Morsuli.

Morsellen.

Anmerkungen.

1) Man kocht den Zucker in einer sehr geringen Menge Wasser, nemlich z. E. Ein Pfund Zucker in drey Unzen Wasser, schäumet ihn und läßt ihn, wenn der Schaum abgenommen ist, so lang über dem Feuer stehen, bis daß, wenn man einige Tropfen vom Spatel in einer geringen Höhe fallen läßt, der letztere Tropfen einen sehr dicken Faden zieht oder wenn man etwas vom Spatel mit Geschwindigkeit in die Luft wirft, dies als eine höchstfeine Haut oder Spinnengewebe erscheint alsdenn heißt der Zucker ad consistentiam tabulandi coctum zur Tafelbindung gekocht. Hierauf nimmt man ihn sogleich vom Feuer, rührt ihn in der Pfanne um, bis er an den Seiten undurchsichtig wird und dies heißt das Absterben des Zuckers, das durch Zugießung etwas Weingeistes sehr befördert wird.

2) Wenn zu den Morsellen viele und dabey feine Pulver kommen, so müssen diese so bald als der Zucker vom Feuer genommen worden, hinzugethan und mit dem Zucker vermischt werden, auch muß in diesem Fall die Masse früher ausgegossen werden. Sind aber die Pulver gröblich oder Spießglanz, Eisenfeile u. s. w. so werden sie erst zugemischt, wenn der Zucker abstirbt.

3) Die Masse wird auf ein glattes mit Wasser befeuchtetes Bretchen oder auf einen angefeuchteten Teller gegossen, breit gerüttelt und nach der Vorschrift wenn sie anfängt zu erkalten, in längliche Vierecke zerschnitten.

Apothekernahme Morsuli aceti.

Eßigmorsellen.

Man nehme fein gepülverten Zucker acht Unzen,
mache ihn etwas warm und thue hernach hinzu
concentrirten Weineßig Eine Unze,
und verfertige daraus Morsellen.

Apothekernahme Morsuli antimoniales.

Spießglanzmorsellen.

Man nehme weißen Zucker sechs Unzen,
Brunnenwasser drey Loth,
koche den Zucker zur Tafelbindung und mische hernach unter beständigem Umrühren mit einem eisernen Spatel hinzu
zubereiteten Spießglanz zwey Loth,
grob gepülverte Zimmtkelche Eine Quente.

Apothekernahme Morsuli anthelmintici.

Wurmmorsellen.

Man nehme weißen Zucker sieben Unzen,
koche ihn in
Brunnenwasser drey Loth
zur gehörigen Konsistenz, hernach mische darunter
gepülverten Wurmsaamen Eine Unze,
mineralischen Mohr,
gepülverte Jalappenwurzel von jedem drey Quenten,
grob gepülverte Zimmtkelche zwey Quenten.

Apothekernahme Morsuli purgantes.

Laxiermorsellen.

Man nehme weißen Zucker funfzehn Loth,
Brunnenwaßer anderthalb Loth,

und

und koche ihn zur gehörigen Konsistenz, zugleich reibe man

Jalappenharz Eine Quente,
geschälte süße Mandeln drey Quenten

recht wohl und bis zum feinsten Pulver unter einander und mische noch hinzu

gepülverte Zimmtkelche,
— — Jalappenwurzel von jedem zwey Scrupel

und rühre dies alles unter den gekochten Zucker.

Apothekernahme Morsuli stomachici.
Magenmorsellen.

Man nehme weißen Zucker sechzehn Unzen,
Brunnenwasser drey Unzen,

koche ihn bis zur gehörigen Konsistenz und mische darunter

Gewürzpulver drey Loth,
klein geschnittene geschälte Mandeln zwey Unzen,
klein geschnittene gelbe Citronenschaalen,
gepülverten Galgant von jedem Ein Loth.

Apothekernahme Mucilago gummi senegallensis.
Schleim von Senegallgummi.

Man nehme gepülvertes Senegallgummi vier Unzen,
siedendes Brunnenwasser sechs Unzen,

reibe es recht stark und bis zur Erkältung unter einander und drücke alsdenn den Schleim durch ein Tuch, und bewahre ihn in einem wohl verwahrten Glas auf.

Apo-

Apothekernahme Mucilago gummi tragacanthi.

Tragantschleim.

Man nehme weißen Tragant zwey Loth,
kaltes Wasser sechzehn Loth,
laß es zusammen zwölf Stunden stehen; alsdenn reibe man alles stark unter einander und drücke es durch ein Tuch.

Apothekernahme Naphtha nitri.

