

mischt diese Lösung gleichmässig unter
100,0 *Lycopodii depurati*
und trocknet das Ganze bei 25 bis 30° C.

Mäusegifte.

a) Arsenikpillen:

50,0 *Acidi arsenicosi pulv.*,
50,0 *Farinae Secalis*,
10,0 *Spodii*,
60,0 *seu q. s. Caseini recentis*

werden zu einer Pillenmasse gestossen und
daraus 1000 Pillen geformt.

Man bestreut dieselben mit gesiebten Kleien
und trocknet sie vor Abgabe 2 bis 3 Stunden
an der Luft.

b) Arsenikpulver:

15,0 *Acidi arsenicosi pulv.*,
20,0 *Sacchari albi pulv.*,
30,0 *Farinae Secalis*,
30,0 *Furfuris Triticici*,
5,0 *Spodii*

werden gut gemischt.

Man stellt das Pulver unter den entsprechen-
den Vorsichtsmaassregeln, auf Tellern ausge-
breitet, auf.

e) Baryt-Pillen.

350,0 *Schwerspathpulver*

rührt man mit

1000,0 *Aquae*

an und setzt von

2500,0 besten Roggenmehles

so viel zu, dass ein dicker Brei entsteht.

Man bringt denselben dann unter die
Breche, einen Apparat, wie ihn die Bäcker
zur Herstellung fester Teige benützen, und
knetet hier den Rest des Mehles darunter.

Die fertige Pillenmasse, welche sehr gleich-
mässig und gut durchgearbeitet sein muss,
bringt man nun in eine sogenannte Succus-
presse, deren Boden je nach Grösse des Cylind-
ders mehr oder weniger Löcher enthält und
presst die Masse in Stränge von beliebiger
Länge, am besten so lang, als die Hand-
Pillenmaschinen, auf welchen das Schneiden
der Stränge vorgenommen werden soll, breit
sind.

Die fertigen Pillen lässt man an der Luft
trocknen.

d) Phosphor-Pillen.

50,0 *Phosphori*

übergiesst man mit

500,0 *Aquae ferridae*

und rührt, wenn der Phosphor geschmolzen
ist, von

2500,0 besten Roggenmehles

so viel unter, dass ein dünner Brei entsteht.
Man agitirt diesen so lange, bis man den
Phosphor gleichmässig vertheilt glaubt, fügt
noch

500,0 *Aquae ferridae*

und wieder Mehl hinzu, bis ein Teig entstan-
den und bringt diesen unter die im vorigen
Absatz beschriebene Breche, hier das noch
restirende Mehl darunter verarbeitend.

e) Strychnin-Weizen:

1,0 *Strychnini nitrici*

löst man in

100,0 *Aquae destillatae*,

bringt die Lösung in eine Weithalsglasbüchse,
trägt

0,1 *Methylviolett*

und dann

600,0 *Fructuum Triticici*

ein, schüttelt, bis die Lösung aufgesogen ist,
stellt 6 Stunden zurück und trocknet bei
einer 30° C. nicht übersteigenden Temperatur.

Weizen eignet sich besser zum Vergiften,
als Hafer oder Gerste, weil bei letzteren zu
viel durch die Schalen, welche die Mäuse ab-
lösen und nicht fressen, verloren geht.

Magnesia hydrica.

70,0 *Magnesiae recentis ustae*,

suspendirt man in

500,0 *Aquae destillatae*

und bewahrt die Mischung in gut verschlosse-
nem Glase auf.

Magnesia hydrica pultiformis.

30,0 *Magnesii sulfurici crystallisati*

löst man in

100,0 *Aquae destillatae*,

und filtrirt die Lösung.

Andererseits verdünnt man

55,0 *Liquoris Natri caustici*

mit

100,0 *Aquae destillatae*,

vermischt beide Flüssigkeiten, wäscht den entstandenen Niederschlag so lange mit warmem, destillirten Wasser durch Decantiren aus, als das Waschwasser noch alkalisch reagirt, sammelt ihn auf einem genässten Leinentuch, vermischt mit

q. s. *Aquae destillatae*;

dass das Gesamtgewicht

100,0

beträgt und bewahrt diese Mischung in gut verschlossenem Glase auf.

Magnesium benzoicum.45,0 *Magnesii carbonici*,300,0 *Aquae destillatae*

erhitzt man im Dampfbad in einer Abdampfschale, trägt allmählig

100,0 *Acidi benzoici v. h. parati*

ein und verdampft dann zur Trockne.

Die Ausbeute wird

115 bis 120,0

betragen.

Magnesium boro-citricum.100,0 *Magnesii carbonici*,500,0 *Aquae destillatae*

erhitzt man im Dampfbad in einer Porzellanschale, setzt nach und nach

dann 135,0 *Acidi citrici crystallisati*,

100,0 *Acidi borici*

zu und dampft zur Trockne ein. Die Ausbeute beträgt ungefähr

215,0.

