Quente Tragant macht ein Pfund Wasser so dick als ein Syrup.

IX.

Flüßige Pflanzenfäfte und Zubereitungen.

Apothekernahme Balsamus de Canada.

Canadabalsam, terebinthina canadensis. **Canadischer Terpentin.** Ein harzichter weisser Saft, der aus der Balsamtanne (pinus balsamea Linn.) in Canada erhalten wird; er ist sehr zähe, daß man fast Faden aus ihm ziehen kan, durchsichtig als Glas und weiß, durchs Alter wird er gelblich. Sein Geruch ist angenehm, der Geschmack sehr gelinde und kaum etwas bitter.

Apothekernahme Balsamus copaivæ.

Copaivabalsam, balsamus copahu, balsamus de capaiva, **Capahubalsam.** Ein ölichter harzichter Saft, der aus einem Baum (copaifera officinalis Linn.) fließt, der in Brasilien und auf den Antillischen Inseln wächst. Dieser Saft ist, wenn er aus den in dem Baum gemachten Einschnitten fließt, helle und ungefärbt, wir erhalten ihn aber gemeinig-

niglich von blaßgelber Farbe und so dick als Baumöl, auch wohl noch etwas dicker. Wird er zu alt, so wird er beynahe so dick als Honig, aber niemals wird er hart oder trocken, und bleibt beständig durchsichtig, aber solcher alter Copaivabalsam ist für den Arzt und folglich auch für den Apotheker unbrauchbar. Sein Geruch ist eben nicht widrig, aber stark, er schmeckt bitter und beissend. Der Geschmack ist zwar nicht gar stark, aber er hält lange an. Oft wird er mit Terpentin oder mit einem ausgepreßten Oel verfälscht. Der verfälschte Copaivabalsam ist aber nicht so hellgelb, und nicht so durchsichtig, auch riecht er nicht so stark und schmeckt nicht so bitter als der ächte. Den mit einem ausgepreßten Oel verfälschten kan man auch durch die Zumischung der Weinsteintinctur erkennen, denn er wird dadurch milchicht und trübe, da hingegen der aufrichtige Balsam sich ganz darinnen auflöset und klar bleibt.

Apothekernahme Balsamus peruvianus niger.

Peruvianischer Balsam. Ein ölichtharzichter Saft, der durch die Auskochung von der Rinde und den Zweigen eines noch nicht ganz bekannten Baums in Peru und andern wärmern Gegenden von Amerika erhalten wird. Er hat eine etwas ins röthlichspielende schwarze Farbe, einen durchdringenden gewürz-

würzhaften der Vanille etwas ähnlichen Geruch, einen bitterlichen und etwas scharfen Geschmack und ist von dickerer Consistenz als der Copaivabalsam, fast so dick wie Honig. Wenn man einen Tropfen von diesem Balsam in kaltes Wasser fallen läßt: so fällt er sogleich zu Boden, läßt man ihn aber in siedend heißes Wasser fallen: so sondert er sich in zwey Theile, nemlich in ein ölichtes Häutchen von sehr scharfem Geschmack, das sich auf der Oberfläche des Wassers ausbreitet und in ein gröberes Wesen, das sich zu Boden setzt. Der ächte Balsam muß sich in höchstrectificirtem Weingeist auflösen, und sich weder mit einem destillirten noch mit einem ausgepreßten Oel vermischen lassen; denn es verbinden sich dergleichen Oele während der Vermischung mit dem wesentlichen Oel des Balsams, weswegen derselbe als ein zähes Harz auf dem Boden liegen bleibt. Der ächte Balsam giebt, wenn man ihn auf glühende Kohlen tröpfelt, einen angenehmen Geruch von sich. Dahingegen der verfälschte stinket. Die Verfälschung mit Copaivabalsam erkennt man, daß, wenn etwas Vitriolöl zugegossen wird, ein Aufwallen und ein übelriechender Dampf entsteht, statt daß der ächte Perubalsam sich ganz ruhig damit vermischt. Ist der Balsam vermittelst des Wachses mit Oel vermischt, so kan man dies sehen, wenn man ihn über gelindem Feuer zergehen läßt,

