

Der fünfte Abschnitt.

Von destillirten Wassern und Geistern, die entweder nicht völlig bekant sind, oder auf eine wohlfeilere und kürzere Weise können gemacht werden, als in den ordentlichen Vorschriften, sie zu verfertigen, gelehret wird.

Einfaches Zimmtwasser.

Nim ein Pfund Zimmt und hinreichend Wasser, damit er nicht anbrennt. Laß eine Gallone übergehen.

Anmerkung.

Dieses Wasser wird fast durchgängig nur gekocht, weil die Destillation solches nicht besser macht, sondern nur verursacht, daß sich das Del von den in dem Zimt enthaltenen leichter aufzulösenden Substanzen so scheidet, daß es dadurch mehr außer Stand gesetzt wird, mit dem Wasser vereinigt zu bleiben, wenn solches nicht durch ein ander Mittel bewirkt wird.

Das einfache Zimmtwasser wird also viel besser auf folgende Weise gemacht, ungeachtet die Destillation so wohl von den edinburgischen als Londner Collegio bey diesem Proceße ist vorgeschrieben worden.

Gekochtes einfaches Zimmtwasser.

Nim ein halb Pfund gröblich zerstoßenen Zimmt, und eine Gallone Wasser. Thue sie in einen großen Kessel oder in eine Brennblase, und erhalte die Feuchtigkeit in einer gelinden Hitze, damit so wenig Dämpfe aufsteigen, als möglich ist. Wenn sie auf solche Art eine viertel Stunde lang sehr gelinde gekocht haben,

ben, so gieße das wieder zurück, was übergegangen ist, und seihe es, wenn es kalt geworden ist, durch Flanel. Solte sich noch etwas zu Boden gesetzt haben, wenn es eine Weile gestanden hat, so gieße das klare davon ab.

Man kann es in kleinen in einer Phiole mit einem langen Hals machen, wenn man eine kleinere Phiole umgekehrt hineinsteckt, um einen Kreislauf zu bewerkstelligen. Es läßt sich diese Arbeit in der Sandkapselle verfertigen.

Anmerkung.

Auf solche Art kann man durch kochen, von einem halben Pfund Zimt, ein stärker Wasser bekommen, als durch die Destillation von einem Pfunde. Denn ob schon ein Pfund ohne allen Zweifel noch einmahl so viel Del geben wird, so sondert sich doch aus Mangel eines salzigten oder seifenhaften Mittels, welches Wasser und Del mit einander vereiniget, das Del nach der Destillation nothwendig von dem Wasser ab, und bleibt dahero nicht so stark, als wenn weniger genommen, und das Del nicht des zuckerichten Saftes oder anderer Dinge, die von einer salzichten oder schmackbaren Natur sind, ist beraubet worden, und welche seine Vereinigung mit dem Wasser befördern, wenn man blos ein gelindes Kochen dazu braucht, um es aus dem holzigten Theile der Rinde heraus zu ziehen.

Das einfache Zimtwasser wird auch zuweilen aus der Cassia lignea gemacht, weil sie wohlfeiler als der Zimt ist. Allein wenn das Wasser nicht sehr schwach seyn darf, so muß man es destilliren, weil die Cassia den Wasser eine stärkere Farbe giebt, so daß es von den ächten dadurch zu unterscheiden ist.

Sonst geht die Cassia in allen andern Stücken eben so gut zur Verfertigung des Zimtwassers an, als der Zimt selber, da das aus beyden destillirte Del einander völlig gleich ist. Denn ich bin von sehr sicherer Hand benachrichtiget worden, daß sie beyde die Rinde von einem Baume sind, und der Unterschied blos in der Wahl und ihrer Zubereitung, wie auch in dem Alter der Theile, davon sie genommen, und in der Art, wie sie eingesamlet worden, zu suchen sey.

Geistiges Zimtwasser.

Nim ein Pfund Zimt, eine Gallone Brandewein, und so viel Wasser, daß er nicht anbrennt, Man kann eine Gallone übergehen lassen.

Anmerkung.

