



— 37 —

recchi; qualora non ne fosse affatto pratico; potrebbe rivolgersi alle fabbriche che li costruiscono. Queste, non solo sono larghissime nel fornire schiarimenti sull'uso del loro macchinario a chi ne fa richiesta; ma volendo inviano sul luogo personale pratico per l'impianto di qualsiasi apparecchio.

Ecco il nome e l'indirizzo di alcune importanti fabbriche di questo genere:

La Ditta Egrot fabbricante di alambicchi ed altri apparecchi consimili, invia franco di spesa al richiedente il Catalogo delle sue costruzioni e la Guida del Distillatore.

Tale Fabbrica trovasi in Parigi.

Rue Mathis N. 19-21-23.

A. SAVY - JEANJEAN & C.¹⁶

Ingénieurs - Constructeurs

Avenue Dubonnet: Courbevoie (Seine) près Paris.

Macchine speciali per la Saponeria e la Profumeria.

Apparecchi speciali per stacciare, per mescolare, per agitare estratti odorosi e pomate.

Stacci e Mulini per polveri diverse.

Torchi per estratti ed altri apparecchi consimili.

Installazioni complete di Officine.

DERIVEAU

12 Rue Popincourt — Paris

Alambicchi a bagno maria, a fuoco nudo, a vapore per uso dei Profumieri.





— 38 —

Utensili Affini diversi.
Installazioni di Laboratorio.

E. BREHIER & C.^{ie}
Ingénieurs - constructeurs.
50-52 Rue de l'Ourcq. Paris.

Apparecchi per Saponifici, per Profumieri.
Alambicchi speciali per distillazione e concen-
trazione nel vuoto.

Apparecchi a nuovo modello a recipienti mul-
tiple per la produzione delle essenze.

DEROY FILS AINÉ
Rue du Théâtre N. 71 à 77, Paris.

Apparecchi per ogni genere di distillazione.

Materiale, Accessori per la Distilleria.

Apparecchi per la fabbricazione di essenze e
profumi.

Metodo per Espressione

A questo mezzo si ricorre nel caso che si tratti di piante ricche di profumo come sarebbe a dire il cedro, l'arancio, il bergamotto, dei quali i frutti posseggono una corteccia precisamente ricca di Olio essenziale. Per l'estrazione del profumo si raschiano le cortecce del frutto dal quale si vuol estrarre l'essenza e la raschiatura raccolta si può mettere in sacchetti di crine che si sottopongono all'azione del torchio. Oppure più sem-





— 39 —

plicemente la detta raschiatura si mette in torchio espressamente costruito per quest' uso e si raccoglie l' essenza che viene fuori da apposita conduttura posta in fondo al torchio stesso.

Taluni usano fregare fortemente le buccie dei suddetti frutti sopra a delle spugne, e quando queste sono impregnate a sufficienza di profumo le sottopongono all' azione del torchio.

Metodo dell' Infusione

Questo metodo è semplicissimo ; esso consiste nel far macerare in adatto apparecchio od in bottiglia ben chiusa le parti odorose della pianta nell' alcool per un certo tempo ; quindici giorni ed anche più a volontà. Tale è il caso dell' estratto o Tintura d'Iride fiorentina che può prepararsi colla seguente formola :

| | |
|---|------------|
| Radice d' Iride fiorentina di recente raccolta e contusa grossolanamente oppure polverata | grammi 100 |
| Alcool di grano (inodoro) a 96° | grammi 150 |

Metodo dei SOLVENTI FISSI

Certi profumi molto delicati che trovansi contenuti nel fiore in piccola quantità come sarebbe a dire la viola, il reseda, il gelsomino, la tuberosa, la gaggia, si ricavano con questo metodo ; il cui principio si basa sul fatto che le sostanze





— 40 —

grasse; la sugna e l'olio in modo particolare assorbono facilmente i profumi dai fiori quando vengono a contatto con questi per un tempo più o meno lungo. Tale procedimento si pratica a caldo e a freddo. A freddo si ottengono però dei prodotti assai più delicati che non a caldo.

Procedimento a caldo

A bagno maria si scalda il grasso o l'olio a seconda che vogliasi usare l'uno o l'altro e vi s'immergono i fiori dai quali si deve estrarre il profumo. I detti fiori vi si mantengono immersi per un tempo non inferiore alle 18, 24 ore ed anche due giorni onde esaurirli il più possibilmente dell'essenza che contengono.

Dopo tale tempo si tolgono via e dopo averli ben premuti si sostituiscono con altri fiori e così di seguito fino a che il liquido grasso resti profumato a sufficienza. I fiori premuti si sottopongono al torchio.

Per estrarre l'odore dal grasso o dall'olio profumato si mescola ad una certa quantità di alcool a 95° e si agita fortemente il miscuglio in vaso ben chiuso. Dopo due giorni o più di riposo si separa l'alcool dal grasso raccogliendolo in altra bottiglia.

Quest'alcool sarà soavemente profumato e a volontà si potrà allungare anche con altro alcool della stessa graduazione.





— 41 —

Procedimento a freddo

Questo metodo differisce dal primo pel fatto che l'estrazione del profumo dai fiori si ottiene mettendo questi a contatto della materia grassa a freddo anzichè a caldo. Ecco in qual modo:

Si costruiscono dei telai in legno profondi da 10 a 15 centimetri, lunghi Cent. 80, larghi 40; queste dimensioni possono essere anche maggiori. Da una parte questi telai devono essere chiusi da una parete di vetro; la parte chiusa col vetro serve da fondo sul quale si stende con una spatola flessibile uno strato di grasso dello spessore di parecchi millimetri e su questo si depongono i petali dei fiori; ben inteso che a seconda della quantità di profumo che si vuole preparare occorre proporzionatamente il numero dei detti telai, che si accatastano l'uno sopra l'altro. Dopo un paio di giorni circa si tolgono i fiori che alla sostanza grassa hanno di già ceduto la parte odorosa, e si sostituiscono con altri freschi e così di seguito fino a che il grasso sia a sufficienza profumato.