Magnesium boro-tartaricum.100,0 *Magnesii carbonici*,500,0 *Aquae destillatae*

erhitzt man im Dampfbad in einer Porzellanschale, setzt nach und nach

dann 165,0 *Acidi tartarici*,

100,0 *Acidi borici*

zu und dampft zur Trockne ein.

Die Ausbeute wird

300,0

betragen.

Magnesium citricum.100,0 *Magnesiae ustae*,350,0 *Acidi citrici pulverati*,50,0 *Spiritus*

mischt man gut, drückt die Mischung in eine Porzellanbüchse ein und erhitzt im Dampfbad so lange, bis die Masse geschmolzen ist. Man breitet sie dann auf Porzellantellern oder Glasplatten aus, trocknet noch 5 bis 6 Stunden im Trockenschrank bei einer Temperatur von 30 bis 40° C., zerreibt nach dem Erkalten und bewahrt in gut verschlossenen Glasbüchsen auf.

Die Ausbeute beträgt reichlich

400,0.

Magnesium citricum effervescens.

(Ad usum mercatorium).

25,0 *Magnesii carbonici*,75,0 *Acidi citrici pulverati*,400,0 *Acidi tartarici pulverati*,400,0 *Sacchari albi pulverati*,500,0 *Natrii bicarbonici pulverati*

werden gemischt und in einer Porzellanschale unter Erwärmen mit

400,0 *Spiritus*

gefeuchtet.

Die feuchte Masse granulirt man, indem man sie mittelst Pistills durch ein grobes Haar- oder verzinntes Metallsieb drückt, trocknet nun scharf, zerreibt vorsichtig die meist lose zusammenhängende Masse und schlägt nochmals durch ein grobes Sieb.

Die Ausbeute wird

1300,0

betragen.

Das Präparat ist eine Nachahmung des englischen effervescens citrat of magnesia, das sich bekanntlich grosser Beliebtheit erfreut, aber zum geringsten Theil Magnesium-Citrat ist.

Magnesium citricum lamellatum.100,0 *Magnesiae ustae*,350,0 *Acidi citrici pulverati*,50,0 *Aqua destillatae*

mischt man, erwärmt in einer Porzellanbüchse auf dem Dampfbade, bis die Mischung geschmolzen ist, streicht dieselbe dann auf gut polirte Glasplatten, trocknet rasch im Trockenschrank bei einer Temperatur von 30 bis 40° C., stösst ab und bewahrt die Lamellen in sehr gut verschlossenem Glase auf.

a eine
pfbad
Man
Glas-
en im
e von
n und
en auf.

ab
ms.

ati
chale

ndem
Haar-
t nun
e zu-
mals

des
, das
freut,
Citrat

m.

iehse
ge-
f gut
eken-
00C.,
sehr

Die
meidlich
3

löst ma
4
And

in
2
filtrirt
Tage la
peratur
melt m
Baumv

breitet
Zimme
im Tro
dig au

Die
betrag

1
3
erhitzt
bad, tr

1
ein, v
Rückst
Die

1
1
Ma

Der
ung w
verdün
lösung

setzt,
röthlic
Nieder
wieder

Die Ausbeute beträgt in Folge des unvermeidlichen Verlustes höchstens

375,0.

Magnesium phosphoricum.

100,0 Natrii phosphorici crystallisati
löst man in

400,0 Aquae destillatae.

Andererseits löst man

60,0 Magnesii sulfurici

in

200,0 Aqua destillatae,

filtrirt beide Lösungen, mischt und stellt 8 Tage lang in einen kühlen Raum, dessen Temperatur 10° C. nicht übersteigt. Dann sammelt man die Krystalle auf einem lose mit Baumwolle verstopften Trichter, wäscht sie mit

20,0 Aquae destillatae,

breitet sie auf Filtrirpapier aus, lässt sie bei Zimmertemperatur verwittern, trocknet dann im Trockenschrank bei 20 bis 25° C. vollständig aus und zerreibt zu Pulver.

Die Ausbeute wird

45,0

betragen.

Magnesium tartaricum.

100,0 Magnesii carbonici,

300,0 Aquae destillatae

erhitzt man in einer Porzellanschale im Dampfbad, trägt nach und nach

165,0 Acidi tartarici

ein, verdampft zur Trockne und reibt den Rückstand zu Pulver.

Die Ausbeute beträgt gegen

190,0.

Manganum boricum oxydulatum.

(Siccativ.)

Der Rückstand von der Chlorwasserbereitung wird mit der zehnfachen Menge Wassers verdünnt und dann mit einer dünnen Sodalösung unter kräftigem Umrühren soweit versetzt, dass eine geringe Menge eines bläulich-röthlichen Niederschlages entsteht. Dieser Niederschlag löst sich bei weiterem Rühren wieder auf, während sich dafür Sesquioxyde

des Eisens und der Thonerde als braune Flocken ausscheiden. Ist der zuerst erhaltene Niederschlag verschwunden, ohne dass die Flüssigkeit hellfarbig geworden ist, so setzt man noch Sodalösung zu.