Da dieses Wasser ziemlich theuer kömt, weil zu einer Gallone ein Pfund Zimt gehört, so kann man solches viel wohlfeiler, und doch eben so gut verfertigen, wenn man statt des Zimts Cassia nimt, und eben dieses Verhältniß beybehält. Man kann also das gewöhnliche Zimtwasser folgender gestalt machen.

Wie man Zimtwasser mit weniger Unkosten machen soll, und das doch eben so gut als das beste ist.

Nim ein Pfund gestoßene feine Cassia lignea, zwey Pfund Zuckerbrandewein, und so viel Wasser als nöthig ist, damit die Materialien nicht anbrennen. Ziehe zwey Gallonen herunter. Und will man es als eine Herztärkung gebrauchen, so kann ein Pfund Zucker, dergleichen das Pfund um acht Pence verkauft wird, hineingethan werden.

Anmerkung.

Man braucht hierzu nur halb soviel Zimt, als in der oben beschriebenen Vorschrift des medicinischen Collegii verordnet wird. Ist die Cassia gut, so wird es einen eben so starken Geruch als angenehmen Geschmack haben. Mehr Del würde ein Brennen, und eine zu große Hitze verursachen.

Nimt man Zuckerbrandewein dazu, so wird dieses Wasser viel gelinder und angenehmer, als es von gemeinen Brandewein wird, welcher nicht so reine schmeckt, und im Munde mehr brennt. Soll es aber so wohlfeil als möglich ist, gemacht werden, so kann man gemeinen Brandewein dazu nehmen, der einmahl abgezogen ist.

Einfacher Lavendelgeist, gemeinlich Lavendelwasser genannt.

Nim frische Lavendelblumen anderthalb Pfund, dünnen Weingeist eine Gallone. Ziehe davon in dem balneo, fünf Pinten herunter.

Anmerkung.

Weil so viel Lavendelblumen dieses Wasser theuer machen würden, so thut man sehr oft die Spizen von der Rosmarin dazu, und bewerkstelliget dadurch, daß man ihrer nicht so viel braucht.

Man bereitet diesen Geist auch noch auf eine andere Art, und die noch gewöhnlicher ist, als alle die, wo er unmittelbar destilliret wird, und diese besteht darinnen, daß man das auswerts destillirte Lavendelöl mit Weingeist ohne Destillation vermischt, und gleichfals etwas Rosmaringeist dazu gießt, um eben dadurch etwas Lavendelöl zu ersparen, den man kann das fremde Del viel wohlfeiler kaufen, als

es hier in Londen kann gemacht werden. Die geschickteste Vermischung von der Art ist folgende.

Lavendelgeist, welcher so gleich und wohlfeiler zu machen ist.

Nim von den fremden Lavendelöl eine Unze, Rosmarinöl, worein ein Tropfen Zimtöl ist getropft worden, eine halbe Unze. Mische sie unter eine Gallone reinen, und nicht ganz starken Weingeist.

Anmerkung.

Dieser Geist wird sehr angenehm und stark seyn. Denn das Rosmarinöl riecht, wenn ein sehr schwacher Zimtgeruch damit vereiniget wird, größtentheils wie Lavendelöl.

Da dieser Geist, oder dieses Wasser, wie es genannt wird, blos zum Riechen verbraucht wird, so sind diese Vertauschungen oder Verfälschungen sehr leicht zu entschuldigen, ja es ist auch in Ansehung der medicinischen Absichten, in der That eine so große Gleichheit der Eigenschaften zwischen dem Lavendel und denjenigen Dingen, die man zur Verfälschung oder Nachahmung desselben nimt, daß wenn nur das gehörige Verhältniß des Oeles, das mit dem Geiste soll vereiniget werden, jedesmahl in acht genommen wird, so ist nicht zu erweisen, daß die Arzney in dieser Absicht verfälscht sey. Es ist auch einerley ob diese Art Geister unmittelbar von den Pflanzen abgezogen, oder von dem albereit destillirten Oelen gemacht werden, wenn nur die Vereinigung zwischen dem Weingeiste und den wesentlichen Oelen vollkommen geschehen ist, und der Weingeist vorher, bis zu einem gehörigen Grad der Reinigkeit rectificirt ist.

Zusammengesetzter Lavendelgeist.

