

einem Stöpsel hineingedrückt, um mehr hinein zu bringen, und die Bouteille gut zugestöpselt zc., um ihr im Kochbade noch eine kleine Wallung zu geben zc. Sie hat sich vollkommen gut erhalten. Auf diese nähmliche Art kann man mit allen Pflanzen, nähmlich Brunnenkresse, Löffelkraut, Wermuth, Dragun, Holderblütthe zc., verfahren, die man in Zweigen erhalten will; dabey muß jedoch der Unternehmer den Grad der Hitze berechnen, welcher jeder dieser Pflanzen gedeihlich seyn kann \*).

---

\*) Die Methode, den Saft der Pflanzen durch das Wasser auszuziehen, hat stets einige Schwierigkeiten; alle jene Pflanzen, deren Grundstoff sehr flüchtig und ausdünstbar ist, verlieren unendlich viel dabey, selbst beym lauen Wasser, und um so mehr noch, wenn man das Wasser auf einen hohen Grad erhitzt, und die Pflanzen darin lange kochen läßt.

Man übergießt aromatische Vegetabilien, wenn man ihr Aroma erhalten, und das Wasser nicht mit dem in der Pflanze enthaltenen Absonderungsstoff füllen will. So macht man den Thee und Kaffeh durch Abguß; allein alle alten und neuen Theorien, und alle neuen Maschinen, die man erfunden hat, um das Aroma des Kaffeh's fest zu halten, lassen immer noch viel zu wünschen übrig.

Das Aufkochen, welches man oft anwendet, um mittelst der Destillation das Aroma der Pflanzen zu