

---

# I n h a l t.

---

## I. A b s c h n i t t.

### 1. L e c t i o n.

	Seite.
Vom Zucker und den verschiedenen Gra- den denselben zu kochen . . . . .	1
1. Grad. Breitlauf . . . . .	3
2. Grad. Zur Kleinen Perle . . . . .	4
3. Grad. Zur großen Perle . . . . .	—
4. Grad. Zum Kleinen Fluge . . . . .	—
5. Grad. Zum großen Fluge . . . . .	5
6. Grad. Zum Bruche . . . . .	—
7. Grad. Zum Caramel . . . . .	6

### 2. L e c t i o n.

Vom Zucker-Candis . . . . .	6
Zucker-Candis mit Orangen-Blüthe . . . . .	8
Zucker-Candis mit Rosen . . . . .	9
Zucker-Candis mit Vanille . . . . .	—

### 3. L e c t i o n.

#### Von den Bonbons und dem Stangenzucker.

Vanille-Bonbons . . . . .	9
Bonbons mit Orangen-Blüthe . . . . .	10
Bonbons mit Rosen . . . . .	—
Bonbons mit Reseda . . . . .	—
Bonbons mit Citronen . . . . .	—
Flora-Bonbons . . . . .	—
Venus-Bonbons . . . . .	—
Orangen-Stangenzucker . . . . .	12
Gersten-Stangenzucker . . . . .	13



4. L e c t i o n.

Von Conserven und Essenz-Pasten.

Citronen = Conserven	13
Vanille = Conserven	15
Orangen = Blüthen = Conserven	16
Rosen = Conserven	—
Neseda = Conserven	—
Sasmin = Conserven	—
Ambrä = Conserven	—
Kaffee = Conserven	17
Chocolade = Conserven	—
Weilchen = Conserven	—
Zimmt = Conserven	18
Erdbeeren = Conserven	—
Himbeeren = Conserven	—
Essenz = Pasten	—
Pasten mit Marasquino	—

5. L e c t i o n.

Von Pastillen und Diablotinen	19
Weilchen = Pastillen	20
Rosen = Pastillen	22
Vanille = Pastillen	—
Zimmt = Pastillen	—
Orangen = Blüthen = Pastillen	—
Gewürznelken = Pastillen	—
Pfeffermünze = Pastillen	—
Orangen = Pastillen	—
Brillanten = Pastillen	23
Venus = Pastillen auf französische Art	—
Sasmin = Pastillen	24
Neseda = Pastillen	—
Moschus = Pastillen	—
Ambrä = Pastillen	—
Diablotinen mit Vanille	25
Marasquino = Pastillen	—
Diablotinen mit Pistazien	26



## 6. L e c t i o n.

Vom Zucker = Kuchen oder lockeren Zucker	27
Orangen = Zuckerkuchen . . . . .	28
Anieß = Zuckerkuchen . . . . .	—
Angelica = Zuckerkuchen . . . . .	—
Rosen = Zuckerkuchen . . . . .	—

## II. A b s c h n i t t.

## Ueberzuckerte Gegenstände.

Dragées . . . . .	30
-------------------	----

## 1. L e c t i o n.

Von überzuckerten Mandeln, oder Mandel = Dragée	31
Ueberzuckerte Mandeln mit Orangen = Blüthen .	33
Ueberzuckerte Mandeln mit Rosen . . . . .	—
Ueberzuckerte Mandeln mit Citronen . . . . .	—
Ueberzuckerte Mandeln mit Vanille . . . . .	—
Haselnuß = Dragée mit Bergamotte . . . . .	34
Haselnuß = Dragée mit Cedrat . . . . .	—
Haselnuß = Dragée mit Orangen = Blüthen . . . . .	—
Haselnuß = Dragée mit gemischtem Geruche oder Potpourri . . . . .	—

## 2. L e c t i o n.

## Von Pistazien und Anieß als Dragées.

Pistazien = Dragée mit Neseda . . . . .	36
Ueberzogener Anieß . . . . .	37
Pistazien = Dragée mit Rosen . . . . .	—
Pistazien = Dragée mit Citronen . . . . .	—
Pistazien = Dragée mit Bergamotten . . . . .	—
Pistazien = Dragée mit Vanille . . . . .	—
Gries = Zucker oder Nonpareille . . . . .	39



3. L e c t i o n.

Vom Citronen- und Orangen- Dragée.

