

es die Consistenz eines
Breyumschlags erhalten
hat.

R. farinae seminis lini Man nehme frisches Lein-
recentis vncias sex saamenöl zwölf Loth
coque cum lacte q. s. koche solches mit so viel
sub jugi agitatione leni Milch, als nöthig ist,
ter coctis admisce unter beständigem Rüh-
pulpae cepar. sub cineri ren, gelinde, und mische
bus assatar. vncias hinzu
duas unter der Asche gebra-
gummi ammoniaci in tene Zwiebeln vier
vitello ovi soluti Loth
vnciam vnam. Anmoniacgummi in
Fiat cataplasma. D, ad Endotter aufgelöset
ollam. zwey Loth
und mache daraus einen
Breyumschlag und thue
ihn in einen Topf.

§ 83.

Gebrauch und Signatur der gekochten Breyumschläge.

Die Signatur bestimmt den Gebrauch der
gekochten Breyumschläge, wie, wo und wie oft
sie sollen aufgelegt und erneuert werden, wie lan-
ge sie sollen liegen bleiben, daß sie nicht zu heiß,
sondern lauwarm, ob sie unmittelbar auf die Haut
oder zwischen einem Tuche oder einer Compresse ge-
schla-

schlagen, aufgelegt werden sollen. Im erstern Fall ist der Gebrauch wirksamer, im zweyten reinlicher. Auch bestimmt man dabey, daß, so bald der aufgelegte Umschlag kalt oder trocken wird, solcher weggenommen und ein frischer aufgelegt werden müsse, und ob und was vor dem Auflegen eines Brennumschlags ihm beygemischt werden soll, Kampherspiritus, Wein, Essig u. d. m. oder nicht. Sagt man nun alles dieses demjenigen, der den Umschlag braucht, mündlich, so ist die Signatur nicht nöthig.

§. 84.

Ingredienzien der rohen Brennumschläge.

Rohe Brennumschläge können aus allen solchen Dingen gemacht werden, die entweder vor sich einzeln oder unter einander gemischt eine weiche brennformige Consistenz haben oder bekommen. So kann man aus Pulvern und Mehlen einen rohen Brennumschlag machen, wenn man was weiches, als Honig, oder eine Feuchtigkeit, mit welchen sie in eine weiche, zusammenhängende, brennformige Masse übergehen, als Milch oder Wasser, dazu mischet. Es können Honig, Sauerteig, Muß, Pulpen, frische und eingeweichte Brod- und Semmelkrumen, weiche Extrakte, dicke Balsame, Schleime, Oele, Fette, Butter, Salben, frisch gestosene und gequetschte Vegetabilien, ausgepresste Säfte, Eyweiß, Eydotter, trockne inspissirte Säfte aufgelöset, Pulver und alle Arten

34 2

Mehl