

das geistige Extract durch unermüdetes Umrühren bey der Wasserbadshize unter das wässerige so mischt, daß das Gemische nicht krümlicht wird. Diese Art Extracte zubereiten hält sich weit besser als die mit Wein bereiteten, ohnerachtet diese übrigs auch nicht zu verachten sind.

§. 51.

Bestandtheile der wässerigen Extracte.

Die mit Wasser gemachten Extracte enthalten vorzüglich alle diejenigen Bestandtheile der Vegetabilien, die das Wasser auflösen kann, und die nicht so flüchtig sind, daß sie bey der Siedehize des Wassers verfliegen, als gummichte oder schleimichte, bittere oder süße, seifenartige Bestandtheile und alle alkalische, saure oder wesentliche Salze, die sie enthalten. Ja, in gut bereiteten Extracten muß man so gar einen Theil der oelichten, harzichten und erdigten Bestandtheile antreffen, weil diese mit den erstern so fest zusammenhängen und verbunden sind, daß sie sich mit jenen in Wasser auflösen lassen, wenn man sie nicht besonders von jenen scheidet. Zuweilen erzeugen sich so gar in den Extracten und vornemlich in den aus ausgepreßten Säften bereiteten Krystallen von wesentlichen Salzen §. 49. Man hat dergleichen sehr öfters in dem Schierlingsextracte wahrgenommen.

Des Grafen de la Garaye Methode Extracte zu machen.

Im Jahr ein tausend sieben hundert und fünf und vierzig gab der Graf de la Garaye zu Paris unter dem Titel: Chymie hydraulique pour extraire les sels essentiels des Vegetaux, Animaux et Mineraux avec l'eau pure seine Erfindung heraus, auf eine andere und bessere Art, als bisher gewöhnlich gewesen, aus den Körpern des Pflanzen = Mineral = und Thierreichs wesentliche Salze und Extracte zu machen. Diese Schrift hat Herr Parmentier wieder im Jahr 1775 mit seinen Anmerkungen bereichert in Französischer Sprache herausgegeben. Eben diese Schrift ist im Jahr ein tausend sieben hundert und neun und vierzig und im Jahr ein tausend sieben hundert und fünf und funfzig zu Frankfurt und Leipzig bey Fleischern ins deutsche überseht erschienen. Das, was der Graf de la Garaye wesentliche Salze nennet, sind eigentlich keine wesentliche Salze, sondern bloße Extracte. Es besteht des Grafen de la Garaye Methode die Extracte zu machen darinnen, daß man die Pulver gestoßener trockner oder zerquetschter saftiger Substanzen in irdenen, auf die Hälfte mit kalten oder lauen Wasser angefüllten Töpfen vermittelst hölzerner quirlartiger Rührhölzer, die durch die Räder, welche gezogen werden, in Bewegung zu setzen sind, sechs, zwölf und mehr

Stunden

Stunden heftig herumrühren, die mit auflösllichen Theilen angefüllte Feuchtigkeit durch Leinwand seihen, selbige auf porcellanen Tellern über einem Dampfbade nach und nach bis zur Trockne eindicken und das nun erhaltene Extract, das man von den Tellern mit einem Meßer losstoßen und loskratzen muß, wenn es noch warm ist, in wohl zu verstopfenden Flaschen oder Gläsern aufheben solle, weil sie leicht die Feuchtigkeit der Luft an sich ziehen. Auf diese Weise bleiben bey diesen Extracten alle die flüchtigen wirksamen und kräftigen Theile, die sonst bey der gewöhnlichen Zubereitung der Extracte durch das Abdampfen verloren gehen, und zwar unverfehrt und unverändert, und aus diesem Grunde haben viele diesen Extracten einen großen Vorzug vor den gewöhnlichen zugeschrieben, nur beklagen sie, daß die Verfertigung derselben zu mühsam und zu kostbar ist, aber auch diesem ist nach der Nachricht, die der Herr Hofrath und Leibarzt D. Kämpf in Neuwied dem berühmten Herrn Hofrath Baldinger mitgetheilet und in dem achten Stücke seines Magazins vor Aerzte S. 708. steht, abgeholfen. Ich verhoffe, es wird den Lesern nicht unangenehm seyn, wenn ich sie hieher setze.