Die vollständige Entfernung der Sesquioxyde erkennt man daran, dass etwas vom ausgefallten kohlensauren Oxydul ungelöst bleibt.

Man filtrirt und fällt mit einer sehr dünnen Boraxlösung so lange aus, als noch ein Niederschlag entsteht, sammelt denselben, ohne ihn vorher zu waschen, auf einem Tuche und trocknet.

Man verwendet auf diese Weise die bei der Herstellung von Chlorwasser resultirenden unreinen Manganchlorürlösungen am rentabelsten und erhält einen Artikel, der in guter Qualität, d. h. ohne Zusatz von Zinkoxyd, mit dem er allgemein verfälscht wird, von Firnisfabrikanten und Anstreichern sehr gesucht ist.

Manna depurata.

1000,0 Mannae Calabrinæ

löst man in

3000,0 Aquae calidae,

setzt

10,0 Boli albi,

welche man in

100,0 Aquae

suspendirt, zu und kocht unter Abschäumen so lange, als noch Schaum entsteht, filtrirt durch einen wollenen Spitzbeutel, giesst das Filtrat so oft zurück, bis es völlig klar erscheint und dampft es unter Rühren im Dampfbad zur Trockne ein.

Die Ausbeute beträgt ungefähr

750,0.

Manna tartarisata.

10,0 Tartari depurati,

2,0 Pulveris Tragacanthæ subtilis

mischt man und stösst die Mischung im erwärmten Mörser mit

88,0 Mannae electæ

zu einer plastischen Masse. Man rollt diese dann aus und sticht 2 g schwere Pastillen daraus. Als Conspergens nimmt man Milchsücker.

Massa Pilularum Blaudii.

100,0 Ferri sulfurici crystallisati
zerreibt man möglichst fein, mischt dann

50,0 Kalii carbonici,
5,0 Magnesia ustae

darunter und fügt

100,0 Sacchari albi subtile pulverati,
50,0 Radicis Althaeae subtile pulverati

hinzu. Mit Hilfe von

q. s. Glycerini

stösst man zur Pillenmasse.

Diese Quantität ist zu 1500 Pillen bestimmt. Jede Pille enthält dann 0,026 Ferri carbonici.

Die Masse muss hübsch grün sein und bleiben, was man am besten dadurch erreicht, dass man nicht mehr kohlen-saures Kalium nimmt, als zur Zersetzung des schwefelsauren Eisens nothwendig ist.

Die Masse lässt sich auch ohne Altheepulver und Zucker herstellen. Die daraus bereiteten Pillen werden aber mit der Zeit hart und unverdaulich.

Medulla bovina.

1000,0 Medullae bovinæ crudæ recentis

zerkleinert man unmittelbar, nachdem sie dem Thiere entnommen sind, mit dem Wiegemesser oder auf der Fleischhackmaschine und erhitzt sie im Dampfbad so lange, bis alle Theile gut verschmolzen sind, colirt und presst den Rückstand in geheizten oder wenigstens erhitzten Pressschalen aus. Die Colatur vermischt man mit

50,0 Natrii sulfurici dilapsi pulv.,
erhitzt unter Rühren noch 15 Minuten im Dampfbad und filtrirt im Dampftrichter wie unter „Cera“ angegeben ist.

Die Ausbeute beträgt

920 bis 930,0.

Mel Colehiei.

10,0 Bulbi Colehiei gr. m. pulverati
macerirt man 24 Stunden mit

60,0 Aquæ destillatæ,

presst aus, kocht die Colatur einen Augenblick auf, um das Eiweiss zum Gerinnen zu

bringen und dadurch die Flüssigkeit zu klären, setzt ihr

25,0 Spiritus

zu und stellt 24 Stunden zurück, filtrirt, setzt

100,0 Mellis depurati

zu und dampft die Mischung im Dampfbad ein bis auf ein Gewicht von

100,0.

Mel depuratum.

1000,0 Mellis crudi

löst man durch Erwärmen in

1500,0 Aquæ destillatæ,

in welchem man vorher

10 bis 15,0 Boli albi

suspendirt hatte, bringt die Lösung zum Kochen, schäumt ab und filtrirt, wenn sich die Flüssigkeit „gebrochen“ hat, d. h. wenn sich grobe Flocken in der nun klaren Flüssigkeit ausgeschieden haben, durch wollene Spitzbeutel, wobei man das zuerst trübe Durchgehende zurückgiesst.

Die Klärung durch Bolus kann man wesentlich unterstützen, indem man Filtrirpapierabfälle in der Honiglösung verrührt und mit aufkocht.

Das Filtrat dampft man dann ein bis auf ein Gewicht von ungefähr

1050,0.

