

und um ein beträchtliches weniger unangehm, als der rohe Saft. Diese Abänderung ist nicht etwa, wie man glauben möchte, der Absonderung des harzigen Theiles zuzuschreiben. Denn das bloße reine Harz von der Aloe ist allezeit weniger unangehm und weniger purgirend, als das Gummi selbst.

Das Guaiakharz kann füglich von Guaiakgummi, als vom Holze, verarbeitet werden.

Das Guaiakgummi, wie es genannt wird, ist überaus unrein, und enthält, außer seinem Harze, eine große Menge schleimigter, und erdigter Materie. Diese Art es zu reinigen ist daher überaus notwendig ist.

Dritter Abschnitt.

Von Syrupen, Honigarten und Säften.

Die Galenische Arzneimitteldarstellungskunst versteht sich zunächst mit in Zucker oder Honig aufbewahrten Arzneimitteln, unter den Aufschriften von Syrupen, Honigarten, Sauerhonigen, Säften, Eingemachten oder mit Zucker überzogen, Latwergen und Konserven. Alle diese Arzneigestalten sind übrigens wenig von einander unterschieden, außer in der Bearbeitung und Behandlungsart; nach welcher die Materialien untereinander mit Zucker oder Honig vermischt werden; und scheinen alle erfunden worden zu seyn, um theils gewisse Dinge, so viel als möglich, in ihrer natürlichen Beschaffenheit zu erhalten, theils aber auch selbige beim Einnehmen wohlgeschmeckender zu machen.

Um davon urtheilen zu können, worauf man sich eigentlich bei diesen Dingen in irgend einer Absicht, die in der ausübenden Arzneikunst gelegentlich vorkommen kann, zu verlassen hat, muß man untersuchen, welche Theile aus der *Materia Medica*, oder dem Arzneimittelvorrathe, zu dieser Mischung tauglich sind. Aus dieser Absicht müssen wir erwägen, was eigentlich der Zucker oder Honig hierbei thue.

In diesem Gesichtspunkte können wir die so verordneten Materialien entweder nach ihrer ganzen Substanz, mit welcher der Zucker unmittelbar vermischt worden, betrachten, wie in den Konserven; oder aber nach ihren Säften und Abkochungen, die nachher mit Zucker oder Honig zu einem Syrup eingekocht worden sind. Und in solcher Rücksicht müssen wir ein großes Augenmerk auf jene besondere Eigenschaft der einfachen Mittel haben, in welcher eigentlich ihre Arzneikräfte bestehen, in so ferne sie nämlich auf diese Art aufbehalten werden zu können fähig sind, oder nicht sind; und auf ihre Menge oder Wirksamkeit, oder Stärke der Wirkung; um daraus abzunehmen, ob man auf diese Art genug davon in einer be-

quiem Gabe haben könne, um sich darauf, als auf ein Arzneimittel in wichtigen Fällen, verlassen zu können.

Von Dingen, die unmittelbar in Substanz mit Zucker vermischt werden, scheinen blos diejenigen dazu geschikt zu seyn, deren hervorstechende Eigenschaften auf solche Art erhalten, und in solcher Gestalt als ein Arzneimittel gegeben werden können, wovon sich etwas in der Wirkung erwarten läßt. So können Lavendelblüthen, Rosmarinblüthen, die äussern Pomorangen- und Limonenschalen, und einige wenige andere dergleichen, als Konserven verordnet, auf solche Art mit Zucker aufbewahrt werden, so, daß kleine Gaben davon in dergleichen Absichten eine Genüge thun werden, als sie es in jedweder anderer Form zu thun fähig und geschikt sind. Hingegen Münze, Löffelkraut, Raute und dergleichen Dinge, die in großer Menge genommen werden müssen, ehe sie sich mit Nachdruck äussern können, schicken sich zu dieser Behandlung ganz und gar nicht; weil eine solche Gabe davon, auf deren Wirkung man sich verlassen könnte, Ekel im Magen verursachen, und vermöge des Zuckers, den sie nothwendigerweise mit sich führen muß, auf andere Weise nachtheilig seyn würde. Alle bittere Substanzen, als: Vermuth, Erbrauch, und dergleichen, sind gleichfalls unschicklich zu dieser Behandlung; weil sie zu ekelhaft sind, als daß man sie vertragen könnte; und solche, die von einer schleimigten und zähen Beschaffenheit und Gewebe sind, als die Schwarzwurzel, und dergleichen, verlieren durchs Liegen im Zucker diese ganze Eigenschaft, die man von ihnen erwarten sollte, und werden gar bald untauglich. Die nämlichen Beurtheilungsgründe gelten auch bei allen übrigen Arzneigestalten, zu welchen Zucker mit kommt: so, daß wir bei der Untersuchung wenige von den alterirenden oder blutreinigenden Mitteln finden werden, die auf diese Art verbessert worden wären; obschon, was die Brech- und Purgiermittel anlangt, wo zu einer Gabe in einem kleinen Raume eine hinlängliche Wirkksamkeit enthalten ist, diese schicklich genug auf solche Art aufbewahrt werden können. Und freilich, wenn wir eine Konserve, oder einen Syrup, als ein Mittel ansehen, andere wirksame Dinge damit zu verbinden, und andern Arzneigestalten eine Festigkeit und Konsistenz zu geben, und sie zum Einnehmen bequem zu machen; so können die meisten davon ihren guten Nutzen haben; sonst kann aber auch wenig zu ihrem Vortheil gesagt werden.

Um die officinellen Syrupe auf die beste Art zu verfertigen, sind gewisse Haupteigenschaften an den Dingen selbst, ehe sie zu einem solchen Proceß genommen werden, besonders in Betrachtung zu ziehen. Die einfachste Behandlung bei die-

fer Arzneigestalt ist, daß in dem Saft oder Aufgusse gewisser Dinge eine hinlängliche Menge Zucker aufgelöst werde, damit sie eine gehörige Konsistenz bekommen und sich aufbewahren lassen. Die zu dieser Absicht erforderliche Menge ist insgemein doppelt so viel Zucker, als Saft ist; und wenn ja weniger Zucker verordnet wird, so ist alsdann das Einkochen zu einer gehörigen Konsistenz nöthig.

Unter den auf diese Art verordneten Materialien müssen alle Säuren ihre gehörige Menge Zucker haben, um sie ohne Kochen zu einer Konsistenz zu bringen; weil die Wirkung einer starken Hitze auf selbige ihre Säure zu Grunde richtet, und verursachet, daß sie wie Zucker anschiefen; und dieses ist besonders da gut, wo ein Saft einen gewissen durchdringenden Geruch und Geschmack hat, als Pomeranzen-Limonen-Citronensaft und dergleichen; weil durchs Kochen auch dieser liebliche starke Geruch mit wegdamffet und verloren geht. Auch solche Aufgüsse die einem Syrup eine gewünschte schöne Farbe geben, müssen auf einmal dergestalt mit Zucker beladen werden, daß sie das Kochen nicht nöthig haben; weil ihre Farbe durch solches Verfahren und Behandeln leiden würde; welches der Fall mit den Beilchen, rothen Mohn, Nelken, und dergleichen, ist; davon keins das Feuer, ausser zu ihrem Nachtheil, vertragen kann.

Die alterirenden, oder Blutreinigenden Syrupe, sie mögen einfach oder zusammengesetzt seyn; die aus Dekocten gemacht werden, und zu einer gehörigen Konsistenz ohne Kochen nicht Zucker genug bei sich haben, müssen meistens clarificiret, oder abgekläret werden, welches gemeinlich mit Eiweiß geschieht; allein diese That ihres guten Aussehens wegen geschieht zum Nachtheil ihrer Kräfte, wenn etwas schleimigtes oder klebriges verlangt wird, aus den nämlichen Gründen, die schon bei den Dekocten angeführet worden sind. Allein in dieser ganzen Klasse ist diese Vorsicht nirgends so nöthig, als beim Syrupus de Meconio. Was vom Mohn genommen wird, und was ganz allein diesem Syrup seine Kraft ertheilet, macht eben die Abkochung dick; wird das nun durchs Abklären davon genommen, so erhält man ein Arzneimittel von wenig oder gar keiner Wirksamkeit. Es ist daher eine gewisse Art, wobei man wissen kann, wenn man sich darauf zu verlassen hat, wenn nämlich eine Portion davon dick und unrein wird, und beim Stehen einen leichten Bodensatz fallen läßt.

Man hat unter dieser Aufschrift eine solche Menge von Syrupen, die in den Apothekerbüchern noch beibehalten, und schwerlich jemals verschrieben oder verfertigt werden, so, daß eine besondere Untersuchung davon eine ganz unnöthige Mühe

seyn würde. Es mag daher genug seyn, bloß anzumerken, daß dahin gehören: der Syrupus de Abinthio simplex, der mit Recht wegen seines Ekelhaften verachtet wird; der zusammenge-setzte Syrup unter dem nämlichen Titel. Der Syrupus de Artemisia, de Erymo, Myrtinus, de Pomis alterans, de Poeonia compositus, de Prassio, de Stoechade, de Symphyto; und unter den purgirenden Syrupen: der Syrupus de Cichoreo cum Rhabarbaro, de Pomis purgans, und Rosaceus solutivus cum Senna.

Von denen die häufig gebraucht werden ist der Syrupus de Althaea der am meisten zusammengesetzte. Wenn man aber die Wirksamkeit oder Tauglichkeit der verschiedenen Ingredienzien für diese Arzneigestalt untersucht; so wird man gar bald die Ursache einsehen, warum es am meisten zum Deseckte verordnet wird, um sich dessen als eines gewöhnlichen abgessottenen Tranks, in starken Zügen auf einmal, zu bedienen; auf welche Art es allerdings ein gutes erweichendes Mittel, besonders in Nierenkrankheiten und Lendenweh ist, indem es die Wege und Kanäle schlüpfrig macht. Wenn aber von diesem ein bis zwei Quart täglich ganz sicher getrunken werden können; so hat man sich überaus wenig von dem zu versprechen, was in der nämlichen Zeit als Syrup verschluckt werden kann.

Das nämliche ist zu merken beim Syrupus Capillorum Veneris, de Glycyrrhiza, und e quinque Radicibus: denn die Deseckte davon können in großen Mengen ganz sicher getrunken werden, und müssen auch so genommen werden, wenn man sich etwas von ihnen versprechen soll. Daß also alle diese Dinge als Syrupe bloß zum Versüßen der abgekochten Tränke, oder zu Zuleps und Brustsäften, aus gleicher Absicht, zu gebrauchen sind; oder auch um Wissen oder Latwergen von einer gehörigen Konsistenz zu machen.

