

# Ersten Bandes

## erste Abtheilung.

### Pharmaceutische Waarenkunde aus dem Thierreiche.

#### 1. *Adipocera cetosa*. Wallrath.

(Cetaceum.) *Sperma Ceti*. Off. Blanc ou Adipocire de Baleine. Franz. Spermaceti, Bianco di Balena. Ital.

Eine fettwachsartige Materie, die sich in den Höhlungen der Hirnschalen, und auch, in geringerer Menge, in anderen Theilen einiger Wallfischarten, als des *Physeter macrocephalus*. Lin. (*Catodon macrocephalus*. Lacep.), *Physeter tursio*. Lin. (*Physeter mularis*. Lacep.), *Physeter microps*. Lin. u. Lacep., *Physeter orthodon*. Lacep. u. des *Hyperodon bidens*. Lacep. (Butskopf) oder *Delphinus orca*. Lin. befindet. Durch Filtriren und Vermischung verdünnter Lauge wird der Wallrath von dem ihm anhängenden, diesen Wallfischarten eigenthümlichen Oele, größtentheils gereinigt. In dünneren Blättchen soll er ungefärbt, in dichten weiß, durchscheinend, von einem fettartig-seidenähnlichen Glanze, beim Anfühlen gelinde schlüpferig, nicht ölicht seyn; ein krystallinisch-blättriges Gefüge haben, welches er durch Behandlung mit Kalien verliert, in blättricht-splitterartige



Stückchen brechen, einen milde fetten Geschmack und einen eigenthümlichen, schwach wachsähnlichen, dem Fischthrane sich nähernden Geruch besitzen, ohne jedoch ranzig zu seyn. Bey einer Temperatur von beyläufig 45° soll er flüssig und vollkommen übergezogen werden können. Ein hundert und fünfzig Theile Kochenden Alkoholes nehmen einen Theil Wallrath auf, der sich beym Erkalten aber wiederum ausscheidet. Man muß ihn in verschlossenen Gefäßen an einem kalten Orte aufbewahren.

## 2. Ambra grisea. Grauer Amber.

Ambre gris. Franz. Ambra. Ital.

Eine Mischung aus einer fettigen und wohlriechenden Substanz, die beyde eigenthümlich in dem Blinddarne und dem übrigen unteren Theile des Darmkanales von *Physeter macrocephalus*. Lin. (Pottfisch; *Cachalot macrocephale*. Lacep.) gebildet, von dort ausgeworfen, und auf dem Meere schwimmend oder an die Küsten sich anhängend, vorzüglich in dem Oceane, welcher das südliche und östliche Asien bespült, und am meisten gegen die Molukken und die noch östlicheren Inseln zu, und an der Ostküste von Afrika vorkömmt. Er wird in unförmlichen Stückchen, oft von beträchtlichem Umfange getroffen, woran die Schnäbel der *Sepia octopodia* Lin. und der *S. moschata* kleben, und die nicht selten mit einer pechschwarzen nach Asphaltöl riechenden Kruste überzogen sind. Ihre Substanz soll grau, und von den weißlichen, gelblichen und schwärzlichen Punkten, Flecken und Streifen, (von denen die schwärzlichen dem dem der *Sepia octopodia* eigenthümlichen Pigmente beygeschrieben werden,) bunt seyn. Frisch soll sie weicher, trocken von der Consistenz des Wachses, bey gelinder Wärme erweichend und in der Hitze des siedenden Wassers zerfließend seyn. Es soll auf keinen Fall zerreiblich seyn, sondern am Bruche eckigt-blättrige Stückchen darstellen. Der Geruch des frischen Ambers ist urinös, bey dem trocknen stark und vielen angenehm. Er soll schäumend unter Verbreitung eines angenehm riechenden Rauches mit heller Flamme ohne kohligem Rückstand verbrennen. In Schwefeläther wird er beynabe völlig aufgelöst. Man muß ihn in verschlossenen Gläsern aufbewahren. Nebst den angeführten, unter dem Namen schwarzer Amber bekannten schwarzen Krusten, kömmt noch ein schlechter, durch Kunst aus Storax, Ladanum und sogenanntem Paradiesholz (*Agalloch*) mit etwas Moschus zubereiteter vor.



3. *Axungia suilla*. Schweinschmalz.

