

Vierter Abschnitt.

Die Zusammensetzung der vegetabilischen Körper und ihrer Producte.

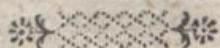
XXIII.

Die Zusammensetzungen mit Zucker.

§. 222.

Der Zucker wird von vielen Pflanzensäften aufgelöst, woraus verschiedene Zusammensetzungen entstehen, die im medicinischen Gebrauche sind, und in den Apotheken aufbehalten werden; als 1) die Delzucker (Elæosacchara); 2) die Pasten oder Teige (Pastæ); 3) die Tabellen (Tabulæ); 4) die Zelteln (Rotulæ); 5) die Morfellen (Morfuli); 6) die Küchelchen (Trochisci); 7) die eingemachten Pflanzen (Condita); 8) die Conserven (Conservæ); 9) die Rob (Rob) 10) das Obstmark, die Pulpen (Pulpæ); 11) die Syrupe (Syrupi); 12) die Lattvergen (Electuaria); wo-

von



von, in so ferne ihre Verfertigung auf chymischen Grund-
sätzen beruhet, ins besondere muß gehandelt werden.

I. Die Delzucker.

§. 223.

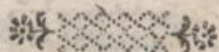
Der Delzucker ist eine Auflösung des Zuckers in einem ätherischen Oele, wobey aber das Verhältniß des Zuckers sehr beträchtlich und übermäßig ist. Er wird auf dreyerley Art verfertigt. 1) Man läßt einen Tropfen ätherisches Del auf ein Stückchen Zucker fallen, von welchem er sogleich eingesogen wird, so daß es sich durch seine ganze Masse gleich zertheilet.

2) Man reibet ein Quäntchen Zucker mit zwey Tropfen Del in einem gläsernen Mörser ab. Ist das Del sehr scharf, so ist ein einziger Tropfen hinlänglich; ist es aber sehr milde, so kann es auch zu drey Tropfen zugesetzt werden.

3) Man reibet z. B. eine Pomeranze an einem Stück Zucker, bis er die Säfte der äußern Schale in sich genommen hat; man schabet alsdann die eingetränkte ölige Oberfläche des Zuckers mit einem Messer ab, und zerreibet alles unter einander.

§. 224.

Der Entzweck des Delzuckers ist, 1) den ätherischen Oelen ihre Schärfe zu benehmen, damit man sie

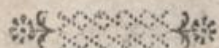


ohne Gefahr innerlich anwenden könne; 2) um solche Dele im Wasser auflösbar zu machen, indem der Zucker hierzu ein sehr bequemes Zwischenmittel abgibt; 3) um einige Dele leicht und fast ohne Verlust zum fernern Gebrauche aufheben, oder auch in Fläschchen auf Reisen mit sich führen zu können, da diese Dele, durch den Zucker gebunden, von ihrer Flüchtigkeit vieles verlieren.

2. Die Pasten.

§. 225.

Eine PASTE ist ein von Zucker und schleimigen Pflanzentheilen zusammengesetzter Teig, und wird vorzüglich aus den Wurzeln des Süßholzes und der Eibischwurzel verfertigt. Ein Theil geschälte und zerschnittene Eibischwurzel wird dem Gewichte nach in dreyßig Theilen Wasser eine kurze Zeit gekochet, der Absud rein durchgeseiht, und mit sechs Theilen arabischen Gummi und eben soviel sehr weißen Zucker versetzt, unter beständigem Umrühren mit einem hölzernen Spatel bis zur Honigdicke abgedünstet, und so vom Feuer weggenommen, und mit dem gefahnten Weißen von sieben bis acht Eiern vermischt. Diese Masse rühret man bey einer mäßigen Hitze ununterbrochen fort, bis sie nicht mehr an den Fingern kleben bleibet; alsdann dehuet man sie mittelst eines Walkers in etwas dicke Platten aus, wobey man
sich



sich der Stärke wider das Ankleben bedienet. Der Geruch dieser Paste rühret von etwas zu Ende zugegossenem Pomeranzenwasser her.

3. Die Tabellen.

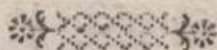
§. 226.

Die Tabellen werden ohne alle Wärme zubereitet, ausgenommen diejenige, welche zur Beförderung der Gummi Auflösung im Wasser angebracht wird. Der Schleim (§. 126) des Tragantgummi wird meistens dazu genommen. Die andern Ingredienzen sind verschiedene trockene Körper und Zucker, welche alle, sehr fein pulverisirt, mit obbesagtem nach und nach zugegossenem Schleime in einem hölzernen Mörser zu einem festen Teige zusammengestoßen, und sodann, wie die Pasten, in dünne Platten auseinander gerollt, zu Tabellen von verschiedener Figur geschnitten, an einem warmen Orte getrocknet, und so aufbewahret werden.

4. Die Zelteln.

§. 227.

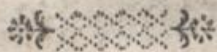
Die Zelteln sind ein auf dem Feuer geschmolzener, mit Pflanzensäften oder ätherischen Oelen angeschwängelter, und zu runden Zelteln gestoßener Zucker.