§. 53.

Des Grafen de la Varaye Methode Extracte zu machen.

In Neuwied, schreibt der Herr Hofrath und Leibarzt, D. Kämpf, hat die Landesherrschaft blos
aus

aus einer gewiß sehr menschenfreundlichen Vorsorge für die leidende Menschlichkeit in einem Jagdschiffe auf dem Rheine eine vortheilhaft ausgedachte Maschine anlegen lassen, welche das Quirlen oder Reiben der Arzneymittel im Wasser ohne Menschenhände durch ein Wasserrad getrieben verrichtet. Es hat diese Maschine, welche ohne Abzeichnung sich nicht deutlich beschreiben läßt, für der de la Garayischen den Vorzug, daß die Quirle nicht bey der letztern immer nur einen Weg herum laufen, sondern beständig hin und zurück umgetrieben werden, wodurch das Wasser ungemein viel heftiger mit den Simplicien bewegt, und aus diesen die Kraft weit geschwinder gleichsam herausgewaschen wird. Dadurch wird also der Wunsch der Engländer, eben dem Quirlen in den Töpfen noch eine schüttelnde Bewegung zu geben, vollkommen erfüllt und wohl gar übertroffen. Und da de la Garaye seine Arzneymittel nur einen, höchstens zween Tage lang im Wasser reiben konnte, so wird solches Reiben in dieser Maschine zwey bis drey ja mehrere Tage lang, nachdem es mehr oder weniger schwer aufzulösende Dinge sind, ohne weitere Kosten und Mühe mit verdoppelter Bewegung fortgesetzt, und werden die Körper also ihre innersten Bestandtheile dem Wasser mitzutheilen genöthiget. Wie viel die Gewalt des Quirens vermag, beweiset unter andern ein mit trockenem Salbeykraute angestellter Versuch. Es wurde dasselbe, nachdem es acht Tage und Nächte lang durch die Maschine in kaltem

tem

tem Wasser umgetrieben war, in eine gleichförmige grüne Brühe völlig aufgelöst, ohne den mindesten Bodensatz zu hinterlassen. Das Qvirlen sowohl als Durchseigen der Brühe und hinstellen zum Absetzen der Erde, wie auch das Abbrauchen über dem Dampfbade geschiehet ganz und gar in feineren Gefäßen. Durch diese Anstalten werden nun von dem Apotheker Stadler in Neuwied Extracte von fast allen den gebräuchlichsten einfachen vegetabilischen Arzneimitteln unter Aufsicht des Leibarztes und Hofraths D. Kämpf auf das pünktlichste und weit unter der Hälfte des Preises wohlfeiler gefertigt, als Graf de la Garaye und andere sie verkauft haben. Um so viel theurer sie gleichwohl noch sind, als die gemeinen Extracte der Apotheken, um so viel mehr bloß wirksame und von dem Untauglichen befreite in engern Raum gebrachte Bestandtheile enthalten sie. Der höchstschätzbare Vortheil, welchen man sich von diesen also gemeinnützig werdenden de la garayischen Extracten in der medicinischen Praxis zu versprechen hat, ist offenbar. In dem sie die wahre Kraft der Vegetabilien zc. zc. durch keine Gewalt verderbt und nicht in unnütze Theile gehüllt enthalten, hat man dadurch große Wirkungen von manchem Arzneimittel zu hoffen, das auf die gemeine Art zubereitet, nichts, oder wenig gewirkt hat. Die Erfahrungen eines kurzen Zeitraums bestätigen solches vollkommen. Der Hofrath Kämpf hat z. B. mit dem also bereiteten Carduobenedictenertracte, das bey

