Zeitschrift: Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten

Herausgeber: Bernhard Otto

Band: 5 (1783)

Heft: 2

Artikel: Das Kunststück Ungarisches, Lavendel-Carmeliter- oder andere wohlriechende Wasser so zu bereiten, dass sie denen, die man aus Frankreich und Italien zu uns bringt, gleich kommen

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-543478

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 14.09.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Das Kunststück Ungarisches, Lavendel- Carmeliter- oder andere wohlriechende Wasser so zu bereiten, daß sie denen, die man aus Frankreich und Italien zu uns bringt, gleich kommen,

Besteht darinn, daß man zur Destillation der spirituösen Wasser 1) nicht Wein, sondern einen sehr reinen und von seinem eigenen Geruch und Geschmack entblösten Weingeist, der zu dem End hin 2 bis 3mal mit Beimischung eines Drittels Milch oder Wasser destillirt, und rectificiert worden, und der hernach wieder mit reinem Brunnenwasser hinlänglich geschwächt wird, dazu gebrauche.

2) Den Rosmarin oder Lavendel, wenn sie in voller Blüthe sind, bei trocknem Wetter sammle, die Blüthen sorgfältig von den Stenglen abpflücke und abstreife, daß sie nicht zerpreßt, gequetscht und zerschnitten werden, und sie sogleich destillire.

3) Eben so wenig müssen sie eingeweicht oder gekocht werden, denn, wegen Beimischung ihrer gröbern Theile, wird dadurch nur die Feinheit des Geruches und des Geschmacks der Pflanzen auf eine unangenehme Art verändert. Auch hängt sich bisweilen etwas von dem Kraut an das Destillirgefäße an, und wird so versengt, daß die Feuchtigkeit selbst einen unangenehmen Geruch und brenzlichen Geschmack davon annimmt. Deswegen verfährt man bei der Destillation, wie folget: Man muß erst den reinen Spiritus in die Blase thun, und alsdann in solche entweder einen eisernen Ring,

über

über den man ein härenes Tuch spannt, und die Kräuter locker darauf wirft, oder noch besser einen kleinen Korb oder Kraten setzen, der entweder frei hängt, oder auf einem Dreifuß steht, und mit den Kräutern locker angefüllt ist. Der Spiritus muß auch, wenn er kochend ist, nicht bis an den Korb steigen können, deswegen man nie zu viel Feuer geben darf. Der aufsteigende Dampf des Weingeistes nimmt so, indem er alle Zwischenräume der Kräuter ganz leicht durchdringt, nur die flüchtigen feinern Theile derselben mit sich, und bringt sie, ohne ihren natürlichen Geruch und Geschmack verändert zu haben, hinüber. Die gröbern bleiben allein zurück.

Um diese Geister in ihrer grösten Vollkommenheit zu haben, muß man das Destillirgefäße bis an den Halm mit den wohlriechenden Kräutern locker anfüllen, aber die Kräuter müssen nirgends die Wände des Gefäßes berühren können.

4) Bei der Destillation muß alle Vorsicht, in Ansehung des Feuers, des Kühlwassers, und der Verlutirung der Fugen u. s. w. angewendet werden.

5) Man nimmt zu anderhalb Pfund Blumen ungefähr eine Gallone, oder 8 Pinten geschwächten Weingeist, und läst bis 5 Pinten herüber gehen. Am besten ist es, wenn man die Feuchtigkeit, die aus der Röhre läuft, von Zeit zu Zeit untersucht, und die Destillation zeitig genug unterbricht.

6) Es haben alle würzhaften destillirten Wasser, wenn sie erst vor kurzem destillirt worden, einen unangenehmen und schwächern Geruch, als wenn sie schon eine

zeitlang

zeitlang, besonders in der Kälte, gestanden haben; deswegen soll man die Flaschen mit Spiritus entweder in einen Keller unter die Erde vergraben, oder nur 6 bis 8 Stunden in eine Vermischung von gestossenem Eis und Seesalz stellen, um den Geist bald in seiner Vollkommenheit zu haben.

7) Es giebt noch eine andere Methode diese Wasser gut zu destilliren, die aber doch nicht so vollkommen ist, als die angezeigte. Man hängt nemlich die Kräuter in einem lokern Säklein in die Destillirblase, so daß es in der Feuchtigkeit schwimmt, dadurch wird das Anbrennen verhütet. Außer dem beobachtet man alles, was oben gesagt worden ist. Weil aber bei diesem Verfahren, wegen dem Kochen der Kräuter, auch die gröbern Theile derselben losgemacht werden, und mit übersteigen, so muß der abgezogne Geist rektificirt werden. Dadurch bekömmt man nun weniger, denn bei dieser Rektifikation steigen blos die flüchtigern, subtilern und würzartigen Theile der mit dem Weingeist verbundenen Mittel über; und es bleibt eine weiße, scharfe, bittere Feuchtigkeit zurück, die blos das gröbere Oel, nichts aber von dem specifischen Geruch und Geschmack derselben enthält. Man sieht aus diesem Verfahren, daß der Spiritus eine angenehme und unangenehme Materie enthält, davon die erste wegdünset, die andere aber zurück bleibt. Die ganze Kunst diese Wasser gut zu destilliren besteht also darinn, jene allein, und unvermischt mit dieser, zu erhatten.