und Oehle, deren Gebrauch im Verlaufe der Anweisung angezeigt sind, selbst bereiten zu können, dürfte sich des Beyfalls meiner Leserinnen erfreuen und in diesem Falle wäre wohl auch dieser Abschnitt auf seinem Platze.

Ich werde keine vollständige Einrichtung der Pharmacie in Anspruch nehmen, in Betracht, daß wir nur einige Substanzen und diese nur in geringer Menge verwenden wollen. Man soll in eigenem Garten den kleinen Bedarf an Blumen und aromatischen Pflanzen finden, um sich des eigenen Erzeugnisses im strengsten Sinne rühmen zu können.

Der ganze Apparat soll nur aus mehreren Flaschen, einigen Retorten und gläsernen Röhren bestehen. Ein Windofen, am unbenützten Orte der Küche angebracht, wird zu unserer Destillation hinreichen.

1. L e c t i o n.

R o s e n w a s s e r.

Man pflückt vollkommen aufgeblühte Rosen in der Morgenstunde, wenn der Thau abgetrocknet, die Sonne sie aber noch nicht erwärmet hat. Die Blüthen werden nun von dem Kelche gezupft und auf ein Pfund derselben, wenn sie nämlich etwas überschritten, in eine Retorte die man bey einem jeden Glashändler oder in einer Apotheke haben kann, gethan worden sind, eine Maaß Wasser gegossen. Dieses muß sich freylich nach der Größe der Retorte richten, hat man viel Rosen zur Disposition, so wird eine größere Retorte genommen und so umgekehrt; angenommen, daß man nur ein Pfund der Blüthen auf ein Mahl destilliren kann, so wird eine Retorte von drey Maaß Inhalt genommen, indem die Blüthen einen bedeutenden Umfang bilden und das Glas nur auf drey Viertel voll seyn darf. Das Wasser kann übrigens ziemlich warm über die Blüthen gegossen werden, wodurch sie sich leichter zusammen legen.

Ueber den besprochenen Windofen wird nun ein Dreyfuß gestellt und über diesen eine eiserne, zu anderem Gebrauche nicht mehr taugliche Pfanne, die man mit feinem, trockenem und durch einen feinen Durchschlag geseibten Sand Messerrücken dick bestreut; in diese Pfanne wird nun die Retorte gestellt, an den Hals der Retorte wird eine gläserne Röhre geschoben, die durch ein Faß, in der Kunstsprache Kühlfäß genannt, mit Wasser, schief abwärts läuft und unten in eine vorgerichtete Flasche von zwey Maaß Größe das Rosenwasser leitet, nun wird die Pfanne und besonders um die Retorte voll mit dem Sande ge-

füllt, die Zusammenspielung der gläsernen Röhre mit naß gemachter und wieder abgetrockneter Rindsblase fest verbunden und nun der Windofen angebraunt, es wird vom Anfange nur ein schwaches Feuer aus Kohlen gemacht, nach einer halben Stunde vermehrt, bis es endlich in der Retorte rund herum feine kleine Bläschen gibt, dann wird die Hitze gleich unterhalten, bis es zu Kochen anfängt, ist dieß bis dahin vorgerückt, so wird die Gluth mit Asche etwas gedeckt; die Dämpfe steigen langsam und bilden sich in der Halsröhre der Retorte zu Tropfen, die nun durch die andere durch's kalte Wasser laufende Röhre in die vorgerichtete Flasche tropfen; es muß mit dem Feuer so antragen und fortgehalten werden, daß die Tropfen in die untere Flaschen so fallen, daß man sie langsam zählen kann.

Das Wasser in dem Fäßchen, durch welches die gläserne Röhre läuft, erwärmt sich, es muß daher von Zeit zu Zeit abgezapft und durch frisches wieder ersetzt werden, damit das Rosenwasser kalt in die vorgerichtete Flasche kommt.