dem

dem Abbrauchen die Menge eines besondern nitro-
sen Salzes zeigt und ohne unangenehme Rei-
zung ausnehmend urintreibend, auflösend und die
Eingeweide eröffnend und stärkend ist, verschiede-
ne gegen alle andere Mittel härtnäckige, schleimige
und sandigte Nieren- und Blasenkrankheiten so
glücklich geheilet, daß man sich beym wirklich vor-
handenen Steine nicht geringe Rechnung darauf
zu machen hat. Er hat auch in der schleimigen
hypochondrischen Engbrüstigkeit und andern Krank-
heiten der Eingeweide wohl gelungene Proben
damit angesteller. Mit dem Gauchheilerextracte hat
er einige melancholische Kranken geheilet; das
Gundelrebenextract bey schwindstichtigen aus ver-
stopften Eingeweiden sehr kräftig befunden, und
an dem Extracte der Kofflastanie hoft er ein spe-
cifiques Mittel gegen Sicht und Rheumatismus
entdeckt zu haben. Von der alle andere Mittel
übertreffenden Wirkung der Brühe von rothen
Waldschnecken gegen Schwindstucht und jede
dringende Schärfe vorher schon überzeugt, läßt
er von diesen Waldschnecken auf dem Abdampfsfen
eine Bouillon sec mit de la garanischen Maklie-
ben- Gundelreben- oder einen andern schicklichen
Extracte vermengt machen, die denn bey ekelnden
Kranken in Molkem oder Wasser aufgelöset mit
außerordentlichem Nutzen gegen die mehresten
Arten Schwindstucht und gegen alle Schärfe ge-
braucht wird, an deren Vändigung den Aerzten
oft so viel gelegen ist. Er macht immer neue
Wahrnehmungen von dem großen Werthe dieser
Extracte,

Extracte, die er demnächst vielleicht ausführlich
 der gelehrten Welt mittheilen wird. Da die
 kleinen Priesen dieser Extracte weit mehr wirken
 als eine viel größere Menge der gemeinen, so
 empfehlen sie sich besonders bey Kranken, welche
 nicht gern einnehmen. Zur Bestätigung alles
 obigen, zur Widerlegung des Herrn Vogel, und
 zum Beweise, wie in der lang dauernden und
 starken Bewegung eines festen Körpers in kaltem
 Wasser mehr auflösendes und ausziehendes Ver-
 mögen liegt, als in dem stärksten Kochen, ist es
 merkwürdig, daß das de la garayische Extract der
 Fiebertinde sich mehrentheils in Weingeist auf-
 lösen läßt; daß die mit den meisten Kräutern, be-
 sonders aber mit Carduobenedicten gequirte
 Brühe, nachdem sie durchgeseigt worden ist, wäh-
 rend dem Abrauchen eine unglaublich große Men-
 ge einer ganz toden völlig ungesalzenen Erde zu
 Boden fallen läßt, welche selbst nach angestellter
 Calcination leblos und unverändert bleibt; daß
 die Gummiresinen, wie das Ammoniacum und die
 stinkende Asa, ein dreyimal mehr kräftiges, ihren
 eigenen Geruch u. s. w. beybehaltendes Extract
 geben, als sie blos Gummi enthalten, und daß
 selbst Metalle der durchdringenden Gewalt des
 lange gequirten Wassers nicht widerstehen können.
 Eben so wird auch lebendiges Quecksilber nach
 der Plenckischen Methode mit Gummischleime auf
 dieser Maschine viele Tage gequirt, dem Schleim
 des arabischen Gummi untrennbar einverleibt
 und mit demselben gleichsam ganz zu einem Körper

per

per, bey dessen Gebrauche man gegen den Speichelfluss besser gesichert ist, als bey der gewöhnlichen plentischen Quecksilbermixture.