Man nimmt hierzu den besten fein gestoßenen Zucker, und erwärmet ihn in einem messingenen Pfännchen, bis der Finger die Hitze kaum mehr ertragen kann; alsdann gießt man einen ausgepreßten Pflanzensaft, z. B. von Saurachbeeren (Berberis) hinzu, und zwar soviel, daß der Zucker davon ganz zergehe. Wenn alles die gehörige Dicke hat, und der Zucker an den Seiten des Gefäßes seine Durchsichtigkeit zu verlieren, und weiß zu werden anfängt, so gießt man ihn auf eine messingene oder steinerne kalte Platte in kleine runde Zelteln aus, welche bald stocken. Bey dieser Arbeit muß das Feuer immer mäßig seyn, damit der Saft nicht anbrenne. Wenn man dieses auch bey einem stärkern und anhaltenderen Feuer verhütet, so erlanget man Zelteln, die durchsichtig sind. Auf eine Unze Zucker kommt beyläufig ein Quintel Saft. Eben so verfähret man, statt eines Saftes mit einem abgezogenen Pflanzenwasser, und dem Zutropfen einer verhältnismäßigen Menge des ätherischen Oeles von der nämlichen Pflanze, wie auch mit Aufgüssen, und Pflanzenmilchen.

§. 228.

Einige pflegen auch die Zelteln mit ätherischem Oele ohne Feuer zu machen, da sie einen Delzucker mit Tragantschleim zu einer Paste kneten, daraus mit den Händen Zelteln bilden, und sie trocknen lassen.



5. Die Morsellen.

§. 229.

Diese werden auf eben die Art zubereitet, wie die Zelteln, nur daß man in den im gemeinen Wasser zerlassenen, und gehörig eingedickten Zucker, statt der vorliegenden Ingredienzen, verschiedene klein zerschnittene oder gestoßene Gewürze, oder auch andere trockene Pflanzentheile hineinmischet, worauf die Masse in eine befeuchtete hölzerne Form ausgegossen, und noch vor dem völligen Erhärten mit einem Messer in längliche Vierecke zerschnitten wird. Hier gehet also vielmehr eine mechanische Vermischung, als eine chymische Auflösung vor.

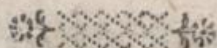
6. Die Küchelchen.

§. 230.

Eben die Bewandniß hat es auch mit den Küchelchen oder Trochisken, die in der Zubereitung mit den Tabellen fast übereinkommen, nur daß hier mit dem Schleime und Zucker trockene und harte, jedoch fein gestoßene Pflanzentheile vermischet werden, z. B. Auszüge, Pulver, ja sogar auch thierische Theile, als Krebsaugen, Castoreum, u. s. w. Ihre Form ist mehrentheils eine Scheibe, die auf einer ihrer Oberflächen eine Figur eingeprägt hat.

C 5

§. 231.



§. 231.

In lange Stöckchen gebildet, werden sie (Bacilli) genannt. Die Kerzen (Candelulæ fumales), welche auf drey Füßen kegelförmig gestaltet sind, gehören einigermaßen auch hieher; es kommt aber kein Zucker dazu.

7. Die eingemachten Pflanzen.

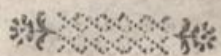
§. 232.

Die eingemachten Pflanzen werden mehrentheils aus Früchten, Stengeln und Wurzeln verfertigt, welche zu diesem Ende erst im Wasser, alsdann in Syrupp gesotten, herausgenommen, mit fein gestoßenem Zucker besprenget und getrocknet werden.

§. 233.

Die hierzu bestimmten Pflanzentheile müssen vom Zucker durch und durch durchdrungen seyn, daher die härtern und festern in kleinere Stücke müssen zerschnitten werden. Da bey den Candirungen die Hauptabsicht ist, daß man ein Arzneymittel von einem angenehmen Geschmack erhalte, so müssen alle stinkende, sehr scharfe, bittere oder sonst unangenehme Pflanzen vermieden werden; oder sie müssen so lange eingeweicht oder gesotten werden, bis der meiste Geschmack verloren gehet. Aus dieser ganzen Behandlung aber siehet man, daß dadurch

ih-



ihre größte Kraft verschwinde; daher sie auch selten, und nur wenige, in der Arzneykunst gebraucht werden.

8. Die Conserven.

§. 234.

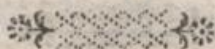
Wenn frische Blätter oder Blumen zerschnitten, in einem steinernen Mörser gestoßen, und mit Zucker abgerieben werden, so entsteht eine Conserve. Zu sehr saftigen Pflanzen werden drey, zu den übrigen nur zwey Theile Zucker erfordert.

§. 235.

Die Conserven müssen dick, wie Brey, und zart seyn, und im Munde fast zerfließen. Alle harte Körper sind folglich untauglich hierzu, und die dazu geschikt sind, müssen erst von ihren härtern Theilen befreyet werden.