*Adeps suillus elixus* s. *Axungia porci* *Off.* *Axonges de porc.* *Franz.* *Sugna di Majale.* *Ital.*

Das aus dem nehartigen Gekröse und den Eingeweiden des Schweines (*Sus Scrofa*. *Lin.*) frisch ausgelassene Fett. Es muß weiß seyn, breyig, in dünnen Schichten fast durchsichtig, etwas zähe, geruchlos, von süßlich-fettem Geschmacke und bey einer Wärme von 30° zerfließen. — Sollte kein solches zu haben seyn, so bereite man es, indem man besagtes (Eingeweide-) Fett mit Wasser auswascht und klein zerschnitten in einem irdenen glasureirten Gefäße bey einer 80° nicht übersteigenden Hitze ausläßt, und dann durchsieht. Man bewahrt es in eben solchen verschlossenen Gefäßen an einem kühlen Orte auf.

4. *Borussias Potassae et Oxyduli Ferri*. — Eisenhaltiges blausaures Kali.

*Kali Borussicum*. (Blausaures Kali.) *Prussiate de Potasse et de Fer.* *Franz.* *Prussiato di Potassa et di Ferro.* *Ital.*

Man bereitet es in Fabriken, indem man thierische Kohlen und Pottasche mit einander ausglüht, das dadurch entstandene Salz auflöst, mit Schwefelsäure neutralisirt und krystallisiren läßt. Es bildet vierkantige, viersach zugespitzte Prismate oder vierseitige, schräg abgestufte Tafeln von der Farbe des Topasses. Es soll durchsichtig seyn und vom Einflusse der Luft etwas rissig werden. Der Geschmack ist bitterlich. Es wird bey einer Wärme von 14° in vier Theilen gemeinen, und in einer noch geringeren Menge kochenden Wassers gelöst, dem es eine gelbliche Farbe und einen schwachen Geruch und Geschmack der Hydrachansäure mittheilt. Im Alkohol ist es nicht löslich. Die Auflösung des oxydulirten Eisens schlägt es mit weißer, die des oxydirten aber mit blauer Farbe nieder. Im Wasser gelöst, mit einem Beysatz von Schwefel- oder Salzsäure läßt es einen geringen Theil des oxydulirten Eisens mit blauer Farbe langsam sinken. Es muß wie Gift aufbewahrt werden.

5. *Butyrum vaccinum*. Butter.

*Butyrum.* *Off.* *Beurre.* *Franz.* *Burro.* *Ital.*



Das frische, aus der Rahmlich durchs Ausrühren erhaltene, gut ausgewaschene Fett. Es soll weißgelblich seyn, keinen andern als süßlichen Geruch und einen süßen angenehmen Fett-Geschmack besitzen, von Molken frey und ungesalzen seyn.

### 6. Cera. Wachs.

Eine vegetabilische von der Honigbiene, *Apis mellifica*. *Lin.* in Zellen geformte Materie, die, wenn aus diesen alles Honig ausgelassen ist, mit einem Zusatz von Wasser geschmolzen und in Brode ausgegossen wird. Man hat rohes und gereinigtes Wachs, wovon das erstere aus Cerin, Myricin, und einer balsamisch-fettartigen Materie besteht.

a) *Cera cruda vel flava seu citrina*. *Off.* Gelbes Wachs.  
*Cire jaune*. *Franz.* *Cera gialla*. *Ital.*

Es soll mehr als zitronen- und sattgelb, halb durchsichtig, ziemlich fest und zähe seyn, und einen körnigen Bruch haben. Gefauet soll es sich nicht an die Zähne hängen, einen ausgezeichnet angenehmen honigartigen Geruch und einen schwachen balsamisch-wachsartigen Geschmack besitzen.

b) *Cera depurata s. alba*. *Off.* Weißes Wachs.  
*Cire blanche*. *Franz.* *Cera bianca*. *Ital.*

Es wird durch die Sonne, durch Wasser und andere Hülfsmittel gebleicht. Es muß weiß, in dünnen Schichten halbdurchsichtig seyn, und einen eigenthümlichen schwachen Glanz besitzen, hart seyn, und zwar härter und schwerer als das gelbe Wachs; doch leichter als Wasser, zerbrechlich, auf dem Bruche kaum muschelartig. Es muß einen geringen, eigenthümlichen, nicht fettartigen Geruch besitzen und geschmacklos seyn. Ein Theil wird in 20 Theilen kochenden Alkohols aufgelöst, woraus er sich aber beym Erkalten wiederum fast ganz, und bey Hinzumischung von Wasser auch der aufgelöste Rückstand abscheidet. Bey einer Wärme von 48° soll es zerfließen und das Zerfllossene hell seyn.

### 7. Coccus. (Schildlaus.)

X. Ordnung der Insekten. (Rhyngota.) III. Abth.: mit einer Brustscheide. *Gatt.* 221.

*Coccus cacti coccinelliferi*. *Lin. u. Fabric.* — Coccinellen = Schildlaus. Der ganze Körper runzelig.