wo

wo der ächte Balsam sich trennt und zu Boden setzt. Man macht auch den Perubalsam aus Pappelknospen mit Benzoeöl digerirt nach, allein dieser nachgemachte Balsam riecht nicht so kräftig als der erste. Die andern nachgemachten Balsame kan man alle durch die Beymischung des Weingeistes, worinn sich der ächte Balsam völlig auflösen muß, und des Vitriolöls womit der wahre Balsam ohne Erhitzung eine brennende Karmoisinfarbe macht, erkennen.

Apothekernahme *Betulæ succus.*

Birkensaft, Birkenwasser. Dieser gelbe säuerlich süßschmeckende Saft wird von der Birke, (betula alba Linn.) Maye gewonnen. Man durchbohret nemlich den Baum selbst oder einen seiner Aeste von der Mittagsseite etwas schräg in die Höhe und steckt in die gemachte Oefnung einen Federkiel oder ein Rohr, wodurch der Saft in ein untergesetztes Geschirr läuft. Das Anbohren geschieht am besten an warmen Tagen, beym Süd- oder Westwind, in den Mittagsstunden, und bald im Anfang des Frühlings, ehe noch die Blätter ausgebrochen. Man nimmt lieber die obern Aeste als die untern, denn ihr Saft ist säuerlicher und weinichter, und die anzubohrenden Aeste müssen wenigstens drey Finger stark seyn. Oft giebt ein Ast in einem Tag acht bis zehn Pfund,

doch

doch hängt die Menge des Safts von der Temperatur des Frühlings ab. Trockne Frühlingsmonate und ein widriger Boden geben nicht viel Saft. Man muß, damit der Baum nicht absterbe, die gemachten Oefnungen wieder mit genaupaßenden Hölzern verstopfen. In England werden die Enden der Zweige beschnitten und die beschnittenen Zweige in Bouteillen gesteckt, die gar bald voll laufen. Man kan ihn lang aufbewahren, wenn man ihn in enghälsichte Gläser oder Bouteillen füllt und oben eines Fingers dick Baumöl drauf gießt. Auch in einem geschwefelten Faß hält er sich gut.

Apothekernahme Oleum anisi destillatum.

Anisöl. Ein gelbes nach Anis riechendes Oel, das schon bey geringer Kälte in ein butterichtes Wesen gerinnt. Es wird zu Magdeburg und auch an andern Orten nicht aus dem Saamen, sondern aus der Spreu des Anises abgezogen.

Apothekernahme Oleum cajeput.

Cajeputöl, oleum cajepoet, oleum cajeputi. Wir erhalten es durch die Holländer aus Ostindien, und es soll allda, einige sagen von den Blättern, andere sagen von den Früchten des Weißbaums (melaleuca leucadendra Linn.) abgezogen werden. Es ist durchsichtig und hat insgemein eine grünliche Farbe; allein