Salpeternaphtha.

Man muß zur besten und ergiebigsten Bereitung der Salpeternaphtha den Winter und ein sehr kühles Zimmer wählen, müßte sie aber im Sommer unternommen werden, so muß sie in einem kalten aber auch hellen Keller geschehen. Auch ist eine eigene Geräthschaft darzu nöthig, weil man den Gefäßen beständig eine völlige Ruhe verschaffen muß: man nehme also ein weißes Zuckerglas mit einer weiten Oefnung, das ohngefähr zwey Maas oder vier Pfund Wasser enthalten kan, und stelle es auf einer wassergeraden Fläche fest, besser wäre es wohl wenn man den Boden des Glases auf einer ebenen und unbeweglichen Fläche gerade aufkütten könnte, hernach nehme man ein anderes weißes Glas, worinn sich nehmlich die Naphtha erzeugen soll, das zwölf Unzen Wasser enthalten kan, und nur so weit seyn darf, daß jede der hinein zu bringenden Flüßigkeiten wenigstens anderthalb Zoll hoch einnehme, dies Glas muß einen wenigstens einen halben Zoll langen Hals haben, der sich in einem eben so breiten etwas aufwärts stehenden Rand endigt, und mit einem genau eingeriebnen Glasstöpsel verschlossen werden kan. Dieses Glas muß nun in dem Zuckerglas unbeweglich und doch frey hängend be-

festiget werden; man kan darzu ein zehn Zoll langes, vier Zoll breites und einen halben Zoll dickes eichenes Bret nehmen, und in dessen Mitte der Länge nach einen halben Zoll breit heraussägen, so daß es noch in der Länge von $3\frac{1}{2}$ Zoll zusammenhängt. In diese ausgesägte Lücke schiebe man den Hals des Glases so ein, daß er darinn ganz unbeweglich fest bleibe; alsdenn bringe man dies Glas in das Zuckerglas, worinn es durch Hülfe des Brets, das auf dem Rand des Zuckerglases aufliegt, frey und vom Boden entfernt hangen muß; hierauf macht man das Bret durch Bindfaden von beyden Seiten um den Rand des Zuckerglases fest. Alsdenn schütte man das Zuckerglas voll kalten Wassers, und lasse das Glas zur Naphtha frey aber durchaus unbeweglich im Wasser hängen. Hierauf gieße man vermittelst eines Glastrichters, dessen Schnabel bis fast auf den Boden reicht, damit nichts vom Salpetergeist an den Seitenwänden des Glases hängen bleibe in das im Wasser hängende Glas, das aber inwendig äußerst rein und trocken seyn muß,

frischen, starken, rauchenden Salpetergeist
fünf Loth.

Wenn dies geschehen, so gieße man nach und nach und tropfenweiß auf den Rand dieses Glases

abgezogenes Brunnenwasser zwey Loth,

das unmerklich und in einzelnen Tropfen an der innern Fläche des Glases auf dem Salpetergeist hinablaufen und ohne sich mit ihm zu vermischen darauf stehen bleiben muß; der Salpetergeist wird, wenn er recht stark und frisch ist, nicht ganz ruhig bleiben, so bald als er aber völlig mit Wasser überzogen ist, giebt er keine Dämpfe mehr von sich. Hierauf tropfe man wieder auf dem Rand des Glases, damit er eben so unmerklich

wie

wie das Wasser an der inwendigen Fläche des Glases hinablaufe, und sich nicht mit den schon darinnen befindlichen Feuchtigkeiten vermische, sondern oben drauf stehen bleibe

höchstgereinigten Weingeist sechs Loth.

Alsdenn wird das Glas mit seinem Stöpsel, aber ohne daß es im geringsten gerüttelt worden, verschlossen, und die drey eingetragenen Flüßigkeiten werden vermöge ihrer eigenthümlichen Schwere über einander schwimmen, das Glas wird alsdenn in äußerster Ruhe erhalten; nach einiger Zeit werden in der Salpetersäure Bläschen entstehen, und aufwärts steigen, die Salpetersäure wird gegen die Oberfläche des Wassers erst eine grüne oder blaugrüne und hernach eine blaue Farbe annehmen, die immer dünkler wird, es werden in der Salpetersäure mehr Bläschen aufsteigen, und sich durch das Wasser bis zur Fläche des Weingeistes erheben; das in der Mitte befindliche Wasser wird sich nach und nach trüben, es wird sich ein flockichtes Wesen zeigen, wovon zuweilen etwas durch die aufsteigenden Bläschen mit in die Höhe gerissen wird, das den Weingeist zu verunreinigen scheint, sich aber von selbst wieder niedersenkt; und ohngefähr nach 24 Stunden auch wohl früher, wird sich auf der Oberfläche des Weingeists die Naphtha als ein gelbliches oder lichtgrünliches Oel mit einem Geruch wie Borsdorfer Aepfel zeigen; in diesem Zeitpunct werden die Bläschen häufiger aufsteigen, die blaue Farbe des Salpetergeistes wird sich nach und nach verliehren, der Weingeist wird trüb und weißlich werden, und endlich wird die Naphtha in reichlicher Maaße und fast so dick als die Salpetersäure auf den hellen Feuchtigkeiten schwimmen. Alsdenn muß man alles mit der äußersten Schnelligkeit,