Nim einfachen Lavendelgeist drey Pinten, Rosmaringeist eine Pinte, Zimt und Muscatennuß von jeden eine halbe Unze, rothen Sandel drey Quentgen. Digerire und Filtrire sie.

Anmerkung.

Da der Sandel blos deswegen dazu gethan wird, um den Geist zu färben, welcher insgemein eine purpurrothe Farbe hat, so kann dieses möglicher Weise nicht geschehen, wenn man ihn vor der Destillation zu den andern Dingen thut, weil bey der Destillation keine Farbe von ihm übergehen wird. Er muß also in einem Theil von dem Geiste infundirt, und entweder in einer gelinden digerirenden Wärme, oder ohne Wärme eine ziemlich lange Zeit stehen, und alsdenn muß der Geist davon abgegossen, und unter das ganze gemischt werden.

Der zusammengesetzte Lavendelgeist wird, wie der einfache öfters so gleich aus den Oelen gemacht, und er ist, wenn er so bereitet wird, weder von demjenigen, der unmittelbar von den Pflanzen abgezogen wird, noch auch von dem zu unterscheiden, den man von Oelen und Weingeist zusammengemischt abzieht.

Die folgende Weise diesen zusammengesetzten Geist aus den Stegreif zu machen, ist die beste, die ich zeithero angetroffen habe.

Wie man den zusammengesetzten Lavendelgeist sogleich und wohlfeiler machen soll.

Nim vier Unzen rothen Sandel, zwo Unzen Cassia lignea, eine Unze neue Würze. Zerstoße die
S
Cassia

Cassia und neue Würze zu einen gröblichen Pulver. Thue sie mit dem Sandel in eine Phiole, und zwey Quart Weingeist dazu. Laß sie in der Sandkapelle digeriren, und schüttele die Phiole zu weilen um, oder braucht diese Tinktur nicht geschwinde fertig zu seyn, so wird sie am besten ohne Feuer gemacht. Wenn sie also gehörig digeriret oder gestanden hat, so laß den Geist durch Flannel laufen, und vermische ihn mit einer Gallone abgezogenen Brandewein, in welchen vorher eine halbe Unze Lavendelöl, und eine Unze Rosmarinöl gegossen worden. Der ganze Geist wird alsdenn eine helle rothe Farbe haben, damit er aber die völlige Purpurröthe bekömt, welche besonders hochgeschätzt wird, so ist er mit etwas aufgelöseten feuerbeständigen Salze, und zwar mit nur wenigen Tropfen auf einmahl zu vermischen. Man muß aber dabey allemahl so lange warten, bis man sieht, wie sich die Farbe des Geistes bey jedemahle ändert, ehe man mehr zusetzt, um ihn auf solche Art den verlangten Grad der Farbe zu geben.

Anmerkung.

Man kann auch den zusammengesetzten Lavendelgeist aus dem Stegreife mit eben so viel Oelen bereiten, als in den oben gedachten Proceß des Collegii verordnet wird, es wird aber dieses Verhältniß hier öfterer genommen, weil das Rosmarinöl viel wohlfeiler als das Lavendelöl ist, und man bey dem Zusaze der Gewürze diese Veränderung nicht leicht merkt, ja man kann auch nicht beweisen, daß es in Absicht auf die Arzneykunst einen wesentlichen Unterscheid machte.

Da diese Arzney, wenn sie aus den wesentlichen Oelen bereitet wird, eben so gut ist, als wenn man sie aus den Pflanzen selbst unmittelbar nach den ordentlichen Proceß verfertiget, wie wir schon oben bemerket haben, so kann diese Abweichung gestattet werden. Und solte man auch Einwendungen darwieder machen, so können die Verfertiger sicher seyn, daß man sie deswegen zur Rede setzen wird, weil es nicht möglich ist, sie zu unterscheiden, wenn sie es nicht selber sagen.

Ungarisches Wasser.

Nim anderthalb Pfund frische Rosmarinspißen, und eine Gallone abgezogenen Brandewein. Destillire fünf Pinten in dem balneo herüber.

Anmerkung.