War der Rohhonig sauer, so geht die Klärung nur theilweise oder gar nicht vor sich. Man neutralisirt dann die vergeblich mit Thonerde gekochte Honiglösung mit

1 bis 1,5 Calcii carbonici præcipitati

und wiederholt das Kochen. Um aber den Kalk, der dem Honig eine dunklere Farbe giebt, wieder zu entfernen, lässt man die Honiglösung auf 30° C. abkühlen, versetzt sie mit der Lösung von

5,0 Albuminis sicci,

wiederholt das Kochen und Abschäumen und filtrirt nochmals.

Es giebt Honigsorten, die der Klärung auch nach der Neutralisation mit kohlen-saurem Kalk noch Widerstand leisten. Als letztes mir bekanntes Mittel setzt man

1,0 Tannini

zu, kocht auf und wiederholt die oben ange-

klären,

, setzt

pfbad

zum

an sich

wenn

flüssig-

rollene

trübe

resent-

papier-

nd mit

ois auf

e Klär-

r sieh.

h mit

prae-

er den

Farbe

ie Ho-

etzt sie

en und

g auch

saurem

letztes

ange-

gebene
Tannin v

Es ha
keiten,
leidliches
her gut,
Säuregef
abzulehn
Zehnteln
braucht.
unter die
gut.

1000
löst man
1500
in welch
10
verührt
schäumt
niemals
Gewicht
1000
eingedan

25,0
975,0
werden

M
10
werden i
90
suspend
Vor A
telt oder

9
95
Man
Tropfen
übrigen

gebene Eiweissklärung, um das überschüssige Tannin wieder zu entfernen.

Es hat jedenfalls seine grossen Schwierigkeiten, aus einem schlechten Rohhonig ein leidliches Depurat herzustellen. Man thut daher gut, beim Einkaufe von Rohhonig den Säuregehalt zu bestimmen und jede Waare abzulehnen, welche pro 10 g mehr als 5 ccm Zehntelnormallauge zur Neutralisation braucht. Honigsorten, deren Säuremengen unter dieser Norm liegen, klären sich auch gut.

Mel despumatum.

1000,0 Mellis crudi

löst man in

1500,0 Aquae destillatae,

in welchem man

10,0 Filtrirpapier-Abschnitte

verrührt hat, kocht die Lösung langsam auf, schäumt ab und filtrirt. Das Filtrat, welches niemals goldklar ausfällt, wird bis auf ein Gewicht von

1000,0

eingedampft.

Mel rosatum.

25,0 Extracti Rosarum Helfenberg,

975,0 Mellis depurati

werden erwärmt und mit einander gemischt.

Mel rosatum cum Borace.

10,0 Boracis subtile pulverati

werden in

90,0 Mellis rosati

suspendirt.

Vor Abgabe muss die Mischung geschüttelt oder gerührt werden.

Mel salicylatum.

2,0 Acidi salicylici,

98,0 Mellis rosati.

Man verreibt die Salicylsäure mit einigen Tropfen Honig möglichst fein und mischt den übrigen Honig dazu.

Mel tannatum.

5,0 Tannini

löst man in der Reibschale und ohne Anwendung von Wärme in

95,0 Mellis rosati.

Mixtura gummosa.

45,0 Mucilaginis Gummi arabici,

25,0 Syrupi simplicis,

130,0 Aquae destillatae

mischt man mit einander.

Mixtura odorifera.

45,0 Olei Bergamottae,

30,0 „ Citri,

20,0 „ Lavandulae,

2,0 „ Cassiae,

2,0 „ Caryophyllorum,

1,0 „ Wintergreen.

0,5 Cumarini

werden gemischt. Wenn das Cumarin gelöst ist, stellt man die Mischung einige Tage kalt und filtrirt dann.

Mixtura odorifera excelsior.

40,0 Olei Bergamottae,

30,0 „ Citri,

20,0 „ Lavandulae.

5,0 „ Aurantii florum,

3,0 „ Cinnamomi acuti,

2,0 „ Caryophyllorum,

1,0 „ Wintergreen,

0,5 „ Anonae odoratissimae,

0,5 Cumarini.

Behandlung wie bei der vorigen Nummer.

Mixtura odorifera moschata.

60,0 Olei Bergamottae,

15,0 „ Citri,

10,0 „ Lavandulae,

7,0 „ Aurantii florum,

5,0 „ Rosae veri.

2,0 „ Cinnamomi acuti,

1,0 „ Wintergreen,

0,5 „ Anonae odoratissimae,

gtts. 3 „ Iridis,

100,5

1,0 Cumarini,
0,2 Moschi tonguinensis.

Man macerirt 8 Tage und filtrirt dann.

Morsuli, Morsellen.

Die Morsellenform als bekannt voraussetzend, will ich nur generaliter vorausschicken, dass man

1. beste Raffinade verwendet;
2. die Mandeln frisch schält und nebst den Pistazien der Länge nach in Streifen, die candirten Pomeranzenschalen und das Citronat dagegen in kleine Würfel schneidet;
3. von den gröblich gepulverten Species den Staub absiebt.

Als rothes Pigment zum Färben der Mandeln wird eine ammoniakalische Carminlösung benutzt.