Einige auf diese Weise zubereiteten Extracte werden vom Herrn Stadler zu Neuwied, den alten Louis d'or zu sechs Thalern gerechnet, in folgender Reihe verkauft: von Extracten von wilden Gewächsen als von der Schafgarbe, der Gundelrebe, dem Wermuth, der Cicute, dem Bitterklee, der Zaunrübe, dem Gauchheil, den Roskastanien &c. kostet die Unze 40 Kreuzer. Von den Extracten von inländischen Gewächsen, die im Garten gezogen werden, oder in den Gegenden von Neuwied sparsam wachsen, als von Carduobenedikten, dem Löffelkraute, Scordien, der Pimpinelle &c. kostet die Unze 48 Kreuzer. Ferner vom Extracte, von der feinsten Fieberrinde, die Unze 3 Gulden. Von dem Extracte der Cascarillrinde die Unze 48 Kreuzer. Von dem Extracte des Wolferley und der schwarzen Nießwurz die Unze 44 Kreuzer, vom Wurmsaamen 1 Gulden, 80 Kreuzer, von dem Franzosen- und Sassafrasholze die Unze 40 Kreuzer, von der Senne die Unze 1 Gulden 20 Kreuzer, von dem Gummi Ammoniak und der stinkenden Asa (beyde mit vitriolirtem Weinstein gemischt) die Unze 24 Kreuzer, von der Baldrianwurzel die Unze 40 Kreuzer.

S. 54.

Was von den Garayischen Extracten
zuhalten.

Da diese Extracte ungleich mehr flüchtige, kräftige und wirksame Theile derjenigen Materien, woraus sie bereitet worden, in sich enthalten, als die auf die gewöhnliche Art verfertigten, so kann man ihnen in dieser Rücksicht den Vorzug vor diesen nicht streitig machen; aber auf der andern Seite muß man auch bedenken, daß durch das lange anhaltende Reiben ihnen auch unkräftige unwirksame, erdigte Theile einverleibt werden. Herr Hofrath Moench empfiehlt in seinen Bemerkungen über einige einfache oder zusammengesetzte Arzneimittel S. 49. die durch das Reiben mit Wasser aus den Pflanzen auszuziehende Art gar nicht, denn, wie durch das Reiben die auflösbaren Theile ausgezogen würden, eben so würden die zarten Fibern der Pflanzen so fein zertheilt, daß sie unter die Nase kämen, mithin könnte man nur die ganze Pflanze fein zerstoßen darreichen, ohne so mühsame und unnütze Arbeiten anzufangen, und mit Verfall anzunehmen. Die verschiedenen Meinungen über die Wirksamkeit dieser Extracte hat Herr Christ. Gottl. Eschenbach in seiner Disputation de extractis vegetabilium Garayanis Lipsiae 1779 gesammelt und beurtheilet.

Manche Extracte sind keine Extracte und manche Arzneimittel sind Extracte, ob sie gleich nicht so heißen.

Ausgepresste Säfte, die vermittelst des Feuers abgedampft und verdickt werden, werden Extracte genennet §. 41. Sie sehen zwar den Extracten ähnlich, weil sie aber nicht mit einem Auflösungsmittel oder Menstruum extrahiret werden, so kann man sie nicht Extracte nennen. Eigentlich sind sie verdickte Säfte. Eben so giebet es verschiedene Arzneimittel, die nichts anders als Extracte sind, aber nicht Extracte heißen. Aloe lota, depurata, rosata, violata, fermentum narcoticum seu anodynum, Lakrißensaft und andere verdickte Säfte und noch andere Dinge mehr heißen zwar nicht Extracte, sind aber wirklich Extracte, weil sie eben so, wie diese, verfertiget werden.

Was Sapa ist.

