

ficirten Weingeist, fünf Unzen. Digeriret es zusammen zween bis drei Tage lang in etwas wenigem von einer Weinsulfamirur; und gießet das feine und klare zum Gebrauch davon ab.

Dieses ist auch vom Le Mort. Es ist als ein antivenerisches Mittel außerordentlich erhoben worden; darf aber sicherlich nicht gebraucht werden, so lange noch etwas von der Ansteckung zurück ist; nachher kann es dienlich seyn.

Elixir Hypochondriacum.

Elixir wider die Milzsucht, oder Hypochondrie.

Man nimt Baldrianwurzeln und Cassumunar, von jedem zwe Unzen; schwarze Nieswurz, vier Unzen. Digeriret es vier und zwanzig Tage lang in zwei Pfund rectificirten Weingeist; seihet es alsdann durch und drückt es stark aus, und thut eine Unze Safranextrakt darzu; Stahlsalz, eine halbe Unze; und acht Unzen destillirten Essig. Digeriret es zusammen einige Tage lang in einem genau vermachten Gefäße; gießet es alsdann ab, und seihet es durch zum Gebrauch.

Dieses ist das würksamste Arzneimittel in allen melancholischen und hypochondrischen Zufällen, für beiderlei Geschlecht. Und man wird nicht leicht einen so hartnäckigen Fall antreffen, dem es nicht, bei lang anhaltendem Gebrauche, widerstehen sollte. Es hält den Körper offen und führet auch durch Urin ab; so, daß es mit der Zeit die Drüsen und entferntesten Winkel des Körpers von jenen flebrigen schleimigten Feuchtigkeiten reiniget, die die Bewegungen der Lebensgeister stören, und die Haupträder in der thierischen Maschine hemmen; daher die Gemüthsunruhen, und Unterbrechungen des Verstandes entstehen, die eine Person in einen solchen Zustand versetzen können, der nicht viel besser als Zerstreuung und Verwirrung ist. Es kann von zehn bis zu vierzig Tropfen in jedweden schicklichen Behüfel gegeben werden.

Fünfter Abschnitt.

Von Konserven, Zuckerwaren, u. s. w.

Diejenigen Dinge, die durchs Kochen in Zucker in Substanz aufbewahret, und mit Zucker überzogene oder kanbirte Sachen genennet werden, sind jetzt für den Apotheker eine ganz fremde Beschäftigung, und werden blos von dem Zuckerbäcker behandelt; wie dem auch die Arzneizuckerachen, die in der nächsten Abtheilung vorkommen, in die nämlichen Hände gerathen sind; davon die meisten, oder überhaupt alle,

so selten in der Arzneikunst gebraucht werden, daß eine Untersuchung dieserwegen unnöthig zu seyn scheint. Das *saccharum tabulatum compositum*, und die *confectio de thure*, werden in jeder Rücksicht so wenig geschätzt, daß man sie niemals fertig gemacht anrührt.

Die Konserven machen einen beträchtlichen Artikel unter dem Apothekenvorrathe aus. Und ob sie schon durchs *Kollegium* jetzt ziemlich in die Enge gezogen worden sind; so sind doch immer noch mehrere davon beibehalten worden, als deren jemals verschrieben oder gemacht werden; aus den schon bereits angeführten Gründen, nämlich: entweder ihrer Ekelhaftigkeit, oder Unschicklichkeit zu dieser Arzneigestalt, wegen. Unter diejenigen Dinge, die gelinde gekocht werden müssen, gehören bloß die Schlehen und Verbisbeeren, weil ausserdem ihr fleischigtes Wesen so dünn ist, daß es nicht die gehörige Konsistenz mit Zucker machen kann; starkes Kochen aber muß, aus den vorher, in Ansehung der sauren Syrupe angeführten Gründen, vermieden werden. Alle die übrigen Konserven erfordern weiter nichts, als bloßes Stoßen in einem Mörser, zur gehörigen Feinheit; davon aber die darzu nochwendige Arbeit das meiste ausmacht, wenigstens wenn sie so grob sind, daß sie vorher zu einem Brei gemacht werden müssen, ehe sie in Latwergen gebracht werden können; ihre Geneigtheit in Zucker anzuschleßen, macht, daß sie der nämlichen Nothwendigkeit ausgesetzt sind. Die besondere Art und Weise dieses zu verrichten, wird sich schicklicher bei der Vorschrift der fertig zu machenden und in Bereitschaft zu habenden Latwergen zeigen lassen.