§. 236.

Sind die Conserven zu dünn, so gähren sie leicht, und verändern ihre Natur und ihre Eigenschaften. Auch in der bestmöglichst gutgemachten Conserve bemerkt man in den erstern Tagen eine innerliche Bewegung, da die festern Theile durch die Entwicklung einer Menge Luft säumend in die Höhe steigen, wodurch die untern, nun flüssigeren, bald gähren würden, wenn man nicht
durch



durch ein zu verschiedenenmalen angestelltes Umrühren der ganzen Masse vorbeugt. Die Conserven müssen auch eben deswegen an einem kühlen Orte, und in keinem metallenen Gefäße, aufbehalten werden.

§. 237.

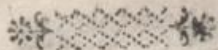
Ungeachtet dessen gehet dennoch mit der Zeit aus den Conserven vieles verloren, indem die meisten aus Pflanzen bestehen, deren Kraft in den flüchtigen Theilen wohnet; daher die alten Conserven beynahе kraftlos sind, und sich sehr wenige über ein Jahr mittelmäßig gut erhalten. Man soll also von jenen, wozu die Pflanzen durch das ganze Jahr oft frisch zu haben sind, immer nur wenig auf einmal machen.

§. 238.

Aus getrockneten, pulverisirten, und mit genugsamem Wasser angefeuchteten Pflanzen kann man zwar zu allen Zeiten eine Conserve zubereiten; sie hat aber nie das Frische und Angenehme der andern; sie scheint erdicht zu seyn, und kann augenblicklich erkannt werden.

9. Die Rob. 10. Die Pulpen.

Sieh S. 62 und 63.



II. Die Syruppe.

§. 239.

Wenn man zwey Theile Zucker in einem Theile eines warm gemachten Aufgusses, Absudes, ausgepressten Saftes oder einer Pflanzenmilch, u. d. gl., zergehen, oder, falls der flüssige Körper dieses Maaß übersteiget, das überflüssige bis zum angegebenen Verhältniß abbrauchen läßt, und durch ein wollenes Tuch durchsiebet, so heißt das Gemenge ein Syrupp. Dieses Verhältniß versteht sich von den für sich schon dünnern Säften; denn die dickern brauchen weniger Zucker, weil sie sonst gar zu dick ausfallen würden.

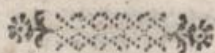
§. 240.

Die Zahl der Syruppe ist groß, und da die Eigenschaften der Ingredienzen so verschieden sind, so muß auch die Zubereitungsart darnach eingerichtet werden, und gleichfalls sehr verschieden seyn. Bey den Syruppen ist also vieles zu beobachten, wovon ein Theil alle Syruppe überhaupt, und ein Theil nur einige derselben, auch wohl einzelne, betrifft.

§. 241.

Zu den allgemeinen Anmerkungen gehören folgende.
1) Die Syruppe werden in einfache, die nur mit

ei



einer Pflanze, und in zusammengesetzte, die mit mehreren gemacht werden, eingetheilt.

2) Der Zucker ist mit hinlänglichem Wasser zur Gährung geneigt; sind also die Syruppe zu dünn, so müssen sie gähren.

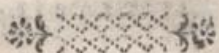
3) Sind sie hingegen wegen zu vielem Zucker zu dick, so gähren sie endlich gleichfalls. Der übersättigende Zucker, als ein leicht zu krystallisirendes Salz, schießt in einer übersättigten Lauge, oder in einem solchen Syrupp zu Krystallen an, reißt nach den Krystallisirung noch mehr Zucker mit sich in die Krystallisation; und so entstehet wieder der erste Fall.

4) Der Schleim der Pflanzen trägt vorzüglich das meiste zur Gährung bey; daher die schleimigten Syruppe so leicht gähren. Je besser sie, besonders durch Eyweiß, gekläret, das ist, von ihrem Schleime befreuet worden, desto klarer sind sie, und desto länger widerstehen sie der Gährung; aber desto unwirksamer sind sie auch (S. 38.).

5) Da aber auch ohne hinlängliche Wärme keine Gährung Statt haben kann, so sollen die Syruppe, so viel es thunlich ist, an kühlen Orten aufbewahret werden.

6) Ein noch im Anfange der Gährung begriffener Syrupp kann durch ein neues bis zur Aufwallung gebrachtes Sieden mit einem Zusatz von Zucker verbessert

wer



werden. Ist aber die Gährung schon zu weit fortgeschritten, so ist die medicinische Kraft schon verändert, und zum Theile zu Grunde gegangen, und folglich ist er in dieser Hinsicht untauglich.

7) Die Syruppe müssen in gläsernen oder irdenen glasirten Gefäßen aufbewahrt werden, weil die meisten, wie auch der Zucker selbst, saure Theile in sich haben, welche die Metalle angreifen können.

