

schlagen, aufgelegt werden sollen. Im erstern Fall ist der Gebrauch wirksamer, im zweiten 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.

Rohr 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, Eiweiß, Eydotter, trockne inspissirte Säfte aufgelöst, Pulver und alle Arten

3 2

Mehl

Mehl mit einer gehörigen Menge einer schicklichen Feuchtigkeit, und Wasser, Milch, Wein, Eßig, Laugen u. d. m. mit einer hinlänglichen Menge Pulver oder Mehl in einen Breiumschlag gebracht werden. Früchte und Zwiebeln müssen gelinde gebraten und hernach zu einem Bren gestossen werden. Frische Vegetabilien zieht man den trocknen vor; hat man aber jene nicht, so läßt man diese in einer schicklichen Feuchtigkeit erweichen. Sind die Ingredienzien an sich schon ganz weich, und brenförmig, so bedürfen sie keines Zusatzes; sind sie aber noch zu dicht, dick und zähe, so setzt man ihnen schickliche Feuchtigkeiten zu.

§. 85.

Was sonst noch bey Verschreibung der rothen Umschläge zu merken.

Man verordnet diese Umschläge in keiner großen Menge, selten zu etlichen Pfunden, weil man sie leicht wieder machen kann. Auch werden sie bald dicker, bald dünner gemacht. Das letztere thut man, wenn sie mehr eindringen sollen. Man schreibt entweder das, woraus ein roher Breiumschlag gemacht werden soll, z. E. Gerstenmehl ein halb Pfund, und setzt alsdenn das hinzu, womit es zu einem Breiumschlag soll gemacht werden, z. B. Honig, und bestimmt dessen Quantität nicht, sondern setzt nur überhaupt, daß soviel davon soll genommen werden, als nöthig und hinreichend