keit, damit nicht allzuviel Naphtha verdampfe, in einen Scheidetrichter gießen, wo sich alsdenn die Naphtha oben aufsetzen wird, die man nach den Regeln der Kunst von den untenstehenden schwereren Flüßigkeiten scheiden und in kleinen Quenten-Gläsern aufbewahren muß.

Während des ganzen Verfahrens muß man die äußerste Ruhe der Gläser erhalten; man muß mit äußerster Gedult zu Werke gehen, denn bis jetzt läßt sich die Zeit nicht bestimmen, binnen welcher sich alle Naphtha geschieden hat: Wenn die Salpetersäure hell wie Wasser ist, das Wasser keine Flocken mehr in sich hat, selten oder gar keine Bläschen mehr aufsteigen und die Naphtha nicht mehr zunimmt, so ist es Zeit sie abzunehmen; insgemein kan dies binnen zwey oder drey Tagen geschehen. Man darf die Naphtha nicht allzulang oben stehen stehen lassen, denn sie nimmt sonst einen sauren Geschmack an.

Schmeckt die erhaltene Naphtha sauer, so kan ihre überflüßige Säure durch hinzugetropfte alkalische Lauge genommen werden.

Wenn die erhaltene Naphtha nicht wenigstens fünf Loth beträgt und in dem abgeschiedenen Ueberbleibsel vielleicht gar noch kleine Blasen aufsteigen, so schütte man das Ueberbleibsel wieder in das Glas und gieße mit großer Behutsamkeit wie oben angegeben, noch zwey Quenten Salpetersäure hinzu, und erwarte nach den oben erzählten Erscheinungen ob sich noch mehr Naphtha abscheiden wird, die man wie die erste sammlen muß.

Die Naphthen entzünden sich leicht, wenn ihre sich weit verbreitende Dünste einer Flamme begegnen, daher darf man ihnen mit keiner

Flam-

Flamme zu nahe kommen. Sie sind auch sehr flüchtig und elastisch, man thut daher am besten wenn man sie in einzelnen kleinen dichten Quentengläsern aufbewahrt, deren Stöpsel fest eingeschraubt und noch mit Wachs belegt ist, diese umgekehrt in Sand oder in kaltes Wasser stellt, worinn Alaun aufgelößt worden, und an einen kühlen Ort hinsetzt. Siehe auch thierisches Oel. Seite 362.

Apothekernahme Naphtha vitrioli, Aether vitrioli, Oleum vitrioli dulce, Oleum vini.

Vitriolnaphtha.

Man nehme höchstgereinigten Weingeist acht Unzen, thue ihn in eine Glasphiole und gieße tropfenweis, doch so, daß wie es bey der Bereitung des mineralischen schmerzstillenden Liquors angegeben worden ist, keine Erhitzung erfolge,

concentrirtes Vitriolöl acht Unzen

darunter, verstopfe die Phiole sehr fest und genau und lasse sie wenigstens acht Tage an einem kühlen Ort ruhig stehen, alsdenn thue man die Mischung in eine gläserne Retorte, lege eine geräumige Vorlage vor, verlutire alles recht gut und destillire bey gelindem und sehr schwachem Feuer so lange bis die in der Retorte befindliche Mischung anfängt in die Höhe zu steigen, oder bis sie anfängt große Blasen aufzuwerfen, welches immer ein Zeichen des nahen Uebersteigens ist, oder bis ein schwefelichter Geruch anfängt sich zu zeigen. Alsdenn nehme man die Vorlage mit dem Ueberdestillirten ab und schütte wieder

höchstrectificirten Weingeist vier Unzen

auf die in der Retorte zurückgebliebene schwarze Masse und destillire wieder mit gelindem Feuer