Bei der Bereitung, deren Gang ich bei jeder einzelnen Vorschrift anzugeben gedenke, ist darauf zu achten, dass man den gelösten Zucker nicht zu weit einkocht, weil sonst das Hinzumischen der anderen Ingredienzien unmöglich sein würde, und dass man die ausgegossene Morsellenmasse noch warm zerschneidet.

Die Morsellenform ist unmittelbar vor dem Eingiessen stark zu nassen.

Morsuli aromatici.

1000,0 Sacchari albi optimi
kocht man mit
250,0 Aquae
zur Tafelconsistenz, rührt
35,0 Specierum morsulorum,*)
40,0 Citronat,
40,0 candirter Pomeranzenschalen,
welche beide letztere man vorher in Würfel
schnitt, unter und fügt dann
40,0 ungefärbter Mandeln,
40,0 rothgefärbter Mandeln,

*) Species Morsulorum.

40,0 Cassiae Cinnamomi,
20,0 Caryophyllorum,
20,0 Cardamom. min.,
10,0 Rhizomatis Zingiberis,
5,0 Galangae,
5,0 Nucum moschatarum
werden in gröbliches Pulver, von welchem man
die feinen Theile absiebt, verwandelt.

40,0 Pistazien,

sämmtlich in länglicher Form geschnitten,
hinzu. Man hält die Masse, während man die
Zusätze macht, auf dem Dampfapparat warm.
schlägt sie noch so lange mit einem breiten
Spatel, bis sie gleichmässig ist, und giesst
dann aus.

Morsuli Cacao.

1000,0 Sacchari albi optimi,
250,0 Aquae,
150,0 ungefärbter Mandeln,
20,0 Sacchari Vanillae (10 pCt.).

Man verfährt, wie bei Morsuli aromatici,
setzt aber zuletzt

200,0 Vanille-Chocolade,

die sehr hart und mit dem Wiegemesser in
erbsengrosse Stückchen geschnitten sein muss
zu.

Morsuli Citri.

1000,0 Sacchari albi optimi,
250,0 Aquae,
60,0 Citronat,
60,0 candirter Pomeranzenschalen,
30,0 weisser Mandeln,
30,0 Pistazien,
10,0 Acidi citrici pulverati,

die feingewiegte Schale einer frischen Citrone.

10,0 Specierum morsulorum,

die man vorher in

15,0 Arrae

einweicht.

Bereitung wie bei Morsuli aromatici.

Morsuli Coffeae.

1000,0 Sacchari albi optimi,
250,0 Aquae,
50,0 ungefärbter Mandeln,
50,0 rothgefärbter Mandeln,
10,0 Sacchari Vanillae (10 pCt.),
30,0 frisch gebrannter und grob
gemahlener Kaffeebohnen,

welche man vorher mit

20,0 Cognac

nässt.

Der gemahlene Kaffee muss von feinem
Pulver befreit sein.

Magenmorsellen

Rp.

Sacch. alb. gr. mod. pulv.	500
Aq. font. ferr. id.	125
in reuillottre Syrah Suifan	
F Amygdal. dulc. ex. ord.	75
Pistaciarum	7
≡ { Confect. cort. aurant.	15
	Confect. cort. citri
Specier. aromaticar	15
Flos. cyani minor. couis	1 1/2
Flos calendul	1 1/2
Flos. rosar.	1 1/2

M.

F die Mandeln sind ganz leicht
rot gefärbt zu zu setzen. Diese
sind die Pistacien sind leuchtig, die

F Orangen und Citronen in
Kübel zu setzen.

Im Uebrigen noch Morselli
aromatici

1000,
250,
60,
40,
40,
40,
20,

10,
5,
gtts.
"
"

Das Par
ung von Fl
dem Wiegen
und, nachde
getränkt ist
Die Morsell
Geschmack

500,0
125,0
kocht man
100,0
100,0

500,0
welche letzt
erbsengross
schliesslich
gtts.
zu. Sonst
aromatici.
erhitzt wer
schmilzt.

M
1000,
250,
235,

15,
40,
40,
10,
gtts.

Morsuli imperatorii.

- 1000,0 Sacchari albi optimi,
 250,0 Aquae,
 60,0 Citronat,
 40,0 ungefärbter Mandeln,
 40,0 rothgefärbter Mandeln,
 40,0 Pistazien,
 20,0 Parenchymatis corticis Aurantii,
 10,0 Essentiae Rubi Idaei Helfenberg,
 5,0 Esprit de Jasmin,
 gtts. 2 Olei Rosae,
 " 2 " Aurantii florum,
 " 1 " Amygdalarum aetherei.

Das Parenchym, welches bei der Herstellung von Flavedo abfällt, wird getrocknet, mit dem Wiegemesser zu feinen Species zerkleinert und, nachdem es mit den Essenzen und Oelen getränkt ist, als letztes der Masse zugesetzt. Die Morsellen haben einen maraskinoartigen Geschmack.

Morsuli mannati.