Citronen- Dragée oder überzuckerte Citronen . . . . .	41
Orangen- Dragée . . . . .	42
Citronen- Schalen- Dragée . . . . .	—
Orangen- Schalen- Dragée . . . . .	43
Orangen- Stifte als Dragée . . . . .	—
Zimmt- Dragée . . . . .	—

4. L e c t i o n.

Vom überzuckerten Obste.

Ueberzuckerte Weichseln oder Weichsel- Dragée . . . . .	44
Weinscharl- Dragée . . . . .	45
Johannisbeeren- Dragée . . . . .	—
Ueberzuckerte Orangen- Blüthen- Knospen . . . . .	—
Ueberzuckerte Angelica oder Angelica- Dragée . . . . .	46

5. L e c t i o n.

Ueberzuckerter Tragant- Teig.

Kaffeh- Dragée . . . . .	47
Chocolade- Dragée . . . . .	48
Weilchen- Dragée . . . . .	—
Rosen- Dragée . . . . .	—
Dragée mit Devifen . . . . .	—
Reseda- Dragée . . . . .	—
Vanille- Dragée . . . . .	—

6. L e c t i o n.

Von gerösteten Mandeln.

Geröstete Mandeln mit Zimmtgeruch . . . . .	49
Geröstete Haselnußkerne . . . . .	50
Geröstete Pistazien . . . . .	51
Geröstete Orangen- Blüthen . . . . .	—



## III. Abschnitt.

## Vom Zuckerbackwerke.

## 1. Lektion.

	Seite.
Von spanischen Wunden . . . . .	54
Spanische Wunde auf italienische Art . . . . .	57

## 2. Lektion.

## Von Biscuiten.

Kleine Trichter = Biscuite . . . . .	58
Französische Biscuite . . . . .	50
Kapsel = Biscuite . . . . .	61
Crème = Biscuit . . . . .	63
Chocolade = Biscuite . . . . .	—

## 3. Lektion.

## Vom Zwieback.

Mandel = Zwieback . . . . .	65
Haselnuß = Zwieback . . . . .	66
Pistazien = Zwieback . . . . .	—
Aniess = Zwieback . . . . .	—
Klebenbrot = Zwieback . . . . .	—

## 4. Lektion.

## Vom Mandelbackwerke.

Macronen . . . . .	67
Haselnuß = Macronen . . . . .	68
Soufflirte Macronen . . . . .	—
Chocolade = Macronen mit grobem Zucker . . . . .	69
Soufflirte Mandeln . . . . .	—
Soufflirte Pistazien . . . . .	70
Marzipan = Ringelchen . . . . .	—
Marzipan auf italienische Art . . . . .	72
Soufflirter Marzipan . . . . .	73



5. L e c t i o n.

Vom soufflirten Zucker.

Soufflirter Rosen = Zucker . . . . .	74
Soufflirter Chokolade = Zucker . . . . .	75
Soufflirter Zucker mit Haselnüssen . . . . .	76
Soufflirter Distazien = Zucker . . . . .	—
Soufflirter Orangen = Blüten = Zucker . . . . .	—
Soufflirter Vanille = Zucker . . . . .	—
Soufflirter Citronen = Zucker . . . . .	—
Soufflirter Zucker mit Distazien und Rosinen . . . . .	—
Croquignoles mit Vanille . . . . .	77
Mandel = Croquignolen . . . . .	78
Haselnuß = Croquignolen . . . . .	79
Croquignolen mit Orangen . . . . .	—

6. L e c t i o n.

Von Hohlhippen.

Hohlhippen auf französische Art . . . . .	80
Carlsbader Hohlhippen . . . . .	82
Gewöhnliche Hohlhippen . . . . .	—

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

Vom T r a g a n t.

1. L e c t i o n.

Vom Tragant = Feige . . . . .	85
Tragant = Feig zu Blumen . . . . .	86
Gefärbter Tragant = Feig . . . . .	87

2. L e c t i o n.

Vom Tragant = Bonbon . . . . .	88
Tragant = Muscheln . . . . .	89
Tragant = Schnecken . . . . .	—
Tragant = Düten . . . . .	—
Zimmt = Stängelchen = Dragée . . . . .	90



	Seite.
Vanille = Stifte als Dragée . . . . .	91
Weilchen = Dragée . . . . .	—
Rosen = Dragée . . . . .	—
Neseda = Dragée . . . . .	—
Nelken = Dragée . . . . .	—