Schnabel, Scheide und Borste auf der Brust;  
Fühlhörner fadenförmig.

Gehört in Mexiko zu Hause, ward aber in Amerika durch Kultur vorzüglich auf *Opuntia Ficus indica*. *Mill. Haw.* (*Cactus Ficus indica*. *Lin.*) und, obschon minder, auf *Opuntia coccinellifera*. *Mill. Haw.* (*Cactus coccinellifera*. *Lin.*) verbreitet.

Man sammle von der ersten der jährlich gehaltenen Aenten bloß die ausgewachsenen weiblichen Insekten, ohne sie mit jüngeren oder männlichen zu vermischen, und trockne sie im Ofen oder an der Sonne.

Sie müssen ganz, wenn auch durchs Trocknen ungestaltet, doch mehr oder minder halb kugelförmig, auf der einen Seite flach oder hohl, auf der andern gewölbt, silbergrau, von gewundenen schwarzen dichten Querrunzeln rauh, schwer seyn, und zerrieben scharlach-purpurroth; einen, vorzüglich die gepulverten, Schimmel-Geruch, und einen säuerlichen, altem Käse ähnlichen Geschmack besitzen.

Ihr Farbestoff wird in Wasser und Alkohol aufgelöst. Man hebe sie an einem trocknen Orte auf.

### 2. *Coccus Ficus*. *Fabric.* (*Coccus Lacca*.) Lack-Schildlaus.

Der Schellack (*Resina cerea Cocci Ficus*) wird in Ostindien auf Bergen dieß- und jenseits des Ganges auf *Croton lacciferum* *Lin.* (*Aleurites laccifera*. *Willd.*), *Ficus indica* und *Ficus religiosa* *Lin.*, so wie auch auf *Rhamnus Jujuba* *Lin.* (*Zizyphus Jujuba*) und andern Bäumen aus den Seitenöffnungen der eyerlegenden Weibchen der Lack-Schildlaus ausgeschwitzt, und nachdem er sich an den Zweigen der genannten Pflanzen, die er überzieht, zu Krusten verdickt, und mit den Ueberresten der Eyer und Larven gefüllt hat, roher oder Stab- oder Stocklack, *Lacca in bacculis seu ramulis*, *Laque en batons*. *Fr.*, *Lacca in bastoncelli*. *Ital.* genannt. Es giebt darunter ganze, von den jungen Insekten noch nicht durchbohrte Zellen die mit den genannten Ueberbleibseln gefüllt sind, und daher stärker roth färben, als die durchbohrten. Zerbrochene und manchmal durch Wasser ihres Farbestoffes zum Theile bergabte Stücke, kommen unter der Benennung Kör-



nerlack, *Lacca in granis. Off. Laque en grains. Fr. Lacca granellosa. Ital.* im Handel war.

Der Schellack muß satt hyacinth-roth, fast durchsichtig, trocken und etwas hart seyn, in flache feinkörnige Stücke zerbrechen und einen schwachen Geruch, der beim gekochten fast schimmlicht ist, und einen wenig bitteren Geschmack haben.

Er theilt dem Wasser und Alkohol, und zwar ersterem durch Kochen, eine schöne rothe, ins Blaue gehende, Farbe mit, und verbreitet, auf glühende Kohlen geworfen, einen angenehmen Geruch.

9. *Concrementa Astaci fluviatilis. — Krebs-Steine.*

*Astacus. Krebs.*

VIII. Ordnung der Insekten. Kinnlose. (*Agonata. Fabr.*)

Vier gestielte Fühlhörner: die vorderen lange, borstenförmig, die hinteren gespalten.

*Astacus fluviatilis Fabr.* Flußkrebß mit zwenspaltigen hinteren Fühlhörnern, glatter Brustschilde, an den Seiten gezähntem Schnabel, und einzelnen beiderseits am Grunde sitzenden Zähnen.

*Cancer Astacus. Lin. Cancer. Off. Ecrevisse. Fr. Granchio. Ital.* Er bewohnt die europäischen Flüsse und Seen.

Offizinel sind die sogenannten Krebssteine oder Krebsaugen, *Concrementa vel Lapidés vulgo Oculi cancerum. Off. J. rres d'Ecrevisses. Franz. Occhi di Granchio. Ital.* Sie finden sich im Sommer bey Erneuerung des Magens, der Zähne und der Schalen vor.