bis die schwarze Masse in der Retorte Blasen wirft, worauf man die Vorlage wieder wegnimmt und von neuem vier Unzen höchstgereinigten Weingeist zu der zurückgebliebenen Feuchtigkeit gießt, und wieder wie erst destillirt. Dieses Zugießen von Weingeist und erneuerte Destilliren kan man wohl zehnmal wiederholen und man wird dadurch immer eine beträchtliche Menge Naphtha erhalten. Ist die erhaltene Naphtha, die von dem zugleich mit übergehenden Phlegma, worauf sie in der Gestalt eines Oels schwimmet, durch den Scheidetrichter abgeschieden werden muß, von weißer Farbe und einem angenehmen nicht schwefelichten Geruch und von keinem sauren Geschmack, so ist sie gut und bedarf weiter keiner Reinigung. Ist sie dies aber nicht, so muß man sie mit noch einmal so vielem Kalkwasser oder mit eben so viel alkalischer Lauge vermischen, sie einige Zeit in einem verschlossenen Glaß stehen lassen und alsdenn die oben aufstehende wasserhelle Vitriolnaphtha, vermittelst des Scheidetrichters abscheiden und in kleinen Gläsern aufbewahren.

Die Vitriolnaphtha wird feiner und erhält einen angenehmern Geruch, wenn man nicht höchstgereinigten Weingeist von Kornbrandewein, sondern von Franzbrandewein nimmt, eben diesen Vortheil leistet der Alkohol von Franzbrandewein bey der Bereitung der Salpeternaphtha, des mineralischen schmerzstillenden Liquors, des versüßten Salpetergeistes und des versüßten Salzgeistes.

Die Vitriolnaphtha ist eben so entzündbar und muß eben so aufbewahret werden als die Salpeternaphtha.

Das Phlegma, wovon die Naphtha abgeschieden worden, riecht und schmeckt stark nach eben

eben dieser Naphtha und hat auch würklich noch einen beträchtlichen Theil davon in sich aufgelößt, wenn daher die Menge Phlegma die Mühe und Kosten belohnet, so kan solche nochmals mit etwas Alkali, oder wenn man ihr das Alkali beymischt, wodurch die unreine Naphtha rectificirt worden, behutsam überdestilliret werden. Ist aber des Phlegmas zu wenig, so kan es so lange aufgehoben werden, bis man mehr davon erhält.

Wenn man die Arbeit in beträchtlicher Menge anstellt und auf den Rückstand immer wieder die Hälfte des zuerst genommenen Alkohols gießt und auch die Naphtha in dem Phlegma mit zu erhalten sucht: so kan man die Menge der Naphtha bis auf die Hälfte des verbrauchten Weingeistes bringen.

Wenn die bey der Destillation der Naphtha übergebliebene schwarze Feuchtigkeit endlich wegen des vielen aus dem oft hinzugegossenen Weingeist an sich gezogenen Wassers keine Naphtha mehr geben will: so muß sie wieder concentrirt werden. und dies geschieht folgendermaßen: man gießt die schwarze Feuchtigkeit in ein weites Zuckerglas, verdünnt sie noch mit dem dritten Theil Wasser und läßt sie einige Zeit offen an der Luft stehen, bis ihr Schwefelgeruch vergangen, alsdenn wird sie filtrirt, und in eine Retorte gebracht, und das überflüßige Wasser davon abgezogen. Fiele diese Dephlegmation aber zu langweilig oder beschwerlich: so kan man diese schwarze Feuchtigkeit, die weiter nichts als Vitriolsäure ist, noch mit etwas Wasser verdünnen und durchseihen und sie zur Niederschlagung der Schwe-

felmilch, des Goldschwefels oder zur Zubereitung des Eisenvitriols verwenden.

Apothekernahme Nitrum depuratum oder crystallisatum.

Gereinigter Salpeter.

Man nehme *rohen Salpeter* drey Pfund,
gereinigtes Pflanzenalkali Eine Unze,
löse dies in einem gläsernen Gefäß mit
kochenden Brunnenwasser zwölf Pfund
auf, seihe die noch warme Feuchtigkeit durch Löschpapier und setze die durchgeseihte Feuchtigkeit an einem kalten Ort, wo bald die schönsten, längsten pyramidalischen Kristallen anschießen werden, die man sammlen und an der freyen Luft auf Löschpapier *trocknen muß*. Die zuerst anschießenden *Kristallen* sind die besten und reinsten, und *müssen* vorzüglich zum innerlichen Gebrauch angewendet werden. *)

Olea ætherea oder essentialia oder destillata.

Aetherische oder *wesentliche* oder abgezogene Oele.

Anmerkungen.