## 3. L e c t i o n.

## Von den Tragant = Blumen.

Die Rose . . . . .	92
Ranunkeln von Tragant . . . . .	99
Nelken von Tragant . . . . .	101

## 4. L e c t i o n.

Von Mandel = Grillage . . . . .	102
Weisse Mandel = Grillage . . . . .	103

## 5. L e c t i o n.

Pistazien = Grillage, Haselnußkern = Grillage, Oran- gen = Blüthen = Grillage, Orangen = Schalen = Grill- lage, Cedraten = oder Limonien = Schalen = Grill- lage, französische Grillage . . . . .	104
--	-----

## 6. L e c t i o n.

Von Tourons . . . . .	105
Portugiesische Tourons . . . . .	106

## V. A b s c h n i t t.

## Von Früchten, die mit Zucker behandelt werden.

## 1. L e c t i o n.

## Von den Compoten.

Apffel = Compot . . . . .	107
Birnen = Compot . . . . .	110
Kirschen = Compot . . . . .	111
Himbeeren = Compot . . . . .	—
Ribisel = (Johannisbeeren =) Compot . . . . .	112



	Seite.
Reine = Clauden = Compot . . . . .	112
Compot von grünen Marillen (Ubricosen) . . . . .	113
Compot von gereiften Marillen . . . . .	114
Compot von Pfirsichen . . . . .	—
Compot von Zwetschken . . . . .	115
Compot von Orangen . . . . .	—
Compot von Kastanien . . . . .	116

2. L e c t i o n.

Von eingesottene[n] Obste (Confituren).

Gingesottene Weichseln . . . . .	117
Weichsel = Confitur . . . . .	119
Reine = Clauden = Confitur . . . . .	—
Mirabellen = Confitur . . . . .	121
Himbeeren = Confitur . . . . .	—
Gingesottene Johannisbeeren . . . . .	122
Johannisbeeren = Confitur . . . . .	123
Johannisbeeren = Confitur in Träubchen . . . . .	—

3. L e c t i o n.

Von den Confituren aus den großen Obstgattungen.

Marillen = Confitur . . . . .	124
Confitur von grünen Marillen . . . . .	125
Confitur von wälschen Nüssen . . . . .	127
Confitur von grünen Nüssen . . . . .	128
Confitur von frischen Feigen . . . . .	129
Confitur von Angelika . . . . .	—
Confitur von Kastanien . . . . .	131
Confitur von Orangen = Blüthen . . . . .	132
Confitur von grünen Orangen . . . . .	133
Confitur von süßen Orangen . . . . .	134
Confitur von Orangen in Spalten . . . . .	—
Confitur von Citronen . . . . .	—
Confitur von grünen Citronen . . . . .	—

4. L e c t i o n.

Von Marmeladen . . . . .	135
Marillen = Marmelade . . . . .	136



	Seite.
Marmelade von Pfirsichen . . . . .	137
Marmelade von Quitten . . . . .	—
Marmelade von Aepfeln . . . . .	—
Marmelade von Birnen . . . . .	—
Reine = Clauden = Marmelade . . . . .	138
Mirabellen = Marmelade . . . . .	—
Himbeeren = Marmelade . . . . .	—
Kirschen = Marmelade . . . . .	—
Hagebutten = Marmelade . . . . .	—
Weinscharl = Marmelade . . . . .	139
Orangen = Blüthen = Marmelade . . . . .	—
Rosen = Marmelade . . . . .	—
Weilschen = Marmelade . . . . .	—

## 5. Section.

Von Gelées oder Zuckersulzen . . . . .	140
Johannisbeeren = Gelée . . . . .	141
Johannisbeeren = Gelée mit Himbeeren . . . . .	142
Weißes Johannisbeeren = Gelée . . . . .	—
Apfel = Gelée . . . . .	143
Orangen = Gelée . . . . .	144
Citronen = Gelée . . . . .	—

## 5. Section.

Von den verschiedenen Säften (Syrup) . . . . .	—
Weilschen = Syrup . . . . .	145
Rosen = Syrup . . . . .	146
Orangen = Blüthen = Syrup . . . . .	—
Frauenhaar = Syrup (Syrup Capillaire) . . . . .	147
Sibischwurzel = Syrup . . . . .	—
Essig = Syrup . . . . .	148
Himbeeren = Essig = Syrup . . . . .	—
Johannisbeeren = Syrup . . . . .	—
Mandelmilch = Syrup . . . . .	149
Kaffeh = Syrup . . . . .	150
Punsch = Syrup mit Rum (Punsch = Essenz) . . . . .	—



VI. Abschnitt.

Von candirten Früchten, trocken gelegtem Obste und Obstkäse.