Da sie dem im Kopfe des Thieres gelegenen Magen, und zwar auf beyden Seiten einer, anhängen, sollen sie während dem Wechsel des alten Magens mit dem neuen aus einer milchigten Flüssigkeit entstehen; nach geschehener Wiederherstellung der gedachten Organe sind sie bestimmt nicht vorhanden. Sie werden von lebendig zerstoßenen Thieren eingesammelt, mit Wasser ausgewaschen und getrocknet. Im frischen Zustande sind sie mit einer dünnen Haut bekleidet, welche bey der Einsammlung öfters zerstört wird.



Sie müssen im frischen Zustande bläulich, getrocknet weiß, kreisrund, an der einen Seite hohl und von der früheren Befestigung an den Magen mit einem Nabel versehen, an der andern gewölbt, fest, doch aber mit weißem Pulver etwas abfärbend, von einem erdig-blättrigem, weißem Bruche, einem thierisch-schimmlichten Geruche und erdigtem Geschmacke seyn. Sie brausen mit Säuren lebhaft auf, und hinterlassen, wenn sie in Salpetersäure gelöst werden, ein sehr feines, zelligt-häutiges durchsichtiges Gewebe, das die Figur der Krebssteine ausfüllt.

10. *Cornua Cervi Elaphi. Lin.* Hirschgeweihe.

*Pecora. Lin. (Bisulca.)* Wiederkäuende Thiere

Der Hirsch ist in Europa, Asien und in dem nördlichen Amerika zu Hause.

*Cornu Cervi. Off.* Hirschhorn. *Corne ou Bois de Cerf. Franz.* *Corno del Cervo. Ital.*

Es ist ästig, durchaus rundlicht, an den vierspaltigen Enden zurückgebogen, auswendig gelb- oder dunkelbraun, inwendig weiß, theils fest, theils auch in der Mitte zelligt, und hält an Dichtigkeit das Mittel zwischen Bein und Horn.

Man muß das Hirschhorn im Ganzen kauen, raspeln und das zelligte Gewebe, welches eine reichliche Gallerte giebt, nicht wegwerfen.

11. *Fel Bovis Tauri domestici. Lin.* Ochsen-galle.

Die Galle des ausgewachsenen Thieres: *Fel Tauri. Off.* *Fiel de Boes. Franz.* *Fiele di Bue. Ital.*

Sie muß braun-grünlicht seyn, aufgelöst in eine gelbe Farbe, mit der sie auch färbt, übergehen, einen starken, eigenthümlichen, unangenehmen Geruch, sehr bitteren, thierischen, eckelhaften Geschmack besitzen, in Wasser sich vollkommen auflösen, und eine klare verdünnte Auflösung geben.

Man nimmt sie aus der Gallenblase des frisch geschlachteten Thieres und dickt sie sogleich ein.



12. *Foliculi castoriferi Castoris Fibri.*  
Bibergeilbeutel.

I. Klasse. Ord.: Nagethiere. (Glires.)

Die Beutel des Biebers und zwar derjenigen Art, welche die waldigten Ufer der Flüsse und Seen von Asien, Europa und der nördlichen und gemäßigten Regionen bewohnt. Diese Beutel liegen bey beyden Geschlechtern zu zwey an den Geschlechtstheilen, und zwar bey dem Männchen unter der Ruthe, bey dem Weibchen öffnen sie sich in die Scheide; beyde sind an einen fetten Beutel befestiget, dessen Fett man Biberfett, Bibereschmalz, *Axungia Castoris*, nennt. Nachdem dieser weggenommen ist, werden sie bey gelinder Wärme getrocknet, und in wohlgeschlossenen Gefäßen an einem kalten Orte aufbewahrt.

Sie sollen größer als ein Hühnerney, zwey bis drey Unzen schwer, rundlich-schief, am Grunde breiter, gegen die Oeffnung zu verschmälert, glatt, mit einer glänzend braunen, nicht dunkeln, lederartigen, fetten, zähen, ganzen Haut umgeben seyn, die nur allein die Spuren des abgeschnittenen Fettbeutels an sich trägt, und eine unformliche Höhlung in ihrem, zum Theile häutig-zelligen Parenchyma enthaltet, dessen kleinere Blättchen sich ungleich an die Wände dieser Höhlung ziehen, die aus vielen zähen, biegsamen, verschieden unter sich zusammenhängenden Scheidewänden besteht, und von einer Substanz angefüllt ist, die man Bibergeil, *Castoreum*. *Off.* *Castoreum*. *Franz.* *Castoro*. *Ital.* heißt. Sie soll teigartig, gleichsam talgartig-wachsähnlich, im frischen Zustande schmutzig gelb, oder pomeranzensfarbig, getrocknet bräunlich oder fast dunkelbraun, undurchscheinend, zerreiblich und am Bruche harzig seyn; einen unangenehmen scharfen Geruch, einen scharfen, bitteren eckelhaften Geschmack besitzen, zerfließbar und entzündlich seyn, und bey der Destillation dem Wasser ihren Geruch mittheilen. Der wässrige Auszug dieser Materie soll bey einem Zusatz von reinem Kali Ammoniak entbinden, aber auf keine Weise einen Gehalt an Gallussäure oder an Gerbestoff zu erkennen geben.