1) Die ätherischen Oele sind meistentheils so lange sie frisch sind, dünn und flüßig, sie sind flüchtig, entzündbar, und schmecken fast allemal scharf und etwas brennend, riechen aber wie die Pflanze aus welcher sie destilliret worden; im höchstgereinigten Weingeist lö-

*) Man kan den rohen Salpeter auch auf folgende Art reinigen: man löst zwölf Unzen Salpeter in einer hinreichenden Menge kochenden Wassers auf, schüttet alsdenn drey Quenten gepülverten Alaun

lösen sich einige leicht, einige schwer auf; sie vereinigen sich auch mit den Säuren, werden aber in dieser Vereinigung bald zu einer harzichten Substanz oder entzünden sich; die meisten sind leichter, einige z. E. die aus morgenländischen Gewürzen, schwerer als das Wasser. Die gewöhnlichste Farbe dieser Oele ist, wenn sie aus reinen Gefäßen destilliret und die Gefäße worinn sie aufbewahret werden gut verwahrt und nicht zu oft geöfnet werden, weiß oder blaßgelb, sie werden aber leicht dunkler und braun, wenn sie bey einer zu starken Hitze oder aus alten Pflanzen, oder aus solchen, die in einem sehr warmen Sommer gewachsen sind, abgezogen worden oder nachläßig aufbewahret werden; Doch geben die Wacholderbeere ein gelbgrünliches, grüner Wermuth und Salbey ein grünes Oel u. s. w.

2) Die Kräuter müssen zur Destillation ihres Oels, wenn sie sich gänzlich entwickelt haben und die Blumen hervorbrechen wollen; die Wurzeln im Frühjahr ehe sie ausschlagen, die Blumen wenn sie den Saamen ansetzen wollen, die Früchte und Saamen wenn sie vollkommen reif und die Hölzer gegen den Winter und mit ihrer Rinde genommen werden.

3) Die mehresten Kräuter müssen, besonders wenn sie sehr vollsaftig und schleimicht sind, halb trocken gemacht werden, so wohl damit sie nicht einen so großen Umfang in der Blase einnehmen, als auch damit das schleimige Wesen, worinnen oft alles Oel verwebt ist, einigermaßen vertrocknen und das Oel sich leichter von ihm trennen lasse. Bey von Natur trocknen Pflanzentheilen z. E. beym Feldkümmel,

darzu, rührt die Mischung um, worauf sich die braune Lauge verdicken wird, alsdenn seiht man diese Lauge durch, siedet die durchgeseihte Flüßigkeit ein, und kristallisirt sie auf die gewöhnliche Weise.

ist dieses Trocknen unnöthig. Bey einigen wird es schädlich seyn, weil ihr wesentliches Oel zu flüchtig ist z. E. beym Lavendel. Harte Hölzer müssen zuvor fein geraspelt, Wurzeln in dünne Scheiben zerschnitten, Rinden, Harze, Gummiharze, Saamen grob zerstoßen werden. Zarte und sehr stark riechende Blumen und Kräuter dürfen nicht zerschnitten oder zerstampft, sondern ganz angewandt werden, andere Kräuter oder Blumen können aber etwas klein geschnitten werden.

4) Weder die Einweichung der Körper und die gelinde Digestion noch auch die Beymischung des Küchensalzes hilft etwas um mehreres Oel zu erhalten.

5) Die Oele werden wie die abgezogenen Wasser aus der Blase destillirt, doch können sie in kleinen Portionen z. E. bey Ostindischen Gewürzen auch aus gläsernen Kolben abgezogen werden. Man thut insgemein so viel von den zu destillirenden Pflanzen in die Blase, daß wenn sie ganz wenig zusammengedrückt werden, sie die Hälfte der Blase anfüllen, und gießt denn so viel gemeines Wasser hinzu, daß wenigstens der vierte Theil leer bleibe. Die folgenden besondern Vorschriften sind nach diesen Bedingnissen eingerichtet, doch musten auch diese Bedingnisse hier angegeben werden, weil die Destillirblasen nicht durchaus einerley Größe haben, und man sich oft nach der Destillirblase richten muß. Alsdenn setzt man den Helm auf, steckt seinen Schnabel in das obere Ende der Kühlröhre, füllt das Kühlfaß mit kaltem Wasser an, legt eine Vorlage vor und verlutirt alle Fugen der Gefäße sehr wohl. Wenn die Lutirung trocken geworden, so giebt man gleich Anfangs ein Feuer das hinreichend ist, das Wasser zum Kochen zu bringen, und erhält es bey dieser Stärke immer gleich, daß immer ein Tropfen nach dem andern übergeht, oder, daß wenn man die Arbeit im Großen macht,

ganze Strahlen in die Vorlage fließen. Doch muß man allezeit auf die Flüchtigkeit des in der zu destillirenden Pflanze befindlichen Oels Rücksicht nehmen, und demnach den Grad des Feuers stärker oder schwächer machen. Das Wasser im Kühlfaß muß immer fleißig erfrischt werden.