Weinmost, der abgedampft und bis zur Extractconsistenz verdickt worden, wird Sapa vint genennet. Vor Alters wurde in Apotheken die Sapa aufgehoben, zur und als Arznei gebraucht und dreyerley Sorte von Sapa verfertiget. Wenn zween Theile von Moste weggekocht wurden,

den, so, daß nur ein Theil übrig blieb, so hieß solcher zurückgebliebene verdickte Theil Sapa; wenn aber nur die Helfte von Wasser abgedampft wurde, so nannte man das hiervon zurückgebliebene nicht Sapa, sondern Defrutum; und, wenn nur ein Theil vom Moste weggedampft wurde und zween Theile zurückblieben, so hieß es weder Sapa noch Defrutum, sondern wieder anders, nemlich Carenum. Heutiges Tages machen die Spanier noch viele Sapam zur Vermischung mit Mosten, zur Verfertigung des Malvasiers und anderer Weinmischungen. Das meiste von der Sapa wird im türkischen Gebiete noch gemacht und gebraucht, weil die Mahometaner, noch vielweniger die Hakis oder diejenigen Türken, welche das Grab Mahomets besuchen, gar keinen gegornen Most oder Wein trinken dürfen. Sie bedienen sich daher der Sapa und machen sich aus ihr mit genugsamen Wasser diluirt, dazu sie auch noch wohl etwas Eßig hinzuthun, einen angenehmen Trank. Wenn zwey Loth Glas von Spießglas mit drey Pfund frischen Weins most oder frisch ausgepreßten Quittensaft fünf bis sechs Tage im Wasserbade digerirt und hernach durch Löschpapier durchgeseigt und das Durchgeseigte bis zur Extractconsistenz abgedampft wird, so heißt solches Sapa vomitoria Sylvii oder Tilemanni, welcher sie zuerst bekannt gemacht hat. Sylvius rühmt diese brechenmachende Arznei ungemein, theils weil sie sehr angenehm einzunehmen wäre, theils weil man von ihr auch nur sehr wenig,

wenig, als ein Pfefferkorn oder eine Erbse gros, in jedem flüssigen Wesen das einem nur beliebte, einnehmen dürfte. Manche verdicken diese Sapam nicht so sehr, daß man sie Tropfenweise abzehlen kann, und lassen davon drey bis vier Tropfen nehmen.

S. 57.

Was ein Rob ist.

Wenn ein ausgepreßter Saft entweder ganz allein oder mit Zusatz von Zucker oder Honig oder ein Saft, in welchem Früchte, als Pflaumen, Zwetschen, Aepfel, Birnen, Hollunder: oder Wacholderbeeren u. d. m. zerkocht worden, wodurch gerieben, gesiebt oder gepreßt worden, daß die Hülsen, Schaaalen, Kernen u. d. m. zurückbleiben, eingekocht wird, so wird ein solcher eingekochter Saft ein Mus, rob, rohob, auch robub, succago, apochylisma genennt.

S. 58.

Was Konserven sind.

Konserven werden aus frischen Blättern, Blumen, Wurzeln, Schaaalen oder Früchten in einem steinernen Mörsel mit einer hölzernen Keule, indem man Zucker zuschüttet, so lange gequetscht, bis alles zu einem gleichförmigen Drey geworden, zubereitet. Man kann denselben allensfalls durch ein starkes, grobes, haarnes Sieb durchreiben, um versichert zu seyn, daß die Conserve ganz fein und überall

überall gleich mit dem Zucker vermischet sey. Pflanzentheile, die zu hart sind, als daß sie durch eine hölzerne Keule leicht zertheilt werden könnten, als Wurzeln, kann man vorhero klein schneiden. Die Blätter werden von ihren Stielen und die Blumen von ihrem Kelch abgesondert, die Blätter von Kräutern werden erst zerschnitten, die zarten Blätter von Blumen aber, als von Rosen Lavendel- und Rosmarin nicht, und alle in einem steinernen Mörsel ganz allein zu einer weichen Masse zerstoßen und gleiche höchstens zween Theile guten weissen Zuckers nach und nach hinzugehan und alles so lange, bis es zu einer gleichförmigen Masse wird, gestossen und gerieben. Der Zucker muß, ehe er mit den vegetabilischen Körpern vermischet wird, vor sich allein gestossen und durchgeseibet werden, weil er sonst nicht so fein wird, als er seyn muß, wenn er sich mit den andern Ingredientien recht vereinigen soll. Einige Vegetabilien z. E. die Pomeranzenschaalen können durch das bloße Stossen im Mörsel nicht fein genug gemacht werden. Man thut daher am besten, wenn man solche von der Frucht abreibet, sodann mit Zucker vermischet und diese Mischung einige Wochen lang in einem verstopften Gefäße aufbehält, da sie sich denn viel leichter weich stoßen lassen. Diese Schaa-len und die Rosenknospen werden gememiglich in einer Mühlen, die besonders dazu gemacht ist, klein gerieben. Wenn man aus Früchten Konserven machen will, so befreyet man sie erst von ihrem Kerne und stößt sie hernach zum Brey, den