Hat man nun von dem Maasß aufgegossenem Wasser drey Viertel Maasß abgezogen, so wird das Feuer abgelöscht und die Destillation beendet. Dieses Wasser und noch ein Viertel Maasß frisches hinzu, wird nun zum zweyten Male über einem Pfund frisch gepflückten Rosenblättern auf dieselbe Weise abgezogen, mit der Einschränkung zwar, daß man das erste Viertel Maasß in eine kleine Bouteille, das zweyte in eine andere, und das dritte wieder in eine andere wohlbezeichnete Bouteille gibt. Auf diese Art hat man in der ersten ein sehr wohriechendes, am meisten mit dem Rosenöble geschwängertes Rosenwasser, die zweyte gibt ein etwas weniger gutes, das dritte aber das schwächste.

Mit solchen drey Fläschchen ist man so ziemlich in eine kleine Zuckerbäckerey auf das ganze Jahr versehen.

Dieses Destilliren im Größeren vorgenommen, mit etwas mehr Feuer getrieben, und dasselbe Wasser mehrmahls über frischen Rosen abgezogen, gibt das Rosenöhl, welches dann in sehr feinen Tröpfchen über der Oberfläche schwimmt.

Um es zu bekommen, gießt man das Wasser in einen gläsernen Trichter, dessen Mündung man unten mit dem Zeigefinger der linken Hand verhalten kann. Nach ein paar Minuten, wenn das Wasser ruhig geworden, und das Oehl wieder oben schwimmt, so wird dasselbe in die vorige Flasche gelassen; je mehr es sinkt, desto mehr kommen die Tröpfchen Oehl an einander, bis sie unten immer größere Tropfen bilden, das Wasser läßt man immer langsamer laufen, bis endlich das Oehl an den Finger kommt, mit dem man es aufhält, bis das hierzu bestimmte Flacon vorgerichtet ist. Die Wände des Trichters werden mit einem kleinen Stückchen an ein dünnes Speilchen gebundenen, feinen Schwamme abgewischt, und zu dem anderen Oehle gepreßt.

Orangen-Blüthen-Wasser,

Nelken-Wasser,

Rosmarin-Wasser,

Lavendel-Wasser,

Majoran-Wasser,

Wildes Thymian-Wasser,

Zimmt-Wasser.

Alle diese Wässer und so viel andere werden dem Rosenwasser gleich behandelt.

2. L e c t i o n.

Orangen-Blüthen-Geist, im Wege der Destillation.

Im Wege der Destillation wird der Geist so erhalten, wie in der vorhergehenden Lektion das Rosen- und die folgenden Wasser, mit der einzigen Einschränkung des Feuers, indem der Spiritus nur wenig Hitze braucht, um übergetrieben zu werden. Man begießt die in die Retorte gebrachten Orangen-Blüthen, ein Pfund an Gewicht, erst mit einer Viertel Maas warmen Wasser, dann mit einer Maas Spiritus von 28 bis 30 Grad, stellt das Kühlfaß so, daß der Hals der Retorte in die durch dasselbe laufende Glasröhre wenigstens zwey Finger tief eingeschoben wird, an dem unteren Ende der Röhre wird eine Flasche angesteckt, und diese beyden Mündungen mit feuchter, dann abgetrockneter und auf zwey Finger breite Bänder geschnittener Rindsblase mehrmahls überwunden, und mit Spagat stark überbunden; das Kühlfaßchen wird mit kaltem Wasser angefüllt, und unter der Pfanne Feuer angemacht, vom Anfange läßt man nur schwach, endlich immer stärker das Feuer wirken, bis der Spiritus zu kochen anfängt, dann wird dasselbe gedämpft, und der Sub gleichförmig unterhalten, so zwar, daß ein Tropfen den anderen schlägt und bequem gezählt werden kann, bis man wieder eine vollkommene Maas Spiritus erhalten hat; während dieser Zeit wird das Wasser in dem Kühlfaße so oft gewechselt, als es sich erwärmet, um den Spiritus möglichst kühl in die Vorlage zu erhalten.