diese

diese grünliche Farbe ist ihm nicht natürlich, denn von Natur sieht es hellgelb aus. Die grüne Farbe entsteht entweder, weil es in grossen kupfernen Flaschen aus Ostindien gebracht wird: um sich davon zu überzeugen, darf man nur reine Eisenfeile in das Cajeputöl thun, es in gelinde Wärme stellen und hernach filtriren, wo man alsdenn ein weißgelbliches Oel erhält; oder man schüttelt etwas Cajeputöl mit einigen Tropfen Vitriolgeist durch einander, gießt nach einer kleinen Weile etwas Wasser hinzu und schüttelt es wieder durch einander: so wird sich die grüne Farbe ins Wasser ziehen und das Oel gelb erscheinen. Man erhält auch oft nachgemachtes Cajeputöl, das vermuthlich aus Rosmarinöl und etwas Cardemomöl besteht, und mit dem grünen Harz der Schaafgarbe gefärbt ist. Wer beyde Oele gesehen, soll es leicht an der Farbe unterscheiden; vom Kupfer spielt die Farbe ins blaugrüne, vom Schaafgarbenharz ist die Farbe dunkler und nicht so sehr durchsichtig. Um also das Oel rein und von allen fremden Theilen gereiniget zu erhalten: so ist es nöthig, daß der Apotheker, es aus einer gläsernen Retorte bey gelindem Feuer rectificire, oder es wie oben bemerkt, durch eine Vermischung mit Vitriolgeist und Wasser vom Kupfer reinige. Man bekömmt jetzt von den Droguisten eine Frucht die Cajeputsaamen heißt, die plattrund, an beyden Seiten etwas zugespitzt,

spitzt, von der Größe einer kleinen Cardemome und mit einem Stiele versehen ist. Die Schaale ist wie Chinarinde gefärbt, runzelicht, etwas dick und fleischicht. In derselben sind zwey Körner, welche glänzend schwarz und halbrund, an Einer Seite ganz flach sind. Die Flächen der beyden Körner, welche jedes die Größe einer völligen Linse haben, liegen dichte an einander: so, daß sie eine Kugel ausmachen. Es ist keine eigentliche häutige Abtheilung der Saamenkörner vorhanden, doch scheinet ein jedes seine besondere Höhle zu haben, worinnen es fest liegt. Etwas dünnhäutiges wie das zarteste Spinnengewebe ist zwischen beyden Saamen. Unten nach dem Stiel der Frucht sind die Körner, jedes allein mit einer Einfassung besetzt die wie ein Blumenkelch aussieht. Ihr Geschmack ist brennend und pfefferartig, ihr Geruch campherhaft. Aus diesen Saamen hat man ein hellgelbes Oel abgezogen, das nach Campher riecht und dem Cajeputöl sehr ähnlich schmeckt. Das in den Apotheken gewöhnliche Cajeputöl ist insgemein mit Terpentinöl verfälscht, allein der Geruch entdeckt dies sehr leicht.

Apothekernahme Oleum de cedro.

Citronenöl, oleum cedrinum. Das wesentliche Oel aus den frischen gelben Schaalen der besten Citronen. Wir erhalten es aus Italien.

lien. Es muß gelblich, durchsichtig, von einem angenehmen und starken Geruch und nicht trübe seyn.

Apothekernahme Oleum lini.

Leinöl. Ein sehr bekanntes Oel das aus dem Leinsaamen geschlagen wird. Es muß jederzeit frisch und nicht ranzicht seyn. Zum innerlichen Gebrauch ist das gewöhnliche Leinöl nicht rein und gut genug, sondern der Apotheker muß es alsdenn selbst und kalt auspressen.

Apothekernahme Oleum nucis moschatum expressum.

Muskatennußöl, Muskatennußbalsam, Muskatbutter, oleum nuciſtæ, balsamus nuciſtæ, corpus pro balsamo. Ein aus den Muskatennüssen durch das Erwärmen und Auspressen erhaltenes Oel, das beym Erkalten eine talgartige Konsistenz erhält. Man hat zwey Sorten; die beste Sorte, die aus Ostindien in steinernen Krügen gebracht wird, ist etwas weich, gelb und von einem starken Muskatennußgeruch. Diese Sorte ist aber selten und für Landstädte zu theuer. Die gewöhnlichere und wohlfeilere Sorte erhalten wir aus Holland in etwas harten Massen die insgemein platt und viereckicht sind, rothgelblich aussehen und auch nach Muskatennuß riechen. Manchmal ist das Muskatennußöl mit Un-

schlitt oder gelben Wachs verfälscht, die Verfälschung mit Unschlitt ist schwer zu erkennen, die blässere Farbe und der schwächere Geruch geben einige Vermuthung von dieser Verfälschungsart. Die Verfälschung mit gelben Wachs verräth sich durch die dunkelgelbere Farbe, durch die größere Härte, indem es sich nicht so leicht in der Hand zerreiben läßt; und wenn man hochgereinigten Weingeist darüber schüttet: so nimmt der Weingeist aus dem ächten Muskatennußöl alles ätherische Oel in sich und läßt das Rückbleibsel weiß zurück, das verfälschte aber wird nie weiß, sondern behält die Farbe des gelblichen Wachses.