Der Syrupus de Mentha ist eine Zusammensetzung von einiger Wirksamkeit, und ein angenehmes anziehendes und anhaltendes Mittel. Allein hierinne hat man sich darauf bloß als auf ein schwaches Hülfsmittel zu verlassen. Das nämliche ist vom Syrupus de Rosis siccis anzumerken.

Der Syrupus de Cinamomo kann als ein zusammenziehendes Mittel das seinige thun; allein was seine gewürzhafte und Herzstärkende Eigenschaft anlangt, so muß diese notwendigerweise durch so langes Kochen, als ihm, mit einem halben Pfunde Zucker auf eine Pinte Wasser, die Konsistenz zu geben nöthig ist, verloren gehen. Die übrigen Gewürze und Samen, die auf eben die Art in Syrupe gebracht werden sollen, sind den nämlichen Unbequemlichkeiten ausgesetzt; so wie auch die Citronen-Pomeranzen- und Limonenschalen-

syrup. Allein alle der Geruch und Geschmack der von diesen Ingredienzien in einem Syrup noch beibehalten werden kann, geht, so wie diese Arzneigestalt gemeinlich in den Apotheken in offenen oder leicht bedeckten Töpfen aufbewahrt wird, durchs lange Stehen gar bald verloren. Daher dergleichen Dinge zu großem Nachtheil auf diese Art verordnet werden. Der Syrupus Balsamicus ist dem nämlichen Verluste unterworfen; wird aber mit der äusserst möglichsten Sorgfalt zu verfertigen vorgeschrieben, um die durchdringenden und flüchtigen Theile desselben zu erhalten. Dieser letztgedachte Syrup wird oft, des wohlfeilen wegen, mit Storax oder Benzoe, oder beiden zugleich, gemacht; wovon der Unterschied schwerlich zu entdecken, und der Betrug von keinen so übeln Folgen ist.

Die erste vorgeschriebene Art den Syrupus chalybeatus zu verfertigen ist nicht so leicht thulich; weil das Sal Martis in dem zusammengesetzten Enzianwasser nicht auflöslich zu seyn scheint; und da der Syrupus de Pomis alterans schwerlich jemals gemacht wird; so ist wohl diese Art niemals versucht worden. Nach der alten und gemeinen Art wird es blos von Stahl, Wein und Zucker verfertigt, der sich aber sehr leicht kandiirt; so wie auch der Syrupus Croci, und jedweder anderer von dieser Art, der mit einer weinhafteu Flüssigkeit gemacht ist, indem der Zucker in selbigen nicht so natürlich und gleich verbreitet ist, als im Wasser, und in den dickern Flüssigkeiten; daher sie auch weit eher in Krystallen anschiesseu.

Unter den purgirenden Syrupen ist der erste, aus Hindläuft mit Rhabarber bereitet, ehemals in großem Ansehen gewesen; allein das ganze Gemenge von Ingredienzien in selbigem, die man entweder als verbessernde oder Gallenabführende Mittel ansah, hält man jetzt zu irgend einer von diesen Absichten für so wenig wirksam, daß man sie gar nichts mehr achtet; und jene kürzere Zusammensetzung, die den Titel führt: Syrupus de Rhabarbaro, wird jetzt weit mehr geschätzt; ob schon die Weilschen, Hindläuft und Fenchelwasser, bei Verfertigung derselben ein ganz unbedeutender Umstand zu seyn scheinen.

Der Syrupus e floribus Malorum Persicorum, dessen Aufguß fünfmal mit frischen Blüthen wiederholet werden soll, wird gemeinlich nur mit einem einzigen Aufguß gemacht, blos mit so viel Wasser, daß die Blüthen dadurch bedeckt und gebrühet werden; und dieser erweist sich als ein gutes gelindes Brech- oder Purgiermittel für junge Kinder. Auf jene Art würde er freilich stärker werden; allein es verlohnet sich so wenig der Mühe, daß ich noch niemand angetroffen habe, der ihn so gemacht haben wollte.

Der Syrupus Rosaceus solutivus ist auf eine etwas ähn-

liche Art vorgeschrieben; allein ein etwas stärker Aufguß von getrockneten Damascenerosen, oder das Rückbleibsel nach geschehener Destillation, wird es mit weniger Mühe, und wo nicht besser, doch eben so gut, als die hier vorgeschriebenen öftern Aufgüsse, oder der ausgepreßte Saft, verrichten.

Der Kreuzbeersyrup ist von hinlänglicher Stärke, so, daß man zur größten Gabe nicht über zwei Unzen davon nöthig hat, die man füglich geben kann. Die gewöhnliche Art aber die Gewürze darzu zu thun, geschieht in einem dünnen Säckchen, während daß er zur Konsistenz einkocht; und je kürzere Zeit sie solcher Behandlung ausgesetzt werden, desto besser ist es.

Unter den arzneiartigen Honigen, oder Syrupen, statt des Zuckers mit Honig gemacht, wird keiner davon gebraucht, ausgenommen, das Mel Mercuriale, Rosatum, und Oxymel Scilliticum; wiewohl es gewiß ist, daß zu Dingen, die den Brustauswurf befördern und reinigen sollen, Honig schicklicher ist, als Zucker. Das Mel Helleboratum ist zuweilen in hypochondrischen Zufällen und in der Naserrei gebraucht worden; aber die Wirkung desselben ist so ungewiß, daß sich wenige darauf verlassen wollen. Denn zuweilen wirkt es als ein heftiges Brechmittel, und zu anderer Zeit mehr durch Stuhl. Und es ist ein sicheres Merkmal, daß es in der Arzneikunst nicht stark gebraucht worden ist; weil es in den gewöhnlichen Apothekerbüchern mit ziemlicher Nachlässigkeit verordnet ist; so daß zu der nämlichen Menge Nieswurz zuweilen dreizehn Pfunde Honig, und zuweilen nur drei Pfunde, vorgeschrieben sind. Das Mel Mercuriale wird hauptsächlich zu Klystieren gebraucht; das Mel Rosatum zum Gurgeln, und zu Mundgeschwüren; und das Oxymel Scilliticum als ein Brechmittel, wenn es nicht durch Herzstärkende anhaltende Mittel verhindert wird, als durch den beigemischten Zimmt, wodurch dessen weiteres Eindringen, und Brustauswurf, oder Abgang durch Urin, befördert wird. Das Oxymel compositum ist in Ansehung der Absicht seiner Ingredienzien eine gleichförmige Mischung, die als ein gutes eröffnendes oder reinigendes Mittel dienet; es wird aber selten gemacht und verschrieben.

Eine Vorsicht bei der gemeinen Arznelausübungskunst verdient eines jeden Aufmerksamkeit; nämlich: niemals irgend etwas mit Honig zu verschreiben, ehe man nicht vorher untersucht hat, ob etwa der Patient eine natürliche Abneigung darwider habe; welches bei vielen Leibesbeschaffenheiten dermaßen zu seyn pfleget, daß eine Gabe von irgend einem officinellen Hauptmittel, das nach der gewöhnlichen Art mit Ho-

nig bereitet ist, überaus große und starke Unordnungen anrichten kann.

In der nächsten Abtheilung von *Rob sine Sapae et Succis*, haben wir nichts, weder in officinellen noch gelegentlich gegebenen Vorschriften; ausgenommen die *Acacia*, welches der zur Konsistenz eingekochte Schleimsaft ist, und der *Succus Glycyrrhizae*; davon letzterer von vielen dem *Succus Glycyrrhizae Hispanicae* vorgezogen worden ist; weil der fremde sehr oft unrein und schmutzig ist, da hingegen der von unserer eigenen Mischung weit reiner und würksamer ist; und noch ausserdem, wegen seiner weichern Konsistenz, sich weit leichter in jedwede beliebige, und gelegentlich erforderliche Arzneigestalt, als in Bissen, und dergleichen, bringen läßt.

Die alte Arzneigestalt, die in den Apotheken unter dem Namen *Lohoch* oder *Kalegma* uns mit einer überflüssigen Menge von Dingen aus den alten und fremden Apothekerbüchern versiehet, ist von einer Konsistenz, die zwischen einem Syrup und einer Latwerge oder Konserve mitten inne steht, und gemeinlich so viele Dinge von schleimigter, zäher Beschaffenheit, mit Zucker gemischt, enthält, daß sie gar bald in Gährung gerathen und sauer werden. Daher die jetzt beibehaltenen wenigen, deren in dem letzten Apothekerbuche nicht mehr als zwei sind, schwerlich jemals gemacht oder verschrieben werden, und also keiner Untersuchung werth sind, als in Ansehung der Gleichförmigkeit ihrer Ingredienzien zu irgend einer Absicht.

Es muß nichts in diese Arzneigestalt gebracht werden, ausser was sich schicklich durchs Kochen in einem wäßrigen Auflösungsmittel ausziehen läßt, als z. B. ausgepreßte Säfte von Pflanzen, Früchten, u. s. w. Denn jedwede Sache, die flüchtiger oder geistiger Natur ist, läßt sich hierinne nicht lange halten, wenn sie nicht gar schon bei der Verfertigung selbst fortgeht. Ferner: je mehr diese oder jene Substanzen der Gährung ausgesetzt sind, desto weniger schicken sie sich zu dieser Arzneigestalt; weil sie in neue Verbindungen übergehen, und die gehörige Konsistenz des Arzneimittels zu Grunde richten, indem gewisse Theile zu dick und flebrig, und andere zu dünn geworden sind: daher die Säfte von Früchten, eben aus dieser Ursache, in Syrupen gar bald verderben. Hingegen werden alle diejenigen Arzneiingredienzien, deren Kräfte und Eigenschaften in ihren festesten und Feuerbeständigsten Theilen bestehen, und solche, die einer salziaten und erdigten Natur sind, ganz füglich in diese Arzneigestalt gebracht und in selbiger aufbewahret; weil sie sich in einem wäßrigen Körper ausziehen und durchs Kochen mit Zucker zu derjenigen

Konsistenz bringen lassen, die nöthig ist, wenn sie sich, ohne wegzudämpfen, sollen halten lassen.