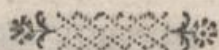
8) Sie müssen erst, nachdem sie ganz erkaltet sind, in ihre Gefäße gegossen werden; denn durch die noch lange fortdauernde Ausdünstung der warmen Syruppe setzen sich am obern Rande der Gefäße viele Wassertropfen an, die wieder auf den Syrupp herabfließen, sich mit demselben nur wenig wieder vereinigen, und allda oft schimmelig werden.

§. 242.

Hier folgen einige Anmerkungen, die nur bey einigen, nicht bey allen Syruppen Statt haben. Diejenigen, welche einzelne Syruppe betreffen, können von der Natur ihrer Ingredienzen leicht abgezogen werden.

1) Die Pflanzenmilche, Aufgüsse und ausgepressten Säfte müssen ihre benöthigte Menge Zucker gleich erhalten. Alle werden zur schleunigen Auflösung des Zuckers warm gemacht, und durch Abnehmung des Schaumes gekläret. Kein Syrupp dieser Art führet zu

viel



viel überflüssiges Wasser bey sich. Ueber dies würden auch die Pflanzenmilche durch das Sieden gerinnen. Aufgüsse und ausgepresste Säfte vertragen zwar das Sieden, aber nur mit ein Paar Aufwallungen, welches auch selten bey den Aufgüssen ohne Verlust edler Theile geschehen kann.

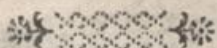
2) Die Absüde hingegen pflegen mit weit weniger Zucker oft noch lange bis zur gehörigen Consistenz gekocht zu werden; sie verlieren hierdurch nicht nur nichts, sondern ihre Kraft wird in weniger Wasser noch mehr concentrirt.

3) Der Essig wird mit Zucker gleichfalls zu einem Syrupp gekocht.

§. 243.

Es gibt auch noch einige Zubereitungen mit Honig, welche als Syruppe können angesehen werden. Diese Honigsäfte (Mella) werden aus Aufgüssen, Absüden, ausgepressten Säften oder Essig, meistens mit zweymal soviel Honig, durch Kochen und Abschäumen wieder bis zur Honigdicke gebracht, und wie die Syruppe durchgeseiht. Die einfachen führen den Namen der dazu genommenen Pflanzen. Die mit Essig zubereitet werden, heißen Sauerhonig (Oxymel).

§. 244.

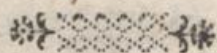


§. 244.

Die aus Früchten zubereiteten Sulzen oder Gallerten (Gelatinæ) gehören ebenfalls hieher. Der ausgepreßte Saft wird mit beynahe gleichviel Zucker so lange gekocht, abgeraucht und abgedünstet, bis ein Tropfe davon beim Erkalten so dick, wie Leim, wird. Sodann gießt man den noch warmen Saft in ein glastertes Gefäße, läßt es offen stehen, bis er völlig kalt geworden ist, wo man den Saft in eine zitternde zusammenhängende Masse, Sulze oder Gallerte genannt, verwandelt siehet. Nicht alle säuerliche Früchten geben mit Zucker eine Gallerte ab, sondern nur diejenigen, welche zugleich etwas Schleimiges haben, als Himbeere, Johannisbeere, Kirschen, u. d. gl.

§. 245.

Die Absicht bey den Syruppen ist, die Kraft verschiedener Pflanzen zu allen Zeiten unverdorben zu haben, und dies zwar in einer angenehmen Arznei; wie auch durch sie andere Arzneyen an Geschmack und Farbe verbessern, und hierbey wegen ihrer Vielheit immer eine angemessene Wahl treffen zu können.



12. Die Lattwerge.

§. 246.

Eine Lattwerge ist eine bloß mechanische Vermischung fester pulverisirter Pflanzentheile oder ähnlicher pharmazeutischer Zubereitungen mit Syrupp, Honig, Pulpen, Conserven, ic., in eine solche Consistenz, die zwar weich, jedoch nicht flüssig ist. Das Verhältniß des Saftes zu den festen Theilen kann nach Beschaffenheit des Saftes sowohl als der festen Körper selbst nicht anders, als sehr verschieden seyn.

XXIV.

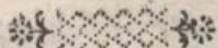
Die Zusammensetzungen des Weinstein mit Laugensalzen.

§. 247.

Der Weinstein verbindet sich als ein saures Salz mit den Laugensalzen, welche Verbindung aber wegen der schweren Auflösbarkeit desselben im Wasser am leichtesten in der Wärme geschieht.

§. 248.

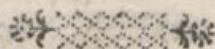
Den tartarisirten Weinstein (Tartarus tartarizatus, Tartarus solubilis, Sal vegetabilis) erhält man, wenn



wenn man in eine auf dem Feuer stehende Lauge eines feuerbeständigen vegetabilischen Laugensalzes einen pulverisirten reinen Weinstein bis zur Sättigung hineinwirft, und die Lauge durch Abrauchen in einem irdenen Geschirre zum Anschleßen bringet. Der Sättigungspunct muß durch die Lackmustrinctur erprobet werden. Dieses Salz ziehet gerne die Feuchtigkeit an sich, und ist daher nicht leicht trocken zu erhalten.