1. L e c t i o n.

Von den candirten Früchten.

Candirte Birnen	151
Candirte rothe Birnen	153
Candirte Reine = Clauden	154
Candirte grüne Nüsse	—

2. L e c t i o n.

Candirte Mandeln	155
Candirte Cedraten = Schalen	—
Candirte Orangen = Schalen	—
Candirte Orangen = Blüthen	157
Candirte Weinscharln	—
Candirte Blumen aller Art	—

3. L e c t i o n.

Von dem trocken gelegtem Obste.

Trocken gelegte Marillen	158
Trocken gelegte, grüne Marillen	159
Trocken gelegte Pfirsiche	160
Trocken gelegte Reine = Clauden	—

4. L e c t i o n.

Getrocknete Birnen	161
Trocken gelegte Zwetschken	162
Trocken gelegte Mirabellen	—

5. L e c t i o n.

Obst = Käse betreffend.

Quitten = Käse	163
Marillen = Käse	164
Apffel = Käse	—
Reine = Clauden = Käse	—



## 6. L e c t i o n.

Jene Käse betreffend, die sich von den Vorhergehenden durch vermehrte Durchsichtigkeit unterscheiden.

Johannisbeeren = Käse (Ribisel)	. . . . .	165
Himbeeren = Essig	. . . . .	166
Weinscharl = Käse	. . . . .	—
Weilschen = Käse	. . . . .	—

## VII. A b s c h n i t t.

## Vom Aufbewahren der Früchte.

## 1. L e c t i o n.

Pflirsche in Weingeist	. . . . .	168
Marillen in Weingeist	. . . . .	169
Reine = Clauden in Weingeist	. . . . .	170
Kirschen in Weingeist	. . . . .	171

## 2. L e c t i o n.

Confiturte Früchte in Weingeist	. . . . .	172
Mirabellen in Weingeist	. . . . .	—
Himbeeren in Weingeist	. . . . .	—
Wälsche Nüsse in Weingeist	. . . . .	—
Süße Orangen in Weingeist	. . . . .	—
Grüne Gurken in Essig aufbewahrt	. . . . .	173
Grüne Fisoln (Bohnen) in Essig	. . . . .	174

## 3. L e c t i o n.

Vom Aufbewahren der Früchte mittelst des warmen Bades

Johannisbeeren in Bouteillen	. . . . .	174
Weisse Johannisbeeren in Bouteillen	. . . . .	175
Himbeeren in Bouteillen	. . . . .	—
Kirschen in Bouteillen	. . . . .	—



4. L e c t i o n.

Obstfäfte in Bouteillen mittelst warmen Bades aufbewahrt.	
Johannisbeeren = Saft in Bouteillen . . . . .	177
Weinschael = Saft in Bouteillen . . . . .	178
Orangen = Saft in Bouteillen . . . . .	—
Citronen = Saft in Bouteillen . . . . .	—
Granaten = Saft in Bouteillen . . . . .	—

5. L e c t i o n.

Vom Aufbewahren der größeren Früchte.

Marillen in Bouteillen . . . . .	179
Pfirsiche in Bouteillen . . . . .	—
Reine = Clauden in Bouteillen . . . . .	180
Mirabellen in Bouteillen . . . . .	—
Zwetschken in Bouteillen . . . . .	—

6. L e c t i o n.

Vom Aufbewahren der Getränke, als: Kaffeh, Thee  
und Obers

Thee = Absud in Bouteillen aufbewahrt . . . . .	182
Aufbewahrtes Obers (Sahne) in Bouteillen . . . . .	—

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

Von warmen Getränken.