Man hebt es wie die Beutel selbst auf.



13. Foliculi Moschi. Moschusbeutel.

Poches de Musc. Franz. Borse di Muschio. Ital. 1004

Die Nabelbeutel des männlichen Moschus- oder Bisamthieres: Moschus moschifer Lin. (L. Kl., Ord.: wie: derkäuende Thiere, Pecora. Lin. (Bisulca.), das im höheren Affen, vorzüglich auf der Halbinsel jenseits des Ganges, im Königreiche Tibet, und dem südlichen Sibirien in Gebirgswäldern lebt.

Sie sind hinter dem Nabel befindlich, stehen über einen Zoll lang aus dem Leibe hervor, und sind nur vom erwachsenen Thiere zu gebrauchen.

Sie sollen ganz, ohne Nähte, rundlich-länglich, glatt, von der Größe der Hälfte eines der Länge nach entzweigschnittenen Hühnereyes, einen oder auch anderthalb Zolle breit, auf einer Seite gewölbt, auf der andern flach, aufgeschwollen und mit einer doppelten Haut bekleidet seyn, wovon die äussere grau-braun, mit weißlich-gelben fetten Haaren bedeckt, und die unteren derselben fetter, hohl, fast borstenförmig wellenartig sind, sich gegen die Spitze des Beutels sternförmig in einen Wirbel zusammenneigen, angedrückt, aber nicht gedrängt sind: Die innere Haut ist zarter und dunkler braun; das Parenchyma zellig, durch Fächer geschlossen, und mit einer größtentheils aus einer gallertartig-fetten, mit ätherischem Oele aeschwängerten Substanz ausgefüllt, die Bisam, Moschus Off. genannt wird, nach verschiedener Beschaffenheit des Alters, so wie auch des Klima, des Zustandes des Thieres und der Erhaltungsweise verschieden ist.

Frischer Bisam muß eine gleichförmige Consistenz haben, fast körnig und blutkuchenroth seyn, zerrieben mit fast harzigen, hellen gelblichen Punkten schimmern, nicht sandig seyn, einen sehr starken, sehr lange andauernden Geruch, (der nur bey kleineren Dosen und in die Entfernung angenehm wird,) und einen scharf-bitteren, durchdringenden brennenden Geschmack haben. Mehr ausgetrockneter Bisam soll körnigt-bröcklicht seyn, seine Körner und Bröckchen nicht zusammenhängen, eisen-schwarz, trocken, beim Berühren fettig seyn, und nicht mehr nach Ammonium riechen, sonst aber die Eigenschaften des vorigen haben. Verbrannt darf er den stinkenden thierisch-empyrematischen Geruch nicht haben, und nur wenig Asche hinterlassen. In heißem Wasser wird er zum Theile etwas aufgelöst, und zwar beträchtlicher, als in Alkohol. Aus Beuteln genommener Bisam (Mochus ex vesicis) soll nicht



angekauft werden. Die von jenseits des Ganges Kommenden Beutel haben den Vorzug.

Beide müssen in Gläsern an einem kalten Orte wohl verwahrt, und zwar ersterer mit gläsernen Stopfeln verschlossen werden. Sie erfordern beym Dispensiren eigene Gefäße.

#### 14. Formica. Ameise.

IV. Ordnung der Insekten. Piezata. (I. Abth. Gatt. 161.) (Hymenoptera. Lin. Bienenartige Insekten mit häutigen Flügeln.)

Vier ungleiche Fühlspitzen mit walzenförmigen Gliedern. Lippe fast häutig, walzenförmig, an der Spitze fühlspitzartig; Fühlhörner fadenförmig.

*Formica rufa. Fabr. Lin.* Holzameise.

Fourmis des Bois. *Fr.* *Formica selyatica. Ital.*

Schwarz, mit zusammengedrückter Brust und rostfarbenen Füßen.

Sie wohnt in Europas Wäldern und trocknen Wiesen in Haufen.