S. 249.

Nimmt man statt des vegetabilischen Laugensalzes das mineralische feuerbeständige, und verfährt damit nach obiger Art, so erhält man das von seinem Erfinder sogenannte Seignettesalz (Sal Seignette, Sal polychrestus Seignette). Dieses Salz schließt in sehr großen Krystallen an, die in der Wärme zu Pulver zerfallen, übrigens aber sich beständig genug erhalten. Es ist mehrtheils mit dem tartarisirten Weinsteine, welcher sich von Natur aus in dem Weinsteine vorfindet, verunreiniget. In einer mäßigen Wärme fließt es, daher es bey dem Abrauchen kein Häutchen bildet. Verfertiget man es mit einer ausgelaugten gemeinen Sodeauflösung, so entstehet bey der Vermischung gemelniglich ein unangenehmer Geruch, welcher von einer in der Sode befindlichen, mit in die Lauge übergegangenenen, und nun durch die Weinstensäure zersetzten Schwefelleber herrühret.



Wenn man aber eine schon gereinigte und krystallisirte Sode nimmt, so hat dieser Geruch nicht Statt.

§. 250.

Aus einer heißen, mit flüchtigem Laugensalze gesättigten Weinsteinlauge entsteht der wegen seiner Auflösbarkeit sogenannte auflösbare Weinstein (Tartarus solubilis). Er ist gleichfalls mit tartarisirten Weinstein vermischt.

XXV.

Die Zusammensetzungen mit Essig.

§. 251.

Aus der Verbindung des feuerbeständigen vegetabilischen Laugensalzes mit dem Essig entstehet ein Mittelsalz, welches den Namen der blättrigen Weinsteinerde, des blättrigen Weinstein-salzes oder vegetabilischen Essigsalzes (Terra foliata Tartari oder Arcanum Tartari) führet. Alle diese Namen sind sehr unangemessen; dieses Salz ist keine Erde, und der Weinstein hat weiter nichts dabey zu thun, als daß man das aus ihm verfertigte Laugensalz dazu gebraucht. Blättrig ist es aber in trockener Gestalt.

§. 252.



S. 252.

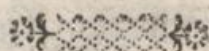
Man gießt auf eine reine feuerbeständige vegetabilischalkalische Lauge in einem irdenen glazirten Gefäße nach und nach soviel destillirten Essig zu, bis die Lauge etwas übersättiget ist. Das Gemenge läßt man hierauf bey einer sehr gelinden Hitze allmählig bis zur Tröckene abrauchen. Um gegen das Ende das Abdünsten zu befördern, rühret man es mit einem hölzernen Spatel beständig um, und man erhält das Salz etwas bräunlich und in einer unförmlichen Gestalt. Dünstet man es aber, ohne zu rühren, und hauptsächlich in einer gläsernen Schale im Wasserbade, bis zur Tröckene ab, so erscheint das Salz in weißen Blättern.

S. 253.

Der Essig hängt dem Laugensalze so schwach an, daß er bey einer etwas größern Hitze zum Theile davon gehet; daher ist es rathsam, die Lauge mit Essig etwas zu übersättigen, und sie gegen das Ende einigemal zu untersuchen, ob sie nicht schon alkalisch sey, welchem durch Zugießen von etwas Essig kann abgeholfen werden.

S. 254.

Man muß dieses Salz in wohl verschlossenen gläsernen Flaschen aufbewahren; sonst ziehet es die Feuchtigkeit aus der Luft an, zerfließet gänzlich, und heißt



sodann zerflossene Weinsteinerde (Liquor terræ foliatæ Tartari). Man kann es daher weder in Pulver, noch in trockenen Zusammensetzungen verschreiben. Damit aber auch eines zum Gebrauche in trockener Gestalt, und mit den nämlichen Eigenschaften begabt, da sey, wird in den Apotheken noch ein anderes verfertigt, wozu statt des vegetabilischen Laugensalzes das mineralische Alkali oder die Sode genommen wird.

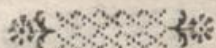
§. 255.

Diese mineralische blättrige Weinsteinerde, oder besser, weil es nie geblättert ist, dieses mineralische Essigsalz (Terra foliata Tartari mineralis oder Sicca) ist viel leichter zu verfertigen, da sie in schönen langen, jedoch dünnen Krystallen anschleßt. Es zerfließt nicht leicht, ist etwas milder, als das vorige, und allemal ein Mittelsalz, wenn es durch die Krystallisation erhalten wird; denn man kann auch hier die Lauge bis zur Tröckne abdünsten.

§. 256.

Sowohl das vegetabilische als mineralische Essigsalz löset sich im Weingeist und im Wasser gleichgut auf, und sie besitzen eine sehr seifenartige auflösende Kraft, so daß sie Gummi, Harze und Oele auflösen.

§. 257.

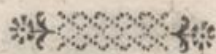


§. 257.

