

S. 61.

Von Syrupen.

Es muß in den Syrupen so viel Zucker seyn, als die Feuchtigkeit in der Kälte aufgelöst halten kann. Ist mehr darinnen, so sondert sich ein Theil davon ab und wird zu Kristallen oder Zuckerland; ist aber weniger vorhanden, so wird der Syrup leicht, sonderlich bey warmer Witterung, zu gären anfangen und zu einer weinartigen oder sauren Feuchtigkeit werden. Wenn sich, bey Entstehung der Zuckerkrystallen im Syrup, blos der überflüssige Zucker absonderte, so würde dieses keinen Schaden thun, alleine man findet, daß, wenn ein Theil desselben in Kristallen verwandelt worden, der überbleibende Syrup zu wenig Zucker enthält und eben so leicht zu gären anfängt, als wenn gleich im Anfange zu wenig Zucker dazugenommen worden wäre. Wenn der Syrup fertig ist, so muß man denselben einen Tag hinsetzen und stehen lassen, und, wenn sich auf der Oberfläche desselben eine Zuckerrinde gesetzt, solche abnehmen. Bey den Syrupen, die ohne Kochen bereitet werden, ist es der Willkühr des Apothekers überlassen, ob er doppelt raffinierten oder ordentlichen weißen Zucker nehmen will. Den letzteren muß er zur Bereitung dieser, nicht aber der andern Syrupe reinigen, indem er ihn in Wasser auflöst, diese Auflösung mit Eyweiß abkläret und einkocht, bis sie dicke wird, woben der bey dem Kochen oben aufsteigende Schaum abgenommen

men werden muß. Man hat Syrupe, die man durch Kochen, gemeiniglich mit dem Eyweiß oder andern dergleichen Substanzen erst alsdenn abgklärer, wenn der Zucker schon in dem Dekolt der Pflanze aufgelöst worden, es scheint aber dieses der Bereitung nicht zuträglich zu seyn. Denn es werden, indem man die Unreinigkeiten und Schaum des Zuckers absondert, auch viel wirksame Theile zugleich mit weggenommen. Es ist auch überhaupt das Abklären und Abschäumen des Zuckers nicht sehr anzurathen; denn es wird derselbe hierdurch keinesweges so vollkommen gereiniget, als man erwarten sollte; weil diejenigen, die den Zucker raffiniren, auch nachher noch viel oeligtes Wesen davon absondern, das Personen, die einen schwachen Magen haben, unangenehm ist. Es scheint daher am besten zu seyn, wenn man zu allen Syrupen den feinsten oder doppeltraffinirten Zucker nimmt. Saure Syrupe und solche, welche aus Säften bereitet werden, müssen nicht in kupfernen oder messingenen Gefäßen bereitet noch aufbehalten werden, außer, wenn sie stark und gut verzinnt sind; da man aber bey der Verzinnung gemeiniglich Bley mit dazu nimmt, so sind steinerne Gefäße hierzu die besten. Ehemals hielte man die Syrupe für wirksamere Mittel als jeko, und glaubte, daß sie und die destillirten Wässer die besten blutreinigenden Mittel wären, so, daß man nie eine verderbte oder schädliche Feuchtigkeit ohne den Gebrauch dieser Mittel zu heben oder auszuführen suchte. Daher kam die erstau-

stannende Menge von Syrupen und destillirten Wässern in die Apotheken, allein man begieng bey Zubereitung von beyden gleiche Fehler. Denn so wie man destillirte Wässer von solchen Sachen machte, die bey dem destilliren gar keine wirksame Theile von sich geben können, so hat man auch viel Syrupe von Dingen verfertigt, die, wenn man sie in einen Syrup bringt, entweder bey Zubereitung desselben ihre Kräfte verlieren oder ihre Kräfte nicht so unverändert und in solcher Menge den Syrupen mittheilen können, daß sie eine Wirkung äussern könnten. Denn der Zucker macht allemal zween Drittel eines ieden Syrups aus und das übrige bestehet aus der Feuchtigkeit, woraus der Syrup gemacht worden. Iho braucht man die Syrupe, Arzneimitteln von grösserer Wirksamkeit einem bezubringen, Tränke süß und angenehm zu machen, und Arzneien in Bissen und Lattwergen Form zu bringen und zu geben, auch bisweilen als Arzneimittel selbst.