1. L e c t i o n.

Die Art den Kaffeh zu bereiten . . . . .	184
--	-----

2. L e c t i o n.

Den Thee betreffend . . . . .	187
Thee mit Obers . . . . .	190
Thee mit Rum . . . . .	—



## 3. L e c t i o n.

## Von der Bavaroise.

Bavaroise mit Limonien . . . . .	192
----------------------------------	-----

## 4. L e c t i o n.

Gesprudelter Wein (Chaudeau) . . . . .	193
Chaudeau aus Champagner-Wein . . . . .	194
Chaudeau aus Madera = Sec . . . . .	—
Eyer = Punsch . . . . .	—

## 5. L e c t i o n.

Bischof . . . . .	195
Nicus . . . . .	—

## 6. L e c t i o n.

Punsch . . . . .	196
Punsch mit Reischleim . . . . .	—
Punsch mit Orangen . . . . .	—

## IX. A b s c h n i t t.

## Die Chocolade betreffend.

## 1. L e c t i o n.

Vom Cacao . . . . .	198
---------------------	-----

## 2. L e c t i o n.

Bereitung der Chocolade . . . . .	200
-----------------------------------	-----

## 3. L e c t i o n.

Vanille = Chocolade . . . . .	203
Gesundheits = Chocolade . . . . .	204
Moos = Chocolade . . . . .	—



Inhalt.

259

Seite.

4. L e c t i o n.

Spanische Chocolade . . . . .	204
Miländer Chocolade . . . . .	205
Bacaca Chinorum . . . . .	—

5. L e c t i o n.

Bereitung der Chocolade-Getränke.

Milch-Chocolade . . . . .	206
Obers-Chocolade . . . . .	—

6. L e c t i o n.

Eyer-Chocolade . . . . .	207
Wasser-Chocolade . . . . .	207

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

Die kalten Getränke betreffend.

1. L e c t i o n.

Mandelmilch . . . . .	208
-----------------------	-----

2. L e c t i o n.

Limonade . . . . .	209
Gekochte Limonade . . . . .	—
Limonaden-Pulver . . . . .	210

3. L e c t i o n.

Himbeeren-Wasser . . . . .	—
Erdbeeren-Wasser . . . . .	—
Imperial . . . . .	211

4. L e c t i o n.

Obstweine.

Weichselwein . . . . .	—
Johannisbeeren-Wein . . . . .	212
Champagner aus Obstarten . . . . .	—
Obstwein oder Cider . . . . .	213



	Seite.
5. L e c t i o n.	
Hippokras . . . . .	213
Kroel . . . . .	—
Punsch = Royal . . . . .	214

## XI. A b s c h n i t t.

### Vom Gefrorenen aller Art.

1. L e c t i o n.	
Milch = Gefrorenes . . . . .	216
Milch = Gefrorenes mit Vanille . . . . .	217
Milch = Gefrorenes mit Kaffeh . . . . .	—
Milch = Gefrorenes mit Chocolate . . . . .	—
Milch = Gefrorenes mit Marasquino . . . . .	—
Milch = Gefrorenes mit Orangen = Blüthen . . . . .	—
Milch = Gefrorenes mit Rosengeruch . . . . .	—
Milch = Gefrorenes mit Krebsbutter . . . . .	—
Milch = Gefrorenes mit Trüffeln . . . . .	—
Milch = Gefrorenes mit Reiß . . . . .	—
2. L e c t i o n.	
Oberschaum = Gefrorenes mit Vanille . . . . .	218
Oberschaum = Gefrorenes mit Chocolate . . . . .	219
Oberschaum = Gefrorenes mit Orangen . . . . .	—
Oberschaum = Gefrorenes mit Zimmt . . . . .	—
Oberschaum = Gefrorenes mit Erdbeeren . . . . .	—
Oberschaum = Gefrorenes mit Himbeeren . . . . .	—
Oberschaum = Gefrorenes mit Caramel und Rum . . . . .	—
Oberschaum = Gefrorenes mit einem jeden Liqueure . . . . .	—
3. L e c t i o n.	
Mandel = Gefrorenes . . . . .	220
Hafelnuß = Gefrorenes . . . . .	—
Pistazien = Gefrorenes . . . . .	—



	Seite,
Schmankerl = Gefrorenes . . . . .	221
Biscuit = Gefrorenes . . . . .	—

4. Section.

Vom Obst- und Säfte = Gefrorenen.