Der Essig macht, mit dem flüchtigen Laugensalze bis zur Sättigung vereiniget, Minderers Geist, oder den Essigsalmiak (Spiritus oder Liquor Mindereri, Mixtura Salina Mindereri, Sal ammoniacus aceti). Um dieses Mittelsalz stärker und ungefärbt zu erhalten, nimmt man einen scharfen destillirten Essig und das flüchtige Laugensalz in trockener Gestalt. Nimmt man sogar einen Essigalkohol dazu, so kann man diesen Essigsalmiak durch die Sublimation auch in trockenen Krystallen erhalten. Das flüchtige Alkali verlieret sich nach und nach wegen seiner schwachen Verbindung mit Essig; daher dieses Mittelsalz in wohlverschlossenen Flaschen muß aufbewahret werden.

§. 258.

Aus Essig und Pflanzen werden die sogenannten medicinischen Essige (Aceta medicata) zubereitet. Sie pflegen mehrentheils durch ein bloßes Einweichen von einigen Wochen zu entstehen, nach deren Verlauf sie von den Pflanzentheilen abgeschieden und durchgeseiht werden. Einfach, mit einer einzigen Pflanze angefetzt, führen sie den Namen der Pflanze, als Rosenessig, Mautenessig, Himbeernessig u. s. w. Wird guter destillirter Essig dazu genommen, so sind sie zum Abstechen weniger geneigt. Um diesem vorzubeugen, gießen einige



etwas Weingeist zu, welcher bey gewürzhaften Pflanzen zwar nicht schaden kann, andern aber eine neue Kraft, die sie vielleicht nicht haben sollten, mittheilet. Einige wollen, daß man bey den gewürzhaften Pflanzen den Essig nach dem Einweichen überziehen solle, wie solches bey dem Aqua vulneraria cum aceto geschiehet; allein die Menge der öligen und schleimigen Theile, welche hier aus den Pflanzen in den Essig treten, machen die Destillation wegen dem leichten Umbrennen beschwerlich, und aus dem Wasserbade gar zu langweilig.

XXVI.

Die Zusammensetzungen mit Weingeist.

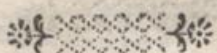
§. 259.

Diese begreifen unter sich 1) die weinigen abgezogenen Wässer, (Aqua destillata vinosa); 2) die aromatischen oder gewürzhaften Geister (Spiritus aromatici); 3) die Tincturen (Tinctura); 4) die Quintessenzen (Essentia); 5) die Elixire (Elixiria); 6) die geistigen Auszüge (Extracta spiritiosa).

I. Die weinigen abgezogenen Wässer.

§. 260.

Hierdurch versteht man ein abgezogenes Wasser, welchem bey dem Destilliren auch ein Wein ist zugesetzt worden

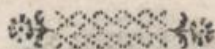


worden. Die Ursache dieses Zusages ist, daß das ätherische Del, welches in diesem Falle sehr häufig zugegen seyn muß, einen Körper finde, der es alles auflösen, mit in die Vorlage führen, und mit dem Wasser vereinigen könne. Es findet dieses bey wenigen einfachen Wässern Statt, um so mehr aber bey den zusammengesetzten, z. B. bey dem Arquebusadewasser. Da nun der Wein in Rücksicht der Menge seines erhaltenen Geistes so verschieden ist, so wird der gemeine Weingeist dem Weine selbst vorgezogen, damit Kraft dieses Geistes die Wässer desselben Ortes auch, soviel möglich, denselben Grad der Wirkung haben. Ferner werden diese Wässer auch dadurch besser, weil hier keine mit aufsteigende Weinsäure Statt finden kann.

2. Die aromatischen Geister.

§. 261.

Diese entstehen, wenn der Weingeist beym Abziehen von einer Pflanze mit ihrem ätherischen Oele und Spiritus Rector geschwängert wird. Die einfachen führen gemeiniglich den Namen der Pflanze, als Lavendelgeist, Aneisgeist, u. s. w. Die Zusammengesetzten haben andere Namen, als Carmelitergeist.



§. 262.

Alle Pflanzen, welche taugliche abgezogene Wässer geben, sind auch zu guten Geistern geschikt. Es sind es also nicht bloß allein die aromatischen Pflanzen.

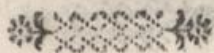
§. 263.

Je reiner und besser der dazu gebrauchte Weingeist ist, einen um so bessern aromatischen Geist erhält man; daher auch, um beyhm Uebergehen nichts Säuerliches und Scharfes mit zu erhalten, dem Weine der gemeine Weingeist, und diesem der rectificirte, wie auch die Destillation im Wasserbade einer Destillation im Sandbade, besonders wenn man eine bequeme Vorrichtung aus Kupfer und Zinn bey Handen hat, vorzuziehen ist.

§. 264.

Wiewohl man im Wasserbade kein Anbrennen zu befürchten hat, so muß man dennoch nicht alles bis zur Tröckene abziehen; sonst erhält man zwar einen schärfern, aber keinen so angenehmen Geist. Die minder flüchtigen und unedlern aromatischen Theile steigen endlich auch mit auf, und bereichern ihn nur mit gröbern Bestandtheilen, die auch oft wieder mit der Zeit unter der Gestalt gelblicher Flocken herausfallen, und sich auf den Boden setzen. Aus eben dieser Ursache soll auch das Wasser im Bade nur mäßig heiß seyn.