Dieser Proceß gibt den Orangen-Blüthen-Geist. Man pflegt ihn aber zum zweyten Mahle über dasselbe Quantum frischer Orangen-Blüthen zu destilliren, und

236 XII. Abschnitt. 2. Lektion. Orangen-Blüthen-Geist etc.
nun erhält man einen Geist von dem feinsten Wohlgeru-
che, den man als Parfüm sowohl in der Zuckerbäckerey,
als auch an der Toilette brauchen kann.

Es ist zwar nicht leicht, in unserem Klima zwey Pfund
Orangen-Blüthen zu bekommen, deswegen kann die
Operation nur mit der Hälfte, ja nur mit dem vierten
Theile vorgenommen werden.

Rosen-Geist,

Nelken-Geist,

Myrthen-Geist,

Zimmt-Geist,

Gewürznelken-Geist,

Muscaten-Nuß-Geist.

Die Rosen und Nelken werden den Orangen-Blü-
then gleich behandelt.

Zu dem Myrthen-Geiste werden anderthalb Pfund
Blüthen auf zweymahliges Abziehen genommen, um eine
halbe Maaß Geist zu bekommen.

Zu dem Zimmt-Geiste wird eine halbe Maaß Wein-
geist über sechzehn Loth gröblich überstoßenen Ceylon-Zimmt,
der vor der Operation ein paar Tage in dem Weingeiste
macerirt hat, gegossen.

Zu dem Gewürznelken- und Muscaten-Nuß-Geiste
wird auf eine Halbe Weingeist vier Loth der benannten
Wurze genommen.

3. L e c t i o n.

Wohlriechende Geister, im Wege der Infusion
zu erhalten.

Weilchen-Geist.

Es werden acht Loth möglichst frische Weilchenwurzel (Friswurzel) fein gestoßen, und in eine Bouteille gethan, und mit sehr gutem, rectificirten Weingeiste begossen, so, daß die Bouteille von einem halben Maass ganz voll wird. Nach vierzehn Tagen, während welcher Zeit es oft durch einander geschüttelt worden ist, wird endlich der Geist behuthsam herab geseiht, und durch ein Fließpapier filtrirt.

Lavendel-Geist,

Roseda-Geist,

Basilicum-Geist,

Ysop-Geist,

Citronen-Geist,

Orangen-Geist.

Alle diese wohlriechenden Geister werden nach dem Weilchen-Geiste bereitet.

Ein unerläßliches Bedingniß bleibt aber die Wahl eines sehr reinen Weingeistes, von 32 bis 34 Grad Stärke.

In einer jeden wohleingerichteten Apotheke ist derselbe von dieser Gülte und auch von höherem Gehalte zu bekommen; allein man kommt besser dazu, und ist sicherer, wenn man ihn selbst destillirt. Man zieht zwey Maass guten Kornbranntwein, von ungefähr 17 Grad auf fünf Viertelmaass, und destillirt diese fünf Viertel auf's neue in einer kleinen Blase auf drey Seitel, und dieser Spiritus wird 30 bis 32 Grad gehoben, will man diesen noch

238 XII. Abschnitt. 3. Lection. Wohlriechende Geister 2c.
ein Mahl ziehen, so erhält man ein halbes Maas sehr
feinen 36 bis 38 Grad hältigen Geist.

Moschus = Geist,

Ambra = Geist.

Zu dem Moschus = Geiste werden zwey Loth Moschus,
und vier Gran Ambra mit zwey Loth Zucker = Candis fein
gestoßen, und in eine feine Leinwand gebunden, sodann in
die Bouteille gethan, mit einer halben Maas erst benann-
ten starken Weingeist begossen, und vierzehn Tag hindurch
an einen lauen Ort oder in die Sonne gestellt; die
Bouteille darf nicht ganz voll seyn, in Betracht, daß der
Geist beyhm Erwärmen steigt, und die Bouteille wohl zer-
sprengen könnte.

Zu dem Ambra = Geiste wird eben so viel Ambra,
als zu dem vorhergehenden Moschus, genommen, statt
aber daß zu demselben vier Gran Ambra zugesetzt wor-
den, werden hier nur zwey Gran Moschus zugesetzt, in-
dem der Geruch desselben sehr penetrant ist.

