

sammelt, unter welche man eine gläserne Flasche setzt, um das Del aufzufangen.

Ist alles Del ausgedrückt, so wird die Glasflasche gut verschlossen und bleibt einige Tage ruhig stehen. Die noch darin enthaltenen wässerigen Theile setzen sich dadurch zu Boden. Man gießt dann das Del behutsam ab und füllt es in Glasfläschchen, welche man hermetisch verschließt.

R o s e n ö l .

Man nimmt hierzu frische und besonders wohlriechende Rosen, zupft die Blätter ab und bringt sie in die Destillirblase, gießt heißes Wasser darauf, daß die Blätter etwas zusammenschwinden und füllt $\frac{2}{3}$ der Blase mit den Blättern an. Der Helm wird dann aufgesetzt, das Feuer angemacht, die Blase allmählig bis zum Grade des kochenden Wassers erhitzt und das Produkt, welches man durch das Destilliren erhält, mittels eines Recipienten in eine gläserne Flasche oder Retorte gesammelt. Wenn sich auf der Oberfläche des Produkts eine Art geronnenen Oels zeigt, so ist dieß das Rosenöl. Man fährt mit dem Destilliren so lange fort, bis das Wasser, welches von der Blase läuft, ganz hell ist, und alsdann kein Del mehr enthält. Das gewonnene Rosenöl schwimmt nun auf der Oberfläche des Wassers und wird abgenommen, in einen gläsernen Trichter gethan und dessen untere Oeffnung mit dem Finger verschlossen. Das mit dem Del abgenommene Wasser setzt sich nun im Trichter zu Boden und man läßt das Wasser ablaufen, indem man den Finger wegzieht und die Oeffnung schnell verschließt, wenn das Wasser abgelassen ist.

Das Del wird dann in Fläschchen gefüllt und hermetisch verschlossen. Das bei dem Abziehen erhaltene Rosenwasser ist vortreflich. Das Del hingegen erreicht nie die Feinheit des türkischen, weil man hier die Rosen nicht von solcher Güte hat.

N e r o l i , oder Orangenblüthen Del.

Dieses wird gewonnen, wenn man die Orangenblüthen frisch von den Bäumen nimmt, in die Destillirblase thut und kochendes Wasser darauf gießt. Bei dem Abziehen verfährt man eben so wie bei dem Rosenöl.

Von Kümmel, Anis und Fenchel wird das Del gewonnen, indem man die Körner zerstoßt, in die Blase thut und damit eben so wie mit den Rosenblättern verfährt.

V o m D e s t i l l i r e n .

Hierunter versteht man die Bereitung der Liqueure, Matafia's und versetzten Branntweine und es ist eigentlich ein von der Conditorei gesonderter Erwerbszweig, dessen Betreibung jedoch dem Conditor sehr nützlich ist, weil die von den Destillateurs gekauften Aquavite entweder zum Wiederverkauf zu kostspielig oder nicht von dem feinsten Geschmacke sind.