Zu diesem Endzwecke sind daher alle Abkochungen von getrockneten Kräutern weit schicklicher zu dieser Arzneigestalt, als die von diesen Kräutern ausgepressten Säfte, aus welchen ihre Bereitung oft vorgeschrieben wird; weil auch das stärkste Auspressen einer grünen Pflanze allezeit was zurücklassen muß, was höchst wahrscheinlicher Weise das beste ist; in dem die dünnen wäßrigen Theile zuerst weggehen, und hingegen die mehr salzigten und wesentlichen so genau gemischt sind, daß sie meistens einen Theil der Fasern selbst mit ausmachen, und daher beim Auspressen zurückbleiben. Wenn aber eine Pflanze getrocknet worden ist, wodurch sie blos ihres Phlegmas, oder ihrer überflüssigen Feuchtigkeits, beraubt wird; so öfnet das kochende Wasser natürlicher Weise ihre kleinsten Zellen und Behälter, und dringt in die wesentlichen Salze und die materiellsten Theile von allen ein. Und überdies hat ein von der Abkochung einer getrockneten Pflanze verfertigter Syrup vor jenem, der aus einem ausgepressten Saft gemacht ist, den fernern Nutzen; daß er nicht nur feiner ist und sich länger hält, sondern auch mehr von den Ingredienzien in sich hat.

Da aber ein Syrup weiter nichts, als die gröbern und härtern Theile von den Ingredienzien, die zu seiner Zusammensetzung bestimmt sind, enthalten kann; so schränkt sich diese Arzneigestalt auf sehr wenige Absichten ein, die blos durch des Arzneimittels Wirkung in den Magen und Gedärmen erreicht werden. Man hat daher bei dieser Eintheilung fast auf nichts anders, als auf Brech- und Abführungsmittel, sein Augenmerk zu richten; ausgenommen was die Bequemlichkeit anderer Arzneigestalten anlangt, und um trockne Substanzen in Pillen, Bissen und Latwergen zu bringen, oder die Zuleps und Brustsäfte zu versüßen, und gewisse Dinge zum Einnehmen annehmlicher und schwächer zu machen. Man mag also einen Syrup antreffen, wo, und von welchem berühmten Gelehrten es auch immer sey, oder dem man einen noch so prächtigen Titel beigelegt haben mag; sobald sich die Wirkung desselben über die ersten Wege hinaus erstrecken soll, so hat man nichts davon zu halten. Denn wie kann man sich vorstellen, daß die Absicht eines Hauptstärkenden Mittels, wie es bereits völlig erklärt worden ist, durch ein Arzneimittel erreicht werden könne, daß gar nichts flüchtiges in seiner Zusammensetzung enthält? Das nämliche gilt hierinne auch von solchen Dingen die Schweißtreibend sind, so wie auch fast von den meisten Urintreibenden Mitteln; wiewohl ein Syrup mit fixen Salzen dergestalt überladen seyn kann, daß einige davon

ins Blut mit Hergesföhret werden; alsdann aber schicken sich solche weit besser für andere Arzneigestalten. Ein das Haupt stärkender, ein antiscorbutischer, ein Giftoversteher, und selbst ein Urntreibender Syrup, sind lächerliche, wo nicht gar widersprechende, Ausdrücke. Und was die Anzahl solcher Syrupe anlangt, welche bei weitem die größte ist, die blos zur Bequemlichkeit für so gleich fertig zu machende Arzneigestalten erfunden sind; so wird schwerlich irgend einer davon besser seyn, als eben so viel bloßer Syrup von Zucker, oder gemeiner Meliszucker; daher die gegenwärtige Arzneikunst sie mit allem Rechte meistens verworfen hat. Denn jetzt wird selten ein Julep anders zu versüßen verordnet, als mit bloßem Zucker.

Allgemeine Regeln, die bei Verfertigung der Syrupe zu beobachten sind:

I. Der Zucker, dessen man sich zu den ohne Kochen verfertigten Syrupen bedienen will, muß vorher mit Wasser zu einer kandiirten Konsistenz eingekocht, und zu gleicher Zeit durch Eiweiß abgelläret, und gehörig abgeschäumt seyn.

II. Die Menge Zucker, die man zu diesen Syrupen braucht, sollte zweimal so viel am Gewicht seyn, als die Flüssigkeit beträgt, (wiewohl auch ein geringeres Verhältniß genuehmlich zureichend ist). Man löset die Hälfte Zuckers in dem Flüssigen auf; hernach setzt man allmählig mehr davon in Pulver hinzu, als sich so gleich auflöset, sondern auf dem Boden des Gefäßes liegen bleibt; worauf man alsdann durch eine gelinde Wadhrige die Auflösung vollends befördert.

III. Saure Syrupe, und solche, die von Säften der Früchte gemacht seyn, müssen in keine kupferne Gefäße, sie müssen denn verzinnert seyn, gethan werden.

IV. Die für die Abkochungen überhaupt gegebenen Regeln erstrecken sich auch auf die Abkochungen zu Syrupen. Die Pflanzengewächse, deren man sich entweder zu Abkochungen oder Aufgüssen bedienen will, müssen mäßig getrocknet seyn; ausgenommen wenn sie ausdrücklich frisch verschrieben sind.

L. D. Syrupus ex Allio.

Knoblauchsyrap.

Man nimt Knoblauch, dünn geschnitten, ein Pfund; kochendes Wasser, zwö Pinten: läßt ihn in einem engen vermachten Gefäße zwölf Stunden lang eingeweicht stehen; alsdann seihet man das flüssige ab, und löset darinne eine gehörige Menge Zucker auf, so, daß ein Syrup daraus wird.

Dieser Syrup wird gelegentlich gemacht, um den zähen Schleim zu verdünnen, und den Brustauswurf in feuchten Engbrüstigkeiten und Brustverstopfungen zu befördern. In diesen Fällen erweist er sich als ein Arzneimittel von beträchtlicher Wirksamkeit; das aber überaus unangenehm ist, indem es stark nach Knoblauch schmeckt und riecht.

L. Syrupus ex Althaea.

Eibischsyrop.

Man nimt frische Eibischkrautwurzeln, ein Pfund; doppelt feinen Zucker, vier Pfunde; Wasser, ein Gallon.

Das Wasser kocht man mit den Wurzeln bis auf die Hälfte ein; nachdem es ganz erkaltet, gießt man das abgekochte ab und preßt es aus, und läßt es eine Nacht über stehen, daß es sich setze: den Morgen drauf gießt man das klare ab, und thut den Zucker darzu; und kocht alles bis auf sechs Pfunde am Gewichte ein.

E. D. Man nimt Eibischkrautwurzeln, etwas getrocknet, neun Unzen; Wasser, ein Gallon; doppelt feinen Zucker, vier Pfunde. Das Wasser nebst den Wurzeln kochet man bis auf die Hälfte ein, und seihet durch starkes Auspressen die Flüssigkeit ab. Das durchgeseihete Flüssige setzt man bei Seite, damit sich die Unreinigkeiten zu Boden setzen, und nachdem das klare davon abgegossen, setzt man den Zucker darzu, und kocht es bis zur Konsistenz eines Syrops ein.

Dieser Syrup wird hauptsächlich in nephritischen Fällen gebraucht, um erweichende abgekochte Tränke, und dergleichen, damit zu versüßen. An und für sich selbst kann er wenig Dienste thun, ohngeachtet einige eine hohe Meinung von ihm gefaßt haben. Denn was hat man sich wohl von zweien bis drei Löffel voll Syrup zu versprechen, wenn ein abgekochter Trank von fünf bis sechs Pfunden auf einen oder zweien Züge genommen werden kann?

L. Syrupus e corticibus Aurantiorum.

Pomeranzenschalensyrop.

Man nimt von der gelben Rinde von frischen Sevilianischen Pomeranzenschalen, acht Unzen; siedend Wasser, fünf Pinten: läßt sie eine Nacht über in einem genau vermachten Gefäße eingeweicht stehen; den Morgen darauf seihet man die Flüssigkeit ab, und löset in selbiger die gehörige Menge Zucker auf, um einen Syrup daraus zu machen.

E. Man nimt von der gelben Rinde von frischen Pomeranzenschalen, sechs Unzen; siedend Wasser, drei Pinten. Weichet sie eine Nacht über in einem genau vermachten Gefäße

ein, und seihet alsdann die Flüssigkeit durch; diese läßt man stehen, daß sie sich setze; und nachdem man das klare vom Bodensatz abgegossen hat, löset man darinne sieben Pfunde und ein Viertel weißen Zucker auf, um bei einer gelinden Hitze einen Syrup daraus zu machen.

Bei Bereitung dieses Syrops ist besonders nöthig, daß der Zucker vorher pulverisiret, und in dem Aufgusse bei einer so gelinden Hitze, als möglich, um das Wegdampfen der flüchtigen Theile aus den Schalen zu verhüten, aufgelöset sey. Unter diesen Vorsichten wird der Syrup überaus schön und angenehm, und besitzt viel von dem feinen Geruche und Geschmacke der Pomeranzenschalen.

L. Syrupus Balsamicus.

Balsamischer Syrup.

Man nimt vom Balsam von Tolu, acht Unzen; Wasser, drei Pinten. Kocht es zwö bis drei Stunden lang in einem Cirkulirgefäße, oder wenigstens in einem langhalsigten Kolben, dessen Oefnung leicht bedeckt ist. Sobald es kalt geworden, seihet man die Flüssigkeit durch, und vermischet damit eine gehörige Menge Zucker, um einen Syrup daraus zu machen.

E. Man nimt Syrup von Zucker, der so eben bereitet worden, und warm vom Feuer komt, zwei Pfunde; Tolutanische Balsamtinktur, eine Unze.

Wenn der Syrup ziemlich kalt geworden, rühret man ihn in die Tinktur, nur wenig auf einmal, und schwenkt es wohl unter einander, bis es sich vollkommen vereinigt hat.

Die Absicht der Erfinder der beiden vorhergehenden Prozesse scheint etwas verschieden gewesen zu seyn. Im erstern sind die feinern und durchdringendern Theil: des Balsams aus der gröbern harzigen Materie ausgezogen, und allein im Syrup zurückbehalten worden: der letztere Syrup enthält die ganze Substanz des Balsams in größrer Menge. Beide sind auf eine gemäßigte Art mit dem angenehmen Geruche und Geschmacke des Balsams versehen.

Man hat den Einwurf gemacht: daß der Geist in der Tinktur den Geschmack dieses Syrops verderbe; daher vorgeschrieben war: daß nach geschעהer Vermischung der Tinktur mit dem Syrup, die Mischung der Hitze eines Sandbades ausgesetzt werden solle, bis der Geist davon weggedunstet ist.