Man sammelt sie vermittelst mit Honig bestrichener Ruthen oder in Flaschen, die man, nachdem man etwas Honig und Zucker hineingethan hat, in die Haufen steckt, oder indem man um diese einen Graben zieht, mit Wasser füllt, und die Flasche in die nicht bewässerte Erde senkt.

Man soll nur lebendige Ameisen anwenden.

In Ermanglung dieser Ameisenart kann man auch die schwarze Ameise, *Formica nigra. Fabr. Lin.* 10. anwenden. Sie ist schwarz, glänzend, mit einem pechfarbigen Hinterende. Die in Gärten vorkommenden sind ärmer an eigenthümlicher Säure und an ätherischem Oele, und sollen nicht eingesammelt werden.

#### 15. Hirudo. Egel.

VI. Klasse. Würmer. I. Ordnung: Eingeweide-Würmer. (Intestina.)

Der Körper ist länglicht, und bewegt sich fort, indem er mit dem Munde und Schwanze einen kleinen Bogen beschreibt.



*Hirudo medicinalis.* *Lin.* Blutigel. (Blutegel.)

Sangsue. *Franz.* Mignatta. *Ital.*

Der Körper zusammengedrückt, schwärzlich, oben mit sechs gelben, (röthlich-gelben) in der Mitte mit schwarzen bogenartigen Streifen gezeichnet; (die mittlere Epidermis grauschwarz) unten grau und schwarz gefleckt.

Sie bewohnt die süßen, hellen, in sandigem oder sumpfigem Beete langsam fließender oder auch stehender Wasser der gemäßigten Zone. Die in fließendem Wasser vorkommenden sind vorzuziehen.

Man bewahre sie an einem kühlen oder höchstens temperirten Orte in gläsernen, bis zur Hälfte mit reinem Wasser gefüllten Gefäßen auf, das im Winter benläufig alle acht, im Sommer aber alle drei Tage gewechselt werden muß, und lasse der Luft durch kleine auf dem Verbande angebrachte Löcher Zutritt.

### 16. *Ichthyocolla.* Fischleim.

*Colla Piscium.* *Off.* Hausenblase. *Ichthyocolle,* *Colle de Poissons.* *Franz.* *Ittiocolla.* *Ital.*

Derjenige Fischleim, der aus der Schwimmblase des *Accipenser stellatus* *Pall.* *A. Sturio.* *Lin.*, *A. Ruthenus* und *A. Huso.* *Lin.* erhalten wird, ist vorzuziehen. Man zieht die innere Haut von der äußeren ab, schneidet sie in Stücke, bildet sie zu leyerförmig gewundenen Rollen und trocknet sie. Auch von andern Fischen, wie z. B. von *Silurus Glanis.* *Lin.* und nicht von den Blasen allein, sondern auch aus andern Theilen, nämlich den Flossen, Stacheln und den gekochten Eingeweiden wird ein unreiner, zum pharmaceutischen Gebrauche nicht anwendbarer Fischleim erhalten.

Er stellt länglichte, auf besagte Weise gewundene, strohgelb-weißlichte, hornartig-durchsichtige, trockene, harte, zähe, glatte, häutig- und zellenartig-blättrige, geruchlose Stücke vor, die einen gallertartigen faden Geschmack haben. Der Fischleim wird durch Kochen im Wasser fast ganz aufgelöst; die helle Auflösung eines Theiles desselben in vier und zwanzig Theilen Wasser, stellt nach dem Erkalten eine dicke Gallerte dar, und setzt beim Verdünnen kaum Flocken ab; auch in verdünntem und warm gemachten Alkohol wird er größtentheils aufgelöst.



17. *Lac vaccinum.* Kuhmilch.

Lait de vache. *Franz.* Late di vacca. *Ital.*

Die frische Milch soll rein weiß, undurchscheinend, dicklich seyn, und eine Eigenschwere von beyläufig 1,033 haben, wenig, aber eigenthümlichen Geruch, ohne fremde Vermischung, und einen süßen angenehmen Geschmack besitzen. In geringer Menge erhitzt und mit Wasser vermischt, darf sie durch Zutropfeln von Jodine-Alkohol nicht blau werden.

18. *Lytta.* (Kantharide.)

I. Ordnung der Insekten. Kiefernäuler. Eleuterata. Mit fadenförmigen Fühlhörnern. Gatt. 62.

Vier ungleiche Fühlspitzen, die hinteren keulenförmig. Das Kiefer zweispaltig, die Lippe abgestutzt.

*Lytta ruficollis.* *Fabric.* *Meloe vesicatorius.* *Lin.* *Cantharis vesicatoria.* *Oliv.* *Cantharis.* *Off.* Spanische Fliege. *Cantharide.* *Franz.* *Cantharella.* *Ital.*  
Grün mit schwarzen Fühlhörnern.