In Ansehung der Liste der einfachen in Konserven zu bringenden Substanzen, so wie sie in dem letzten Apothekerbuche abgedruckt ist, ist ein sehr großes Versehen vorgefallen, sowohl in Absicht der Art der Einrichtung und Abfassung, als auch der Unterscheidungen der Sachen selbst, welches hier angemerkt zu werden nöthig ist, um nicht dadurch zu einem Mißverständniß verleitet zu werden. Die Unterscheidungen in *Summitates*, *Flores*, *Folia*, und *Fructus* sind nicht allein untereinander gemengt und folglich öfterer wiederholt, als nach einer guten Lehrart und Einrichtung nöthig gewesen wäre; sondern man hat auch Sachen unter diese Abtheilungen und Unterscheidungen gebracht, die nicht darunter gehören. So stehen unter *Summitates* Lavendel und Maiblümchen, davon doch bloß die fein abgeplückten Blumen zur Konserve gebraucht werden. Desgleichen trifft man unter die *Folia* die Wälschen an; davon doch bloß die Blumen gebraucht werden; und die *Hollunderblätter* sind noch niemals in eine Konserve gebracht worden: die Schlehen und Verbisbeeren, die hier

Vorkommen, gehören unter die Abtheilung von Früchten, und sollten unter die Hambutten mit geordnet worden seyn. Der gleichen andere Unschicklichkeiten mehrere, die nicht so wichtig sind, wird jeder Leser leicht selbst berichtigen können.

Diese Arzneigestalt ist darzu erfunden worden, um die Blumen, Kräuter, Wurzeln, Schalen oder Früchte verschiedener einfacher Substanzen aufzubewahren, so, daß sie den frisch eingesammelten, so viel als möglich, nahe kommen: zu dieser Absicht aber wird so viel Zucker gebraucht, daß eine Gabe eines solchen einfachen Mittels, wenn sie zu Erreichung irgend eines wichtigen Endzweckes zulänglich seyn soll, dadurch sehr unbequem zu nehmen geworden ist. Alle die Sachen also, die unter diese Abtheilung kommen, sind ziemlich als Syrupe anzusehen, die mehr darzu da sind, um andere wirksame Dinge damit zu vermischen, und sie dem Geschmack und Gaumen annehmlicher zu machen, als daß sie selbst irgend einer Absicht bei einer Lur Genüge leisten sollten. Denn was ist wohl von einer Gabe auch von der allerwirksamsten in den Apotheken verfertigten Konserve zu erwarten (gesetzt eine Unze, die drei Vierteltheile Zucker ausmacht), wenn das Kraut, davon sie gemacht ist, zu spendevoll, oder wie gemeiner Gallat, gegessen werden kann, ohne die geringste offenbare Veränderung. Zu dieser Arzneigestalt braucht man mehr oder weniger Zucker, nach Beschaffenheit des Zusammenhanges und der Anlage der darzu gebrauchten einfachen Substanz. So werden zu Kräutern und Blumen drei Theile Zucker zu einem von der einfachen Substanz gethan; für Wurzeln, und dergleichen Substanzen, die sich besser halten, ist zweimal so viel Zucker, als ihre Menge beträgt, hinlänglich; und zu gewissen Früchten und ihrer fleischigten Substanz ist noch weniger zu reichend. Jener Theil von diesem Zweige der Apothekerkunst, der durch eine besondere Behandlung und Beschäftigung, die man das Einmachen nennt, davon gekommen ist, ist von dieser nicht sehr verschieden, außer in der Art der Mischung.

