Maceratio Altheae.

Form. magistr. Berol.

179,0 Eibischauszug, aus 15,0 kalt bereitet,
1,0 Salzsäure,
20,0 weissen Sirup
mischt man.

Malaxieren s. „Emplastra".

Mäusegifte.

I. Arsenikpaste:

4,0 arsenige Säure, Pulver M/40,
38,0 Schweinefett,
58,0 Roggenmehl,
0,5 Anisöl
mischt man.

II. Arsenikpillen (Pilulae Arsenici):

50,0 arsenige Säure, Pulver M/40,
50,0 Roggenmehl,
10,0 Spodium,
60,0 oder q. s. frischen Käse
stösst man zu einer Pillenmasse und formt daraus 1000 Pillen.

Man bestreut dieselben mit gesiebter Kleie und trocknet sie vor Abgabe 2—3 Stunden an der Luft.

III. Arsenikpulver:

15,0 arsenige Säure, Pulver M/40,
20,0 Zucker, Pulver M/40,
30,0 Roggenmehl,
30,0 Weizenkleie,
5,0 Spodium
mischt man gut.

Man stellt das Pulver unter den entsprechenden Vorsichtsmassregeln, auf Tellern ausgebreitet, auf.

IV. Arsenikweizen:

50,0 arsensaures Kalium (Kalium arsenicicum cryst.)
löst man in
500,0 heissem Wasser,
färbt die Lösung mit
0,5 Fuchsin,
das man fein zerrieben einträgt, und vermischt damit
1000,0 Weizen.

Man bedient sich dazu am besten einer Weithalsglasflasche und setzt die Giftlösung unter fortwährendem Schütteln in kleinen Mengen zu.

Das arsensaure Kalium wird besser von den Mäusen angenommen, wie das arsenigsaure Salz.

V. Baryt-Pillen (Pilulae Baryi):

350,0 Baryumkarbonat
rührt man mit
1000,0 Wasser
an und setzt von
2500,0 bestem Roggenmehl
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 Mehls darunter.

Die fertige Pillenmasse, welche sehr gleichmässig und gut durchgearbeitet sein muss, bringt man nun in eine sogenannte Succuspresse, deren Boden je nach Grösse des Cylinders 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.

VI. Phosphor-Pillen (Pilulae Phosphori):

50,0 Phosphor
übergiesst man mit
500,0 mässig heissem Wasser
und rührt, wenn der Phosphor geschmolzen ist, von
2500,0 bestem Roggenmehl
so viel unter, dass ein dünner Brei entsteht. Man rührt diesen so lange, bis man den Phosphor gleichmässig verteilt glaubt, fügt noch
500,0 heisses Wasser
und wieder Mehl hinzu, bis ein Teig entstanden, und bringt diesen unter die im vorigen Absatz erwähnte Breche (Pillenmasse-Knetapparat s. Pilulae), hier das noch übrig gebliebene Mehl darunter arbeitend. Man stellt nun Pillen her (s. vor. Absatz).

Zum Beschweren der Phosphorpillen nimmt man am besten Schwerspatpulver.

Das von anderer Seite vorgeschlagene Verfahren, Erbsen in Phosphorbrei einzurollen, ist nicht als zweckentsprechend zu bezeichnen.

VII. Strychnin-Weizen, Giftweizen:

2,0 Strychninnitrat
löst man in
500,0 Wasser,
bringt die Lösung in eine Weithalsglasbüchse, trägt
0,5 Methylviolett
und dann
1000,0 Weizen

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, Gerste oder Malz, weil bei letzteren zu viel durch die Schalen, welche die Mäuse ablösen und nicht fressen, verloren geht.

VIII. Strychnin-Hafer,
" -Gerste,
" -Malz
bereitet man wie Strychnin-Weizen.

* * *

Bei Ausführung vorstehender Vorschriften ist in Deutschland das Giftgesetz vom 1. Juli 1895 zu berücksichtigen.

Magnesia hydrica.

Magnesiumhydroxyd. Magnesiumhydrat.

70,0 frisch gebrannte Magnesia
verteilt man in
500,0 destilliertem Wasser
und bewahrt die Mischung in gut verschlossenem Glas auf.

Magnesia hydrica pultiformis.

Breiförmiges Magnesiumhydroxyd.