Vanille = Geist.

Es werden zehn Schoten möglichst frischer Vanille
fein überschnitten in eine Bouteille gethan, und mit Spi-
ritus von 34 bis 36 Grad Gehalt begossen, nach vierzehn
Tagen, wenn die Bouteille an einem lauwarmen Orte ge-
standen, oft umgewendet, und das Ganze durch einander
geschüttelt worden war, durch Fließpapier in andere Gla-
cons filtrirt.

4. L e c t i o n.

Zusammen gesehte, geistige Flüssigkeiten.

Marasquino - Geist.

Es werden acht Pfund wohlgerieifte Weichseln entker-
net, mit einer Viertel Maas guten Kirschwasser, und
einer halben Maas Weingeist begossen, und ein paar
Tage lang in der Retorte genau vermacht stehen gelassen,
nach dieser Zeit wird unter die Pfanne Feuer gemacht,
und ungefähr fünf Viertel Maas Geist destillirt (s. Oran-
gen-Blüthen-Geist, die Art zu destilliren); dieser wird
dann noch ein Mahl abgezogen, und zwar nicht eine volle
halbe Maas aufgefaßt, dann kommen vier Loth starker
Rosengeist, und ein und ein halbes Loth Jasmin-Geist
hinzu, und man erhält Marasquino-Geist von der fein-
sten Sorte.

Rosolio - Geist.

Es werden anderthalb Pfund gut gereifte, schöne
Himbeeren mit einem halben Maas Weingeist in die Re-
torte gethan, und ein paar Tage stehen gelassen, dann aber
die halbe Maas Geist durch's Destilliren herab gezogen,
derselbe wird noch ein Mahl allein distillirt und ein großes
Seitel herab genommen, zu diesem kommen nun drey
Loth Orangen-Blüthen-Geist, ein Loth Rosengeist und
ein Loth Nieseda-Geist.

Herzstärkender Geist.

Die feine Schale von vier Orangen und von
zwey Citronen, endlich zwey Quentchen Muscaten-Blüthe,
ein Quentchen Gewürznelken, und zwey Quentchen feiner

240 XII. Abschn. 4. Lect. Zusammen gesezte, geistige Flüssigkeit. Zimmt werden in die Retorte gethan, mit drey Viertel Maaß Spiritus von 28 Grad begossen, und ein paar Tage maceriren gelassen, dann wird es destillirt, und etwas über ein Maaß Spiritus abgezogen, dieser Spiritus wird noch ein Mahl destillirt, und etwas weniger als eine halbe Maaß abgezogen; dann kommen sechs Loth Vanille-Geist hinzu (s. Vanille-Geist).

Persico-Geist.

Ein Pfund aufgeschlagene Marillen- oder auch Pfirsichkerne werden abgehäutelt, und überstoßen in eine angemessene Retorte gethan; hierzu kommt ein Viertelpfund gleichfalls überstoßene Kirschenkerne, dann ein halbes Quentchen Gewürznelken und eben so viel Muscaten-Blüthe; es wird mit drey Viertel Maaß Spiritus, und dem dritten Theile so viel Wasser übergossen, und nach zwey Tagen des Macerirens drey Viertel Maaß Geist abgezogen, dieser Geist wird abermahls destillirt, aber nur ein halbes Maaß abgezogen.

Venus-Geist.

Die feinste Schale von sechs Orangen wird herab geschnitten, und in eine Retorte gethan, hierzu kommen sechs Loth Baldrian (Stern-Anies), vier Loth Weilchenwurzel, und drey Quentchen Cardamomen, alles gröblich überstoßen, es wird mit einer Maaß Spiritus von 28 Grad übergossen, und nach ein paartägigem Maceriren destillirt, und etwas unter drey Viertel Maaß Spiritus herabgezogen; dieser Spiritus wird dann noch ein Mahl abgezogen, aber nur ein halbes Maaß und auch wohl darunter abgezogen.