6) Man fährt mit der Destillation so lange fort, bis ohngefähr zwey Drittheile des aufgegossenen Wassers übergegangen sind, oder bis kein Oel mehr übergeht, das übergehende Wasser nicht mehr nach der Pflanze riecht oder anfängt säuerlich zu riechen, alsdenn nimmt man die Vorlage und das Feuer weg, nimmt auch die Gefäße so bald sie erkaltet sind, aus einander und wäscht Blase, Helm und Kühlröhre mit Wasser aus, gießt dies Wasser zu den überdestillirten, und wäscht hernach die Gefäße noch einmal mit Brandewein aus.

7) Die Absonderung des Oels vom Wasser geschieht, wenn man vorhero das mit dem ölichten Wasser angefüllte Glas, das am besten eine mit warmen Wasser wohl ausgespühlte Flasche mit einem engen Hals ist, etliche Tage lang ruhig hat stehen lassen, und alles an den Seitenwänden anhängende Oel durch gelindes Rütteln auf die Oberfläche gebracht hat, und alsdenn das oben schwimmende Oel mit einem kleinen Löffel wegnimmt, oder mit einer kleinen gläsernen Spritze wegzieht. Oder man leitet das Oel mit Hülfe eines dünnen und kleinen baumwollenen Dachtes in ein anderes oben angebundnes Glas, wodurch man es sogleich auch rein und klar erhält. Hat man nicht so viel ölichtes Wasser, daß es an die Mündung der Flasche reicht, so gießt man noch so viel frisches reines Brunnenwasser, als nöthig ist, zu. Sinken die Oele im Wasser zu Boden, so muß man so lang Kochsalz in das Wasser werfen, bis sich das untenliegende Oel auf die Oberfläche erhebt, oder man

muß erst den grösten Theil des Wassers von dem zu Boden liegenden Oel abgießen.

8) Wenn man das Wasser von welchem das Oel geschieden worden, wieder auf dem Rückstand der Pflanze gießt oder es auf dessen frische Pflanze nach den obigen Verhältnissen gießt, und noch einmal destillirt, so erhält man im ersten Fall noch mehr Oel und im andern eine beträchtlichere Menge, als bey der Destillation mit gemeinem Wasser.

9) Weiche oder sehr geruchreiche feine Pflanzentheile werden am besten in einen weiten Sack gethan und in den leeren Raum der Blase die ohngefähr mit dem vierten Theil Wasser angefüllt worden ist, solchergestalt aufgehängt, daß das kochende Wasser, wenn es auch etwas in die Höhe steigen sollte, dennoch die Kräuter nicht berühren könne.

10) Aus dem Rückstand kan der Apotheker noch das Extract der Pflanze nach den oben angegebenen Regeln zubereiten.

11) Der Apotheker sollte eigentlich die unten genannten Oele, weil sie oft verfälscht werden selbst zubereiten. Man verfälscht die wesentlichen Oele entweder 1) mit ausgepreßten oder fetten Oelen, man erkennt dies, wenn man einen Tropfen solches verfälschten Oels auf weißes Papier gießt, und dies bezölte Fleck Papier die Dinte nicht annimmt, oder wenn man das Papier in die Sonne legt oder über Kohlen hält und auf dem Papier ein Fettflecken zurück bleibt; vermischt und schüttelt man solche verfälschte Oele mit Weingeist, so bleibt immer ein Theil des Oels in Tropfen auf dem Weingeist schwimmen. Durch die Destillation können sie von dieser Verfälschung gereiniget werden. 2) mit Terpentinöl oder Kienöl. Diese Verfälschung verräth sich durch den eigenen durchdringenden Geruch dieses Oels, oder wenn man es in einem Löffel anzündet, wo es denn ge-

gemeiniglich viele pechichte Materie zurückläßt. 3) mit Weingeist, man entdeckt dies durch Vermischung des verdächtigen Oels mit Wasser, welches davon milchicht wird; durch das Wasser, das den Weingeist aber nicht das Oel auflößt, kan es auch vom Weingeist geschieden werden. Ein geübter Kenner kan jede Verfälschung eines wesentlichen Oels durch die Vergleichung mit einem solchen von welchem er gewiß ist, daß es ächt, entdecken, durch diese Vergleichung kan man auch die Verfälschung mit Copaivabalsam entdecken. Die Verfälschung der schwerern Oele aus ostindischen Gewürzen entdeckt sich, wenn man sie auf Wasser gießt, da denn ein Theil des Oels auf dem Wasser schwimmt, der andere hingegen zu Boden sinkt.