30,0 Magnesiumsulfat
löst man in
100,0 destilliertem Wasser
und filtriert die Lösung.

Andrerseits verdünnt man
55,0 Natronlauge v. 1,170 spez. Gew.
mit
100,0 destilliertem Wasser,
vermischt beide Flüssigkeiten, wäscht den entstandenen Niederschlag so lange mit warmem destillierten Wasser durch Absetzenlassen aus, als das Waschwasser noch alkalisch reagiert, sammelt ihn auf einem genässten Leinentuch, vermischt mit
q. s. destilliertem Wasser,
dass das Gesamtgewicht
100,0
beträgt und bewahrt diese Mischung in gut verschlossenem Glas auf.

Magnesium benzoïcum.

Magnesiumbenzoat.

45,0 Magnesiumkarbonat,
300,0 destilliertes Wasser
erhitzt man im Dampfbad in einer Abdampfschale, trägt allmählich
100,0 auf nassem Weg bereitete Benzoësäure
ein und verdampft dann zur Trockne.

Die Ausbeute wird
115,0—120,0
betragen.

Magnesium boro-citricum.

Magnesiumborocitrat.

15,0 gebrannte Magnesia,
15,0 Borsäure, Pulver M/20,
50,0 Citronensäure, Pulver M/20,
mischt man, setzt dann
20,0 destilliertes Wasser
zu und rührt so lange, bis ein Teig entsteht. Derselbe erhärtet bald, worauf man ihn zu Pulver reibt.

Magnesium boro-tartaricum.

Magnesiumborotartrat.

15,0 gebrannte Magnesia,
15,0 Borsäure, Pulver M/20,
60,0 Weinsteinsäure, Pulver M/20,
20,0 destilliertes Wasser.

Bereitung wie bei Magnesium boro-citricum.

Magnesium citricum.

Magnesiumcitrat.

a) Vorschrift der Ph. Austr. VII.

Eine Lösung von
50,0 Citronensäure
in
150,0 destilliertem Wasser
erhitzt man in einer Porzellanschale zum Sieden und trägt nach und nach
35,0 gepulvertes kohlensaures Magnesium
ein. Nachdem die Kohlensäureentwicklung aufgehört hat, filtriert man die Lösung noch heiss und stellt einige Tage an einen kalten Ort. Die ausgeschiedene Masse befreit man durch Auspressen von der Mutterlauge, trocknet sie bei einer 25° C nicht übersteigenden Wärme und reibt sie zu Pulver.

b) 24,0 gebrannte Magnesia,
80,0 Citronensäure, Pulver M/20,
28,0 destilliertes Wasser.

Bereitung wie bei Magnesium boro-citricum. Die Ausbeute beträgt über
100,0.

Die Mengenverhältnisse entsprechen denen unter a).

---

ete Benzoë-

ne.

$^{M}/_{20}$,

g entsteht.
man ihn zu

.

,
er $^{M}/_{20}$,

ro-citricum.

r
zum Sieden

ures Mag-

ntwicklung
Lösung noch
inen kalten
befreit man
ge, trocknet
nden Wärme

r $^{M}/_{20}$,

ro-citricum.

chen denen

Magnesium citricum effervescens.

Magnesii Citras effervescens. Brausemagnesia. Effervescent Magnesium citrate.

a) Vorschrift des D. A. III und der Ph. U. St.

50,0 Magnesiumkarbonat,
150,0 Citronensäure

mischt man für sich und dann mit

20,0 Wasser

und trocknet die Mischung bei höchstens 30° C. Den Rückstand verwandelt man in mittelfeines Pulver und mischt dasselbe mit

170,0 Natriumbikarbonat,
80,0 Citronensäure,
40,0 Zucker

in mittelfeinem Zustand.

Hierauf verwandelt man das Gemenge unter tropfenweisem Zusatz von Weingeist durch sanftes Reiben in eine grobkörnig-krümelige Masse, welche bei gelinder Wärme getrocknet, durch Absieben gekörnt wird.