Sie ist in der gemäßigten und an die heiße gränzenden halbsüdlichen Zone, fast der ganzen Welt zu Hause, und kommt bey uns im Sommer heerdenweise auf den Ligustern, Eschen, Pappeln, dem Hollunder und auf Fliedersträuchern vor.

Die Canthariden sollen ganz, nicht gepulvert seyn, einen starken, süßlich-narkotischen Geruch und einen Geschmack besitzen, der anfänglich gleichsam pechartig, dann brennend und beynahe äzend ist.

Kauft man sie nicht schon getrocknet, so sammle man sie im Juny und July, tödte sie in mit ihnen angefüllten Gefäßen durch Wasserdämpfe, und trockne sie bey gelinder Wärme an einem schattigen Orte in Sieben der Luft ausgesetzt. Man hebe sie in gut verschlossenen Gläsern wie Gifte auf. Das Pulver muß nur vor dem Gebrauche bereitet werden; grün, glänzend, nicht wollig seyn, und erwähnten Geruch in vorzüglichem Grade besitzen.

19. *Mel crudum.* Roher Honig.

Miel cru. *Franz.* Miele crudo. *Ital.*

Eine zuckerartige Substanz von eigenthümlicher Beschaffenheit, die aus den gelinde erwärmten Waben der Honig-



bfene (*Apis melifica. Lin.*) ausgepreßt wird. Sie soll eine eigene helle, gelbliche, gelbrothe oder bräunliche Farbe besitzen, fast durchscheinend seyn, eine Eigenschwere von benläufig 1,333; haben und dick seyn, im frischen Zustande eine gleichförmige Consistenz besitzen, älter aber gekörnt-krySTALLNisch, undurchscheinend und dicker seyn, einen eigenthümlich angenehmen, nach der Nahrung der Bienen verschiedenartigen Geruch, und einen äußerst süßen, lieblichen Geschmack besitzen, der gegen das Ende den Schlund reizt. Im kalten Wasser löst sich der Honig ganz und eben so auch im Alkohol auf. Etwas weniges davon mit Wasser verdünnt und aufgekocht darf durch einen Versatz von Jodine-alkohol nicht blau werden. Man hebe ihn in Fayence- oder gläsernen Gefäßen an einem kühlen Orte auf.

## 20. *Oleum animale empyreumaticum.* Brenzliches thierisches Del.

*Oleum animale foetidum seu Ol. cornu cervi foetidum. Off. L'huile pyrozoonique. Franz. Olio animale. Ital.*

Es kann aus allen thierischen Theilen durch trockne Destillation bereitet werden. Es soll fettig, dunkelbraun, undurchscheinend und trübe, und leichter als Wasser seyn, einen alkalisch-empyreumatischen ausgezeichnet scharfen Geruch, und einen eben solchen bitteren, eckelhaften starken Geschmack besitzen. Es wird im Wasser zum Theile, in drey Theilen Alkohol aber fast ganz aufgelöst.

Man muß es in Gläsern mit eingeriebenen Pfropfen verwahren.

## 21. *Oniscus.* Assel.

VI. Ordnung der Insekten. (*Mitosata.*) Gatt. 169.  
Kiefer abgestutzt, gezähnel; Lippe zweispaltig; Fühlhörner, fadenförmig.

*Oniscus Asellus. Fabric. und Lin. Kellersesel.*

Der Schwanz stumpf, mit zwey einfachen Blättchen.

*Cloportes. Franz. Certogambe. Ital.*

Dies Insekt wohnt in Europa an unterirdischen feuchten Orten, unter Hölzern und Steinen.



Die Äpfeln haben einen unangenehmen dumpfigen Geruch und einen eckelhaft-süßen, zuletzt etwas scharfen Geschmack. Zur Jahreszeit, wo sie frisch zu haben sind, sammle man sie ein, thue sie mit einander in ein leinenes Säckchen, tödte sie in einem verschlossenen Gefässe durch Dämpfe von kochendem Alkohol, und hebe sie, wenn sie bey einer 40° nicht übersteigenden Wärme getrocknet sind, an einem trocknen Orte in verschlossenen Gläsern auf.

22. *Ossa Mammalium.* (Säugethierknochen.)

Sie müssen frisch eingesammelt und vom Fette sowohl mechanisch, als auch durch leichtes Auskochen gereinigt werden.

23. *Ova Phasiani galli domestici.* Hühnereyer.

*Phasianus gallus domesticus.* Lin. II. Klasse. Ordnung: Hühner.

