

*Trochisci suaueolentes.***Wohlriechende Büchelgen.**

Nimm durchgeseihten Storax einen Scrupel

Ambra funfzehn Gran;

Moschus sieben Gran

Zimmtöl sechs Tropfen

weißen Zucker eine Unze

und mache mit dem Schleim vom arabischen
Gummi kleine Trochisken daraus.

S. 58.

Was bey Verfertigung und Verschreibung
der Morfellen und Zucker- oder Krist-
büchelgen (rotulae) zu merken ist.

Morfellen und Rotulen oder Kristbüchelgen
sind eigentlich harte Lattwergen, bey welchen die
Pulver und frische und eingemachte Früchte mit
einem so stark eingekochten Zucker vermischt wer-
den, der, nachdem er erkaltet, hart wird. Mor-
fellen und Rotulen unterscheiden sich blos dadurch,
daß erstere meistens aus mehrern und größern
Pulvern bestehen und von länglicher viereckiger
Form, wie ein Parallelogramm, sind, letztere
aber allemal feines Pulver enthalten, und auf ei-
ner Seite platt und auf der andern erhaben sind.
Der Zucker zu diesen Arzneien muß stark einge-
kocht seyn. Man löset ihn nämlich in wenigen
Wasser auf, auf vier Pfund Zucker sind zwölf Un-
zen

zen Wasser zureichend, und, nachdem der Schaum abgenommen ist, läßt man ihn ungerührt bis zur Tafelverbindung (*ad consistentiam tabulandi*) über dem Feuer stehen, oder bis daß, wenn man einige Tropfen von dem Spatel in einer geringen Höhe fallen läßt, die letztern einen sehr langen oder dünnen Faden ziehen, oder, wenn man etwas von dem Spatel mit einer Geschwindigkeit in die Luft wirft, dasselbe als eine höchstdünne feine Haut oder Spinnenwebe erscheint. Man nimmt ihn dann sogleich vom Feuer und rührt ihn in der Pfanne mit einem Spatel so lange, bis er an den Seiten undurchsichtig zu werden anfängt, welches man das Absterben des Zuckers nennt. Dieses Absterben wird befördert, wenn ihm gleich anfangs, so bald er vom Feuer genommen worden ist, etwas starker Weingeist zugesetzt wird. Zuletzt schüttet man die Species zu, und, nachdem man sie gut durchgemischt hat, so gießt man die Masse, wenn es Morfellen werden sollen, in eine befeuchtete hölzerne Form aus, und, nachdem sie etwas erkaltet ist, wird sie mit einem Messer in längliche Bieerecke zerschnitten. Sollen es aber Rotulen werden, so läßt man den Zucker Tropfenweise aus der Pfanne auf ein Blech fallen, welches man Rotuliren nennt, kalt werden, damit sie erhärten, und nachhero macht man das Blech wärmlich, da sie sich dann leicht abschieben lassen. Wenn zu den Morfellen viele und dabey feine Pulver kommen sollen, so müssen diese, so bald als der Zucker vom Feuer genommen wird, zugemi-

Sf 5

schet

sehet und auch eher ausgegossen werden, ausgenommen in dem Fall, wenn die Pulver aus Spiesglas oder Eisenfeil bestehen. Was das Verhältniß der Pulver oder Species zu diesen Bereitungen betrifft, so kann man davon nichts gewisses fest setzen. Auf ein Pfund Zucker kann man zu den Morsellen ein bis vier Unzen Species nehmen, zu den Rotuln aber, denen allezeit seine Pulver beigemischt werden, muß eine geringere Menge genommen werden, weil es mit dem Rotuliren allezeit ungleich langsamer hergehet und der Zucker zu geschwinde ersterben möchte. Geschiehet dieses allenfalls, so tropfelt man zu dem übrigen einige Tropfen Wasser zu, erwärmt es etwas und fährt mit dem Rotuliren fort. Diejenigen Morsellen und Rotulen aber, zu denen ein säuerlicher Saft, Citronen- oder Berberbeersaft genommen wird, gehen von der vorherangezeigten Bereitung ab. Wollte man diese, so wie jene, mit den sauren Säften kochen, so würden sie nie können trocken erhalten werden. Gewöhnlich werden sie so verarbeitet, daß man den Zucker fein stoßen und über gelindem Feuer an sich wärmen läßt, und alsdenn so wenig als möglich Saft zumischt, um ohne alles Kochen die Consistenz zu erhalten. Auf ein Pfund Zucker nimmt man höchstens zwei Unzen Saft. Sonsten aber gerathen die Zitronenmorsellen sehr gut, wenn man den Zucker mit Wasser zu einer stärkern Consistenz, als gewöhnlich, einkocht, und dann, wenn er unter dem Rühren zu sterben anfängt, den Zitronensaft zumischt und ge-

geschwinde ausgießet. Um die Mannamorsellen (Manna tabulata) ohne Zucker zu machen, wird die Manna in höchstwenigen Wasser aufgelöst, warm durchgeseiht und zu Morsellen ausgegossen. Kommt etwas zu viel Wasser hinzu, so gerinnt sie nicht, sondern bleibt stets zähe und klar.

§. 59.

Was von der Morsellenform zu halten.

Morsellen, die man zum Purgieren oder Larieren brauchen will, sollte man gar nicht mehr weder verschreiben noch in den Apothekerbüchern anführen. Denn setzt man zu den purgierenden oder larierenden Morsellen Jalappen- oder Rhabarberpulver dazu, so wird durch die Hitze, die der kochende Zucker hat, die purgierende und larierende Kraft derselben geschwächt. Auch backen durch die Hitze die harzigten Theile des Jalappenpulvers zusammen, und das Pulver macht Klumpen, wodurch die zu bestimmende Dosis unrichtig wird. Ferner verlieren die Theile der Jalappe, besonders die harzigten, und noch mehr die Rhabarber durch die Hitze viel von ihrer Kraft. Mischt man nun gar schwere Körper, als verflühtes Quecksilber, Quecksilbermoor unter solche Morsellen, so bleiben diese schweren Körper am Boden liegen, und, wenn auch im Ausgießen die Mischung umgerührt wird, so läßt sich doch eine solche Mischung nicht so gleichförmig machen, daß etwas Bestimmtes von dem Gewicht des Mittels in einer Portion rich-