Dazu ist zu bemerken, dass ein „tropfenweiser" Zusatz doch etwas zu niedrig bemessen erscheint; denn auf obige Menge z. B. braucht man ungefähr 100,0 Weingeist = 2000 Tropfen! es dürfte also besser „grammweise" heissen. Ferner erhält man eine viel gleichmässigere Körnung, wenn man die krümelige Masse feucht durch ein grobmaschiges Haar- oder verzinntes Metallsieb schlägt. Die zum letzten Trocknen vom Arzneibuch vorgeschriebene „gelinde Wärme" ist mit 25° C zu beziffern.

b) Vorschrift der Ph. Austr. VII.

Mit

50,0 Magnesiumkarbonat,
150,0 grob gepulverter Citronensäure,
20,0 destilliertem Wasser

und weiterhin mit

170,0 Natriumbikarbonat,
80,0 Weinsäure,
40,0 gepulvertem Zucker

verfährt man wie unter a).

Man vergleiche auch die darunter stehenden Bemerkungen.

Eine billige Marktware erhält man nach folgender Vorschrift:

c) für den Handverkauf, Vorschrift von *E. Dieterich*.

25,0 Magnesiumkarbonat,
75,0 Citronensäure,
400,0 Weinsäure,
400,0 Zucker,
500,0 Natriumbikarbonat,

sämtlich fein (M/30) gepulvert, mischt man und befeuchtet in einer Porzellanschale unter Erwärmen mit

400,0 Weingeist von 95 pCt.

Die feuchte Masse granuliert man, indem man sie mittels einer Keule 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 letztere Präparat ist eine Nachahmung des englischen „effervescent citrat of magnesia", das sich bekanntlich grosser Beliebtheit erfreut, aber zum geringsten Teil Magnesiumcitrat ist.

Der grosse Säureüberschuss ist von wesentlichem Einfluss auf die Löslichkeit des Präparats.

Magnesium citricum lamellatum.

Magnesiumcitrat in Lamellen.

100,0 gebrannte Magnesia,
350,0 Citronensäure, Pulver M/20,
50,0 destilliertes Wasser

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

Die Ausbeute beträgt infolge des unvermeidlichen Verlustes höchtens

375,0.

Magnesium citricum solubile.

Lösliches Mangnesiumcitrat.

150,0 krystallisierte Citronensäure, grob zerrieben,

erhitzt man in einer starken Steingutschale im Dampfbad unter Zusatz von

30,0 destilliertem Wasser

bis zur Lösung, dann knetet man möglichst rasch

100,0 Magnesiumkarbonat

darunter, formt aus der entstehenden bildsamen Masse eine Kugel und legt diese auf Pergamentpapier so lange in den Trockenschrank, dessen Temperatur 30° C nicht übersteigen darf, bis die Masse trocken ist. Man reibt dann zu Pulver.

Das Pulver löst sich klar unter Aufbrausen beim Übergiessen mit heissem Wasser.

Magnesium lacticum.

Magnesiumlaktat.

20,0 Milchsäure,
200,0 destilliertes Wasser

erhitzt man im Wasserbad, trägt dann nach und nach

10,0 Magnesiumkarbonat

ein, filtriert die heisse Lösung und dampft das Filtrat zur Krystallisation ein.

Magnesium oxydatum.

Magnesia usta. Gebrannte Magnesia.

Vorschrift der Ph. Austr. VII.

Kohlensaures Magnesium

stampft man in ein unglasiertes Thongefäss, bis es nahe gefüllt ist, und erhitzt nach aufgelegtem Thondeckel, bis eine der Mitte der Masse entnommene, mit Wasser angerührte Probe nach Zusatz verdünnter Schwefelsäure nicht mehr aufbraust.

Die erkaltete Masse füllt man sofort in ein Gefäss und bewahrt sie unter gutem Verschluss auf.

Man wende nur schwache Rotglut an, da ein stark geglühtes Präparat sich schwer in Säuren löst und langsam in Hydrat verwandelt.

Magnesium phosphoricum.

Magnesiumphosphat.

100,0 Natriumphosphat

löst man in

400,0 destilliertem Wasser.

Andrerseits löst man

60,0 Magnesiumsulfat

in

200,0 destilliertem Wasser,

filtriert beide Lösungen, mischt sie und stellt 8 Tage lang in einem 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 destilliertem Wasser,

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

Die Ausbeute wird

45,0

betragen.

Magnesium salicylicum.

Magnesiumsalicylat.