§. 62.

Von Syrupen.

Alle Syrupe, die aus Fruchtsäften, als Citronen- Himbeeren- Berberissen gemacht werden, erfordern, daß der Zucker vorher zur Tafelbindung gekocht werde, und so wird von den obigen Säften auf ein Pfund Zucker von zwey und dreyßig Loth zwanzig Loth Saft genommen. Dieser Saft wird nur zugegossen, nachdem er helle gemacht

macht ist, und darf nur ein einzignal aufkochen, weil sonst, wenn er länger kocht, der Zucker sich herauskristallisiret. Der Mandelsyrup wird eben so gemacht, nur muß der Zucker vorhero durchgegossen werden, ehe er zur Bindung gebraucht worden, weil hernach die zugegossene Mandelmilch so wenig mit dem Zucker aufkochen, wie durchgegossen werden darf, sonst bleiben die oeligten Theile zum Theil in einer dicken weißen Haut oben auf und zurück. Einige meinen, zu den Syrupen müsse der Zucker zwar rein, aber eben nicht jederzeit ganz weiß seyn. So müßte er blos bey denen Syrupen seyn, deren Farbe durch einen nicht weißen Zucker leiden möchte; zu braunen und dunkelgefärbten Syrupen könnte man manchmal reine Moskovade nehmen; weil diese oelig wäre, so hätte man sogleich den Vortheil, daß er sich nicht so leicht aus dem Syrupe kristallisire und derselbe sich daher besser hielte.

§. 63.

Verfertigung des Veilchensyrups.

Die verschiedenen Künsteleien, welche die Apotheker anwenden, um einen recht blauen Veilchensyrup (*Syrupus violarum*) zu verfertigen und ein besonderes Verdienst darein setzen, recht blauen Veilchensyrup bereiten zu können, sind bekannt genug. Nachdem die Blumenblätter der Veilchen von dem Kelche abgezupft worden, werden sie in ein zinnernes Gefäß

faß gethan und mit ohngefähr noch einmal so viel, als sie am Gewicht betragen, destillirten Wasser überschüttet, einige Stunden lang digeriret, und dazu sowohl der Citronensaft, eine vegetabilische Säure, als alle drey mineralische Säuren, besonders aber der Salzgeist dazu gesetzt, in der Absicht, damit die Infusion schön blau werde. Auch geschlehet die Infusion ebenfalls deswegen in einem zinnernen Gefäße, weil man wahrgenommen haben will, daß das Farbenwesen des Zinns oder das aufgelöste Zinn die schöne blaue Farbe machen soll, allein diesem stehet die Erfahrung des in der Chemie sehr geschickten und erfahrenen Herrn D. Dehne *) entgegen, welcher aus dem in schlechten Zinn gemachten Weilsensyrup, der sehr gut gefärbt gewesen, keinen Zinnniederschlag erhalten. Herr Doktor Nöse hat beynähe alles geliefert, was über die Bereitung des Weilsensyrups und die Proben mit demselben nur immer gesagt werden kann, in seinen Beyträgen zur Chemie Wien 1778. Auch verdienen des Herrn Bindheims, Apothekers in Berlin, Bemerkungen bey Bereitung des Violensyrups, die in dem sechsten Theile des chemischen Journals von Herrn Bergrath Crell S. 55. u. f. stehen, und des oft mit Ruhm angeführten Herrn D. Dehne Anmerkungen über die