Konserven werden durchs Stoßen in einem marmornen Mörser, mit dreimal so viel Hutzucker, bereitet, bis die Theilchen der einfachen Substanzen vollkommen mit dem Zucker gemischt sind. Allein nachdem die jedesmaligen einfachen Substanzen von verschiedentlicher saftiger Beschaffenheit sind, trocknen sie entweder, durchs Aufbewahren, aus, oder zerfließen und werden dünn wie Syrup, und gehen in die saure Gährung über; in welchen beiden Fällen sie als unbrauchbar bei Seite gethan werden müssen, und zu nichts nütze sind, als daß sie einer zu destillirenden gährenden Flüssigkeit zugesetzt werden können.

Konserven von Pomeranzen - Citronen - Limonenschalen,

und dergleichen, werden blos mit doppelt so viel Zucker verfertiget; weil ihre wärmende Eigenschaft zu ihrer Erhaltung viel beiträgt. Sie erfordern große Arbeit, um sie recht fein zu machen. Wenn daher das dünn abgeschabte von den Pommeranzen, u. s. w. einige Wochen lang in eine irdene Pfanne mit einer hinlänglichen Menge Zucker gethan wird; so wird es mürbe, oder gleichsam so teig zusammen werden, daß weit weniger Mühe darzu erfordert wird, um es in eine gute Konserve zu bringen.

Die Konserve von irgend einem einfachen Arzneimittel, die gewöhnlicherweise nicht fertig gemacht und in Bereitschaft zu haben ist, kann zu jeder Zeit, wenn es erforderlich ist, zubereitet werden, und zwar nach einigen von den vorhergehenden Zubereitungsarten, mit einer verhältnißmäßigen Menge Zucker, je nachdem es der Zusammenhang und die Beschaffenheit der Theile mit sich bringt.

L. *Conserua foliorum Cochleariae hortensis.*

Gartenlöffelkrautblätter Konserve.

Dieses ist die einzige Gestalt, unter welcher das Löffelkraut in Substanz aufbewahrt werden kann, ohne dem gänzlichen Verluste seiner Kräfte. Die Konserve behält den Geschmack und die Kraft des Krautes eine beträchtliche Zeit lang. Sie wird in scorbutischen Leibesbeschaffenheiten, drei- bis viermal des Tages, oder auch öfterer, genommen.

L. *Conserua foliorum Liniulae.*

Sauerkleeblätterkonserve.

Dieses ist eine überaus angenehme Konserve, die dem Geschmacke nach etwas säuerlich ist. Sie wird gelegentlich zur Stillung des Durstes und Kühlung des Mundes und Schlundes in hitzigen Krankheiten genommen.

L. *Conserua foliorum Menthae vulgaris.*

Frauenmünzblätterkonserve.

Die Münzkonserve behält den Geschmack und die Kräfte des Krautes bei. Sie wird in Magenschwäche und Reigungen zum Brechen gegeben; und thut in manchen Fällen von dieser Art oftmals Dienste, wo die wärmern und wirksamern Zubereitungen der Münze weniger schicklich gewesen seyn würden.

L. *Conserua foliorum Rutae.*

Rautenblätterkonserve.

Diese Konserve wird von einem Quentchen bis zu einer

halben Unze in Kruditäten der ersten Wege, zur Beförderung der Verdauung, und in hysterischen Krankheiten gegeben. Einige haben eine große Meinung davon gehabt, frühmorgens genommen, zur Verhinderung ansteckender Krankheiten.

L. Conserua Summitatum Absinthii maritimi.

Seewermuthspitzenkonserve.