In einigen Pharmacopsien ist die Bereitung eines schönen Syrops von dieser Art aus einer Tinktur von Peruvianischen Balsam mit Rosenwasser, und einer gehörigen Menge Zuckers angegeben.

L. Syrupus Caryophyllorum Rubrorum.

Rother Nelkenblumen Syrup.

Man nimt frisch gesammelte Nelkenblumen, die von dem untersten gereinigt sind, drei Pfunde; siedend Wasser, fünf Pinten.

Läßt sie eine Nacht über in einem Glase, oder irrdenen glasirten Gefäße, eingeweicht stehen; seihet alsdann das flüssige ab, und löset darinne die gehörige Menge Zucker auf, um einen Syrup daraus zu machen.

E. D. Man nimt frisch gesammelte und abgelesene Nelkenblumen, ein Pfund; siedend Wasser, drei Pinten; feinen weißen Zucker, sieben Pfunde und ein Viertel. Läßt die Blumen eine Nacht über eingeweicht stehen, setzt alsdann zur durchgeseihten Flüssigkeit den pulverisirten Zucker hinzu, und bringt es bei gelinder Hitze in einen Syrup.

Dieser Syrup ist von einem angenehmen Geruche und Geschmacke, und von einer feinen rothen Farbe; und dieserwegen wird er auch hauptsächlich geschätzt.

E. D. Syrupus Colchici.

Wiesensafran syrup.

Man nimt frische saftige Wiesensafranwurzeln, in dünne Scheibchens geschnitten, eine Unze; Essig, eine Pinte, und reinen Zucker, sechs und zwanzig Unzen. Digeriret die Wurzeln in dem Essige zween Tagelang, unter öftern Umschütteln des Gefäßes, und seihet alsdann die Flüssigkeit, durch ein gelindes Ausdrücken, ab. Zur klaren Flüssigkeit thut man den pulverisirten Zucker hinzu, und kocht es bis zu einem Syrup gelinde ein.

L. D. Syrupus Croci,

Safransyrup.

Man nimt Safranwein, eine Pinte; doppelt feinen Zucker, fünf und zwanzig Unzen. Den Zucker löset man im Weine auf, um einen Syrup davon zu machen.

Safran schickt sich überaus wohl zu einem Syrup, weil in dieser Gestalt eine hinlängliche Gabe davon in einem mäßigen Umfange enthalten ist. Dieser Syrup wird gegenwärtig häufiger verschrieben, als der Wein, wovon er gemacht ist. Er ist eine angenehme Herzstärkung, und gibt den Juleps eine feine Farbe.

*L. D. Syrupus Cydoniorum.**Quittensyrup.*

Man nimt gereinigten Quittensaft, drei Pinten; Zimmet, ein Quentchen; Würznelken, Ingwer, von jedem ein halbes Quentchen; rothen Portwein, eine Pinte; doppelt feinen Zucker, neun Pfunde.

Den Saft nebst den Gewürzen digeriret man in der Aschenhize sechs Stunden lang; alsdann setzt man den Wein hinzu, und seihet das flüssige ab, und löset nachgehends so viel Zucker darinne auf, daß ein Syrup daraus wird.

Diese Zubereitung ist ein überaus angenehmes, gelindes, Hertzstärkendes, zusammenziehendes Mittel, das in einigen Arten von Durchfällen und Magenkrankheiten, entweder an und für sich selbst, in der Menge eines oder zweien Löffel voll auf einmal, oder um andere übelgeschmeckende Arzneimitteln dadurch zu verbessern und angenehmer zu machen, genommen werden kann.

*Syrupus Kermesinus.**Kermessyrup.*

Man nimt vom Kermestörnersafte, ein Pfund; weißen Zucker, zwei Pfunde. Macht daraus ohne Hize einen Syrup.

Der Kermessyrup wird aus den südlichen Gegenden Frankreichs schon fertig gemacht zu uns gebracht.

Dieser Syrup ist eines angenehmen Geschmacks, und von einer feinen rothen Farbe. Er wird für eine Hertzstärkung, und überhaupt für ein stärkendes Mittel, gehalten, und soll besonders in Ohnmachten und andern Zufällen schwangerer Weiber dienlich seyn.

*L. D. Syrupus e Sacco Limonum.**Syrup aus Limonensaft.*

Man nimt Limonensaft, dessen Unreinigkeiten man hat setzen, und nachher abseihen lassen, zwei Pinten; doppelt feinen Zucker, fünfzig Unzen. Den Zucker löset man in dem Saft auf, um einen Syrup davon zu machen.

E. Man nimt gereinigten Limonensaft, zwei Pfunde; weißen Zucker, vier Pfunde und zwei Unzen. Macht daraus ohne Kochen einen Syrup.

Auf die nämliche Art wird bereitet.

*L. Syrupus e sacco Mororum.**Maulbeersyrup.*

L. Syrupus e succo fructus Rubi Idaei.

himbeerensyrup.

Alle diese sind überaus angenehme, kühlende Syrupe, und werden in dieser Absicht gelegentlich in Tränken und Zuleps gebraucht, um in gallichten oder Entzündungskrankheiten den Durst zu löschen, die Hitze zu dämpfen, u. s. w. Zuweilen werden sie auch zu Sargeltränken gebraucht.

L. D. Syrupus e Meconio, sine Diacodion.

Mohnsyrup, oder: Diakodion.

Man nimt getrocknete und von dem Samen gereinigte weiße Mohnhäupter, viertelhalb Pfund; Wasser, sechs Gallons.

Die Häupter werden klein geschnitten, und in Wasser gekocht, unter öftern Umrühren, damit sie nicht anbrennen, bis bloß der dritte Theil des flüssigen übrig bleibt, welches bei nahe ganz von den Mohnhäuptern wird eingesaugt worden seyn. Alsdann nimt man das Gefäß vom Feuer, preßt das abgekochte stark aus, und kocht es bis auf ungefähr vier Pinten ein: man läßt es, weil es noch heiß ist, erst durch ein Sieb laufen, und hernach durch ein fein wollen Tuch; und setzt es eine Nacht über hin, daß sich die Unreinigkeiten zu Boden setzen. Den Morgen darauf gießt man die klare Flüssigkeit ab, und kocht sie mit sechs Pfunden doppelt-feinen Zuckers, bis das Gewicht des Ganzen neun Pfunde, oder etwas drüber, beträgt; damit ein Syrup von gehöriger Konsistenz daraus werde.

E. D. Syrupus Papaveris Albi, seu de Meconio, vulgo:

Diacodion.

Weißer Mohnsyrup, oder aus Mohnsafte, insgemein genannt: Diakodion.

Man nimt so eben reif gewordene, etwas getrocknete, und von ihrem Samen gereinigte weiße Mohnhäupter, zwei Pfunde; siedendes Wasser, drei Gallons; und vier Pfunde reinen Zuckers. Die Häupter schneidet man klein, und läßt sie eine Nacht über in dem Wasser weichen; alsdann kocht man es, bis bloß ein Drittheil vom Wasser übrig bleibt, und preßt das flüssige stark aus. Diese abgeseihete Flüssigkeit kocht man bis zur Hälfte ein, und seihet sie nochmals durch: endlich setzt man auch den Zucker hinzu, und kocht es zu einem Syrup.

Dieser Syrup kann auch bereitet werden: indem man

ein Quentchen des Extracts von weißen Mohnhäuptern in zwei Pinten eines bloßen Syrops auflöset.

Bei Bereitung dieses Syrops hat man besonders dieses sorgfältig in Acht zu nehmen, daß er allezeit, so viel nur immer möglich, von der nämlichen Stärke gemacht werde. Er wird Kindern in Gaben von zwei bis zu drei Quentchen gegeben: Erwachsenen von einer halben bis zu einer ganzen Unze und drüber, um die scharfen Säfte abzustumpfen, die Schmerzen zu lindern, Ruhe zu verschaffen, und die übrigen Endzwecke der Opiatmittel zu erreichen.

L. D. Syrupus Papaveris erratici.

Wilder Mohn Syrup.

Man nimt frische wilde Mohnblumen, vier Pfunde; siedendes Wasser, fünftehalbe Pinte.

Das Wasser gießet man auf die Mohnblumen, setzt sie übers Feuer, und rühret sie fleißig um, bis sie durch und durch befeuchtet sind. Sobald als sie untergesunken sind, setzt man alles bei Seite und läßt es eine Nacht über weichen. Den Tag darauf gießet man das flüssige ab, oder preßt es aus, und setzt es noch eine Nacht länger hin, daß es sich setze. Nachher setzt man die gehörige Menge doppelt feinen Zucker dazu, um einen Syrup daraus zu machen.

Dieser Syrup ist in Brustkrankheiten, Husten, Blutspucken, Seitensiechen, und andern Krankheiten, sowohl als ein erweichendes als auch als ein Opiatmittel, empfohlen worden. Es ist eins der leichtesten Opiatarzneimittel, und in dieser Rücksicht so schwach, daß einige gezweifelt haben, daß es nur die geringste Schmerzstillende Eigenschaft besitze.

L. D. Syrupus Pectoralis.

Brustsyrup.

Man nimt getrocknetes Englisches Frauenhaar, fünf Unzen; Süßholz, vier Unzen; siedendes Wasser, fünf Pinten.

Weichet es einige Stunden lang ein, seihet alsdann das flüssige ab, und macht es mit einer gehörigen Menge doppelt feinen Zuckers zu einem Syrup.

Die Aufschrift von dieser Zusammensetzung brücket die Absicht derselben bei ihrem Arzneigebrauche aus: sie soll nämlich die scharfen Säfte gelinde machen, den Reiz zum Husten besänftigen, und den Auswurf des zähen Schleims befördern.

L. D. Syrupus e floribus Paralysis.

Schlüsselblumensyrup.

Dieser wird von Schlüsselblumen auf die nämliche Art, wie der Nelkenblumensyrup gemacht.

Er ist sonst in Nervenkrankheiten für dienlich gehalten worden; seines angenehmen Geruchs und Geschmacks wegen empfiehlt er sich den Patienten, wiewohl es heut zu Tage wenige gibt, die ihm einige besondere Kräfte zuschreiben wollen.

L. Syrupus Rosarum solutivus.

Abführender Rosensyrup.

Man nimt die nach gescheneher Destillation von sechs Pfunden Damascener Rosen zurückgebliebene Flüssigkeit; doppelt feinen Zucker, fünf Pfunde.