*) Einige Anmerkungen über die Verfertigung des Weilsensyrups in dem zweyten Theile der neuesten Entdeckungen in der Chemie gesammelt von dem Herrn Bergrath Crell. S. 58.

die Verfertigung des Weilchensyrups, die in den neuesten Entdeckungen in der Chemie gesamlet von Herrn Bergrath Crell, zweyten Theile S. 54. u. f. befindlich sind, nachgelesen zu werden. Die Weilchen wachsen so häufig nicht, ja an vielen Orten sind sie so selten, daß der Apotheker nicht so viel Weilchenblumen erhalten kann, wie er zu seinem Vorrath von Weilchensyrup haben muß, daher er andern schon bereiteten Weilchensyrup verfälscht von andern Orten kommen läßt, wie schon Herr Ehrhard im sieben und zwanzigsten Stücke des 1781 jährigen Hannöverschen Magazins angemerkt hat. Man macht den Weilchensyrup öfters aus den blauen Ackley- und Ritterspörnblumen, wie auch aus einer Einweichung von Klapprosenblättern mit Florentinischer Violenzwurzel, die man mit fixen Laugensalz blau färbt, ingleichen dadurch, daß man blos den Syrup von der Florentinischen Violenzwurzel mit Lakmus blau färbt, nach. Dieses letztere läßt sich dadurch entdecken, wenn man zerlassenes fixes Laugensalz in den letztern Syrup hinein tröpfelt, als welcher davon seine blaue Farbe nicht verändert, welches doch bey dem ächten Weilchensyrup und bey dem Ackley- und Ritterspörnblumensyrup, wie bekannt ist, allemal geschiehet. Viele machen auch blaue Syrupe mit offenbar schädlichen oder doch sehr verdächtigen Farbenwaaren, welches höchst strafbar ist. Diese Gründe sind mir wenigstens hinlänglich genug, mich von dem Gebrauch des Weilchensyrups als einer Arznei und zu Arzneien abzuhalten.

S. 64.

Von Zulepen.

Die in Apotheken fertig vorhandenen Rosen- und Violettzulepe sind Nachahmungen oder Arten der Syrupe, und werden auch so, wie diese, bereitet. Man löset nämlich über gelinden Feuer in einem Pfund starkriechenden Rosen- oder Violettwasser anderthalb Pfund von dem feinsten weißesten Zucker auf. Manche lassen solches gar kochen, weil aber dadurch viele riechende und wirksame Theile des Rosen- und Violett-Wassers weggejaget werden, so verwerfen solches andere und rathen nur blos etliche Pfund von dem feinsten weißesten Zucker in einem Pfund von dem allerbesten, kräftigsten und stärksten Rosen- oder Violettwasser aufzulösen. Man kann auch gleich einen Zulep aus Kirschen- und Melissen- oder andern beliebigen destillirten Wassern machen, wenn man erst von Zimmt- Nelken- oder Citronenöl zehn Tropfen mit zwey Loth von dem allerfeinsten weißesten Zucker abreibet und dazu erwähnte Wasser in hinlänglicher Menge mischet oder gedachte Wässer mit einer gehörigen Menge eines angenehmen Syrupe versetset. Eigentlich sollte ein Zulep ein angenehmer Trank seyn, der nicht nur einen angenehmen Geschmack, sondern auch einen lieblichen Geruch und schönes Ansehen hat, allein man nimmt es nicht so genau und nennet manche Tränke, wenn sie nur ein oder die andere dieser Eigenschaften haben, ein Zulep. In einem

R 2

Zu-

Julep sollten eigentlich keine Pulver seyn, und doch hat man einen Kreidenjulep, worunter pulverisirte präparirte weiße Kreide kommt.

S. 65.

Del-Zucker.