Die Wermuthkonserve ist in Wasserfüchten gerühmt worden. Matthiolus erzählt: daß verschiedene Personen dadurch von dieser Krankheit wären kuriret worden, ohne die geringste Beihülfe irgend einer andern Arznei. Sie wird in der Gabe von einer halben Unze vor Tische zu nehmen verordnet.

L. Conserua florum Lavendulae.

Lavendelblumenkonserve.

Diese Konserve ist lange nicht so durchdringend und kräftig, als die Blumen selbst. Sie wird zuweilen als ein gelindes Herzstärkendes Mittel, und in Nervenzufällen gegeben.

L. Conserua florum Malvae.

Malvenblumenkonserve.

Dieses wird als ein erweichendes Mittel angesehen, dessen man sich zuweilen in Brustkrankheiten und in Zufällen der Uringänge bedient. Sie kann in beliebiger Menge, nachdem sie der Magen verträgt, genommen werden.

L. E. Conserua florum Rosarum rubrarum immaturarum.

Rothe Rosenknospen-Konserve.

Diese ist eine sehr angenehme und nützliche Konserve. Ein oder zwei Quentchen in warmer Milch aufgelöst, werden oft als ein leicht zusammenziehendes Mittel in Schwachheiten des Magens, desgleichen in Husten und schwindfüchtigen Zufällen, gegeben.

E. Conserua florum Rosimarini.

Rosmarinblüthenkonserve.

Die Rosmarinblüthen verlieren durchs Stossen in großer Maas ihre besondere Lieblichkeit und Durchdringlichkeit. Manche machen daher diese Konserve aus den Blättern der Pflanze, oder thun wenigstens einige davon zu den Blüthen hinzu. Die Rosmarinkonserve wird in Nervenschwächen, und als eine leichte Herzstärkung verordnet.

R

L. E. Conferua flavedinis Corticum Aurantiorum
Hispalensium.

Sevilianische gelbe Pomeranzenschalenrindenkonserve.

Diese Konserve ist überaus angenehm, und enthält die ganzen Kräfte der Schale. Sie ist ein liebliches, erwärmendes Magenbitter.

L. Conferua fructus Cynosbati.

Hambuttendonnerkonserve.

Zu den Hambutten wird weniger Zucker erfordert, um sie in eine Konserve zu bringen, als zu den oben angeführten Substanzen. Zwölf Unzen von der reifen fleischigten Frucht werden bloß mit zwanzig Unzen Zucker gemischt.

Die Hambuttenkonserve hat einigen Werth und ist als ein sanftkühlendes anziehendes Mittel zu schätzen. Drei bis vier Quentchen und drüber werden auf einmal gegeben in Gallenflüssen, Schärfe des Urins und hitzigen Zufällen des Magens.

L. E. Conferua Prunorum Sylvestrium.

Schlehenkonserve.

Man thut die Schlehen in Wasser und setzt sie übers Feuer bis sie weich werden, mit der Sorgfalt, daß sie nicht aufspringen. Alsdann nimt man die Schlehen aus dem Wasser heraus, preßt ihr Fleisch aus, und mischet es mit dreimal so viel doppelt feinen Zucker.

Diese Zubereitung ist ein gelinde zusammenziehendes Mittel, und kann als ein solches in der Gabe von vier bis fünf Quentchen gegeben werden. Der Grad ihrer zusammenziehenden Eigenschaft ist in Ansehung der Reife der Schlehen, und der Länge der Zeit daß die Konserve aufbewahret worden ist, verschiedentlich.

L. D. Radix Eryngii condita.

Eingemachte Mannstreuwurzel.

Man kocht die Wurzeln, bis die Rinde leicht davon abgeschälet werden kann; hat man sie nachher von selbiger rein gemacht, so schneidet man die Wurzeln mitten durch von einander, und nachdem man das Mark herausgenommen, läßt man sie drei- bis viermal in kaltem Wasser waschen; nachher nimt man zu jedem Pfunde von den Wurzeln, zwei Pfunde des feinsten Zuckers und läßt ihn über dem Feuer schmelzen; und so bald es anfangen will zu kochen, wirft man die Wurzeln hinein und kocht sie bis sie weich werden.