Apothekernahme Oleum oliuarum.

Baumöl. Das aus den reifen Früchten des Olivenbaums, (olea europæa Linn.) der in heißen Gegenden Europens in Italien, Spanien, in der Provence in Languedoc wächst, ausgepreßte Oel. Das ächte Baumöl ist gelblich, (weisgrünlich) durchsichtig und nicht allzufett; es schmeckt angenehm und riecht fast gar nicht. Wenn es alt wird, wird es ranzicht, und zwar je wärmer es steht, desto früher. In der Kälte (38sten Grad des Fahrenheitschen Thermometers) gerinnt es, wird undurchsichtig und weislich. Wenn es erst in einer Kälte gerinnt in welcher das Wasser friert, so ist es ranzicht. Je ranzichter das Baumöl schmeckt,

desto

desto schärfer und schädlicher ist es. Ein gutes Baumöl darf nicht trübe, dick und gestockt, sondern es muß helle und flüßig seyn, angenehm süßlich schmecken und keinen widrigen Geruch haben. Ranzichtes Baumöl ist zum innerlichen Gebrauch völlig unbrauchbar. Oft wird das Baumöl auch mit Lein- oder Rüböl verfälscht, welchen man vermittelst des Bleyes die weiße Farbe und Süßigkeit gegeben, ein solches Oel ist allemal, zumal innerlich gebraucht gefährlich, daher der Apotheker beym Einkauf allezeit zuvor durch die Weinprobe oder durch eine Auflösung der Schwefelleber, die das Bley schwarz niederschlagen, untersuchen muß, ob das Baumöl Bleytheilchen bey sich führe.

Apothekernahme Pix liquida.

Theer. Eine dicke, zähe, schwarze, klebrichte, übelriechende, bitterschmeckende Feuchtigkeit, die empyreymatisch ist, und durch das Feuer aus Kiefern und Tannen ausgeschmolzen wird. Die beste Bereitungsart ist, wo die in Stücke zerschnittene Bäume in einem großen Ofen eingeschloßen werden, und nachdem dieser durch ein auf der äusern Seite angelegtes Feuer erhitzt worden, oder wenn das Holz selbst angezündet und in einem matten Feuer erhalten wird, wo alsdenn erst ein Phlegma und hernach der Theer selbst durch

eine auf dem Boden gemachte Rinne abfließt. Er wird in Schweden, Norwegen, und in Thüringen zubereitet. Das dünne Oel das auf dem Theer schwimmt, wird pix liquida lutea gelber Theer genennt.

Apothekernahme Terebinthina.

Terpentin. Der Apotheker in Landstädten bedarf nur der folgenden zwey Arten. 1) Terbinthina larigna **Lerchenterpentin**, der wiewohl mit Unrecht, weil man ihn nicht allein von den Venetianern erhält auch Therebinthina veneta, *venedischer Terpentin* genennt wird. Man erhält ihn vom Lerchenbaum (pinus larix Linn.) aus welchem er entweder freywillig ausschwitzt, oder durch in den Baum zwey oder mehr Fuß hoch über der Erde gebohrte Löcher vermittelst einer Röhre in ein untergesetztes Faß läuft, oder man haut Stücke aus dem Stamm aus, und sammlet den aus der Wunde fließenden Terpentin. Er hat die Dicke eines Syrups, oder ist dicker als Oel und flüßiger als Honig, hat eine weißliche oder blaßgelbe helle Farbe, einen stechenden bitterlichen Geschmack und einen starken widrigen harzichten Geruch. Er läßt sich nicht in Wasser auflösen, sondern er muß vermittelst des Eydotters oder eines Schleims (mucilago) damit vereinigt werden, wodurch das Wasser milchicht wird. Man bringt ihn jetzt aus der Schweiz, Savoyen