Wenn man acht, neun, zehn bis sechzehn Tropfen eines destillirten wesentlichen Oels als Zimmt: Nelken: Muscaten- oder Lavendel- Oels mit zwey Loth des feinsten weißesten Zuckers abreibet, so wird dieses ein Delzucker, elacosaccharum genennet. Dieses ist ein Mittel, gleich destillirte Wasser nachzumachen, denn man darf nur einen solchen Delzucker als z. E. Zimmtoelzucker, mit reinen gemeinen Wasser vermischen, so hat man Zimmtwasser.

S. 66.

Was hydromel, hydromeli, apomeli
oinimel, melicratum, aqua mulsa,
und mulsum sind.

Hydromel, hydromeli, apomeli, melicratum, aqua mulsa und mulsum bedeuten alle einerley und zwar eine Mischung aus Honig und Wasser gemacht. Nach den Dispensatoriis wird hydromel simplex aus einem Pfund vom besten Honig und acht Pfund Brunnenwasser gemacht, welche so lange zusammengekocht und abgeschäumt

met werden, bis der dritte Theil oder die Helfte eingekocht ist, und dieser dritte Theil oder die Helfte wird hernach durchgeseiht. Oinomet oinomeli bedeutet eine Mischung von Wein und Honig.

§. 67.

Was oxycraton, oxelaenum, oxalme, thymoxalme, oxylepus, oxyrrhodinum, oxysaccharum, oxyglyci und oxymel sind.

Die Alten haben den Eßig mit allerhand Sachen vermischt und diesen Mischungen, welche sie als von Eßig verfertigte Arzneien gebraucht, griechische Nahmen gegeben. Sie hatten oxycraton, oxelaenum, oxalme, thymoxalme, oxylepus, oxyrrhodinum, oxysaccharum, oxymel und oxyglyci, von welchen allen etwa zwey, drey oder vier noch heut zu Tage beibehalten sind. Oxycraton, so auch posca, pusca genennt wird, ist eine Mischung von Wasser und Eßig; oxelaenum eine Mischung von Del und Eßig; oxalme Eßig und Salzwasser vermischt; thymoxalme eine Mischung von Eßig, Salzwasser und Thymian; oxylepus Eßig und cortex fabarum; oxyrrhodinum Eßig mit Rosenoel, auch wohl mit etwas Rosenwasser vermischt; oxysaccharum Eßig mit Zucker; oxyglyci und oxymel Eßig mit Honig vermischt. In dem Brandenburgi-

schen Dispensatorio findet man dreierley oxy-
 sacchara 1) oxysaccharum simplex, das so ver-
 fertigt wird, indem man ein Pfund von dem
 weißesten Zucker mit vier Unzen scharfen Weins-
 eßig vermischt und über dem Feuer darinnen
 schmelzen läßt, nachgehendes acht Unzen sauren
 Granatapfelsaft hinzuthut und durch Kochen
 zur Consistenz eines Syrops bringt. 2) oxysac-
 charum compositum, wozu allerhand Wurzel
 und Kräuter kommen, die vorher in sauren Gra-
 natapfelsaft drey Tage lang liegen und hernach
 gelinde mit demselben aufkochen müssen, hierauf
 wird alles durchgeseiht und ausgepreßt, Zucker
 dazu gethan und zur Syropsconsistenz eingekocht.
 Die vollständige Beschreibung der Zubereitung
 dieses oxysacchari kann man in gedachten Dis-
 pensatorio nachlesen. Oxysaccharum squilliti-
 cum wird eben so gemacht, wie das oxymel
 squilliticum, nur daß statt Honig Zucker genom-
 men wird. In dem Brandenburgischen Dispens-
 satorio findet man viererley oxymella Eßighonige,
 Sauerhonige, Honigessige beschrieben, 1) oxymel
 simplex, 2) oxymel compositum, 3) oxymel
 squilliticum simplex, 4) oxymel squilliticum com-
 positum. Oxymel simplex wird aus einem Pfund
 des stärksten Weinessigs, vier Pfund reinen
 einfachen Wasser und zwey Pfund Honig gemacht,
 so, daß zuerst der Honig mit Wasser gekocht
 und beim Kochen wohl abgeschäumt wird;
 wenn nun fast alles Wasser weggekocht worden,
 so wird alsdenn erst der Essig dazu gethan und
 nach