Auf die nämliche Art kann die Angelikenwurzel eingemacht werden.

L. D. Cortex Aurantiorum conditus.

Eingemachte Pomeranzenschale.

Man weicht frische Pomeranzenschalen in Wasser, welches oft erneuert werden muß, bis sie ihre Bitterkeit verlieren; alsdann kocht man sie in dem feinsten in Wasser aufgelösten Zucker, bis sie weich und durchsichtig werden.

Auf die nämliche Art können Limonenschalen eingemacht werden.

Wer lieber will, daß die eingemachten Schalen ihre Bitterkeit behalten sollen, in welcher ihre ganzen Arzneikräfte bestehen, der muß sie nicht in Wasser einweichen. Allein diese und alle die gewöhnlichen eingemachten Sachen werden am besten von den Zuckerbäckern, deren eigentliches Geschäft es ist, zubereitet.

Eingemachte Sachen, Konserven und Zuckerwaren, aus dem vorigen Edinburgher Apothekerbuche.

Radix Angelicae condita.

Eingemachte Angelikenwurzel.

Man schneidet eine beliebige Menge frischer Angelikenwurzeln in dünne Schnittchen, und wirft das Mark davon weg; den holzigten Theil weicht man zween Tage lang in verschiedenemale erneuertes Wasser, kochet es hernach ein wenig, gießt alsdann das Wasser davon ab, und thut zu den Wurzeln soviel Zuckersyrup, daß sie zween Zolle hoch bedeckt sind; ein oder ein paar Tage nachher können sie gelegentlich nochmals gelinde aufgekocht werden, damit die übrige Feuchtigkeit davon abdampfe, und der Syrup seine gehörige Konsistenz erlange.

Auf die nämliche Art können eingemacht werden: Radices Eryngii, Mannstreutwurzeln — Helenii, Mantwurzeln, — Satyrii, Knabenkrautwurzeln. Cortices Aurantiorum, Pomeranzenschalen, — Limonium, Limonenschalen.

Muskatnüsse, Citronen und Ingwer, werden aus Indien schon fertig eingemacht zu uns gebracht. Alle Arten von Früchten, Blumen, und Samen, können gleichfalls, entweder durch hinzugegebenen Syrup, oder indem man sie mit Zucker überziehet, eingemacht werden; allein dieses gehöret mehr zur Beschäftigung eines Zuckerbäckers, als eines Apothekers.

Mars saccharatus.

Mit Zucker überzogene Stahlfeilspäne.

Man thut eine beliebige Menge reiner Eisenfeilspäne in einen messingenen Kessel über einem ganz gelinden Feuer. Setzt dazzu nach und nach zweimal so viel weißen Zucker, den man zur Randirungskonsistenz einkochet, und zu jedem Pfund Zucker ein Quentchen Stärkenpulver; wobei man den Kessel beständig hin und her bewege, damit die Feilspäne mit dem Zucker überzogen werden, und sich sehr in Acht nimt, daß sie sich nicht klumpen.

Dieses ist eine überaus angenehme Stahzubereitung.

Tabellae Diatragaeanthi.

Gummitragantküchelchen.

Man nimt weißen Zucker, ein Pfund; Rosenwasser, vier Unzen; löset ihn über einem gelinden Feuer auf: alsdenn setzt man drei Unzen zusammengesetztes Tragantpulver hinzu; und nachdem man die Mischung auf einem Marmorstein ausgegossen hat, macht man Küchelchen daraus.

Saccharum tabulatum simplex et perlatum.

Einfache und Perlzuckerküchelchen.