man hernach durch ein Sieb oder sonst wodurch durchpreßt, wenns nöthig ist, und hernach mit dem Zucker vermischt. Sind die Früchte nicht weich, sondern hart, wie z. E. die Schlehen, so wirft man sie erst ins Wasser und sezet solches über das Feuer, daß sie weich werden, aber nicht aufspringen, hernach nimmt man sie aus dem Wasser, preßt ihr markigtes Wesen heraus und vermischt es mit der gehbrigen Menge feinen weissen Zuckers. Sind die Vegetabilien sehr saftreich, so nimmt man zu einem Pfund derselben zwey Pfund Zucker; sind sie aber trocken, gleichviel Zucker, und bey dem untereinander Stossen, Reiben und Vermischen von einem dazu schicklichen destillirten Wasser oder auch nur von gemeinen Wasser etwas dazu, damit alles recht untereinander gearbeitet und von einander durchdrungen werden könne und weil sie sonst schwer in eine pulverartige Masse übergehen.

S. 59.

Von Konserven.

Konserven sollten eigentlich den Geschmack, Geruch und Kräfte der frischen Vegetabilien, woraus sie gemacht sind, besitzen. Denn man hat sie blos deswegen erfunden, um den Geruch, Geschmack und Kräfte frischer Vegetabilien, welche beym Trocknen verloren gehen, ohne sie zu trocknen, mit so wenig Veränderung und Verminder-

minderung, als nur möglich ist, zu erhalten. Das gehet nun zwar bey manchen Vegetabilien, wenn das Gefäß, worinnen ihre Konserven aufbehalten werden, wohl verstopft und an einem kühlen Orte verwahret wird, wohl an, aber nicht bey allen. Denn viele der wohlriechenden Blumen z. E. die Rosmarie- und Lavendel-Blumen, woraus man Konserven machen will, verlieren bey dem Stoßen oder Zerquetschen ihren besondern angenehmen Geruch und ihre besondere Kräfte fast gänzlich oder größtentheils, daher die Konserven derselben wenig davon besitzen. Es werden auch selbst die Kräfte mancher Vegetabilien durch diese Zubereitung vermindert. Denn die schleimichten Dinge verlieren, wenn sie lange mit Zucker aufbehalten werden, etwas von ihrem klebrichten, schleimichten, demulcirenden Wesen und die zusammenziehenden Vegetabilien bekommen einen gelindern Geschmack. Man siehet überhaupt leicht ein, daß wegen der großen Menge Zucker, der dazu kommt, blos aus sehr wirksamen Sachen, Konserven können zubereitet werden, wann sie als Arzneimittel einen besondern Nutzen haben und gebraucht werden sollen. Jezzo braucht man dieselben nicht so wohl als Arzneimittel, als vielmehr andern wirksamern Arzneimitteln die verlangte Form einer Lattwerge oder eines Bissens zugeben. Sonst waren die Apotheken mit vielen ganz unnöthigen und unnützen Konserven angefüllt, heut zu Tage aber hat man noch wenige beybehalten oder man könnte an wenigen sich begnügen lassen, theils