- 500,0 Sacchari albi optimi,
 125,0 Aquae,
 kocht man zur Tafelconsistenz, setzt
 100,0 Tartari natronati pulverati,
 100,0 Pulveris radices Liquiritiae
 subt. (e radic. mund.),
 500,0 Mannae electae,
 welche letztere man mit dem Wiegemesser zu erbsengrossen Stücken zerkleinerte, und schliesslich
 gtts. 5 Olei Citri
 zu. Sonstige Herstellung wie bei Morsuli aromatici. Die Mannamasse darf nicht lange erhitzt werden, damit die Manna nicht zerschmilzt.

Morsuli Marcipanis.

- 1000,0 Sacchari albi optimi,
 250,0 Aquae,
 235,0 frisch geschälter süsser Mandeln,
 15,0 frisch geschälter bitterer Mandeln,
 40,0 Citronat,
 40,0 candirter Pomeranzenschalen,
 10,0 Sacchari Vanillae (10 pCt.),
 gtts. 3 Olei Rosae veri.

Die Mandeln werden mit ungefähr 20,0 g Wassers zu einer gleichmässigen Paste gestossen. Sonst ist die Bereitung wie bei Morsuli aromatici.

Morsuli stomachici.

- 1000,0 Sacchari albi optimi,
 250,0 Aquae,
 40,0 Citronat,
 40,0 candirten Kalmus,
 40,0 candirter Pomeranzenschalen,
 40,0 rothgefärbter Mandeln,
 40,0 Pistazien,
 40,0 Specierum Morsulorum,
 20,0 Tincturae Zingiberis,
 gtts. 1 Olei Citri.

Die Ingwertinctur und das Citronenöl mischt man mit den Gewürzen und setzt die Mischung zuletzt zu. Im Uebrigen ist die Herstellung wie die der Morsuli aromatici.

Morsuli Vanillae.

- 1000,0 Sacchari albi optimi,
 250,0 Aquae,
 40,0 Citronat,
 50,0 ungefärbter Mandeln,
 50,0 rothgefärbter Mandeln,
 50,0 Pistazien,
 50,0 Sacchari crystallisati gr. m. pulv.,
 30,0 Sacchari Vanillae (10 pCt.),
 gttm. 1 Olei Rosae veri,
 " 1 " Aurantii florum.

Das Krystallzuckerpulver wird am besten durch Stossen von weissen Candiszucker hergestellt; es muss sehr grob und vom feinen Pulver befreit sein. Der übrige Gang der Herstellung ist dem bei Morsuli aromatici angegebenen gleich.

Morsuli Zingiberis.

- 1000,0 Sacchari albi optimi,
 250,0 Aquae,
 50,0 Citronat,
 50,0 candirter Pomeranzenschalen,
 50,0 Rhizomatis Zingiberis gr. m. pulv.,
 10,0 Cassiae Cinnamom. gr. m. pulv.,

ehl.
pulv.,
pulv.,
pulv.,
v.,
abile

diese
unter
Luft
ver-

a dem
mack
agon.

ehl.
sub-
sub-
pulv.,
abile

weider
hier
weg-

d)
300
werden 1
300
und dann
genannte
körnerfre
Währe
und nach
giebigkei
300
zulaufen.
Man z
2
mit
50
möglichst
25
25
25
2
1
1
hinzu un
Senfmass
Vielfac
Estragon
davon n
ein ganz
e) fran
300
werden n
200
und
100
12 Stund
lassen vo
300
wie es s
mahlen.
Man s
ich in vo
1
50
25
25
25
1
1

d) französischer Tafel-Mostrich.

300,0 Seminis Sinapis

werden 12 Stunden lang eingequellt mit

300,0 Speise-Essig

und dann zwischen Granitsteinen, in der sogenannten Senfmühle, zu einer feinen und körnerfreien Masse vermahlen.

Während dieses Mahlens lässt man nach und nach — die Masse würde durch die Ergiebigkeit des Senfes sonst zu dick werden —

300,0 Speise-Essig

zulaufen.

Man zerstösst dann

2,0 Knoblauch

mit

50,0 Sacchhari albi

möglichst fein, mischt

25,0 Salis culinaris,

25,0 fein gewiegter Sardellen,

25,0 Herbae Dracunculi sub. pulv.,

2,0 Seminis Amomi sub. pulv.,

1,0 Macidis subtile pulv.,

1,0 Cassiae Cinnamomi sub. pulv.

hinzu und rührt diese Mischung unter die Senfmasse.

Vielfach verwendet man an Stelle des Estragon Oleum Dracunculi. Es kann aber davon nur abgerathen werden, da das Oel ein ganz anderes Aroma hat, wie das Kraut.

e) französischer Burgunder-Mostrich.

300,0 Seminis Sinapis

werden mit

200,0 Speise-Essig

und

100,0 Rothwein

12 Stunden eingequellt und unter Zulauflassen von

300,0 Speise-Essig,

wie es sub c beschrieben wurde, fein vermahlen.