Erstere werden gemacht, indem man den Zucker, der mit halb so viel Damascenerrosenwasser hinlänglich gekocht worden ist, auf einem Marmorstein ausgießet; und letztere, indem man zu jedem Pfunde vom vorigen, gegen das Ende des Kochens, eine halbe Unze präparirter und fein gemachter Perlen, nebst acht oder zehn Blättern Goldes, hinzuthut.

Wenn man sich nicht wohl vorsehen hat, es zur gehörigen Konsistenz einzukochen; so wird es entweder zu bröcklich seyn, als daß es auf dem Steine hinlänglich flüssig seyn sollte, um in Tafelchen geschnitten werden zu können; oder es wird zu geschmeidig seyn, als daß es, auf diese Art behandelt, seine Gestalt behalten könnte. Allein dieser Zweig der Apothekerkunst ist jetzt auch vorzüglich dem Zuckerbäcker überlassen.

Saccharum tabulatum compositum.

Zusammengesetzte Zuckerküchelchen.

Man nimt feine Rhabarber, vier Scrupel; Agarickküchelchen, Korallenmoos, gebrannt Hirschhorn, Eretische Dip-
tamblätter, Wurmsamen, Portulak- und Sauerampfersamen, von jedem einen Scrupel; Zimmet, Zitwer, Würznelken und Safran, von jedem einen halben Scrupel; des feinsten

pulverisirten Zuckers, ein Pfund. Den Zucker löset man in fünf Unzen einfachen Wermuthwassers, und einem Löffelvoll starken Zimmtwassers auf; und mischet die vorher erwähnten Species darzu, um nach der Kunst Täfelchen daraus zu machen.

Saccharum hordeatum.

Gerstenzucker.

Wird gemacht, indem Zucker über einem gelinden Feuer in einem Gerstendecoct, das mit Eiweiß stark geschlagen, und so lange es über dem Feuer, fleißig abgeschäumt worden ist, gekocht wird; es muß alsdann durch Flanell durchgeseiht und nochmals übers Feuer gesetzt werden, wo es langsam kochen muß bis es große Blasen aufwirft, und beim Versuchen nicht an den Zähnen kleben bleibt. Sobald als sich die Blasen wieder setzen, muß es auf einem Marmorstein, der vorher mit Mandelöl abgerieben worden ist, ausgegossen, und das letzte, das noch abfließet, wieder zurück gethan werden, bis es die Konsistenz eines dicken Terpentins erhält; hierauf muß es an etwas befestigt, und mit den vorher mit Stärke abgeriebenen Händen geschwinde in dünne oder dicke, lange oder kurze Faden, nach Belieben ausgezogen, und auf eine darzu ausdrücklich eingerichtete Platte gelegt werden, bis es zu Röchelchens erhärtet.

Dieses wird jetzt auch bloß von den Zuckerbäckern verfertigt, und überaus selten als Arzneimittel verschrieben.

Saccharum Rosarum tabularum.

Rosenzuckertäfelchen.

Man nimt vom Weißen gereinigte, und schnell in der Sonne getrocknete rothe Rosenblätter, eine Unze; des weißesten Zuckers, ein Pfund; den Zucker schmelzet man über dem Feuer in rothen Rosenwasser, und rothen Rosensaft, von jedem zwey Unzen; und nach gehöriger Abdampfung vermischet man damit feines Rosenpulver, und gieket es auf einem Marmorsteine aus, um nach der Kunst Täfelchen daraus zu machen.

Dieses wird jetzt auch von den Zuckerbäckern bereitet. Die Farbe davon wird schöner, wenn vor dem Erkalten einige wenige Tropfen Vitriolgeist darzugesetzt werden.

Sechster Abschnitt.

Von Latwergen, u. s. w.

Die nächstfolgende officinelle Arzneigestalt zum innerlichen Gebrauche ist die Latwerge, die unter allen die ausgebreitetste ist, indem sie sich beinahe auf die ganze Materia