voyen und der Dauphiné in Schläuchen aus Bockfellen. 2) Terebinthina abiegna, Terebinthina Argentoratensis, Tannenterpentin, Straßburger Terpentin. Er ist durchsichtiger und minder zähe als der Lerchenterpentin, sieht gelblich braun aus, schmeckt bitter aber nicht so scharf, und riecht etwas nach Citronen, auf glühenden Kohlen riecht er auch nicht so unangenehm als der Lerchenterpentin. Man erhält ihn aus der Weißtanne pinus picea Linn.

Apothekernahme Spiritus vini.

Weingeist. Brandwein. Entweder wird dieser Nahme in weitläuftigem Verstande genommen, und alsdenn gilt er von allen geistigen Feuchtigkeiten, die vermittelst der Destillation aus den Körpern, die die weinichte Gährung überstanden haben, ausgezogen werden. Oder man nimmt ihn im engern Sinn und da bedeutet er blos den aus Weinhefen oder Weintröstern oder dem Wein selbst erhaltenen Geist oder Spiritus, doch heist dieser insbesondere noch Spiritus vini gallicus, Franzbrandewein. Bey uns bedient man sich gemeiniglich des aus dem mehlartigen Saamen der Getreide abgezogenen Geistes der insbesondere Spiritus frumenti Frucht- oder Kornbrandwein heist. Man kann beyde am sichersten durch den Geschmack des Phlegma

unterscheiden, welches nach dem Verbrennen übrig bleibt. Vom Franzbrandwein schmeckt es scharf, eckelhaft, und fast sauer; Vom Kornbrandewein schmeckt es nach gebrannten oder geröfteten Mehl. Ein guter Weingeist oder Brandwein muß klar und hell wie Wasser aussehen; Er darf nicht widerlich riechen, und weder sauer noch ölicht schmecken; Wenn man ihn in einer halb damit angefüllten Flasche schüttelt, muß er stark schäumen und perlen; Je geschwinder aber die Perlen vergehen, desto besser ist der Brandewein. Er muß sich wenn man ihn in ein Glaß gießt, in kleine Perlen erheben, und wenn dieser Schaum vergeht, einen ganzen Zirkelkranz machen. Die beste Probe über die Güte des Weingeistes ist: Man mißt eine gewisse Quantität desselben ab, zündet ihn in einem vorher erwärmten Löffel an und läßt ihn an einem ruhigen Ort so lange brennen, bis er verlöscht; das übergebliebene Phlegma wird wieder gemessen, und wenn der Weingeist gut ist: so darf es nur einen Drittheil der angezündeten Quantität betragen, denn ein starker guter Brandewein muß nur ein Drittheil Wasser und zwey Drittheil Spiritus enthalten und kein eckelhaft schmeckendes Phlegma zurücklassen. Oft ist im Brandwein, durch die Vernachläßigung der kupfernen Röhren des Brennzeugs, Kupfer enthalten, und da ein mit Kupfer vergifteter Brandwein allerdings

dings schädlich ist: so muß der Apotheker genau Obacht haben, zu seinen Arbeiten nicht einen solchen schädlichen kupferichten Brandwein anzuwenden. Der mit Kupfer verfälschte Brandwein sieht so hell und weis aus als der ächte, er färbt sich aber, wenn man Salmiakgeist zumischt, blau. Wenn man zu solchem kupferichten Brandewein ungelöschten Kalk zusetzt: so wird dieser alsbald grün. Ein Zusatz von ungelöschtem Kalk befreyet auch den Weingeist von dem in ihm enthaltenen Kupfer ohne ihn zu verderben. Um diese Vergiftung zu verhüten wäre es gut, wenn man statt der kupfernen Kühlröhren gläserne brauchte.