Man setzt dann in derselben Weise, wie ich in voriger Nummer angab, zu:

1,0 Knoblauch.

50,0 Sacchhari albi.

25,0 Salis culinaris.

25,0 fein gewiegter Kapern,

25,0 Herbae Dracunculi sub. pulv.,

1,0 Cassiae Cinnamomi sub. pulv.,

1,0 Seminis Amomi subtile pulv.,

1,0 Macidis subtile pulv.,

1,0 Caryophyllorum.

Wenn man bei den zwei letzten Vorschriften statt der ganzen Senfkörner, wie man sie in den Senffabriken verwendet, von Senfmehl ausgeht, so kann man auch in einer geräumigen, unglasirten Reibschale (z. B. aus Chamottemasse) französischen Senf, freilich in nicht sehr grosser Menge, bereiten. Man hat nur darauf zu achten, dass man beim Zerreiben nicht zu viel Essig nachlaufen lässt, damit die Masse nicht zu dünn wird, um vom Pistill gefasst zu werden. Will man im Grösseren arbeiten, so empfiehlt sich die Anschaffung einer Senfmühle.

Ein Mehlzusatz zu Speisesenf ist absolut zu verwerfen. Es wird dadurch nicht bloss die Haltbarkeit beeinträchtigt, sondern die Farbe nimmt auch einen grauen Ton an. Zwar begegnet man Letzterem durch Zusatz von Curcumatinctur, aber nur auf Kosten des Geschmacks.

Beim Abfassen von Mostrich auf Glasbüchsen überziehe man die Korke nicht, wie dies häufig geschieht, mit Stanniol, sondern mit Guttaperchapapier, das denselben Dienst verrichtet und in Verbindung mit Essig nicht gesundheitsschädlich ist.

Motten-Essenz.

(Motten-Spiritus. Motten-Tinctur.)

5,0 Olei Patchouli,

5,0 Essentiae Mirbanae,

20,0 Naphtalini,

20,0 Acidi carbolici,

50,0 Camphorae,

50,0 Olei Therebinthinae rectificati,

850,0 Spiritus.

Man mischt, lässt einige Tage ruhig stehen und filtrirt dann.

Die Gebrauchsanweisung würde lauten:

„Man giesst die Essenz auf Fliesspapier und legt dieses zwischen die zu conservirenden Pelz- oder Wollegegenstände. Letztere packt man dann gut ein und bewahrt sie in einem kühlen Raume auf.“

Motten-Papier.

50,0 Naphtalini,

25,0 Acidi carbolici,

25,0 Ceresini

schmilzt man zusammen und streicht die heisse Masse mittels breiten Pinsels auf ungeleimtes Papier, das sich auf einer erwärmten Platte befindet.

Will man letztere, da die Nähe freien Feuers ausgeschlossen ist, vermeiden, so setzt man der Masse

10,0 Spiritus

zu, muss dann aber mit dem Pinsel oft umrühren.

Motten-Pulver.

10,0 Fructuum Capsici pulv.,

40,0 Naphtalini subtile pulv.,

50,0 Florum Chrysanthemi subtile pulv.

werden gemischt und in Opodeldokgläsern dispensirt.

Die Gebrauchsanweisung würde lauten:

„Man streue dieses Pulver in reichlicher Menge zwischen die zu conservirenden Pelz- und Wollegegenstände, packe sie gut ein und bewahre sie in kühlen Räumen auf.“

Motten-Species.

10,0 Herbae Patchouli.

20,0 Foliorum Rosmarini,

20,0 „ Thymi,

20,0 „ Salviae

zerschneidet und mischt man.

Andererseits bereitet man sich eine heisse Lösung von

20,0 Naphtalini

2,0 Essentiae Mirbanae,

5,0 Olei Terebinthinae,

50,0 Spiritus

und besprengt damit die Kräuter.

Die Gebrauchsanweisung lautet:

„Man näht die Kräuter in Shirtingsäckchen ein und legt diese in grösserer Zahl zwischen die vor Motten zu schützenden Pelz- oder Wollegegenstände. Letztere packt man dann in feste Packete und bewahrt diese in kühlen Räumen auf.“

Mucilago Amyli.

1,0 Amyli tritici

verrührt man mit

2,0 Aquae destillatae

und giesst dann in dünnem Strahl und unter flottem Agitiren

97,0 Aquae ebullientis

zu.

Wenn nothwendig, ist die Masse zu coliren.

Mucilago Cydoniae.

2,0 Seminis Cydoniae,

100,0 Aquae Rosae

schüttelt man 25 bis 30 Minuten mit einander und colirt dann.

Mucilago Cydoniae sicca.

100,0 Seminis Cydoniae

macerirt man unter Agitiren 1/2 Stunde mit

1000,0 Aquae destillatae,

sieht den Schleim durch ein Sieb ab und wiederholt die Maceration mit

500,0 Aquae destillatae.