Weym Schlusse dieser vier Lectionen muß ich meine Leserinne aufmerksam machen, daß die so eben destillirten

XII. Abschn. 5. Lect. Von den wesentlichen Oehlen *ic.* 241
Geister und Wässer, wenn sie von der Blase kommen,
nicht stark im Geruche scheinen; dieses soll sie nicht irre
führen, denn erst nach mehreren Monathen wird ihr Aroma
dann desto fühlbarer.

5. L e c t i o n.

Von den wesentlichen Oehlen, durch Destillation erhalten.

Es gibt Pflanzen, aus denen man das wesentliche Oehl
nicht anders erhalten kann, als durch die Destillation,
wie z. B. Rosenöhl, jenes der Pfeffermünze, Orangen-
Blüthen, Thymian u. dgl. mehr.

Jenes der Orangen, Citronen, Cedraten, Berga-
motten, zwar auch durch Destillation, aber viel leichter
und feiner durch's Auspressen.

Jenes der Muscaten-Nuß und Gewürznelken durch
heißes Pressen und Destilliren, man zieht jedoch das Letztere
dem Pressen vor.

Rosenöhl.

Bei der Erzeugung des Rosenwassers war das Ro-
senöhl schon angedeutet worden; ich brauche daher hier
nur das Gesagte zu wiederholen. Es werden nämlich zur
Zeit der Rosenflor die aufgeblühten Rosen gepflückt, und
zwar des Morgens, wenn der Thau abgetrocknet ist; sie
werden dann entblättert, und diese Blätter etwas über-
schnitten und in die Retorte gethan, so zwar, bis dieselbe
auf zwey Drittel voll ist, dann wird warmes Wasser darüber
gegossen, bis es die Höhe der Blätter erreicht. Ich sage
mit Bedacht: mit warmem Wasser begossen, weil die Blät-
ter durch dasselbe sogleich erweicht, sich leicht zusammen

legen, und nicht so viel empor steigen, wie es geschehen würde, wenn man kaltes Wasser nehmen wollte.

Nun wird die Retorte in die Pfanne in feinen Sand gesetzt, das Kühlfäßchen mit der gläsernen Röhre so gerichtet, daß der Hals der Retorte in dieselbe zwey Finger tief eingreife, an dem unteren Theile der Röhre wird eine Flasche als Vorlage angesteckt; alle diese Zusammenspielungen werden mit einer feuchten Rindsblase, die auf breite Streifen geschnitten ist, umwunden, und mit Spagat fest überbunden; dann wird der Windofen angefeuert und bis zum Aufkochen das Feuer verstärkt, und dann fast in gleicher Stärke unterhalten; so zwar, daß die Tropfen so schnell in die Vorlage fallen, als man sie nur zählen kann, voraus gesetzt, daß die Retorte vier Maasß Wasser fassen konnte. Bey der ersten Destillation, die so lange fortgesetzt worden, bis man zwey Dritttheile des eingegossenen Wassers bekommen hat, bleibt dasselbe rein durchsichtig; bey der zweyten Distillation, welche der vorhergehenden gleich betrieben wird (wo nämlich das abgezogene Wasser mit einem dritten Theile frischen Wasser vermehrt, um die erste Quantität zu haben, wieder über frische Rosenblätter aufgegossen worden), fließt es nun schielend in's Milchweiße; es werden wieder nur zwey Dritttheile abgezogen. Die Operation wird nun zum dritten Mahle vorgenommen, und nun zeigt sich das ganze Dehl, sehr sparsam zwar, einem fein grieslichten, weißen Fette gleich, über der Oberfläche des Wassers schwimmend; nach der beendeten Operation, wenn nämlich das Wasser wieder klar kommt, als Zeichen, daß es keine Fetttheile mit sich führt, wird die erhaltene Flüssigkeit aus der Vorlage theilweise in einen gläsernen Trichter gegossen, dessen untere Oeffnung mit dem Zeigefinger der linken Hand zugehalten, bis das Wasser ruhig geworden, und das Dehl an der Oberfläche