Nach *B. Fischer.*

14,0 Salicylsäure,

200,0 destilliertes Wasser

bringt man in einer geräumigen Porzellanschale auf das Dampfbad und trägt in die heisse Masse nach und nach

5,0 Magnesiumkarbonat (möglichst eisenfrei)

ein. Wenn alle Kohlensäure entwichen ist, prüft man mit Lackmuspapier auf die Reaktion und fügt, wenn sie sauer sein sollte, noch etwas Magnesia hinzu. Ist die Lösung nahezu neutral, lässt man sie erkalten und filtriert sie dann. Man setzt nun etwas Salicylsäure bis zur deutlich sauren Reaction zu, filtriert, wenn nötig, nochmals, dampft dann bis zur Bildung eines Krystallhäutchens ein und rührt bis zum Erkalten. Man erhält so einen feinen Krystallbrei, den man durch Absaugen von der Mutterlauge befreit.

Die Arbeit in kleinem Massstab durchzuführen, empfiehlt sich nicht.

Magnesium sulfuricum effervescens.

Brausendes Bittersalz.

20,0 entwässertes Magnesiumsulfat,
5,0 krystallisiertes Magnesiumsulfat,
35,0 Natriumbikarbonat,
20,0 Weinsteinsäure, Pulver M/20,
10,0 Citronensäure, Pulver M/20,
10,0 Zucker, Pulver M/20,

mischt man und erhitzt die Mischung so lange im Wasserbad, bis die Masse krümelig wird. Man reibt sie dann durch ein verzinntes Metallsieb und lässt an der Luft trocknen.

Magnesium tartaricum.

Magnesiumtartrat.

100,0 Magnesiumkarbonat,
300,0 destilliertes Wasser

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

165,0 Weinsteinsäure

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

Die Ausbeute beträgt gegen

190,0.

Manganum boricum oxydulatum.

Borsaures Manganoxydul. Siccativ. Siccativpulver.

Den Rückstand von der Chlorwasserbereitung verdünnt man mit der zehnfachen Menge Wasser und versetzt mit einer dünnen Sodalösung unter kräftigem Umrühren so weit, dass eine geringe Menge eines blassrötlichen Niederschlags 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 Flüssig-

möglichst

chen ist,
Reaktion
lte, noch
g nahezu
ltriert sie
säure bis
ert, wenn
r Bildung
bis zum
Krystall-
er Mutter-

durchzu-

ens.

msulfat,
sium-

. M/20,
M/20,

g so lange
elig wird.
es Metall-

im Dampf-

reibt den

m.
cativpulver.
rbereitung
en Menge
nen Soda-
so weit,
ssrötlichen
ederschlag
ieder auf.
des Eisens
ecken aus-
e Nieder-
ie Flüssig-

keit he
noch Sc

Die v
erkennt
fälliten

Man
Boraxlö
schlag
vorher
trockne

Man
Herstell
anreine
haftesto
guter I
Zinkoxy
wird, v
sehr ge

a) 3 pC

löst ma
45
und lä
Rühren

ein ode

hinzu
stehen.

Den
denen
setzenla
Flüssig
aus, b
auf de
hinterla
schlag
einem

3
aus, ve
9
und füg

hinzu.

Man
bedeckt
mener
dampft

Die
Ausbeu
Präparat

b) 10 p

Man
960,0,

keit hellfarbig geworden ist, so setzt man noch Sodalösung zu.

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

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

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

Manganum dextrinatum.

Mangandextrinat.
Nach *E. Dieterich.*

a) 3 pCt Mn:

87,5 Kaliumpermanganat

löst man durch Erwärmen in

4500,0 destilliertem Wasser

und lässt erkalten. Man trägt dann unter Rühren

45,0 Zucker, Pulver M/30,

ein oder mischt an dessen Stelle

45,0 Weingeist von 90 pCt

hinzu und lässt 24 Stunden möglichst kalt stehen.

Den nach Verlauf dieser Zeit ausgeschiedenen Niederschlag wäscht man durch Absetzenlassen und Abziehen der überstehenden Flüssigkeit mit destilliertem Wasser so lange aus, bis das Waschwasser beim Verdampfen auf dem Platinblech keinen Rückstand mehr hinterlässt. Man sammelt nun den Niederschlag auf einem Tuch, presst ihn bis zu einem Gewicht von

300,0

aus, verreibt ihn mit

960,0 reinem Dextrin, Pulver M/30,

und fügt dann

50,0 Natronlauge, 1,170 spez. Gew.

hinzu.