nach ein oder etlichemal geschehenen Aufkochen alles bis zur gehörigen Consistenz eingekocht. Oxymel squilliticum simplex wird aus drey Pfund abgeseihten Honig und zwey Pfund Meerzwiebel-essig durch Kochen gemacht. An vielen Orten wird auch noch das oxymel elleboratum gebraucht. Alle diese Sachen zusammen sind Syrupe.

S. 68.

Verschiedene Arten Essig.

Der Essig kann gebraucht werden Geruch, Geschmack, Theile und Kräfte aus andern Körpern herauszuziehen, und wenn man zu diesem Ende Weinessig auf getrocknete Vegetabilien als Blumen, Kräuter und Wurzeln, Theriac, Bleyglätte, Meerzwiebeln u. d. m. gießet und ihn in Wärme eine Zeitlang stehen läßt, bis er genugsam extrahiret hat, so bekommt er von diesen Körpern seinen Nahmen und wird Rosen- Lavendel- Kauten- Meerzwiebel- Theriac Bleyglätten- Essig genennet. Hieher gehöret auch der berühmte Pest-essig, der auch der Essig der vier Räuber, vinaigre des quatre voleurs genennet wird, dessen Zubereitung man in den Dispensatoriis, und unter andern in dem neuen verbesserten Dispensatorio, aus dem Englischen überseht, zweyten Theile S. 87. und in dem ersten Bande der Mannigfaltigkeiten S. 434. beschrieben findet.

Decocta und Infusa.

Zu den flüssigen Arzneien gehören die, welche durch Kochen einer flüssigen Materie mit einer andern oder durch Aufgießung derselben auf was anders und Hinstellen desselben in die Wärme oder an einen nicht warmen Ort bereitet und Decocta, Infusa, Aufgüsse und Abkochungen genannt werden. Bey allen diesen hat man auf zwey Stücke zu sehen, auf die flüssige Materie, die man zum Aufgießen oder Kochen nimmt, und auf dasjenige, womit sie zukochen oder worauf sie zugießen ist. Es versteht sich von selbst, daß die flüssige Materie, die man zum Kochen nimmt, so seyn muß, daß durch das Kochen ihre Kraft nicht geschwächt werde, darum schickt sich der Wein und Weingeist nicht, wohl aber Wasser, darzu, und dieses wird auch gemeiniglich dazu genommen; doch nimmt man auch bisweilen Milch, Molken und Bier dazu. Die Absicht, die man bey Zubereitung der Arzneien durch Aufgießen und Kochen hat, ist, die Theile derjenigen Dinge, mit welchen man Wasser oder anderes flüssiges Wesen kocht und auf welche man solche gießet, herauszuziehen oder aufzulösen. Man macht die Aufgüsse entweder mit kalten oder mit warmen Wasser und läßt die letztern eine Zeitlang in Wärme stehen, bis man glaubt, daß das Wasser genugsam gezogen habe. Es ist außer allen Streit, daß durch das Kochen, zumal durch starkes und langwieriges Kochen,

Kochen,

Kochen, und wenn solches in offenen nicht bedeckten Gefäßen geschieht, viele kräftige, wirksame, flüchtige, leichte und subtile Theile der Ingredientien, welche mit dem Wasser gekocht werden, weggetrieben werden. Von pulverisirter Chinarinde macht man Aufgüsse, Decocta und Infusa mit kaltem oder heißem Wasser. Man hat die mit kaltem Wasser und pulverisirter Chinarinde gemachte Infusa nützlich und bewährt gefunden bey vielen Personen und in vielen Fällen, wo das Pulver der Chinarinde, das mit derselben und heißen Wasser gemachte Decoct und Infusum den Kranken nicht bekommen oder sie diese nicht haben vertragen können. Sie enthalten auch alle die kräftigen Theile, welcher die mit Wasser gemachten Decocta der Chinarinde durch das Kochen beraubt worden sind. Unten werde ich davon mehreres sagen.