Der wohlfeile Preis des Rosmarinöles, das von fremden Orten zu uns gebracht wird, hat verursacht, daß man das Ungarische Wasser überhaupt, wie den Lavendelgeist, von den wesentlichen Oele bereitet.

Da dieser Geist meistens äußerlich gebraucht wird, wo man den Geruch als die vornehmste Eigenschaft zu betrachten hat, so ist man gewohnt gewesen etwas Lavendelöl dazu zu thun, weil das Rosmarinöl alleine nicht so gut riecht, als wenn es mit den andern vereiniget ist, doch wird ein viel geringerer Antheil von dem Lavendelöle dieses ausrichten, wenn dem Rosmarinöl ein geringer Zimtruch beygebracht wird, und dieser verschafft ihm die aromatische Annehmlichkeit, worinnen hauptsächlich der Lavendel von ihm unterschieden ist.

Das ungarische Wasser kann also folgender Gestalt ganz leichte gemacht werden.

Eine wohlfeile und geschwinde Weise das ungarische Wasser zu machen.

Nim anderthalb Unzen Rosmarindl, worein einnige Tropfen Zimtdl getropft sind, und zwey Quentgen Lavendeldl. Vermische sie mit zehn Pinten oder Rdsel dñnnen Weingeist.

Anmerkung.

Man muß zu diesen und allen den obigen geistigen Wassern, wo die Oele nur in den Geist hineingossen werden, und hernach keine Destillation erfolgt, solchen sehr reine nehmen, (welches von den gemeinen dñnnen Weingeist oder abgezogenen Brandewein nicht zu vermuthen ist.) Und man muß also einmahl rectificirten von den Destillirern dazu hohlen lassen, und kann man den nicht bekommen, so kömt man am leichtesten weg, wenn man den hochrectificirten wieder mit so viel Wasser versetzt, daß er nur so stark, als der einmahl rectificirte Weingeist bleibt, und ihn statt dessen nimt.

Wunderwasser, oder *Aqua mirabilis*.

Nim Zimt, zwey Unzen, das äußere gelbe der Citronenschalen, eine Unze, Angelickensaamen, kleine Cardomomen und Muscatenblumen, von jeden eine halbe Unze, Cubeben, zwey Quentgen, Melissenblätter, sechs Unzen. Stosse diese Sachen klar, und gieße eine Gallone Franzbrandewein darauf, und wenn er vier
Tage

Tage darauf gestanden hat, so ziehe eine Gallone davon ab.

Anmerkung.

Da die Cubeben, der Galgant und Angelickensaamen kein wesentliches Del bey der Destillation geben, so kann man sie bey Verfertigung dieses Wassers, als unnöthige Ingredientien weglassen, und statt des Angelickensaamens einige Blätter von diesem Kraute dazu nehmen.

Man kan hier die Cassia, eben so wohl wie bey dem Zimtwasser statt des Zimts nehmen, aber mehr, wie auch mehr Citronenschaalen. Den das Wasser wird von den hier vorgeschriebenen Sachen nicht stark werden. Es ist also dieses Wasser auf folgende Weise wohlfeiler und kräftiger zu machen.

Wie man das Wunderwasser mit weniger Kosten kräftiger bereiten soll.

Nim von der Cassia lignea, drey Unzen, von dem Neusern der Citronenschaalen, zwey Unzen, von kleinen Cardomomen, Muscatenblumen, von jeden eine halbe Unze, getrocknete Melissenblätter, sechs Unzen, und von getrockneten Angelickenblättern eine Unze. Gieße eine Gallone guten Brandewein darauf, laß ihn vier Tage darauf stehen, gieße so viel Wasser zu, damit es nicht anbrennt, und ziehe eine Gallone herunter.

Anmerkung.

Die Muscatenblumen und Cardomomen können wegge lassen werden, ohne daß die Annehmlichkeit oder Kraft des Wassers in einem wesentlichen Stücke vermindert wird.

wird. Allein wo man sich an die ursprüngliche Vorschrift dieser Arzney zu halten hat, da können sie dazu genom-
werden.

Das königliche Honigwasser.