Pfirsich = Gefrorenes . . . . .	222
Abricosen = Gefrorenes . . . . .	223
Äpfel = Gefrorenes . . . . .	—
Birnen = Gefrorenes . . . . .	—
Quitten = Gefrorenes . . . . .	—
Angelika = Gefrorenes . . . . .	—
Sellerie = Gefrorenes . . . . .	224
Meerrettig = Gefrorenes . . . . .	—
Schwarzes Brot = Gefrorenes . . . . .	—
Maronen = Gefrorenes . . . . .	—
Melonen = Gefrorenes . . . . .	—
Wilden Salbey = Gefrorenes . . . . .	—
Sagan = Senf = Gefrorenes . . . . .	—
Erdbeeren = Gefrorenes . . . . .	—
Himbeeren = Gefrorenes . . . . .	225
Johannisbeeren = Gefrorenes . . . . .	—
Kirschen = Gefrorenes . . . . .	—
Weinscharl (Berberisbeeren) = Gefrorenes . . . . .	—
Rosen = Gefrorenes . . . . .	—
Weilchen = Gefrorenes . . . . .	—
Ananas = Gefrorenes . . . . .	—
Orangen = Gefrorenes . . . . .	226
Citronen = Gefrorenes . . . . .	—
Granat = Äpfel = Gefrorenes . . . . .	—
Harlekin = Gefrorenes . . . . .	—
Orangen = Blüten = Gefrorenes . . . . .	—
Jasmin = Gefrorenes . . . . .	—
Muscat = Rosen = Gefrorenes . . . . .	—
Nelken = Gefrorenes . . . . .	227
Zuberosen = Gefrorenes . . . . .	—



## 5. L e c t i o n.

Marasquino = Gefrorenes . . . . .	—
Champagner = Gefrorenes . . . . .	228
Muskat = Wein = Gefrorenes . . . . .	—
Mallaga = Wein = Gefrorenes . . . . .	—
Madera = Wein = Gefrorenes . . . . .	—
D'Arboi = Wein = Gefrorenes . . . . .	—
Cap = Wein = Gefrorenes . . . . .	—
Tokayer = Wein = Gefrorenes . . . . .	—
Côte - rôtie = Gefrorenes . . . . .	—

## 6. L e c t i o n.

Punsch = Gefrorenes . . . . .	—
Punsch à la Glace . . . . .	229
Punsch à la Romaine . . . . .	—
Gefrorenner Thee . . . . .	230

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

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

## 1. L e c t i o n.

Rosenwasser . . . . .	232
Orangen = Blüthen = Wasser . . . . .	234
Nelken = Wasser . . . . .	—
Rosmarin = Wasser . . . . .	—
Lavendel = Wasser . . . . .	—
Majoran = Wasser . . . . .	—
Wildes Thymian = Wasser . . . . .	—
Zimmt = Wasser . . . . .	—

## 2. L e c t i o n.

Orangen = Blüthen = Geist, im Wege der Destillation . . . . .	235
Rosen = Geist . . . . .	236
Nelken = Geist . . . . .	—



Inhalt.

263

Seite.

Myrthen = Geist . . . . .	236
Zimmt = Geist . . . . .	—
Gewürznelken = Geist . . . . .	—
Muscaten = Nuß = Geist . . . . .	—

3. L e c t i o n.

Wohlriechende Geister, im Wege der Infusion zu erhalten.

Weilchen = Geist . . . . .	237
Lavendel = Geist . . . . .	—
Roseda = Geist . . . . .	—
Basilicum = Geist . . . . .	—
Ysop = Geist . . . . .	—
Citronen = Geist . . . . .	—
Orangen = Geist . . . . .	—
Moschus = Geist . . . . .	238
Ambra = Geist . . . . .	—
Vanille = Geist . . . . .	—

4. L e c t i o n.

Zusammen gesetzte, geistige Flüssigkeiten.

Marasquino = Geist . . . . .	239
Rosolio = Geist . . . . .	—
Herzstärkender Geist . . . . .	—
Persico = Geist . . . . .	240
Venus = Geist . . . . .	—

5. L e c t i o n.

Von den wesentlichen Oehlen durch Destillation erhalten.

Rosenöhl . . . . .	241
Lavendel = Oehl . . . . .	243
Orangen = Blüthen = Oehl . . . . .	—
Pfeffermünzen = Oehl . . . . .	—
Gewürznelken = Oehl . . . . .	—
Muscaten = Nuß = Oehl . . . . .	244
Zimmt = Oehl . . . . .	—



## 6. L e c t i o n.

Wesentliche Oehle, mittelst des Pressens zu erhalten.

Citronen-Oehl . . . . .	244
Orangen-Oehl . . . . .	245
Gedraten-Oehl . . . . .	—
Bergamotten-Oehl . . . . .	—
Rimonien-Oehl . . . . .	—