Von den wesentlichen Oehlen durch Destillation erhalten. 243
schwimmt; man läßt nun das Wasser bis auf einen kleinen
Theil ablaufen, gießt das übrige aus der Vorlage nach,
und macht es wieder so, bis das Oehl an den Finger
selbst kommt, das man dann in einen kleinen Flacon
laufen läßt. Mit dem übrigen Rosenwasser wird das De-
stilliren so lange wiederholt, als man Rosenblätter auf-
treiben kann, und bey einer jeden Wiederholung wird
etwas Oehl erzeugt, in Betracht, daß das Wasser mit
Oehl schon hinreichend gesättiget ist. Am Schlusse dieser
Arbeit wird dieses Wasser dann als das stärkste Rosenwas-
ser aufbewahret, das Oehl selbst wird in sehr kleine Fla-
cons und möglichst voll gefüllt, gut verstopft und mit
Pergament überbunden. Es ist außerordentlich ausgiebig;
zwey Tropfen reichen hin, einer Menge Zuckerwerk den
Rosengeruch sehr stark mitzutheilen.

Lavendel-Oehl,

Orangen-Blüthen-Oehl,

Pfeffermünzen-Oehl,

werden ganz nach dem Rosenöhle hervor gebracht.

Die Pfeffermünze enthält ihr Oehl in ihren grünen
Blättern.

Gewürznelken-Oehl.

Ein Pfund grob überstoßene Gewürznelken werden
mit drey halben Maasß Wasser in eine angemessene Retorte
gethan, und dem Rosenöhle gleich destillirt. Da aber das
Oehl derselben schwerer ist, als das Wasser, so muß das
Feuer durchaus stärker unterhalten werden, und bald be-
merkt man ein weißes Oehl (das mit der Zeit gelb wird)
am Boden der Vorlage sich sammeln; dieses Destilliren wird
mit demselben Wasser, nachdem man das erhaltene Oehl,
mittelft des Trichters, von dem Wasser abgesondert hat,

über denselben Gewürznelken wiederholt, indem sie das Oehl nicht leicht und nicht auf ein Mahl entlassen.

Bei dem Absondern des Oehles von dem Wasser mittelst eines gläsernen Trichters wird so verfahren, wie bei dem Rosenöble, nur daß jenes leichter als das Wasser oben auf schwimmt, und folglich bei dem Abflusse aus dem Trichter ganz zu Ende kommt, dieses hingegen seiner specifischen Schwere wegen gleich zu Boden fällt, und folglich zuerst in einen Flacon gelassen wird.

Muscaten-Nuß-Oehl,

Simmt-Oehl,

werden den Gewürznelken gleich behandelt.

6. L e c t i o n.

Wesentliche Oehle mittelst des Pressens zu erhalten.

Citronen-Oehl.

Eine gewisse Anzahl schöner, gut gereifter Citronen wird zu diesem Ende auf einem feinen Reibeisen behuthsam abgerieben, jedoch so, daß man nur die feinste, gelbe Schale von der weißen, fleischichten unteren Schale bekommt; so oft eine Citrone abgerieben ist, wird die Schale in eine Flasche gethan und verstopft, um sie der Einwirkung der Luft zu entziehen. Hat man allen Vorrath an hierzu bestimmten Citronen abgerieben, so preßt man die erhaltenen Schalen theilweise in ein Säckchen aus feinem Haartuche zwischen zwey Spiegelplatten, und zwar nur nach und nach; das entfließende Oehl wird in Flacons aufgefangen und zur Seite gestellt; nach einigen Tagen hat es sich geklärt; dann wird es in andere kleine Flacons behuthsam abgegossen, sorgsam verstopft und aufbewahret. Ein

Wesentliche Dehle mittelst des Pressens zu erhalten. 245
paar Tropfen desselben in eine Speise oder Zuckerwerk
parfumirt dasselbe so stark und fein, als man es auf keine
andere Weise erlangen kann.

Orangen-Dehl,

Cedraten-Dehl,

Bergamotten-Dehl,

Limonien-Dehl,

werden auf gleiche Weise erhalten.

Und somit wäre dieses kleine Werkchen geschlossen.