Die vereinigten Auszüge colirt man durch ein dichtes Tuch und versetzt die Colatur mit

1000,0 Spiritus calidi.

Die Flüssigkeit trennt sich dadurch in zwei Schichten, von denen man die untere dicke auf Glasplatten streicht und hier durch Trocknen und Abstossen Lamellen gewinnt, während man von der überstehenden dünnen Flüssigkeit den Weingeist abdestillirt.

Die Ausbeute an Lamellen beträgt

12 bis 15,0.

Zur Herstellung des Mucilago nimmt man auf 100,0 Wasser 0,3 Lamellen.

Mucilago Lini seminis.

25,0 Seminis Lini toti

übergiesst man mit

125,0 Aquae calidae,

macerirt unter öfterem Rühren 6 Stunden und colirt.

Die Ausbeute beträgt reichlich

100,0.

nd unter

coliren.

einander

de mit

ab und

en durch
atur mit

in zwei
ere dicke
n Trock-
t, wöh-
dünnen

mt man

den und

10
Man
Reibsch
den drit
bis die
nach un
dann da
gleichm
beförde

a) fü

10
löst ma
100
und filtr

b) f
1
1

löst ma
100
und filtr
c) zur

10
1
1
löst ma
100
und filtr

löst ma
15
filtrirt

Mucilago Tragacanthae.

1,0 Tragacanthae subtile pulv.,
100,0 Aquae destillatae.

Man bringt den Traganth in eine geräumige Reibschale, setzt mit einem Male ungefähr den dritten Theil des Wassers zu, verrührt, bis die Masse ziemlich gleichmässig ist, fügt nach und nach den Rest hinzu und erwärmt dann das Ganze im Dampfbad, wodurch die gleichmässige Suspension des Traganthes sehr befördert wird.

Nährflüssigkeiten.

a) für Bacterien nach Pasteur.

5,0 Ammonii tartarici,
1,0 Kalii phosphorici,
100,0 Sacchari albi

löst man in
1000,0 Aquae destillatae
und filtrirt die Lösung.

b) für Bacterien nach Cohn.

10,0 Ammonii tartarici,
10,0 Ammonii acetici,
0,5 Kalii phosphorici,
0,3 Magnesii sulfurici,
0,3 Calcii chlorati

löst man in
1000,0 Aquae destillatae
und filtrirt die Lösung.

c) zur Züchtung der Urthiere nach Bergmann.

100,0 Sacchari albi,
10,0 Ammonii tartarici,
10,0 Natrii phosphorici seu Kalii phosphorici

löst man in
1000,0 Aquae destillatae
und filtrirt die Lösung.

Nährgelatine.

5,0 Gelatinae foliatae,
2,0 Extracti carnis

löst man in
150,0 Aquae destillatae,
filtrirt die Lösung, kocht sie auf und vertheilt

sie in Reagireylindern, welche man vorher auskochte.

Man verschliesst die Cylinder mit Watterpfropfen, die längere Zeit einer Temperatur von 150° C. ausgesetzt worden waren, und lässt 4 Wochen lang ruhig stehen.

Nur die Gelatine, welche sich so lange klar und unverändert erhält, ist probemässig, während jene, welche punktförmige Trübungen zeigt, nochmals und so oft aufgekocht werden muss, bis sie klar bleibt.

Eine gleich brauchbare Gelatine erhält man auch durch Lösen von 5 Theilen Gelatine in 100 Theilen Henaufgusses.

Nährsalzmischung für Blumen.

Blumendünger (nach Knop).

100,0 Calcii phosphorici,
25,0 Kalii nitrici,
25,0 Kalii phosphorici,
25,0 Magnesii sulfurici,

5 bis 10,0 Ferri phosphorici oxydati

mischt man und dosirt zu 2,0 mit der Weisung, dass diese Dose in 1 l Wassers zu „lösen“ und die „Lösung“ zum Begiessen der Blumen zu verwenden sei.

Jedenfalls wäre es richtiger, statt des Calciumphosphates das saure Salz, wie es in der Landwirthschaft unter der Bezeichnung „Superphosphat“ Verwendung findet, zu nehmen. Man könnte dann auch mit mehr Recht von einem „Lösen“ der Mischung sprechen.

Natrium aethylicum.

100,0 Alcoholis absoluti

giebt man in einen die vierfache Menge fassenden Glaskolben, stellt diesen in Eiswasser und trägt nach und nach

12,0 Natrii

in erbsengrossen Stückchen ein und zwar eine neue Menge nicht früher, als bis sich die vorherige Partie fast gelöst hat. Da zuletzt der Lösungsprocess langsamer verläuft und damit die Gefahr des zu starken Erhitzens verringert ist, nimmt man den Kolben aus der Kühlflüssigkeit, schüttelt den Inhalt, setzt, wenn die Reaction nur noch schwach ist, den Rest des Natriums zu und überlässt 2 Stunden der Ruhe.

Man entleert den Kolbeninhalt in eine Ab-

1/2 Pl.
0.75