Nachdem man die Flüssigkeit von den Rosen ausgepreßt hat, kocht man sie bis auf drei Pinten ein, und läßt sie eine Nacht stehen, um sich zu setzen. Den Morgen darauf gießt man das klare vom Bodensatz ab, und setzt den Zucker hinzu, und kocht die Mischung bis aufs Gewicht von achtehalb Pfunden ein.

Dieser Syrup wird von einem doppelten Aufgusse von frisch gesammelten blassen Rosen, auf die nämliche Art, wie der Syrup vom wilden Rohn, gemacht, und wird genannt:

E. Syrupus Rosarum Pallidarum.

Damascener Rosensyrup.

Man nimt frische Damascener Rosenblätter, ein Pfund; siedendes Wasser, drei Pfunde, und reinen Zucker, drei Pfunde. Die Rosen läßt man die ganze Nacht über eingeweicht stehen, thut alsdann zur hell abgeseihten Flüssigkeit den Zucker hinzu, und macht mit einer gelinden Hitze einen Syrup daraus.

Die nach der Destillation der Rosen übriggebliebene Flüssigkeit schickt sich eben so gut zur Verfertigung dieses Syrups, als ein frischer Aufguss der Blumen. Dieser Syrup ist ein angenehmes und gelindes Purgiermittel für Kinder, in der Gabe eines halben, oder eines ganzen Löffels voll. So erweist er sich auch als ein gelindes Laxiermittel für Erwachsene, das bei Hartleibigkeit gute Dienste thut.

E. Syrupus de Rosis siccis.

Syrup von getrockneten Rosen.

Man nimt getrocknete rothe Rosen, sieben Unzen; weißen Zucker, sechs Pfunde; siedendes Wasser, vier Pinten.

Läßt eine Nacht hindurch die Rosen im Wasser aufgegossen stehen, alsdann kocht man sie ein wenig, seihet das flüssige ab, setzt den Zucker dazzu, und kochet sie bis zur Konsistenz eines Syrups ein.

Dieser Syrup wird für gelinde zusammenziehend gehalten: besonders aber seiner rothen Farbe wegen geschätzt.

E. Syrupus Scilliticus.

Meerzwiebel syrup.

Man nimt Meerzwiebeleßig, anderthalbe Pinte; Zimmet, Ingwer, von jedem eine Unze; doppelt feinen Zucker, viertheil Pfund.

Die Gewürze läßt man drei Tage lang im Essig einweichen stehen; seihet alsdann das flüssige davon ab, sehet den Zucker darzu, und macht einen Syrup davon.

E. Man nimt Meerzwiebeleßig, anderthalbe Pinte; weißen Zucker, viertel Pfund. Macht daraus bei gelinder Hitze einen Syrup.

Die in der erstern von diesen Zusammensetzungen befindlichen Gewürze mildern in etwas die widerwärtige Eigenschaft der Meerzwiebeln; obschon nicht in der Maasse, daß das unangenehme des Arzneimittels dadurch ganz und gar wegfiel. Es wird meistens in Gaben von einem bis zweien Löffel voll gebraucht; um den zähen Schleim zu verdünnen und den Brustauswurf zu befördern; welches es auf eine überaus wirksame Weise thut.

L. Syrupus simplex.

Einfacher Syrup.

Man löset in Wasser so viel doppelt feinen Zucker auf, daß daraus ein Syrup werde.

E. Syrupus simplex, siue Communis.

Gemeiner Syrup.

Man löset in hinlänglichem Wasser den reinsten Zucker auf, daß daraus ein Syrup werde.

Diese Zubereitungen sind bloße flüssige Verfüßungsmittel, die weder lieblichen Geruch, noch angenehme Farbe haben.

L. Syrupus e Spina Ceruina.

Kreuzbeersyrup.

Man nimt vom Saft von reifen und frischen Kreuzbeeren, ein Gallon; Zimmet, Ingwer, Muskatnüsse, von jedem eine Unze; doppelt feinen Zucker, sieben Pfunde.

Den Saft läßt man eiliche Tage stehen, um sich zu setzen; alsdann seihet man ihn durch, und weichet in einigen Theilen davon die Gewürze ein. Den übrigen Saft kochet man;

und setzet gegen das Ende denjenigen Theil, in welchem die Gewürze eingeweicht wurden, nachdem man ihn vorher durchgeseiht hat, hinzu. Dieses Stück von dem Proceß muß so behandelt werden, daß die ganze Flüssigkeit auf vier Pinten zurückgebracht wird. Endlich thut man den Zucker dazju, und macht die Mischung zu einem Syrup.

E. Man nimt vom gereinigten Saft von reifen Kreuzbeeren, sechs Pfunde; weißen Zucker, viertelb Pfund; kochet den Saft nebst dem Zucker zur Konsistenz eines Syrops ein.

In der vorigen Zubereitung sind die widrigen Eigenschaften der Kreuzbeeren durch die Gewürze und durch das wesentliche Del gedämpft: demungeachtet aber bleiben sie immer noch unangenehm. Drei bis vier Löffel voll wirken schnell als ein Purgiermittel, und führen eine große Menge wäßriger Feuchtigkeiten ab. Zuweilen verursachen sie einen Durst und Trockenheit des Mundes und des Schlundes, und heftiges Kratzen. Diesem kann man zuvorkommen, wenn man während der Wirkung Habergrüße mit Wasser reichlich trinket.

L. Syrupus Violarum.

Veilchensyrup.

Man nimt frische und schön gefärbte Veilchen, zwei Pfunde; siedendes Wasser, fünf Pinten.

Lasset sie einen ganzen Tag über in einem Glase, oder wenigstens in einem glazierten irdenen Gefäße, eingeweicht stehen; alsdann giehet man das flüssige davon ab, und seihet es durch ein dünn leinen Tuch, wobei man auch den gelindesten Druck sorgfältig vermeidet: nachdem man nachher die gehörige Menge Zucker hinzugesetzt hat, macht man einen Syrup davon.

E. Man nimt frische Märzveilchen, ein Pfund; siedendes Wasser, drei Pinten.

Lasset sie vier und zwanzig Stunden in einem irdenen genau vermachten Gefäße eingeweicht stehen: alsdann seihet man das flüssige, ohne Drücken, durch, und löset darinne sieben und ein Viertel Pfund weißen pulverisirten Zucker auf; woraus man, ohne Kochen, einen Syrup bereitet.

Dieser Syrup ist von einem überaus angenehmen Geruch und Geschmack, und erweist sich in der Menge von einem oder zweien Löffel voll als ein gelindes Laxiermittel für Kinder. Durchs Aufbewahren verlieret er leicht seine schöne blaue Farbe, weswegen er hauptsächlich geschätzt wird.

L. Syrupus Zinziberis.

Ingwersyrup.

Man nimt in dünne Scheibchen geschnittenen Ingwer, vier Unzen; siedendes Wasser, drei Pinten. Läßt ihn einige Stunden eingeweicht stehen, gießt alsdann das flüssige ab, und macht daraus mit einer gehörigen Menge doppelt feinen Zuckers einen Syrup.

Dieses ist ein angenehmer und mäßig gewürzhafter Syrup, der mit Geruch, Geschmack und Eigenschaften des Ingwers nicht allzustark versehen ist.

E. D. Man nimt pulverisirten Ingwers, drei Unzen; siedendes Wasser, drei Pinten; und weißen Zucker, sieben und ein Viertelpfund. Den Ingwer läßt man vier und zwanzig Stunden lang in einem genau vermachten Gefäße in dem Wasser eingeweicht stehen, thut alsdann zur klar abgeseihten Flüssigkeit den pulverisirten Zucker, und macht einen Syrup.

L. D. Confectio Alkermes.

Alkermeslatwerge.

Man nimt vom warm gemachten und durchgeseihten Kermeskörnersafte, drei Pfunde; Damascener Rosenwasser, sechs Unzen nach dem Maasse; Zimmetöl, einen halben Scrupel; doppelt feinen Zucker, ein Pfund. Den Zucker löset man in Rosenwasser vermittelst der Hitze eines Wasserbades, zu einem Syrup auf; alsdann mischet man den Saft von Kermeskörnern darunter, und, nachdem es kalt geworden, das Zimmetöl.

E. D. Syrupus Aceti.

Essigsyrup.

Man nimt Essig, zwei Pinten; weißen Zucker, viertelhalb Pfund; kocht es zur Konsistenz eines Syrups.

Dieses wird für ein gutes den Brustauswurf beförderndes und Schleim zertheilendes Mittel gehalten: und zu dergleichen Absichten kann jedweder anderer Syrup behülflich seyn; weil der Zucker an und für sich selbst schon ein Bestreben und Genügtheit dazu hat.

Syrupus de Berberis.

Berbisbeeren syrup

Dieser wird durchs Kochen in einem glafirten irdenen Gefäße, aus zwei Pfunden des Saftes von den Früchten mit anderthalb Pfund feinen Zuckers, zur Konsistenz eines Syrups, bereitet.

Das Kochen eines jedweden sauren Syrops ist in doppelter Rücksicht ein Fehler; weil es nämlich die Säure stumpf macht, von welcher doch hier die Wirkung zu erwarten ist, und verursacht, daß er anschießet und kandirt. Dieser ist kühlend und zusammenziehend, wird aber nicht oft gebraucht. Er gibt ein gutes Surgelwasser ab.

Syrupus Capillorum Veneris.

Frauenhaarsyrup.

Man nimt Frauenhaarsyrup fünf Unzen, weicht und kocht es in einer hinlänglichen Menge Wassers, mit zwei Unzen Süßholzwurzeln. Und kocht die klare durchgeseihete Flüssigkeit mit drei Pfunden weißen Zuckers zu einem Syrup ein.

Dieses befördert den Auswurf in so weit, als es der Zucker thun kann; was aber die übrigen Ingredienzien anlangt; so könnte das Ganze in einer Gabe auf einmal genommen werden, und kann daher nicht die geringste Wirksamkeit äussern, auf die man sich zu verlassen hätte.

Syrupus de Caryophyllis Aromaticis.

Würznelkensyrup.

Man schneidet eine Unze Würznelken klein, und läßt sie einige Tage mit zwölf Unzen weißen Weins aufgegossen stehen; alsdann seihet man das Flüssige durch, und kocht es mit einer hinlänglichen Menge Zuckers, nämlich zwanzig Unzen, zu einem Syrup ein.

Dieser Syrup würde keine Erwähnung verdienet haben, wenn er nicht oft, ohne Verordnung, statt des Nelkenblumensyrups, in dessen Ermangelung, gebraucht würde; weil dieser nur einmal des Jahres gemacht werden kann; jener aber, der Würznelkensyrup, mit Kochenille ganz genau seine Farbe erhalten kann.

