

Staubfäden. Die gereinigten Blätter werden nun etwas klar gehackt und dann in große irdene Gefäße gethan.

Der Boden der Gefäße wird erst mit einer 2 Zoll dicken Lage Rosenblätter belegt und diese mit Salz bestreut, so daß sie ganz damit bedeckt sind. Auf das Salz kommt wieder eine Lage Rosenblätter und man fährt auf diese Weise fort, bis die Gefäße angefüllt sind. Die Blätter werden nun etwas beschwert und bleiben 5 - 6 Wochen im Keller stehen.

Das Salz hat sich während dieser Zeit im Wasser aufgelöst und die Blätter haben eine bräunliche Farbe bekommen. Man thut nun die Mischung in die Destillirblase und zieht das Wasser bei schwachem Kohlenfeuer ab, so lange noch Feuchtigkeit in den Blättern enthalten ist.

An das Ende des Kühlrohrs oder Serpentinß wird ein kleines Glasfläschchen befestigt, um das abtropfende Rosenwasser aufzufangen und das Verflüchtigen der aromatischen Theile zu verhindern. Das Wasser darf nur durch starkes Tropfen oder in dünnen Fäden aus dem Kühlrohre kommen, nachdem die Destillirblase größer oder kleiner ist, und das Wasser in der Kühltonne muß öfters erfrischt werden.

Dasselbe Verfahren wird auch bei den vorhin angezeigten geistigen Essenzen beobachtet.

### Orangenblüthenwasser.

Die Orangenblüthen werden frisch von den Bäumen genommen, von Kelchen und Staubfäden gereinigt und wie die Rosenblätter in irdene Gefäße gedrückt. Man salzt sie eben so ein und verfährt beim Destilliren auf dieselbe Weise.

Man braucht das Rosen- und Orangenwasser zum Anrühren der Wasserglasuren, auch zum Mandelreiben bei den Marzipanmassen.

### Eau de Cologne, (falt zusammengesetzt).

Ein und eine halbe Kanne Weingeist wird in eine gläserne Flasche gethan und 1 Quent Citronen-, 1 Quent Lavendel-, 1 Quent Nelken-,  $\frac{1}{2}$  Quent Bergamotten-,  $\frac{1}{2}$  Quent Veilchen-,  $\frac{1}{2}$  Quent Reseda-,  $\frac{1}{2}$  Quent Orangenblüthen- und 4 Tropfen Rosenöl dazu gegossen und unter einander geschüttelt.

Man füllt dann das Eau de Cologne in lange, dünne Flaschen, stößelt diese fest zu und verbindet sie mit Blase.

### Citronenöl.

Die Citronen, welche man hierzu nimmt, müssen so frisch als möglich seyn, weil durch längeres Liegen die aromatischen Theile sich verflüchtigen. Die Schale der Citronen muß daher so gesund und kräftig als möglich seyn, und man reibt sie mit einem Reibeisen behutsam ab, daß durchaus nichts von der weißen Schale dazu kommt. Das Abgeriebene wird dann in eine Schüssel gethan und bedeckt, bis man alle abgerieben hat. Dann wird es in ein Säckchen von Nesseltuch gethan und zwischen eine Presse gebracht, welche so eingerichtet ist, daß sich das ausgepreßte Del in eine Rinne