Nim guten Franzbrandwein, eine Gallone, von den besten virginianischen Honig und Coriandersaamen, von jeden ein Pfund, Nelken, anderthalb Unze, Muscatenuß, Benzoe und Storax, von jeden eine Unze, Banillien, vier Stück, und das äußere Gelbe von drey grossen Citronen. Stoße die Nelken, Muscatenuß, den Coriandersaamen und die Benzoe klar, schneide die Banillien, in kleine Stückgen, und thue alles zusammen in einen Kolben, gieße den Brandwein darüber, und wenn er acht und vierzig Stunden darauf gestanden hat, so ziehe den Geist in einer Retorte mit gelindem Feuer ab.

Unter eine Gallone von diesem Wasser mische Rosenwasser und Orangenblüthenwasser, von jeden anderthalb Pfund, Moschus und Ambra, von jeden fünf Gran. Den Moschus und die Ambra zerreiße vorher mit etwas von diesem Wasser, und hernach schütte alles in eine große Phiolen: Schüttele es wohl unter einander, und laß es drey Tage und drey Nächte in einer gelinden Wärme circuliren. Wenn es kalt geworden ist, so filtrire das Wasser, und hebe es wohl verwahrt in Gläsern zum Gebrauche auf.

Anmerkung.

Das ist die ursprüngliche Vorschrift das königliche Honigwasser zu machen, welche Wilson, der Chymiste, als
eine

eine Arzney aufgebracht hat. Es ist seit dem in Gebrauche geblieben, und wird noch jetzt hochgeschätzt, aber vornehmlich des Geruchs wegen, als welcher ungemein angenehm ist. Man hat aber viele von den Ingredientien, da sie nichts zu ihrer Vollkommenheit beytragen, nunmehr weg gelassen, und auch der Honig, als das ehemalige vornehmste Stück dieser Bereitung bleibt jetzt gänzlich weg. Da dieses Wasser von vielen, die es verfertigen, nach ihrer eignen Einsicht ist verändert worden, so läßt sich keine Vorschrift geben, die jetzt gebräuchliche Sorte zu machen. Doch wird folgende Art, wenn man ihr folgt, ein Wasser hervorbringen, daß dem zeithero verfertigten gleich kommen wird.

Eine Anweisung, wie man einen wohlriechenden Geist von eben der Art bereiten soll, der jetzt unter den Nahmen das königliche Honigwasser verkauft wird.

Nim Coriandersaamen, und das Gelbe von Citronenschaalen, von jeden ein halb Pfund, Kümmelsaamen, vier Unzen, Nelken, eine halbe Unzen. Stoße die Nelken und die Saamen klar, und thue sie mit den Citronenschaalen in eine Gallone sehr reinen und starken Brandewein. Wenn sie zween Tage insundirt gestanden, so gieße so viel Wasser zu, daß es nicht anbrennt, und ziehe eine Gallone davon ab.

Unter den auf solche Art erhaltenen aromatischen Geist, gieße Rosenwasser und Orangenblüthwasser, von jeden eine Pinte oder ein Rößel; Nim Moschus und Ambra, von jeden sechs Gran, reibe sie mit et-

was Wasser zu einen Teig, binde sie in ein Leinwandenes Tüchelgen, und hänge sie drey bis vier Tage in den Geist bey gelinder Wärme. Presse den Sack, weil er darinnen hängt, verschiedene mahl gelinde aus.

Anmerkung.

Man kann bey der Bereitung dieses Wassers die neue Würze statt der Nelken und Muscatennuß nehmen, da aber von beyden nicht viel dazu kömmt, so heißt das nicht viel, was man dabey ersparet. Man kann auch eine bis zwo Unzen Honig in etwas Orangenblüthwasser oder Rosenwasser zerlassen, von den Unreinigkeiten befreyen, und unter den Geist gießen. Es wird dieses den ganzen Honigwasser einen merklichen Geruch in weit stärkern Grade mittheilen, als der Honig dem Wasser verschaffen kann, wenn er gleich mit in die Blase gethan wird. Der Honig macht den Geist etwas Dicke, und verhindert dadurch, daß er sich nicht so bald verriecht, welches er sonst thut wird, wenn der Geist nichts als flüchtige Dinge in sich hat.

Anbaltisches Wasser.