In Aufsehung ihrer Kräfte und Eigenschaften sind sie einander gleich, die in beiden so unbedeutend sind, daß es kaum werth ist, diesen Befrug angemerkte zu haben.

Syrupus Corticum Citriorum.

Citronenschalensyrup.

Man nimt fünf Unzen von der äussern gelben, völlig reifen und frischen Citronenschale; von den Scharlachbeeren, oder an deren Statt, von dem zu uns gebrachten Saft, zwei Quentchen; Quellwasser, drei Pfunde. Läßt es zusammen eine Nacht über in einer Badhize eingeweicht stehen; und setzt zur abgeseihten Flüssigkeit drittehalb Pfund feinen Zu-

cker hinzu: und kocht es mit einer mäßigen Hitze zur Konsistenz eines Syrops ein.

Auf die nämliche Art werden die Syrupe von den Pomeranzen- und Limonenschalen bereitet.

Nur muß man sich in Acht nehmen, daß durch eine allzulange Hitze der gewürzhafte Geruch und Geschmack nicht weggedampft werde.

Syrupus de Glycyrrhiza.

Süßholzsyrup.

Man nimt zwei Unzen frisches, gereinigtes und gestoffenes Süßholz; weiß Frauenhaar, eine Unze; Ispis, eine halbe Unze. Gießet dareuf drei Pfunde siedendes Quellwasser, und nachdem es vier und zwanzig Stunden aufgegossen in einer Badhitze gestanden hat, seihet und kläret man das flüssige ab; und kocht es mit dem besten Honig und seinem Zucker, von jedem zehn Unzen, in einer Badhitze zu einem Syrup ein.

Dieses war des Mesue seine Erfindung, die in allen Apothekerbüchern, bis aufs letzte, ohne Abänderung, beibehalten worden ist.

Syrupus florum Persicorum.

Pfersichblütensyrup.

Man nimt ein Pfund frische Persichblüthen, und gießt darauf drei Pfunde warmes Wasser: nachdem sie vier und zwanzig Stunden eingeweicht gestanden haben, preßt man das flüssige aus, und wiederholet das Aufgießen mit einer frischen Menge Blumen und der nämlichen Flüssigkeit, fünfmal; alsdann löset man in drei Pfunden von dem zuletzt durchgeseihten dritthalb Pfund Zucker auf, und kocht es zur gehörigen Konsistenz ein.

Dieser wird insgemein durch einen einzigen Aufguß bereitet; indem man bloß so viel draufgießt, daß die Blüthen gebrühet werden. Es ist ein schönes Brechmittel für Kinder, daß zugleich von unten etwasöffnung macht. Die Gabe davon sind zwei Quentchen bis eine Unze.

Syrupus de Rhabarbaro.

Rhabarbersyrup.

Man nimt von dem besten Rhabarber und von Sonnenblättern, von jedem dritthalbe Unze; Zimmet, anderthalb Quentchen; Ingwer, ein halbes Quentchen; Wasser, acht Pfunde. Man läßt es eine ganze Nacht hindurch warm eingeweicht stehen, und kocht alsdann die abgeseihete Flüssig-

keit mit zwei Pfunden weißen Zuckers zu einen Syrup ein; gegen das Ende werden zwei Unzen vom purgirenden Rosensyrup darzu gemischt.

Mel Saponis.

Seifenhonig.

Man nimt gemeine Seife und Honig, von jedem vier Unzen; Weinsteinatz, eine halbe Unze; Erdrauchwasser, zwei Quentchen. Mischet alles zusammen.

Dieses wird als eine gute Sache anempfohlen zur Reinigung und Weißmachung der Haut; es kann aber auch zu einem weit wichtigern Gebrauche angewandt werden, und thut oft gute Dienste im Gliederreißen, wenn es auf dem schmerzhaften Theile wohl eingerieben wird: es ist aber so durchdringend und wirksam, daß es zuweilen eine Blase macht und anfangs den Schmerz vermehret. Durch Zusatz einer gehörigen Menge von Kampher und Opium kann man wichtige Verbesserungen machen und vornehmen.

Syrupus restringens.

Anhaltender, oder stopfender Syrup.

Man nimt ein Pfund Eicheurinde; Granatäpfelschalen, Tormentill- und Bistortwurzeln, von jedem zwei Unzen; kocht es in drei Maas Quellwasser bis auf drei Pfunde ein. Sei- het das flüssige ab, und läßt es sich setzen, bis es klar geworden; alsdann gießt man es durchs Reigen ab. Zu dieser Flüssigkeit setzt man vom Schlehen- und Verbisbeerenaste, von jedem ein Pfund, hinzu, und dämpfet alles bis auf zwei Pfunde ab; alsdann setzt man zwei Pfunde feinen Zucker hinzu, und kocht es zur gehörigen Konsistenz ein.

Dieses gibt einen dergestalt stopfenden Syrup ab, daß man sich in Durchfällen, wo dergleichen Dinge nöthig sind, so wie auch in allen andern Arten von Flüssen, ganz allein darauf verlassen kann. In hitzigen, und in allen Wechselfiebern, befördert er gar sehr die Wärfung der Rinde, und bei Kindern hilft er zuweilen ohne selbige. Wenigstens kann ein großer Theil davon erspart werden, wenn sie in alle dazu schickliche Arzneigestalten, und die Rinde selbst entweder in Bissen oder in Latwergen gebracht wird. In allen Arten von Blutflüssen ist es überaus schicklich zu gebrauchen, und pflegt im weißen Flusse und in andern weiblichen Schwachheiten, große und gute Dienste zu thun.

Mella et Oxymellita.

Honige und Sauerhonige.

L. Mel Aegyptiacum.

Aegyptisches Honig.

Man nimt fünf Unzen überaus fein pulverisirtes Grünspan; Honig, vierzehn Unzen am Gewicht; Essig, sieben Unzen, nach dem Maasse.

Diese Ingredienzien zusammen kocht man bei einem gelinden Feuer bis sie eine gehörige Konsistenz und röthliche Farbe erlangt haben. Wird diese Mischung eine Zeit lang aufbewahrt, so fällt der dicke Theil zu Boden; der dünnere aber, der oben aufschwimmt, wird mel Aegyptiacum genannt.

Diese Zubereitung ist bloß zum äußerlichen Gebrauche bestimmt, zur Reinigung der Geschwüre und Wegnehmung des wilden Fleisches. Sie ist auch in venerischen Geschwären des Mundes und der Mandeln im Halse dienlich. Sollte man sie schärfer nöthig haben, so kann das durchs Umschütteln des Gefäßes geschehen, so daß die dicke Materie auf dem Boden mit der obern dünnen vermischt wird.

L. Mel Elatines.

Wilder Glashonig.

Man nimt vier Pinten vom gereinigten Saft des wilden Glases; abgeklärten Honig, vier Pfunde: kocht es zur gehörigen Konsistenz ein.

Diese Zubereitung kam zuerst in der vorigen Ausgabe unserer Pharmacopöe zum Vorschein. Sie wird überaus selten gebraucht, und nicht oft in den Apotheken angetroffen.

L. D. Mel Helleborarum.

Nieswurzhonig.

Man nimt getrocknete und dünn geschnittene weiße Nieswurzwurzeln ein Pfund; abgeklärten Honig, drei Pfunde; Wasser, vier Pinten.

Läßt die Wurzeln drei Tage lang im Wasser eingeweicht stehen, und kocht sie alsdann ein wenig: das flüssige drückt man aus, und läßt es noch einmal durchlaufen, und kocht es mit dem Honig zur gehörigen Dicke ein.

Man hat besonders Sorge zu tragen, daß diese Zubereitung so nahe als möglich zur Honigdicke gebracht werde, damit ihre Stärke und Kraft nicht zu ungewiß sey. Sie wirkt als ein gewaltsames Purgier- oder Brechmittel, und ist zum gemeinen Gebrauche allzuheftig und unsicher. Sie ist zuweilen in Rasereien in Gaben von einem bis zu zwei Quentchen und drüber gegeben worden; wiewohl sie häufiger zu Klystie-

ren gebraucht wird. Die heutige ausübende Arzneikunst macht überhaupt wenig oder gar keinen Gebrauch davon.

L. D. Mel Rosaceum.

Rosenhonig.

Man nimt gereinigte und geschwind getrocknete rothe Rosenknospen, vier Unzen; siedendes Wasser, drei Pinten; abgklärten Honig, fünf Pfunde; die Rosen läßt man einige Stunden lang im Wasser eingeweicht stehen; seihet alsdann das flüssige ab, vermischet damit den Honig, und kocht es zur gehörigen Konsistenz ein.

E. D. Mel Rosaceum.

Rosenhonig.

Man nimt getrocknete rothe Rosen, ein halbes Pfund; siedendes Wasser, vier Pinten; Honig, sechs Pfunde. Die Rosen läßt man eine Nacht über im Wasser eingeweicht stehen; seihet alsdann das flüssige davon ab, setzt den Honig darzu, und kocht die Mischung zur Konsistenz eines Syrops ein.

Diese Zubereitung wird häufig als ein gelinde kühlendes reinigendes Mittel, besonders unter Gurgelwasser zu Geschwüren und Entzündungen des Mundes und der Mandeln im Halse gebraucht.

L. D. Oxymel ex Allio.

Sauerhonig mit Knoblauch.

Man nimt dünn geschnittenen Knoblauch, anderthalbe Unze; Kümmel, süßen Fenchelsamen, von jedem zwei Quentchen; abgklärten Honig, zehn Unzen am Gewichte; Essig, eine halbe Pinte. Den Essig läßt man eine Weile mit den gestossenen Samen in einem glazirten irdenen Gefäße kochen; alsdann thut man den Knoblauch hinzu, und bedeckt das Gefäß ganz genau. Sobald es kalt geworden, drückt man das flüssige aus, und löset darinne bei der Hitze eines Wasserbades den Honig auf.

Dieser Sauerhonig wird zur Verdünnung der zähen Säfte, Beförderung des Brustauswurfes, und der flüssigen Absonderungen überhaupt, empfohlen. Es ist ohne Zweifel ein Arzneymittel von beträchtlicher Wirksamkeit, obschon überaus unangenehm; indem der Geruch und Geschmack des Knoblauchs, der Zuthat der gewürzhafte Samen ungeachtet, immer noch hervorsticht.