um ihres angenehmen Geruchs oder Geschmacks willen, andern Arzneien damit einen angenehmen Geruch oder Geschmack mitzutheilen, theils um andern Arzneien die verlangte Form eines Bissens oder einer Lattwerge zu geben oder weil sie als Arz-
neimittel zu einigen Absichten dienen und ge-
braucht werden. Man nimmt gemeinlich von ihnen so viel als die Größe einer Haselnuß beträgt oder ein oder zwey Messerspißen voll und es ist über-
haupt kein großer Schade zu befürchten, wenn man auch hierinnen ein wenig zu viel thut. Sie behalten lange Zeit ihre Kraft. Zuerst verlieren sie ihren Geruch, hernach auch ihren Geschmack. Ich habe Konserven vor fünf Jahren gemacht ge-
kostet, welche noch ziemlich ihren Geschmack und ihre Kräfte hatten; endlich aber wenn sie gar zu alt werden, müssen sie doch ihre Kraft und ihren Geschmack verlieren, verderben und trocknen und wahnfsauer werden, ja der Zucker selbst wird von den Vegetabilien ganz verändert und verdorben. Um besten ist es, die Konserven nie auf eine längere Zeit als höchstens ein Jahr zubereiten und sie in gläsernen oder irdenen glasurten Gefäßen an kalten Orten aufzubewahren. Denn da die Pflanzen viele schleimichte Theile enthalten, die bey den Syrupen durch den Schaum abgeschieden werden, hier aber rückständig bleiben, so gehen diese bey gelinder Wärme, da überdem die Konserven feuchte sind, in die Gärung, wozu sie den Zucker ebenfalls disponiren, und werden sauer. Dieses geschieht bey einigen oft noch ehe sie ein Jahr alt sind.

Um

Um diesem vorzubeugen schlägt Baume vor, die Pflanzentheile, die nicht zu allen Jahreszeiten zu haben sind, zu trocknen, ganz fein zu stoßen, in verschlossenen Gefäßen die Pulver aufzubehalten und nachher daraus, iederzeit auf der Stelle, indem man ohngefähr einen Theil von diesen Pulvern mit vier Theilen Zucker und etwas wenigem Wasser gut durcheinandermischt, die Konserven in der Menge, als sie eben verlangt werden, zu bereiten.

S. 60.

Was Syrupe sind.

Syrupe, Zuckersäfte werden aus klar durchgeseihten Infusionen, Dekokten oder ausgepressten Säften von Vegetabilien, worinn eine bestimmte Menge Zucker über dem Feuer aufgelöst, die Unreinigkeit, die durch den Schaum herausgeworfen wird, fleißig abgenommen und die Feuchtigkeith, nachdem sie gehörig verdickt worden, durch ein wollenes Tuch durchgeseiht worden, bereitet. Die gehörige Dicke oder Konsistenz muß man bey den Syrupen bemerken, weil sie sonst, wenn sie nicht dick genug sind, in kurzer Zeit in Gärung übergehen und verderben; und, wenn sie zu dick sind, der Zucker sich heraus krystallisirt, und in dem überbleibenden Syrup zu wenig Zucker zurückbleibet, und daher eben so leicht die Gärung anfängt, als wenn gleich im Anfange zu wenig Zucker dazu genommen wäre. Man hat,

§ 5

um

um den rechten Punkt hierinnen zu bestimmen, verschiedene Proben. Die bekanteste ist, daß ein Tropfen, den man auf einen Zeller fallen läßt, rund seyn, und bey dem Hin- und Herbiegen des Zellers nicht zerfließen und verlaufen, und, indem man schief darauf bläset, eine runzeliche Haut zeigen muß, oder, wenn man mitten durch mit einer Spitze einen Strich ziehet, so müssen beyde Theile sich nicht so gleich wieder vereinigen, sondern eine Weile abgesondert stehen bleiben. Außerdem empfiehlt man sonst auch die Probe, daß nämlich ein bis zur rechten Dicke verdickter Saft in einem Gläschen, welches genau eine Unze Wasser hält, zehn Quentchen und acht und vierzig Gran wiegen müsse. So zuverlässig diese Bestimmung ist, so unbequem ist sie bey der Anwendung. Die Infusionen, Dekokte und ausgepreßte Säfte müssen wohl durchgeseiht und klar seyn, und die Säfte sind dadurch, daß man sie setzen und durchseihen läßt, zu reinigen. Früchte als Himbeeren, Erdbeeren, Maulbeeren, deren Saft zum Syrup angewendet werden soll, müssen ein bis zwey Tage zerquetscht stehen und alsdenn weder ausgepreßt noch ausgedrückt, sondern auf ein grobes Haarsieb geschüttet werden, damit der Saft durch seine eigene Schwere in eine untergesetzte Schale abtröpfle. Hierdurch werden die schleimichten Theile zurückgehalten, die sonst verursachen würden, daß ein daraus bereiteter Syrup bald in die Gärung übergienge. Man lasse die Säfte weder lange noch stark kochen, damit