12) Rectificirte empyreumatische Oele kan man auch unter die ätherischen Oele rechnen, von ihrer Bereitung giebt die Vorschrift des thierischen Oels nähere Regeln.

13) Wenn die Oele durch die Länge der Zeit zähe werden und ihren Geruch verliehren, und die Menge belohnt es: so kan man ein solches Oel aufs neue mit einer sattsamen Menge Wasser überdestilliren.

Apothekernahme Oleum destillatum absynthii.
Abgezogenes Wermuthöl.

Man nehme halbgetrockneten zerschnittenen Wermuth mit Blättern und Blumen sechs Pfund,
reines Brunnenwasser vier und zwanzig Pfund,
und ziehe nach den Regeln der Kunst das ölichte Wasser ab und scheide alsdenn das Oel vom Wasser.

Apothekernahme Oleum animale.
Thierisches Oel.

Man nehme stinkendes Hirschhornöl zwey Pfund, schütte es vermittelst eines gläsernen Trichters mit einem langen Schnabel in einem äußerst reinen, trocknen nicht allzu hohen Kolben, in welchen man vorhero ohngefähr vier Unzen reine durchgesiebte Holzasche thun kan, setze einen sehr reinen trocknen Helm mit einem langen Schnabel auf, setze den Kolben ins Sandbad, lege eine reine trockne Vorlage vor und lutire alles gehörig, gebe gelindes Feuer, und treibe so viel über, bis das übergehende Oel anfängt dicklich zu werden. Alsdenn nehme man das Feuer und die Vorlage weg, vermische das in die Vorlage übergegangene Oel mit eben so viel abgezogenen Brunnenwasser, schütte diese Vermischung wieder in einen frischen äußerst reinen trocknen Kolben mit einem frischen Helm und destillire nochmals aus der Sandkapelle so lange bis das in der Vorlage übergehende weiße und wasserhelle Oel anfängt gefärbt zu werden. Man muß dies Oel in kleinen Quentengläsern, in welche vorher einige Tropfen Wasser geschüttet worden, und die mit einem gewöhnlichen Kork versehen sind, dieser aber mit einem festen Kitt ohngefähr wie Siegellack, überdeckt worden, umgekehrt in Sand stellen, und so aufbewahren. Oder man nimmt eine bleyerne mitlöchern für die Gläser versehene Platte und setzt die wie oben gesagt angefüllten und verstopften Gläser in die genau passenden Löcher und legt alsdenn die Platte unter Wasser worinn etwas Alaun aufgelöset worden. Oder man kan die Gläser mit dünnem Bley (Stanniol) umwickeln und so ins Wasser legen. Verliehrt dies Oel durch die Länge der

Zeit

Zeit doch seine Durchsichtigkeit und wird trüb oder gelblich, so muß es wieder mit Wasser vermischt und von neuem entweder allein oder über etwas Vitriolüberbleibsel destilliret werden.

Apothekernahme Oleum carvi.

Abgezogenes Kümmelöl.

Man nehme gestoßenen Kümmel vier Pfund,
Brunnenwasser sechzehn Pfund,
destillire es aus der Blase und scheide das Oel vom Wasser.

Apothekernahme Oleum caryophyllorum.

Abgezogenes Gewürznelkenöl.

Man nehme Gewürznelkenöl Ein Pfund,
Brunnenwasser sechs Pfund,
thue alles in einen Kolben, laß es zwey Tage stehen; alsdenn destillire man mit etwas stärkern Feuer als gewöhnlich, lasse das erhaltene ölichte Wasser einige Tage ruhig stehen, worauf sich das Oel auf den Boden des Gefäßes gesetzt haben wird, alsdenn scheide man das Wasser vom Oel. Das vom Oel geschiedene Wasser wird wieder auf den Rückstand gegossen und von neuem destilliret und diese Destillation kan wohl zwey bis dreymal wiederholet werden, weil die Gewürznelken ihr Oel nicht leicht alles von sich geben.

Apothekernahme Oleum florum cassiæ.

Abgezogenes Zimmtkelchöl.

Wird wie das Nelkenöl zubereitet.

Apothekernahme Oleum fœniculi.

Abgezogenes Fenchelöl.

Wird wie das Kümmelöl zubereitet.