*Oxymel Colechicum.**Sauerhonig mit Wiesensafran.*

Man nimt abgklärten Honig, zwei Pfunde; eine Pinte Wiesensafranessig: kocht es in einem gläsernen irdenen Gefäße bei einem gelinden Feuer, zur Konsistenz eines Syrops.

Dieser Sauerhonig ist die gelindeste Zubereitung dieser Wurzel; er hat einen angenehmen säuerlichen Geschmack, reizet gelinde die Zunge, hat eine mäßig zusammenziehende Eigenschaft, und ist zur Reinigung der Zunge vom Schleim ganz fürkräftlich. In einer verstärkten Gabe ist er ein Brechmittel, und zuweilen ein Purgiermittel; am merkwürdigsten aber wirkt er als ein Urntreibendes Mittel.

Wo das Blutwasser stockt, oder überflüssig da ist, und die krankmachende Materie durch die Nieren vermünftiger Weise abgeführt werden kann, kann dieser Sauerhonig mit großem Vortheile gebraucht werden; daher er insonderheit zur Erleichterung für wassersüchtige Patienten geschickt und bestimmt ist. Und was diese Zubereitung ganz vorzüglich begünstiget, ist, daß zur Kur auch der hartnäckigsten Krankheiten keine große Menge davon nöthig ist.

Die Gabe, wenn es ein Urntreibendes Mittel abgeben soll, ist, daß man mit einem Theelöffel voll, zweimal des Tages, in einer schicklichen Flüssigkeit, den Anfang macht: den zweiten oder dritten Tag gibt man die nämliche Gabe dreimal des Tages; hernach viermal des Tages; und wenn der Patient diese Gabe leicht verträgt, und die gehörige Wirkung nicht erfolget, so kann man nach und nach bis zu einer ganzen Unze in einem Tage steigen, ja bis auf anderthalbe Unze. Sollte aber diese letzte Menge keine Wirkung thun; so hat man sich wenig oder gar nichts, weder von diesem, noch von sonst einem andern Arzneymittel, zu versprechen.

*Oxymel Pectorale.**Brustsauerhonig.*

Man nimt Alantwurzeln, eine Unze; Florentinische Bellwurzel, eine halbe Unze; Ammoniakgummi, eine Unze; Essig, eine halbe Pinte; abgklärten Honig, ein Pfund; Wasser, drei Pinten. Die geschnittenen und gestossenen Wurzeln läßt man im Wasser so lange kochen, bis eine Pinte davon verloren gegangen ist; alsdann seihet man das flüssige ab, und thut das vorher im Essig und Honig aufgelöste Gummi Ammoniak dazu, und läßt alles zusammen ein wenig kochen.

Die Aufschrift von dieser Zusammenfetzung drückt schon ihre Arzneykräfte aus. Sie ist für solche Brustkrankheiten bestimmt, die von einer Uebermaas eines zähen Schleims, (wel-

chen diese Arznei verdünnt, und den Auswurf desselben befördert, und von verstopften Lungengefäßen herrühren. Davon können alle Nächte und Morgen zweien bis drei Löffel voll genommen, und einige Zeit lang damit fortgefahen werden.

L. D. Oxymel Scilliticum.

Meerzwiebelsauerhonig.

Man nimt abgklärten Honig, drei Pfunde; Meerzwiebel-saft, zwei Pinten. Nach dem E. D. vier Pfunde vom abgklärten Honig. Kocht es in einem gläsernen irdenen Gefäße, bei einem gelinden Feuer, zur Konsistenz eines Sy-rups ein.

Der Meerzwiebelsauerhonig ist ein nütliches eröffnendes, reinigendes und den Brustauswurf beförderndes Mittel, das in feuchten Engbrüstigkeiten, Husten, und andern Krankheiten, wo zu viel dicker zäher Schleim ist, große Dienste thut. Er wird in Gaben von zwei bis drei Quentchen, zugleich mit etwas gewürzhaftem Wasser, als Zimmetwasser, genommen, um den Ekel, den er sonst leicht erwecken würde, zu verhin- dern. In starken Gaben erweist er sich als ein Brechmittel.

L. D. Oxymel simplex.

Einfacher Sauerhonig.

Man nimt abgklärten Honig, zwei Pfunde; Essig, eine Pinte: kocht es in einem gläsernen irdenen Gefäße, bei einem gelinden Feuer, zur Konsistenz eines Sy-rups.

Honige aus vorigen Apothekerbüchern.

Mel Anthosatum.

Rosmarinblüthenhonig.

Man nimt frisch gesammelte Rosmarinblüthen, ein Pfund; abgklärten Honig, drei Pfunde: mischet es zusammen in ei- nen Topf, den man an die Sonne setzt; und hebt die Mi- schung zum Gebrauche auf.

Mel Mercuriale.

Bingelkrauthonig

Man nimt von Bingelkrautsafte, drei Pfunde; Honig, zwei Pfunde: reiniget und kocht es zusammen bis zur Honigkonsistenz.

Mel Mororum, vel Diamorum.

Maulbeerenhonig.

Man nimt von dem durchs Seihenlassen gereinigten Safte

von den sowohl vom Baume als vom Strauche vor Sonnen-
Aufgang unreif eingesammelten Maulbeeren, von jedem an-
derthalb Pfund; durchgeseihten und abgeschäumten Honig,
zwei Pfunde. Läßt es zusammen bei einer gelinden Hitze bis
zur gehörigen Konsistenz sachte kochen und aufkochen.

Mel Violaceum.

Veilchenhonig.

Wird eben so, wie der Rosenhonig, gemacht.

Succi et Gelatinae.

Säfte und Gallerten.

L. D. Succi Scorbutici.

Säfte wider den Scharbock.

Man nimt vom Löffelkrautsafte, zwei Pinten; von Bach-
bungen, eine Pinte; von der Brunnenkresse, eine Pinte; von
Sevilianischen Pomeranzen, eine Pinte und ein Quart. Mi-
schet alles untereinander; läßt es stehen, bis sich die Unrei-
nigkeiten gesetzt haben, und entweder gießt man alsdann die
Flüssigkeit helle ab, oder seihet sie durch.

E. D. Succi Antiscorbutici.

Säfte wider den Scorbut.

Man nimt vom Löffelkraut- Pomeranzen- und Brunnen-
kresssaft, von jedem eine Pinte; geistreiches Muskatnuswas-
ser, ein Quart von einer Pinte; und läßt es stehen, bis sich
die Unreinigkeiten gesetzt haben, alsdann gießt man die klare
Flüssigkeit ab.

Beide diese Zusammensetzungen sind von beträchtlichem
Nutzen zu den in der Aufschrift ausdrücklich genannten Ab-
sichten: der Pomeranzensaft ist ein süßes Hülfsmittel zu-
gleich mit dem Löffelkraute, so wie auch in Verbindung mit
andern scharfen antiscorbutischen Mitteln, die, in dieser Mi-
schung, wie aus der Erfahrung bekannt ist, weit bessere Wir-
kungen hervorgebracht haben, als wenn sie bloß an und für
sich selbst gegeben worden sind. Diese Säfte können von zwei
bis zu drei Unzen genommen werden, so viel als der Magen
vertragen kann, zwei- bis dreimal des Tages. Sie vermeh-
ren überhaupt die Absonderungen des Urins, und halten zu-
weilen offenen Leib.

L. Rob Baccarum Sambuci.

Holunderbeerenfaſt.

Man läßt den gereinigten Holunderbeerenfaſt bei einer gelinden Hiße eindicken.

E. Man nimt zwei Quart reifen Holunderbeerenfaſt, und ein halbes Pfund feinen Zucker. Dämpfet über einem gelinden Feuer bis zur Honigdicke ab.

Dieſer Saft iſt ein kräftiges ſeifenartiges Auflöſungsmittel, das die Verſtopfungen der Eingeweide öfnet, die natürlichen Abſonderungen durch Stuhl, Urin und Schweiß befördert; und auf dieſe Art in mancherlei langwierigen Krankheiten Dienſte leiſtet. Die Gabe iſt von einem oder zwei Quentchen bis zu einer Unze oder drüber. Ein Löffelvoll mit Waſſer verdünnt wird in gemeinen Erkältungen, bei Schlafengehen, nicht ohne Nutzen genommen.

Succus Prunorum Silueſtrium, ſive: Acaciae Germanicae.

Schlehen, oder deutſcher Acacien Saft.

Man läßt eine beliebige Menge Saft von unreifen Schlehen über einem gelinden Feuer eindicken.

Dieſes iſt ein mäßig ſtarkes zuſammenziehendes Mittel, das mit der Aegyptiſchen Acacia Aehnlichkeit hat, und ſtatt ſelbiger auch oft untergeſchoben wird. Es wird in Bauchflüſſen, u. ſ. w. von einem Scrupel bis zu einem Quentchen gegeben.

Gelatina, ſeu Mina Cydoniorum.

Quittengallerte, oder Marmelade.

Man nimt drei Pinten gereinigten Quittensaft, und ein Pfund weißen Zucker: kochet es zuſammen kunſtgemäß.

Dieſes iſt ein nütliches, kühlendes, anhaltendes Arzneimittel: es wird in Schwachheiten des Magens, Neigung zum Brechen, Durchfällen und Ruhren, die von einer hitzigen Unpäßlichkeit, oder ſcharfen gallichten Säften herrühren, gegeben. Die Gabe iſt von einem Quentchen, bis zu einer halben Unze oder drüber.

Gelatina Berberorum.

Berbisbeerengallerte.

Man nimt ein Pfund von den Stielen rein gepflückte Berbisbeeren; und eben ſo viel weißen Zucker. Kocht es bei einer gelinden Hiße zur gehörigen Konſiſtenz ein; alsdann drückt man die Gallerte durch Flanell.

*Gelatina Ribesiorum.**Johannisbeerengallerte.*

Wird auf die nämliche Art bereitet.

Beide diese Zubereitungen sind angenehm, süßsäuerlich und kühlend, und werden aus dieser Absicht zur Befechtung des Mundes und Schlundes in Entzündungskrankheiten gebraucht. In Wasser aufgelöst, geben sie ein heilsames verdünnendes Getränk; von einer seifenartigen Natur ab, das sich mit dem Blute, oder dem Blutwasser, wenn es zu dick, (wie in gewissen Fiebern) vermischt, wo hingegen bloßes Wasser meistens unverändert durch die Nieren wieder weggeht.