Apothekernahme Vinum.

Wein. Dieses ist der aus den Trauben des Weinstocks (vitis vinifera Linn.) gepreßte, bey einer gelinden Wärme gegohrne und von den Hefen gereinigte Saft, der in Rücksicht der Farbe, des Geschmacks und der Gegenden wo er wächst, sehr verschiedene Eigenschaften und Nahmen hat. Der Apotheker in Landstädten bedarf nur folgende Arten. 1) Einen guten **Spanischen Wein** z. E. den Malaggawein Vinum malaccense, der etwas dicklich, ölicht und sehr geistig ist, und süß mit einiger Bitterkeit schmeckt. Wenn ein Spanischer Wein beschlägt, so kann man sicher seyn, daß er verfälscht ist, denn auch ein we-

niges von dem ächten bleibt im Glase unverändert. 2) Einen alten Rheinwein der sehr angenehm säuerlich schmeckt, eine helle Goldfarbe hat, und der, wenn man ihn in ein Glaß gießt viele Bläßchen wirft, die mit einem flüchtigen Dunst die Nase kitzeln. 3) Einen guten alten Frankenwein z. E. Wertheimer oder Sommeracher, der bloß gelb aussieht und süß säuerlich schmeckt. Vorzüglich muß der Apotheker Acht haben, daß er keinen verfälschten Wein bekomme. Man vermischt den Wein mit Syrupen, Honig und mit gebranntem Zucker. Diese Verfälschung ist zwar unschädlich doch mindert sie die Geistigkeit und natürliche Kraft der Weine. Diese Verfälschung erkennt man, wenn man ein mit Wein angefülltes enghalsigtes Glaß umgekehrt und schnell in ein Glaß voll Wasser steckt, wenn das Wasser davon einen süßen Geschmack annimmt oder gefärbt wird; so ist der Wein verfälscht. Auch ein allzustark geschwefelter Wein ist schädlich; man erkennt dies, wenn man etwas Silberauflösung in Scheidewasser in Wein tröpfelt, ist der Wein zu sehr geschwefelt: so wird er schwärzlich oder rothbraun. Die schlimste und schädlichste Verfälschung geschiehet mit Bleyzubereitungen, mit Wismuth oder gar mit Arsenik. Die gewöhnlichste Weinprobe bestehet aus einer Mischung aus zwey Loth Opperment, vier Loth ungelöschten Kalk in vier und zwanzig

Loth

Loth Regenwasser aufgelößt und durchgeseihet, wenn man diese Mischung zu einem bleyischen Wein gießt, so schlägt sie das Bley schwarz nieder, eben dieses thut die Schwefelleber in Wasser aufgelößt; allein diese Probe schlägt auch die Weine mit gebrannten Zucker gefärbt worden, vielleicht auch die, so auf neuen eichenen Fäßern liegen, schwarz nieder; daher ist die beste Probe, daß man zwey Maas Wein gelinde bis zur Trockne abraucht, den trockenen Weinextrakt in einem offenem Schmelztiegel zu Asche verbrennen läßt, und hernach versucht, ob sich aus dieser Asche mit Kohlen und Küchensalz geschmelzt, etwas Bley reduciren läßt. Oder man verbläset die Weinasche, zumal, wenn nur wenig Bley vorhanden seyn sollte, mit etwas Fett in offenem Feuer; schmaucht sich dabey an die Seiten des Schmelztiegels ein gelblicher Rauch an: so ist Bley darunter. Oder man gießt in etwas Wein einige Tropfen Vitriolöl; ist der Wein verfälscht, so machen diese ihn trüb und milchicht und schlagen das Metall nieder. Auch Salmiak im Wein gethan, schlägt die Metalle im Wein in Gestalt eines weißen Staubs nieder.