*Ova gallinacea.* Off. Oeufs de Poulet. Franz. *Ovi di Galline.* Ital.

Sie sollen frisch und von allem fremden oder stinkenden Geruch und Geschmack frey seyn.

24. *Saccharum Lactis.* Milchzucker.

*Sucre de Lait.* Franz. *Zucchero di Late.* Ital.

Eine halb zuckerartige Substanz, welche vorzüglich am meisten in der Schweiz aus den Molken der süßen Kuhmilch durch Abdampfen und Krystallisation bereitet, und in flachen großen Stücken in den Handel kommt.

Er muß milchweiß, fast durchscheinend seyn, unten eine rauhe Fläche und oben feste Krystalle haben, die am Bruche glänzend sind, und vierseitige, vierkantigen Pyramiden gleich zugespitzte Prismen haben, keinen Geruch, und einen erdig-süßen, und zwar nicht gar zu süßen Geschmack besitzen. Durch Berührung der Luft darf er weder rissig noch feucht werden. Er soll sich in acht Theilen Wassers von 14° und zwar in nicht geringerer Menge als in vier Theilen von kochendem auflösen. In kochendem Alkohol darf er nicht auflöslich seyn, die Farbe der Lakmuskinstur nicht verändern,



und durch einen Beysatz von salzsaurer Barytlösung keinen Bodensatz machen.

25. *Sapo sodae sebaceus.* Talgseife.

*Sapo vulgaris seu domesticus.* *Off.* (Gemeine oder Hausseife.)

*Savon de suif.* *Franz.* *Sapone di Soda grasso.* *Ital.*

Man bereitet sie aus Talg, vornämlich aus Rindstalg und reiner flüssiger concentrirter Pottasche (Aetzlauge), indem man beyde mit einander kocht, und gegen das Ende salzsaure Sode (Kochsalz) beysetzt.

Sie soll weiß seyn, fast bunt, etwas durchscheinend, nicht fett, außer in frischem Zustande, und nebst dem trocken und rauh, härter als die Oehlodaseife, am Bruche körnig, einzig nur nach Talg riechen, und keinen ranzigen Geschmack oder Geruch haben. Dem Berühren der Luft ausgesetzt, fängt sich Soda aus ihr abzusetzen an. Sie soll sich in acht Theilen verdünntem siedenden Alkohol auflösen, und bey dem Erkalten eine gleichförmige durchscheinende opalisirende Gallerte bilden.

26. *Sebum ovillum.* Schafsunschlitt.

*Sebum (seu Sevum) vervecinum.* *Off.* *Suif de Brebis ou de Mouton.* *Franz.* *Sego di Pecora, Grasso di castrato.* *Ital.*

Das ausgewaschene und ausgelassene Fett des Unterleibes, und vorzüglich der Neshaut und der Nieren des Schafes (*Ovis Aries.* *Lin.*) und besonders des Hammels.

Es muß weiß, fest und fast geruchlos seyn, einen milden Geschmack haben, bey einer Wärme von 31 — 32° zerfließen und in 44 Theilen kochendem Alkohol auflöslich seyn. Man bewahre es in was immer für Gefäßen, ausgenommen nicht in metalischen, an einem trocknen kalten Orte. Sollte es gut nicht zu haben seyn, so lasse man es auf dieselbe Weise, wie bey dem Schweinfette gesagt worden, aus.



27. *Spongia*. Meer: Schwamm.

VI. Klasse. Würmer. V. Ordnung: Korallen.  
Stamm: eingewurzelt, biegsam, schwammig,  
einsaugend.

*Spongia officinalis*. Lin. (Badeschwamm.)

Durchlöchert, fast ästig, ungestaltet, zähe und filzig.

*Spongia marina*. Off. Eponge fine. Franz. Spugna. Ital.

Er sitzt im mittelländischen und rothen Meere auf Felsen und auf andern kalkartigen Anhäufungen, auch kommt er, und zwar feiner und weicher im atlantischen Oceane an den Küsten von Amerika vor.

Die Stücke (Fragmenta Spongiarum) von frischen, ganzen, gewaschenen und getrockneten Schwämmen, sollen glänzend gelbbraun, weich, elastisch, mit kleinen Löchern durchbohrt, geschmacklos seyn, und einen unangenehmen, saden thierischen Geruch besitzen. Man reinige sie, wenn sie mit Wasser angefaugt sind, mittels Durcheinanderdrücken von dem Steinschwamme. (*Spongites officinalis*.) *Lapis spongiarum*. Off.

Zur Bereitung des wachshaltigen Schwammes (*Spongia cerata*) bediente man sich der ganzen Schwämme.