§. 70.

Was Tinkturen, Essenzen und Elexire sind.

Es ist alles, was man von den Tinkturen, Essenzen und Elexiren, ihren Begriffen und Unterschied lernet, so schwankend und verwirrt, daß es schwer hält, den wahren Begriff, was Tinkturen, Essenzen und Elexire sind, zu finden und ihren Unterschied zubestimmen. Neumann, dem man eine große Kenntnis in der pharmaceutischen Chemie nicht absprechen kann, sagt davon in seiner gründlichen und mit Experimenten erwiesenen

R 5

Chymie

Chymie zweyte Auflage Züllichau 1755. ersten
 Bande S. 95 folgendes: Die Tincturen, Essen-
 zen und Elexire, diese dreyerley Chymischen Prä-
 parata, kommen hierin überein, daß sie entweder
 Wasser oder Wein, oder, wie die mehresten, einen
 rectificirten brennbaren Spiritum, entweder einen
 einfachen oder abgezogenen, zur Basis als Men-
 struum haben und daraus größten Theils bestehen.
 Ihr Unterschied bestehet hauptsächlich nur in der
 Consistenz und äußerlichem Ansehen, doch wird es
 in der Medicin und den Apotheken, der alten Ge-
 wohnheit nach, eben nicht so genau damit genom-
 men, indem viele Dinge Tincturen genennet wer-
 den, welche eigentlich Essenzen, ja bisweilen wohl
 gar Elexire heißen sollten, und eben so führen auch
 im Gegentheil wiederum andere Präparata öfters
 den Nahmen Essenzen, welche nur Tincturen heiß-
 sen sollten. So könnte z. E. die tinctura coral-
 liorum, tinctura bezoardica, tinctura martis cum
 succo pomorum Borsdorffiorum, tinctura anti-
 febrilis, tinctura martis helleborata, tinctura
 fuliginis oder haemato - cathartica und andere
 mehr vielmehr Essenzen als Tincturen, hingegen
 die Essentia Ambrae, Cardamomi, Anodyna Lu-
 dovici, corticum Citri, Contrajervae, Oculo-
 rum Cancræ, Sarsaparillae, Succini und derglei-
 chen öfters vielmehr Tincturen als Essenzen ge-
 nennet werden, und ob man zwar in der
 Geschwindigkeit auf gewisse Weise aus allen Tin-
 cturen Essenzen, und aus allen Essenzen Tincturen
 machen kann, so sollten sie dennoch, so lange sie das
 Dün-

Dünnere und Dickere noch darstellten, auch noch immer den von Rechts- und ihrer Consistenz- wegen ihnen zukommenden wahren Unterscheidungen behalten und nicht eher Essenzen oder Tinkturen genennet werden, che sie es nicht sind, oder als bis sie aus einem ins andere verändert worden sind. Von Rechtswegen sollten nur diejenigen Dinge Tinkturen heißen, welche eine ganz helle, dünne, vollkommen durchsichtige, gelbe, grüne, blaue, rothe oder andere von diesen Hauptfarben entstehende Zwischenfarbe darstellen, an der Consistenz weit dünner und flüssiger, als Essenzen und Elixire, vielweniger, als diese, ja überhaupt nur etwas wenigens von demjenigen Subject, von welchem sie gemacht oder den Nahmen führen, extrahiret in sich und im Menstruo haben. So bald sie von den jetzt erzählten, es sey nun von einigen oder allen Eigenschaften, abweichen, entweder sehr dicke, obschon noch durchsichtig, oder gar trübe und undurchsichtig erscheinen, ein vieles von einer bloßen Tinktur nicht gehörigen Extract oder einer andern dicklichen Materie in sich haben, sogleich können sie mit Recht nicht mehr Tinkturen heißen, sondern müssen schon Essenzen genennet werden. Eben so unrecht ist es auch, wenn man auf der andern Seite ausschweifet und etwas eine Tinktur nennet, so gar sehr wenig, eine kaum sichtbare, ja öfters gar keine Tinktur nicht einmal hat, sondern helle, weiß, wie ein Spiritus Vini an sich selbst ausseheth, oder aufs höchste nur etwas wenigens von diesen oder jenen Farben spielendes hat,