damit nicht die wirksamen flüchtigen Theile und Farbe der Flüssigkeit dabey verloren gehe. Wenn man das rechte Gewicht des Zuckers getroffen hat, so ist eine einzige Aufwallung zureichend. Besonders ist dieses bey dergleichen Syrupen zu beobachten nöthig, die einen Geruch haben sollen. Einige Syrupe dürfen gar nicht kochen, sondern der Zucker muß in der Feuchtigkeit bey einer höchst-gelinden Wärme zerlassen werden. Der Violensyrup verlieret bey dem Kochen seine Farbe, und wird ganz bleich. Die Zuckersäfte, worinne die Flüssigkeit eine Emulsion ist, als der Mandel- und weiße Mohnsaft, gerinnen bey der Aufwallen. Bey diesen muß dahero die Auflösung des Zuckers, den man, um sie desto besser zu befördern, vorhero pulverisirt, im Wasserbade, aber über so gelinden Feuer geschehen, welches die Mischung bis zum Grade des Kochens zuerhitzten nicht im Stande ist. Einige Blumen, die einen sehr flüchtigen Geruch haben, werden mit dem warmen Zuckersaft, der mit Wasser zur Konsistenz gekocht worden, bloß übergossen und vermachet einen Tag lang bey gelinder Wärme digerirt und dann durchgeseiht. Auf diese Weise wird der Syrup von Gartennelken am schönsten. Die bey Verfertigung der Syrupe zu Abkochungen und Infusionen dienenden Vegetabilien müssen trocken seyn, wann nicht das Gegentheil ausdrücklich verordnet ist. Wo nicht ausdrücklich vorgeschrieben ist, wie stark das Gewicht des Zuckers zu Verfertigung des Syrops seyn soll, kann man auf neun bis zehn

zehn

zehn Unzen Feuchtigkeit sechszehn Unzen Zucker nehmen. Dieses Verhältniß aber muß nach Beschaffenheit der flüssigen Materie abgeändert werden. So ist bey Infusionen und Dekokten z. B. bey der Violainfusion die beste Proportion, daß man zu siebenzehn Unzen derselben vier und zwanzig Unzen Zucker nimmt: bey dünnen Pflanzensäften auf acht Unzen von diesen funfzehn Unzen Zucker: bey säuerlichen Säften der Früchte und destillirten Wässern auf zwölf Unzen achtzehn Unzen Zucker. Wenn man dieses Gewichte genau bemerkt, so wird die Dicke der Syrupe untadelhaft seyn. Der Zucker muß ebenfalls rein und gepulvert und in der Feuchtigkeit vermittelst eines Wasserbads aufgelöst werden, wo nicht ausdrücklich das Gegentheil verordnet ist. Ohngeachtet bey verschiedenen Syrupen doppelt so viel Zucker als die Feuchtigkeit beträgt, zunehmen vorgeschrieben worden, so ist doch gemeiniglich eine geringere Menge Zucker hinreichend. Am besten thut man, wenn man eben so viel Zucker in der Feuchtigkeit auflöset als ihr Gewicht beträgt, und hernach von dem pulverisirten Zucker allmählig mehr hinzuthut, bis man findet, daß auf dem Boden Zucker unaufgelöst liegen bleibt, welcher hernach noch aufgelöst wird, wenn man den Syrup in ein Wasserbad setzt.