Man erhitzt die Mischung im Dampfbad in bedecktem Gefäss so lange, bis ein entnommener Tropfen sich klar im Wasser löst, und dampft schliesslich zur Trockne ein.

Die vorstehenden Verhältnisse ergeben eine Ausbeute von reichlich 1 kg eines 3prozentigen Präparats.

b) 10 pCt Mn:

Man verfährt, wie bei a) nimmt aber nicht 960,0, sondern nur

290,0 Dextrin.

Sowohl das 3-, als auch das 10prozentige Dextrinat stellt ein dunkelbraunes, in kochendem Wasser lösliches Pulver dar. Konzentrierte Lösungen sind einige Zeit haltbar und werden es dauernd, wenn man ihnen einen Überschuss von Dextrin zusetzt.

Der Kohlensäurestrom bringt für den Augenblick auf die Lösung keine Wirkung hervor, dagegen fällen Mineralsäuren zuerst unlösliches Mangandextrinat aus, bei weiterem Zusatz findet Zerlegung der Verbindung und Lösung unter Bildung des entsprechenden anorganischen Salzes statt. Schwefelammon fällt fleischfarbenes Schwefelmangan aus, Ammoniak und Ätzalkalien bringen keine Veränderungen hervor. Kohlensäure scheidet bei längerem Einleiten die Verbindung aus.

Mangandextrinat scheint, entsprechend dem Eisendextrinat, die festeste unter den alkalischen Mangan-Verbindungen zu sein.

Die Ähnlichkeit mit dem Eisen zeigt sich bei den drei Verbindungen auch im Verhalten zur Citronensäure; sie lassen sich damit neutralisieren, ohne dadurch ausgefällt oder zersetzt zu werden.

Manganum glycosatum liquidum.

Liquor Mangani glycosati. Flüssiges Manganglykosat. (2 pCt Mn.)

Vorschrift des Berliner Apotheker-Vereins:

87,0 Kaliumpermanganat

löst man in

5000,0 heissem Wasser.

Der auf ungefähr 60° C erkalteten Lösung fügt man hinzu

50,0 Stärkezucker.

Nach 1stündigem Stehen wäscht man den Niederschlag durch Dekantieren und Absetzenlassen 2mal aus, sammelt denselben auf einem Tuche, presst leicht ab und erwärmt ihn unter Zusatz von

600,0 Stärkezucker,
225,0 Natronlauge v. 1,170 spez. Gew.

in einer Porzellanschale oder noch besser in einer Porzellaninfundierbüchse so lange auf dem Wasserbad, bis eine herausgenommene Probe sich in Wasser klar löst. Die erhaltene Lösung verdünnt man mit Wasser, dem 5 pCt. Weingeist zugesetzt sind, bis zum Gewicht von

1500,0.

Will man das Manganglykosat in Pulverform herstellen, so dampft man die erhaltene Lösung zur Trockne ein und zerreibt die Masse mit Zuckerpulver bis zum Gewicht von

1000,0.

Dieses trockene Präparat enthält dann 3 pCt Mn.

Das Kaliumpermanganat wird durch Glukose viel rascher reduziert als durch Raffinade; aber die Temperaturerhöhung dabei ist ebenfalls höher. Die Folge davon ist, dass der erhaltene Niederschlag schwerer löslich ist, und zu seiner Lösung mehr Natronlauge erfordert, als der durch Raffinade gewonnene.

Manganum mannitatum.

Manganmannitat. Manganmannit.
Nach *E. Dieterich.*

Man kann eine 3- und eine 10prozentige Verbindung nach den unter „Manganum dextrinatum" gegebenen Vorschriften herstellen, wenn man anstatt des dort vorgeschriebenen Dextrins Mannit nimmt.

Das Manganmannitat ist ein dunkelbraunes Pulver, welches sich mit derselben Farbe in heissem Wasser löst. Es zeigt dieselben Eigenschaften, wie das Dextrinat, wird aber in seiner Lösung durch den Kohlensäurestrom sofort zersetzt.