Nim des besten Terpenthins ein halb Pfund, Weyrauch eine Unze, gestoßen Aloeholz drey Drachmen, Mastix, Nelkenblumen (oder Rosmarinblüthen,) Muscatennuß, Cubeben oder Galgant und Zimt, von jeden sechs Drachmen, Safran zwey Drachmen, Fenchelsaamen und Lorbeeren, von jeden eine halbe Drachme. Stoße sie klar, gieße fünf Pinten oder Rüssel Weingeist darauf, und digerire sie sechs Tage lang mit funfzehn Gran Moschus, die in ein
kleines

kleines leinwandenes Säckgen gebunden sind. Alsdenn destillire sie gelinde im Balneo, und hebe den hellen Theil, und den, der trübe übergeht, jeden besonders auf.

Anmerkung.

Man wird weit besser thun, wenn man an statt des rohen Terpenthins, zwey Unzen Del dazu nimt.

Von dem Mastix, dem Cubeben, dem Galgant, Saffran, Fenchelsaamen und Lorbeeren, geht entweder gar nichts über, oder es ist doch so wenig, daß es weder den Geruch, noch die Kraft des Geistes vermehret, und ist daher am besten, wenn man sie wegläßt. Besonders ist der Fenchelsaamen hieher zu rechnen, weil er den Geruch verdirbt.

Karmelitter oder zusammengesetztes Melissenwasser.

Nim frische Melissenblätter, vier Unzen, das äussere Gelbe von frischen Citronenschaalen, zwey Unzen, Muskatennuß und Koriandersaamen, von jeden eine Unze, Nelken, Zimt und Angelikenwurzel von jeden eine halbe Unze. Wenn die Blätter zerquetscht und die andern Sachen gestoßen sind, so thue sie mit einem Quart Brandewein in einen Kolben, verstopfe die Mündung, und setze ihn an einen warmen Ort, wo er zwey bis drey Tage muß stehen bleiben. Schütte alsdenn eine Pinte einfaches Melissenwasser dazu, und schüttele es recht unter einander. Destillire es hernach tropfenweis im Balneo bis zur Trocken-

Feinheit ab, und hebe das erhaltene Wasser zum Gebrauch auf.

Anmerkung.

Die Angelickenwurzel kann wegbleiben, weil bey der Destillation mit dem Wasser nichts davon übergeht.

An statt des Brandeweins kann man rectificirten Weingeist nehmen.

Durch das einfache Melissentwasser muß ein einfaches Wasser verstanden werden, das von der Melisse mit Weingeist abgezogen ist. Denn wäre solches Wasser ohne Geist gemacht, und man gösse bey dieser Verfertigung nur ein Quart Brandewein, oder dünnen Weingeist dazu, und setzte doch das Destilliren so lange fort, bis die in dem Kolben enthaltenen Dinge fast trocken wären, so würde das Karmelitterwasser, bey diesem Verhältnisse des Wassers zu dem Weingeist, so schwach ausfallen, daß es die wesentlichen Oele der Gewürze und andern Stücke, nicht aufgelöst in sich halten könnte. Es ist in der That wider die Kunst, und ungereimt, zu einer Bereitung, wo eine Destillation erfolgen muß, so wohl Melissenblätter, als auch das einfache Wasser dazu zu nehmen, weil es einerley ist, wenn man mehr Blätter, und mehr Brandewein, oder Weingeist, nach Proportion nimt. Weil aber dabey kein Wasser zuzugießen verordnet wird, um das Anbrennen zu verhüten, so bin ich der Meynung, man hat aus der Erfahrung gelernet, daß bey einer so großen Menge Blätter, die man nach Proportion der Feuchtigkeit nehmen müßte, das Anbrennen nicht zu vermeiden war, Es ist daher besser gethan, wenn man zwo Unzen mehr Blätter, und
noch

noch eine Pinte, oder ein Rösel Brandwein, oder dünnen Weingeist, an statt der Pinte des einfachen Melissenwassers nimt. Will man viel von dem Geiste auf einmal machen, so muß man sich der ordentlichen Brennblase dazu bedienen, und einen hinlänglichen Theil Wasser dazu gießen, damit die festen Theile nicht anbrennen, wenn dasjenige bald herüber ist, was soll abgezogen werden. Will man aber nur etwas weniges machen, so kann man es in dem Balneo machen. Man kann auf solche Art in beyden Fällen, wenn man sich dieser Umstände recht bedienet, das Anbrennen vermeiden, und doch das völlige Verhältniß der Melissenblätter zu dem ganzen Weingeiste beobachten.