*L. Elaterium.**Eselsgurkenfaß.*

Man schält reife wilde Gurken, preßt ganz gelinde ihren Saft aus, und läßt ihn durch ein feines Haarsieb in ein glastirtes irdenes Gefäß laufen. Nachdem er einige Stunden gestanden hat, wird sich der dickere Theil zu Boden setzen, wovon man den dünnern abgießt, und das flüssige das noch zurückbleibt, durchs Filtriren absondert. Der zurückgebliebene dicke Theil wird mit Leinwand bedeckt, und der Sonne, oder einer andern gelinden Hitze ausgesetzt, bis er völlig trocken geworden ist.

Die Art des schicklichsten Filtrirns, dessen man sich zu dieser Zubereitung bedient, ist ein baumwollener naßgemachter Locht, davon das eine Ende in der Flüssigkeit liegen, das andere aber über dem Gefäße herunterhängen muß; wodurch die Flüssigkeit angezogen wird und herabtröpfelt, bis der größte Theil derselben abgeleitet, und die festere Substanz zurückgelassen ist.

Das *Elaterium* ist ein starkes Purgiermittel, das sich oft als ein heftiges Brechmittel erweist. Es wird in Wasserfuchsen, wo die allerwürksamsten Arzneimitteln nöthig sind, von einem bis zu vier oder fünf Granen gegeben; und zuweilen wird es, in geringerer Menge, schwächern Purgiermitteln, um mehr zu reizen, zugesetzt.

Aus dem vorigen Londoner Apothekerbuche, und der gemeinen Praxis.

*Rob, sine: Sapa simplex.**Einfacher eingesottener Most, oder Sapa.*

Man nimt von guten und weißen Weintrauben eine beliebige Menge neulich ausgepreßten Saft, und kocht ihn über

einem langsamen Feuer, bis bloß noch eine Pinte von dreien übrig bleibt, oder bis es zur Konsistenz des Honigs gelanget.

Rob de Berberis.

Eingefottener Berbisbeeren-saft, oder Rob.

Man nimt von dem klar durchgeseihten Berbisbeeren-safte, ein Pfund; feinen Zucker, ein halbes Pfund. Läßt es über einem langsamen Feuer zur gehörigen Konsistenz abdampfen.

Rob de Cerasis.

Eingefottener Kirschsaft, oder Rob.

Man nimt vom rothen sauren Kirschsaft nach Belieben, und kocht ihn mit halb so viel feinen Zucker über einem langsamen Feuer, nach obiger Vorschrift.

Rob de Cornis.

Eingefottener wilder Kirschsaft, oder Rob.

Man nimt ein Pfund wilde Kirschen, und läßt sie in einer hinlänglichen Menge Quellwasser eingeweicht stehen, bis man das Fleisch durch ein Sieb drücken kann; alsdann dampfet man die überflüssige Feuchtigkeit ab, und kocht es mit einem halben Pfunde feinen Zucker zur gehörigen Konsistenz ein.

Rob Cydoniorum.

Eingefottener Quittensaft, oder Rob.

Man nimt eine beliebige Menge gereinigten Quittensaft; und nachdem er bis auf den dritten Theil gelinde eingekocht worden, setzt man halb so viel von dem feinsten Zucker zu, und hält mit einer langsamen Hitze an, bis es die gehörige Konsistenz erlangt.

Miua vel Gelatina Cydoniorum.

Quittengallerte, oder Marmelade.

Man nimt zwölf Pfunde klar gereinigten Quittensaft; dampfet die Hälfte durchs Kochen ab, und thut zu dem Zurückgebliebenen fünf Pfunde alten weißen Wein, und dampfet es wieder bis auf den dritten Theil ab, unter Wegnehmung des Schaums, der sich erhebet. Nachdem sich das Zurückgebliebene gesetzt hat, seihet man es durch, und kocht es mit drei Pfunde Zucker zur gehörigen Konsistenz künftgemäß ein.

*Rob Prunorum acidorum.**Eingesottener Schlehenast, oder Rob.*

Wird auf die nämliche Art, wie das Quittenrob, gemacht; und in beiden ist der Zucker von feiner Wichtigkeit, sondern kann nach Belieben hinzugehan werden.

*Rob de Ribes.**Eingesottener Johannisbeerensaft, oder Rob.*

Dieser wird auf eben die Art, wie das Verbisbeerenrob, von dem wohl gereinigten Saft gemacht; und muß daher über dem Feuer abgeschäumt werden, ehe man es hinstellt, daß es sich setze.

*Rob Baccarum Sambuci.**Eingesottener Holunderbeerensaft, oder Rob.*

Man nimt eine beliebige Menge Holunderbeerenast, und läßt ihn ganz langsam über einem gelinden Feuer eindicken, entweder bloß für sich selbst, oder mit dem vierten Theile Zucker.

Auf eben die Art wird das Altichrob, der Wacholderbeerenast, und das Rob vom Ehrenpreis, bereitet; außer, daß zu dem letztern vom Zucker und Saft gleiche Theile erfordert werden. Und so können auf gleiche Art auch andere zubereitet werden.

*Succus Glycyrrhizae simplex.**Einfacher Süßholzast.*

Man nimt eine beliebige Menge von der besten, gereinigten und ein wenig gestossenen Süßholzwurzel; weicht sie drei Tage lang in so viel Quellwasser ein, daß sie drei Quersfinger hoch bedeckt steht: alsdann läßt man es zusammen aufkochen und preßt die Flüssigkeit aus, die man, bei einem langsamen Feuer, zur gehörigen Konsistenz, nach der Kunst, abdämpft.

Die alten Apothekerbücher, besonders die von deutschen Verfassern, haben einen großen Ueberfluß an solchen Arzneimittelgestalten, die sie von den Arabern entlehnten; sie werden aber jetzt fast gar nicht mehr gebraucht, dergestalt, daß so gar von denen, die das Kollegium hier beizubehalten für dienlich befunden hat, sehr wenige von den Apothekern gefertigt werden: denn die meisten Sachen werden von unsern Zuckerbäckern auf eine sehr zierliche, und auch zum Arzneigebrauch sich sehr wohl schickende Art, wie z. B. besonders die Quitten, behandelt und bearbeitet. Der Süßholzast wird

vorzüglich häufig gebraucht, und sollte nach dieser Vorschrift hier zu allen fertig zu machenden Verschreibungen zubereitet seyn: denn der aus der Fremde komt ist oft gar zu unrein, oder dermaßen beschädigt, daß nicht nur die Absichten des Arztes dadurch vereitelt werden, sondern auch sehr leicht Unheil angerichtet wird, indem er Verstopfungen verursacht, wo er als ein reinigendes und öfnendes Mittel gegeben worden ist.

Dicke Brust: oder Lecksaft aus dem vorigen Edinburghischen Apothekerbuche.

Lohoch Commune.

Gemeiner Lecksaft.

Man nimt von süßen Mandeln frisch ausgezogenes Oel und Brust- oder balsamischen Syrup, von jedem eine Unze; weißen Zucker, zwei Quentchen: mischet es, und macht daraus einen dicken Brust- oder Lecksaft.

Lohoch ex Amylo.

Lecksaft aus Krafmehl.

Man nimt Gummi Tragantstärke, zwei Quentchen; Japanische Erde, ein Quentchen; flüssig geschlagenes Eiweiß, eine Unze; eben so viel balsamischen Syrup; mischet und macht es zu einem Lecksaft.

Lohoch de Lino.

Lecksaft aus Leinsamenöl.

Man nimt frisch ausgezogenes Leinsamenöl, und balsamischen Syrup, von jedem eine Unze; Schwefelblumen und weißen Zucker, von jedem zwei Quentchen: mischet und macht es zu einem Lecksaft.

Lohoch de Manna.

Lecksaft aus Manna.

Man nimt Kalabrische Manna, frisch ausgezogenes süßes Mandelöl, und Weichensyrup; von jedem gleich viel: mischet und macht es zu einem Lecksaft.

Lohoch Saponaceum.

Lecksaft aus Seife.

Man nimt Castilianische Seife, ein Quentchen; Mandelöl, eine Unze; Syrup aus Linonensafft, anderthalbe Unze: macht es zu einem Lecksaft.

Lohoch de Sperma Ceti.

Lecksaft aus Wallrath.

Man nimt zwei Quentchen Wallrath, reibet es zusammen mit Eigelb, bis es sich mit einer halben Unze frisch ausgezogenen Mandelöls, und einer Unze balsamischen Syrops, zur Konsistenz eines Lecksafts mischen läßt.

Lohoch, eclegma, linctus oder Lecksaft, ist von mittler Konsistenz zwischen einem Syrup und einer Laiverge. Man hat dergleichen hauptsächlich zu Brustmitteln bestimt. Es ist eine übelausgesonnene Arzneigestalt, und daher fast gänzlich verworfen. Das Londoner Apothekerbuch hat sie ganz und gar ausgemerzt, so wie auch das jetzige Edinburghische. Die öligten und schleimigten Substanzen sind unangenehm für den Gaumen, und für den Magen schädlich.

Lohoch Sanum.

Der heilsame Lecksaft.

Man nimt Isopblätter und Bergmünze, von jedem eine halbe Unze; ausgefernte rothe und schwarze Brustbeeren, von jedem dreißig Stück; ausgefernte Rosinen, Feigen, und neue Datteln, von jedem zwei Unzen; Leinsamen und Siebenzeit, von jedem fünf Quentchen; Frauenhaar, eine Handvoll: Anis- und Fenchelsamen, dünn geschnittene Beilwurzel, gestoffenes Süßholz und Zimmet, von jedem eine halbe Unze. Alles zusammen läßt man kunsigemäs in vier Pfunden Wasser bis zur Hälfte einkochen; alsdann wird es mit der Zuchat von zwei Pfund Gerstenzucker, und der Auflösung des Gummi Tragant, und arabischen Gummi, von jedem drei Quentchen, in der nämlichen Abkochung, zu einem Syrup eingekocht. Nachher schneidet und stößet man fünf Quentchen gereinigte Pinien klein; süsse abgeschälte Mandeln, Süßholz und Kraftmehl, von jedem drei Quentchen; Beilwurzel, zwei Quentchen. Alsdann nimt man den Syrup vom Feuer, und rühret alles dieses geschwind mit einem hölzernen Stämpfel hinein, bis alles zusammen weiß wird.

Vierter Abschnit.

Von Weinen, Tinkturen und Elixiren.

In der Behandlung und Bearbeitung dieses Theils kann für denjenigen nichts schweres vorkommen, der sich mit dem ersten Theile, was die Digestion, Auflösung und Verschiedenheit der Auflösungsmittel betrifft, bekannt gemacht hat. Und da meistens die ganze Materia Medica gar füglich,