Manganum saccharatum.

Mangansaccharat. Manganzucker.
Nach *E. Dieterich.*

Der Manganzucker wird als 3- und als 10prozentiges Präparat nach den unter „Manganum dextrinatum" gegebenen Vorschriften bereitet; man nimmt nur Zuckerpulver an Stelle des Dextrins.

Der Manganzucker, ein dunkelbraunes Pulver, ist als 3prozentiges Präparat ziemlich luftbeständig, als 10prozentiges dagegen hygroskopisch. Leicht löslich in Wasser giebt er eine dunkelbraun gefärbte Lösung und zeigt in solcher dasselbe chemische Verhalten, wie das Dextrinat. Nur gegen Kohlensäure ist er ebenso empfindlich, wie das Manganmannitat.

Manna depurata.

Gereinigte Manna.

1000,0 Manna Calabrina
löst man in
3000,0 heissem destillierten Wasser,
setzt
10,0 weissen Bolus,
welchen man in
100,0 destilliertem Wasser
verteilte, zu und kocht unter Abschäumen so lange, als noch Schaum entsteht, filtriert 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.

Weinstein-Manna.

10,0 Weinstein,
2,0 Tragant, Pulver M/30,
mischt man und stösst die Mischung im erwärmten Mörser mit
88,0 Manna
zu einer bildsamen Masse. Man rollt diese dann aus und sticht 2 g schwere Pastillen daraus. Zum Bestreuen nimmt man Milchzucker.

Massa Pilularum Balsami Copaivae.

Kopaivabalsam-Pillenmasse.

10,0 Kopaivabalsam,
3,0 Glycerin
verreibt man innig mit einander und mischt nachfolgende Bestandteile in der angegebenen Reihenfolge hinzu:
10,0 Zucker, Pulver M/50,
10,0 gebrannte Magnesia,
8,0 Süssholz, Pulver M/50.

Man knetet zur Pillenmasse. Dieselbe ist haltbar und kann in gut verschlossenen Gefässen vorrätig gehalten werden. Die daraus hergestellten Pillen lösen sich in Wasser von 20° C und unterscheiden sich dadurch vorteilhaft von den mit Wachs bereiteten.

Massa Pilularum n. *Blaud.*

*Blaud*sche Pillenmasse.

a) Vorschrift des Münch. Ap. Ver.
9,0 entwässertes Ferrosulfat,
3,0 Zuckerpulver,
7,0 Kaliumkarbonat,
0,7 gebrannte Magnesia,
1,4 Altheewurzelpulver,
4,0 Glycerin.

Die Masse ist zu 100 Pillen bestimmt.

Diese Vorschrift entspricht der in früheren Auflagen dieses Buches enthaltenen; ich habe dieselbe verlassen, da die folgende ein schöneres und vollkommeneres Präparat liefert.

b) nach *E. Dieterich.*
100,0 krystallisiertes Ferrosulfat,
22,5 Zucker
zerreibt man, löst sie durch Erhitzen in
50,0 destilliertem Wasser,
30,0 Glycerin
und trägt dann in drei Partien

7
ein. W

1
hinzu un
Rühren

20
ein. Die
nochmal
Diese
Jede Pi
Da di
enthält,
wendig
langenar
krystalli
bonat be
sich die
fällige l
Die X
auch be
fäss; di
leicht lö

a) D. A

verreibt

und ver

zu eine
Besser
zu emul
zusetzen
das Pul
Es so
Pillen n
macht v

b) nach

verreibt
Verreibe

einige N

darunte

c) nach

verreibt

zu. Hi

73,0 zerriebenes Kaliumbikarbonat
ein. Wenn letzteres gelöst ist, fügt man
17,5 Altheewurzel, Pulver M/50,
hinzu und dampft die Masse unter fortwährendem Rühren bis auf ein Gewicht von
200,0
ein. Die erkaltete Masse stösst man im Mörser nochmals kräftig durch.

Diese Menge ist zu 1500 Pillen bestimmt. Jede Pille enthält dann 0,027 Eisenkarbonat.

Da die Masse nicht mehr Kaliumbikarbonat enthält, als zur Zerlegung des Ferrosulfats notwendig ist, so haftet ihr einerseits nicht der laugenartige Geruch der aus gleichen Teilen krystallisiertem Ferrosulfat und Kaliumkarbonat bereiteten Masse an, andrerseits zeichnen sich die daraus formierten Pillen durch gefällige kleine Form aus.