Wasser, die Schuswunden zu heilen.

Nim die Blätter und Wurzeln der Walwurz, Lungenkraut, Beyfuß, Ginzler, von jedem vier Hände voll. Betonienblätter, Saniikel, wilde Kamillen, Gäuseblumen, große Braunwurz, Weggebreit, Odermennige, Eisenkraut, Bermuth und Fenchel, von jedem zwey Handvoll: St. Johannis-kraut, lange Osterlucy, fette Henne, klein Tausendgüldenkraut, Schaafgarbe, Tobackskraut, Mäuseohrgen, Krauseminze und Ysop, von jedem vier Handvoll. Schneide und zerquetsche sie wohl in einem Mörser. Thue sie alsdenn in ein großes irdenes Gefäße, und gieße zwanzig Rösel weißen Wein darauf. Rühre alles wohl untereinander, verstopfe das Gefäße, und laß es in einem warmen Misthaufen oder in einer Wärme von dem Grade zwanzig Tage digeriren. Alsdenn thue alles in ein zinnernes oder kupfernes

nes aber überzinntes Destillirgefäße, und ziehe die Feuchtigkeit über. Und so erhältst du das Schußwundenwasser, welches in wohl verstopften Gläsern muß aufgehoben werden.

Eau de Luce.

Nim eine halbe Unze, oder etwas mehr, Bernsteinöl, ein bis zwey Pfund mit Weinstein Salz rectificirten Weingeist: Thue sie in eine gläserne Flasche, und laß sie einige Tage darinnen stehen. Schüttele sie immer öfters um, und es wird der Geist auf solche Art sehr mit dem Oele geschwängert werden.

Nim alsdenn von diesem mit dem Oele geschwängerten Geist, so viel dir beliebt, oder auch allen, wenn du es für gut hältst. Thue ihn mit ein bis zwey Unzen des auserlesensten und sehr klar gepulverten Bernsteines in eine Flasche, und du wirst in etlichen Tagen eine sehr starke Agtsteintinktur haben. Dieses sind die vorläufigen Zubereitungen zu der Mirtur, welche Eau de Luce heißt, und auf folgende Weise gemacht wird.

Nim von dem stärksten Salmiakgeist, der mit Weinstein Salz bereitet ist, eine Unze, von der starken Bernsteintinktur, die nach obiger Vorschrift gemacht worden, zwey Drachmen, Weingeist, dem mit Weinstein Salz seine Wästringkeit ist benommen worden, so viel als nöthig ist, die Mirtur zu verdünnen, und zu volatilisiren, d. i. wenn der Geist und die Tinktur
recht

recht stark ist, fünf Drachmen, und werden diese wohl unter einander gemischt, so entsteht daraus das ächte Eau de Luce.

Diejenigen, welche es wohlriechend haben wollen, die müssen die andern Ingredientien, statt des rectificirten Weingeistes, mit Lavendel oder ungarischen Wasser vermischen.

Anmerkung.

Es ist dieser Proceß das Eau de Luce zu machen, wie die meisten andern französischen Vorschriften, besondere Arzneyen zu bereiten, sehr ungereimt und fehlerhaft.

Was den Weingeist anbetrifft, der dazu kommen soll, so muß er sehr hoch rectificirt seyn. Denn er wird sonst, wenn er mit dem Wasser in dem salzigten Geiste verdünnet wird, gar zu schwach werden, und folglich das Bernsteinöl nicht aufgelöst, in sich halten können. Es ist auch nicht besonders wesentlich, den Geist nur mit Weinstein Salz, und nicht auf eine andere Art zu rectificiren, der auf solche Art keine besondere Kraft erhält, das Bernsteinöl aufzulösen, die nicht allem rectificirten Weingeiste von gleicher Stärke eigen wäre.