hat, wie z. E. die Tinctura Martis Ludovici und andere mehr. Diejenigen Präparata, die man mit Recht Essenzen nennen will, müssen vielmehr tingiret und angebicket seyn, als die Tinkturen, so, daß man entweder gar nicht oder doch kaum durchsehen kann, sie müssen aber, ungeachtet sie weit dicker als die Tinkturen, auch viel mehr Extract als gedachte Tincturen in sich haben, dennoch nicht so dicke, sondern abermals dünner und flüssiger, als die Elixire, auch bey weiten nicht mit so viel Extracten als die Elixire versehen seyn. Die Präparata, so den Namen Elixire mit Recht führen sollen, müssen nicht nur mit sehr häufigem Extract, sondern auch mit einer dunkeln und undurchsichtigen Farbe und einer dicken einigermaßen schwerflüssigen Consistenz versehen seyn, daß man sie der äußerlichen ansehnlichen Consistenz nach, eher vor dünne Zulepe als vor Sachen, so mit Menstruis extrahiret sind, ansehen sollte. Kurz, ein Elixir muß das allerdickeste, eine Essenz dünner als ein Elixir, hingegen doch auch weit dicker als eine Tinktur, eine Tinktur aber am allerdünnesten und nur mit einer schönen hellen vollkommen durchsichtigen Farbe begabt seyn. Die Basis der Tinkturen oder das meiste, woraus sie bestehen, ist insgemein das Menstruum Wasser, Wein oder ein rectificirter brennbarer Spiritus, und wenn dieses über einem vegetabilischen, animalischen oder mineralischen Subject, oder über vielerley zusammen eine kurze oder lange Zeit gestanden und davon so viel extrahiret hat, daß es nicht mehr

mehr weiß, sondern gelb, oder grün, roth, blau, oder anders gefärbt ist, dabey aber ganz dünn, hell und vollkommen durchsichtig ausseheth, auch gar wenig am Gewichte von der extrahirten Materie hat, so wird solches alsdenn eine Tinktur genennet, es mag übrigens mit Wein, Wasser, einem rectificirten oder nicht rectificirten Spiritu Vini, einem abgezogenen und appropriirten oder einem andern Menstruo, als einem salinischen Spiritu, einem Liquore, oder was es nur seyn, gemacht worden seyn. Wenn man auf das bloße äußerliche Ansehen der Tinkturen siehet, so ist ein Chymicus im Stande, mit verschiedenen Körpern, da ein Theil viele tausend Theile tingiret, dergleichen das Kupfer, die Coccionell, der Safran, der rothe Sandel und dergleichen Dinge sind, sehr viele und verschiedene Tinkturen zumachen, und es haben auch Boyle und andere die Menge der tingirenden Theile in den Tinkturen ausrechnen wollen. Von den Farben kann man des Boyle Tractat von Farben nachlesen. Man kann auch zur Curiosität allerhand Tincturen in sehr kurzer Zeit, durch bloße Zusammengießung zweyer Liquorum, die an sich selbst keine oder eine ganz andere Farbe haben, hervorbringen, anderer physicalischer Curiositäten zu geschweigen. So weit Neumann.