Il grasso che si adopera dev'essere ben depurato e benzoinato secondo l'arte al fine di renderlo perfettamente inodoro. (1). Invece del grasso

(1) Per questo fine vedasi a pag. 80 l'opera del Signor S. Piesse intitolata « Chimie des Parfums ». Si legga pure nel Manuale del Profumiere del Sig. Rossi la pagina 115.





— 42 —

si può adoperare l'olio d'oliva di ottima qualità e perfettamente inodoro.

Per questo fine si adoprano dei telai di legno come pel grasso, ma col fondo di rete metallica anzichè di vetro.

Internamente, sulla rete si stende una pezuola di cotone imbevuta d'olio e su questa si depongono i fiori; dopo uno o due giorni si tolgono i fiori esauriti e si sostituiscono con altri freschi e così di seguito fino a che l'olio non sia a sufficienza profumato. Per estrarre il profumo dalla sostanza grassa non si fa altro che trattare questo con alcool concentrato (95°). Si agita fortemente in bottiglia ben chiusa l'olio profumato assieme all'alcool e dopo riposo di parecchi giorni si separa l'olio dall'alcool.

Metodo dei Solventi volatili (1)

Con questo sistema si ottengono dei profumi finissimi, delicati quali sono quelli di gaggia, di

(1) Per maggiori schiarimenti su questo metodo vedasi il pregevole Volume del Sig. J. P. Durvelle intitolato: *Fabrication des Essences et des Parfums*.

Paris Librairie Général Scientifique & Industrielle. H. Desforges 22 Quai des Grands Augustins.

Si legga pure a pag. 88 e seguenti l'importante lavoro del Sig. S. Piesse, intitolato *Chimie des Parfums et fabrication des essences*.

Si consultino pure altri volumi da me citati nella qui unita bibliografia, quali ad esempio « *Le essenze Naturali* del Prof. Craveri pag. 54 e seguenti; *l'Industrie des parfums* par M. Otto.





— 43 —

gelsomino, di tuberose, di violetta, di reseda.

Esso consiste nel far macerare i fiori in un liquido di potere fortemente solvente; come sarebbe a dire l'etere solforico, l'etere di petrolio ben depurato, il Cloroformio, il solfuro di Carbonio; e poi detto liquido farlo evaporare a bassa temperatura in modo da impedire che il profumo possa minimamente alterarsi. Vi sono per questo scopo apparecchi diversi, l'uno più perfezionato dell'altro.

Essenze od Olii essenziali

I caratteri principali sono i seguenti:

Consistenza più o meno oleosa, colore giallognolo, spesso però anche incolore.

Solubilità — Si sciolgono in una certa proporzione nell'acqua impartendo alla stessa un'intorbidamento più o meno accentuato; si sciolgono facilmente invece nell'alcool concentrato (95°) ma anche in alcool più o meno allungato. Si sciolgono pure nell'etere e nel Solfuro di Carbonio. Sulla carta lasciano una macchia oleosa che scompare dopo un certo tempo cioè tosto che l'essenza si è volatilizzata. Questa proprietà serve a riconoscere un'essenza mistificata con olio fisso; giacché la macchia lasciata da quest'ultima sulla carta persiste indefinitamente, mentre che quella





— 44 —

dell'olio essenziale scompare con rapidità all'azione del calore. Un'altro carattere importante è quello della resinificazione.

Le essenze lasciate a contatto dell'aria ed esposte alla luce si ossidano facilmente; la loro consistenza aumenta fino al punto da divenire per certune quasi vischiosa; il colore diviene giallastro ed anche l'odore spesso rimane alterato.

Essenze diverse

Essenza di Palmarosa e di Geranio

Distillando l'Andropogon Schoenanthus pianta della famiglia delle Graminacce, che cresce nelle Indie orientali, si ottiene l'essenza di Palmarosa che è un liquido senza colore il cui profumo rassomiglia a quello del Geranio e ricorda quello della rosa.

L'Essenza di Geranio è liquida ed incolore ed ha una certa rassomiglianza con quella di Rose. Parecchie sono le varietà di questa essenza, ma le più apprezzate sono quelle che provengono dalla Francia e dalla Spagna.

Il principio odorante sia dell'essenza di Palmarosa che di Geranio è dovuto alla presenza del Geraniol.

Come è noto sia l'una che l'altra queste essenze servono alla sofisticazione dell'essenza di Rose.





— 45 —

Essenza di Cannella

Vi sono in commercio alcune varietà di questo prodotto il cui odore e la cui intensità di profumo varia a seconda della provenienza vale a dire a seconda che l'essenza proviene dalla distillazione della scorza della pianta (*Cinnamomum zeylanicum*) oppure dalle radici, oppure dalle foglie. La migliore qualità è però quella che proviene dalla distillazione della scorza di detta pianta perchè risulta ricchissima di principi odorosi (Aldeide cinnamica, eugenolo). Si presenta sotto forma liquida quasi incolora dal profumo forte, persistente, caratteristico e dal sapore dolce, aromatico.

Essenza di Garofani

È un liquido giallognolo di odore assai forte e persistente, che si ottiene distillando i chiodi di garofano ossia del *Caryophyllus Aromaticus*, pianta che cresce specialmente nel Zanzibar e nel Madagascar.

Il principio odoroso di questa essenza è dovuto particolarmente all' Eugenol. Questa essenza viene adoprata dal profumiere nella composizione di estratti odorosi diversi e nella confezione delle acque e paste dentifricie.