§. 265.



§. 265

Ist es kein gemeiner, sondern ein höchst rectificirter Weingeist, oder ein Alkohol, so kann man etwas Wasser zusetzen; denn die Pflanzentheile lassen bey einer mäßigen Wärme nicht alle ihre angenommene Feuchtigkeit wieder fahren, wodurch ein Verlust an dem zurückbleibenden Geiste verursacht wird; ist aber zugleich auch ein Wasser da, so bleibet nur dieses zurück. Bey einer Destillation aus dem Sandbade verstehet es sich von selbst, daß, um die Pflanzen ganz befeuchtet zurückzulassen, eine hinlängliche Menge Wasser müsse zugesetzt werden.

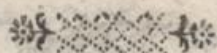
§. 266.

Die frischgemachten Geister sind niemals so gut, als die ältern; sie haben einen zu starken Weingeistgeruch, den sie mit der Zeit verlieren, vornehmlich wenn sie an recht kalten Orten aufbehalten werden. Durch ein neues Abziehen für sich allein können sie verfeinert werden. Die angenehmeren werden durch den Zusatz von Wasser und Zucker in einen Rosolitrant verwandelt.

3. Die Tinctur, 4. die Quintessenz und
5. das Elixir.

§. 267.

Diese drey Benennungen werden ohne eine richtigge Bestimmung Arzneyen von einerley Art beygelegt. Sie
könn:



könnten aber von einander unterschieden werden. In
eigentlichen Verstande ist eine Tinctur ein nicht sonder-
lich gesättigter Auszug einer Pflanze mittelst des Weingeistes,
in welchem sie einige Zeit eingeweicht oder diger-
irtet, der Weingeist aber, sobald er davon gefärbt ist,
abgegossen, und durch Durchseihen gereiniget wird. Sie
ist fast immer einfach.

§. 268.

Eine Quintessenz ist nur eine gesättigtere, und
daher stärker gefärbte Tinctur, welche oft durch die Co-
hobation dazu gemacht wird. Sie ist entweder einfach,
oder zusammengesetzt.

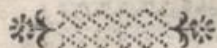
§. 269.

Ein Elixir ist eine höchst gesättigte, sehr gefärb-
te, und daher oft schwärzere und dickere Quintessenz,
welche allezeit zusammengesetzt ist.

§. 270.

Sie haben also alle einerley Natur, und enthal-
ten alles, was in der Pflanze mittelst des Weingeistes
auflösbar ist, und es ist in der Natur keine Pflanze,
die nicht eine Tinctur geben könnte; denn die flüchtigen
Theile werden hier, als wo keine Destillation Statt hat,
nicht besonders und einzig und allein erfordert. Es

wird



wird auch eben sowohl der gemeine, noch wässerige Weingeist, als der concentrirteste Alkohol hierzu angewandt; jedoch immer mit Rücksicht auf diejenigen Bestandtheile, die der Weingeist auflösen soll. Mit Alkohol ist die Tinctur fast bloß harzig, mit schlechterm Weingeiste hingegen mehr gummig, u. s. w.

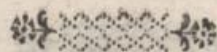
§. 271.

Damit der Weingeist auf einige Körper gehörig wirken könne, müssen sie erst vorbereitet werden. Dies geschieht folgendermassen. Man feuchtet den zu Pulver gestoßenen Körper mit einer gesättigten feuerbeständigen alkalischen Lauge an, so daß gleichsam ein Brei daraus entstehe; das Wasser dünstet man bey einer gelinden Hitze bis zur Trockene ab; man feuchtet die Masse wieder an, und trocknet sie aufs neue ab, welches einigemal kann wiederhohlet werden. Endlich gießt man den Weingeist auf, und setzt das Gemenge in die Digestion, da der Geist sodann den Körper besser auflöset.

6. Die geistigen Auszüge.

§. 272.

Wenn von einem der drey vorhergegangenen Arzneimitteln der Weingeist, um ihn wieder zu der nämlichen Arbeit nützen zu können, aus einem Kolben über den



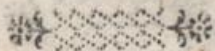
den Helm im Sandbade abgezogen, das übrige aber in einer Abrauchschale im Wasserbade bis zur Trockene abgedünstet wird, so hat man einen geistigen Auszug, dergleichen der Sastranauszug (Extractum Croci) einer ist.

§. 273.