Daß man den Bernstein mit Weingeist auflösen will, der mit Oele geschwängert ist, ist ein großer Irrthum, und wer es nur versucht, der wird finden, daß mit diesem geschwängerten Oele nicht das kleinste Stückgen Bernstein kann aufgelöst werden, und vielleicht auch mit keinen
von

von allen bis jetzt bekannten Auflösungsmitteln. Es ist also dieser Theil des Processes ganz unnöthig und abgeschmact.

Der flüchtige Geist, der dazu genommen wird, muß nicht viel flüchtiges Salz in sich halten, denn es wird sich sonst der größte Theil so gleich absondern, weil der Zusatz des Weingeistes dieses überhaupt bey allen flüchtigen Geistern wirket, da er das Wasser als das Auflösungsmittel des volatilischen Salzes schwächt.

Die Menge des flüchtigen Geistes muß also mit der Stärke des Weingeistes in einem richtigen Verhältnisse stehen, und nicht gar die Helfte betragen, wenn der stärkste Weingeist dazu genommen worden, weil sich sonst das Bernsteinöl von der Mirtur absondern wird.

Das Eau de Luce kann also nach eben den Grundsätzen, auf welchen der obige Proceß beruht, viel besser auf folgende Weise gemacht werden.

Eine geschicktere Weise das Eau de Luce zu machen.

Nim höchstrectificirten Weingeist, er mag entweder mit Weinsteinsalz nach der oben auf der 133. S. gegebenen Vorschrift, oder durch die Destillation rectificirt seyn, ein Quart, einmal rectificirtes Bernsteinöl, eine Unze. Thue sie zusammen in ein Glas, laß sie einige Tage stehen, und schüttele das Glas öfters um. Gieße hierauf den Weingeist von den un-
auf

aufgelöst gebliebenen Oele ab, und thue vier Unzen flüchtiges Salz von Salmiak in einer Pinte Wasser aufgelöst dazu.

Wenn sich bey der Vermischung das Bernsteindöl von dem Geiste absondert, welches man an einer weissen milchigten Trübigkeit erkennen kann, so gieße nach und nach hochrectificirten Weingeist hinein, bis alles helle wird. Und scheidet sich das volatilishe Salz, welches man daraus abnehmen kann, wenn sich viele ganz weisse und glänzende Theilgen in der Feuchtigkeit sehen lassen, so laß solche setzen, und gieße den Geist von dem auf solche Art ausgeschiedenen Salze ab. Denn es beweist diese Auscheidung selber hinlänglich, daß noch Salz genug darinnen bleibt.

Soll das Eau de Luce wohlriechend seyn, so darf man nur eine Drachme Rosmarin, oder Lavendelöl, oder beyde zusammen, in den mit Del geschwängerten Weingeist thun, ehe der volatilishe Geist dazu gegossen wird.

Anmerkung.

Richtet man das Verhältniß der Ingredientien auf solche Art nach der wesentlichen Kraft ein, mit der sie in einander wirken, und wodurch sie können vereinigt werden, so läßt sich diese Arzney ohne die Fehlritte vollkommen ausarbeiten, welchen der obige Proceß unvermeidlich ausgesetzt ist, weil einige Dinge in zu großer Menge, und andere zu unbestimt vorgeschrieben sind, und die aus einer
übten

üblen Verhältniß der Dinge, die dazu genommen werden, entstehen, und welche Verhältniß in Ansehung der andern nicht allemal überein seyn kann. Und es wird, dieser scheinbaren Veränderung ungeachtet, doch völlig eben so seyn, als wenn es nach der oben gegebenen Vorschrift gemacht worden ist, da eine gehörige Vermischung der dazu genommenen Dinge bewirkt wird.

Man pflegt in einigen Apotheken zu London, den Weingeist, den man zu dem Eau de Luce nimt, gewürzhast zu machen, und ihn vorher über Zimt, Macis, Muskatennuß oder andere Gewürze abzuziehen. Es ist aber dieses eine Abweichung von dem ursprünglichen Proceß und keine Verbesserung des Wassers, es mag nun als eine Arzney oder zum Riechen gebraucht werden.