Apo-

Apothekernahme Oleum baccarum juniperi.

Abgezogenes Wacholderöl.

Man nehme zerstoßene schwarze Wacholderbeere acht Pfund,
Brunnenwasser zwey und dreyßig Pfund,
destillire das ölichte Wasser aus der Blase, und scheide das Oel vom Wasser.

Apothekernahme Oleum lavendulæ.

Abgezogenes Lavendelöl.

Man nehme frische und ganze Lavendelblüthen sechs Pfund,
thue sie in einen verhältnißmäßigen Sack von Leinewand, fülle die Blase mit ohngefähr dem vierten Theil Wasser an und hänge den Sack in dem leeren Raum der Blase solchergestalt auf, daß zwischen dessen Boden und dem Wasser immer noch eine Querhand breit Raum überbleibt, alsdenn destillire man nach den Regeln der Kunst und scheide das Oel vom übergegangenen Wasser.

Apothekernahme Oleum majoranæ.

Abgezogenes Majoranöl.

Wird wie das Wermuthöl zubereitet.

Apothekernahme Oleum menthæ crispæ.

Abgezogenes Krausemünzöl.

Wird wie das Wermuthöl erhalten.

Apothekernahme Oleum florum millefolii.

Abgezogenes Schaafgarbenblumenöl.

Wird auch wie das Wermuthöl verfertiget.

Apo-

Apothekernahme Oleum foliorum rorismarini.

Abgezogenes Rosmarinblätteröl.

Wird eben so wie das Wermuthöl erhalten.

Apothekernahme Oleum herbæ sabinæ.

Abgezogenes Sadebaumblätteröl.

Wird auch wie das Wermuthöl zubereitet.

Apothekernahme Oleum ligni sassafras.

Abgezogenes Sassafrasöl.

Man nehme geraspeltes Sassafrasholz vier Pfund,
Brunnenwasser sechzehn Pfund,
lasse es vier Tage digeriren, alsdenn destillire man es aus der Blase und scheide das Wasser vom Oel.

Apothekernahme Oleum succini rectificatum.

Gereinigtes Bernsteinöl.

Wird wie das Oleum animale zubereitet.

Apothekernahme Oleum oder spiritus therebinthinæ.

Terpentinöl oder Terpentingeist.

Man nehme Lerchenterpentin drey Pfund,
thue ihn in eine verhältnißmäßige große Blase und gieße darauf
Brunnenwasser acht Pfund,
destillire mit gelindem Feuer, und scheide hernach das Oel von dem mit übergegangenen Wasser. Den in der Blase nach vollendeter Destillation übergebliebenen Rückstand hebt man unter dem Nahmen Terebinthina cocta gekochter Terpentin auf. Wenn man diesen gekochten Terpentin ferner in einem eisernen Tiegel für sich allein und ohne

Was-

Wasser so lange einkocht, bis er eine braunrothe Farbe bekömmt und hart wird, so nennt man ihn Colophonium Kolophonien.

Olea expressa oder unguinosa.

Ausgepreßte oder fettichte Oele.

Anmerkungen.

1) Die ausgepreßten oder fettichten Oele haben eine schleimige Beschaffenheit, und sind meistentheils flüßig. Doch haben einige eine dickere Konsistenz z. E. die Kacaobutter, der Moschatbalsam; an sich brennen sie schwer, vermittelst eines Dachtes aber sind sie sehr geschickt eine Flamme zu ernähren, an der freyen Luft verfliegen sie nicht, und lassen auf dem Papier oder in der Leinewand einen Flecken zurück; an und für sich mischen sie sich nicht mit dem Weingeist; mit der Zeit werden sie ranzicht und das zwar eher, je wärmer sie stehen; in der Kälte gerinnen sie, doch eins eher das andere später; mit Wachs, Schwefel und andern öhlichten harzichten Körpern vereinigen sie sich sehr leicht; sie lösen die Bleykalke auf.

2) Um beym Auspressen nicht zu großen Verlust zu leiden, muß das Linnen zu den Beuteln nicht zu dick aber doch stark seyn, damit man nicht zu oft neue Beutel brauche und bey jedem Auspressen das in sie sich einziehende Oel verliehre.

3) Alle ausgepreßte Oele sind Anfangs trübe, man muß sie aber einige Tage ruhig stehen lassen, worauf sie heller werden.

Apothekernahme Oleum amygdalarum expressum.

Ausgepreßtes Mandelöl.

Man nehme frische und nicht ranzichte Mandeln Ein Pfund, stoße sie gröblich, thue sie in einen irde-