Ist es aber ein harziges Arzneymittel, und ist der Entzweck, bloß den harzigen Theil zu erlangen, wozu denn immer ein sehr starker Weingeist genommen wird, so wirft man nach dem größten Theils abgezogenen Weingeiste das übriggebliebene noch flüssige Gemenge in vieles kaltes Wasser. Ein dergestalt geschwächter Weingeist kann gar kein Harz auflösen, welches alles daraus niedergeschlagen, von dem meisten Wasser leicht geschieden, und von dem übrigen in einer zinnernten Schüssel durch das Abrauchen im Wasserbade befreuet wird. So erhält man das Jalappaharz aus den Wurzeln, das Fiebrerrindenharz, oder das fälschlich so genannte wesentliche Salz aus der Rinde, u. s. w.

§. 274.

Durch vieles Wasser wird das Harz auch aus einer jedweden Tinctur niedergeschlagen. So entstehet,
wenn



wenn eine schwache Benzoetinctur in vieles Wasser getropfelt wird, die Jungfernmilch. Ist die Tinctur zu stark, so fällt es als eine weiße zähe Haut heraus, und das Gemenge wird nicht milchicht.

§. 275.

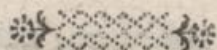
Die medicinischen Weine (Vina medicata), die man verfertigt, wenn man Pflanzen darin einweicht oder digerirt, gehören in gewissen Betracht, in soferne nämlich deren Geist auf die Pflanzen wirken kann, auch zu den vorlgen. Da aber auch die übrigen Bestandtheile des Weines nicht minder mitwirken, so können nach Beschaffenheit der gebrauchten Gewächse viele und ganz verschiedene Substanzen in diesen Weinen vorhanden seyn.

XXVII.

Die Zusammensetzungen mit Del, mit Wachs, &c.

§. 276.

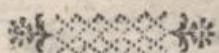
Die künstlichen Balsame bestehen aus einem ausgepreßten Oele, mit andern Körpern so verbunden, daß das Gemenge die festere Consistenz eines natürlichen Balsames erhält. Das für sich schon dicke und fette
aus



ausgepreßte Muskatennöl gibt mehrtheils den Grundstoff dazu her, als mit welchem eines oder mehrere ätherische Oele vereiniget werden. Wird aber ein flüssigeres gepreßtes Oel dazu genommen, so wird auch, um die gehörige Consistenz zu erhalten, noch eine thierische Fette, auch wohl Wachs hinzugethan, da man denn alles bey einer gelinden Wärme zusammenfließen läßt, und die ätherischen Oele nur am Ende mit einverleibet. Kommen aber festere Ingredienzen dazu, so wird die daraus entstehende zu große Dicke durch Mandelöl oder dergleichen gelindert. Man pfleget diese Balsame oft mit Ruß, Zinnober Safran, ic., zu färben. Viele Arzneymittel führen mit Unrecht den Namen Balsam, da sie zu ganz andern Arten gehören.

§. 277.

Werden von folgenden Körpern, als Wachs, Honig, gepreßten Oelen, thierischen Fetten, Butter, Harzen, u. d. gl., wenigere oder mehrere auf dem Feuer zu einer butterähnlichen Consistenz mittelander verbunden, so nennet man das Gemenge eine Salbe (Unguentum), welche durch verschiedene während der Zubereitung zugesetzte Gewächse, Gewürze und andere Körper, noch eine eigene Wirkungskraft erlanget.

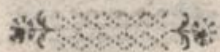


§. 278.

Das Pflaster (Emplastrum) unterscheidet sich von der Salbe nur durch seine festere Consistenz, so daß es sich mit den Händen in feste, beynahe fingerdicke Stöckchen bilden läßt, wozu das Wachs das meiste beiträgt, an dessen Statt auch ein gepreßtes Del mit Bleykalk das nämliche leistet; wovon weiter unten ein mehreres. Ist aber die Consistenz zwar fest, jedoch nicht bis zum Formen, so wird das noch heiße und flüssige Pflaster auf Papier ausgegossen, wo es stocket, und dann unter dem Namen Wachspflaster (Ceratum) vorkommt.

§. 279.

Aus den ausgepreßten Oelen mit Pflanzentheilen entstehen die sogenannten aufgegossenen und abgeseihten Oele (Olea infusa & cocta), wozu fast immer das Olivenöl genommen wird, welches auf die klein zerschnittenen Gewächse aufgegossen, damit digeriret, dann bis zur Ausdünstung aller wässeriger Flüssigkeit gesotten, und endlich wieder von den Pflanzen abgepreßt wird. Da nun durch die Hitze des siedenden Oeles die Eigenschaften der Pflanzen sehr leiden müssen, das Del auch fast für nichts, als für ölige und harzige Theile, ein Auflösungsmittel ist, so ist leicht einzusehen, wie wenig diese Oele von der Wirksamkeit der angewandten Pflanzen besitzen müssen.



§. 280.

Eine ganz andere Bewandniß hat es, wenn wohlriechende Blumen mit einem guten, geruchlosen Del, z. B. mit einem Mandelöl kalt eingeweicht werden, und dieses mit frischen Blumen oft wiederhohlet wird; denn das Del ziehet hier den ganzen Pflanzengeist, und folglich allen Geruch, in sich, und figiret ihn in einem hohen Grade. Ein solches ist das Jasminöl.

Das