Die Masse ist hübsch grün und bleibt es auch bei Aufbewahrung im geschlossenen Gefäss; die aus ihr hergestellten Pillen sind stets leicht löslich.

Massa Pilularum Kreosoti.

Kreosot-Pillenmasse.

a) D. A. III, Nachtrag.

10,0 Kreosot
verreibt man mit
19,0 fein gepulvertem Süssholz
und verarbeitet mit
1,0 Glycerin
zu einer Pillenmasse.

Besser wäre es, das Kreosot mit dem Glycerin zu emulgieren und dann erst das Süssholz zuzusetzen. Das so emulgierte Kreosot wird durch das Pulver besser gebunden.

Es sollen aus dieser Masse 0,15 schwere Pillen mit einem Gehalt von 0,05 Kreosot gemacht werden.

b) nach *E. Dieterich.*

10,0 Kreosot,
2,0 Glycerin
verreibt man innig mit einander, setzt das Verreiben mit
10,0 Süssholzsaft, Pulver M/30,
einige Minuten fort und knetet dann
20,0 Süssholz, Pulver M/50,
darunter.

c) nach *E. Dieterich.*

1,0 gebrannte Magnesia,
2,0 Glycerin
verreibt man fein und setzt dann
10,0 Kreosot
zu. Hierauf fügt man der Reihe nach
5,0 gebrannte Magnesia,
5,0 Süssholzsaft, Pulver M/30,
q. s. (16,0—18,0) Süssholz, Pulver M/50
hinzu.

d) nach *E. Dieterich.*

Man nimmt statt der in Vorschrift b) angegebenen 10,0 Süssholzsaft eine Mischung von
5,0 arabischem Gummi, Pulver M/50,
5,0 Zucker, Pulver M/30,
verfährt aber im übrigen, wie dort angegeben.

Das Kreosot tritt nicht aus der Masse heraus, da es sich emulgiert. Die daraus hergestellten Pillen lösen sich leicht im Wasser, also auch im Magensaft.

Zu diesen Vorschriften ist folgendes zu bemerken:

Nimmt man an Stelle des für das Süssholz vorgeschriebenen Pulvers M/50 ein gröberes Pulver, so gebraucht man zwar weniger davon, erhält aber trotzdem grössere Pillen.

Die Vorschrift c) ist besonders zur Herstellung von Pillen mit 0,1 Kreosotgehalt zu empfehlen, da die Masse durch den Zusatz der gebrannten Magnesia sehr wenig umfangreich erscheint; sie bewahrt auch bei längerer Aufbewahrung ihre Leichtlöslichkeit.

Seife, welche ebenfalls als Bindungsmittel für Kreosot empfohlen worden ist, halte ich nicht für geeignet, da sie Magen- und Darmschleimhäute reizt und leicht Durchfall hervorruft.

Wenn man die Glycerinmenge verdoppelt, kann man die Masse vorrätig halten, muss sie aber in gut verschlossenem Gefäss aufbewahren.

d) Vorschrift des Münch. Ap. Ver.

5,0 Gelatine
lässt man zwei Stunden in
40,0 Gummischleim
aufquellen, schmilzt auf dem Dampfbad, löst darin
5,0 arabisches Gummi, Pulver M/30,
emulgiert mit dieser Mischung im erwärmten Mörser
100,0 Kreosot
und stösst mit
100,0 Altheewurzelpulver,
100,0 Süssholzsaftpulver
zur Pillenmasse an.

Massa Pilularum Picis liquidae.

Teer-Pillenmasse.
Nach *E. Dieterich.*

1,0 gebrannte Magnesia,
2,0 Glycerin
verreibt man fein und setzt
10,0 Holzteer
zu.

Hierauf fügt man der Reihe nach

5,0 gebrannte Magnesia,
5,0 Süssholzsaft, Pulver M/30,
q. s. (14,0—16,0) Süssholz, Pulver M/50,

hinzu.

Man stellt 100 Pillen aus dieser Masse her.

Die Masse ist, da sich der Teer in emulgiertem Zustand darin befindet, in Wasser leicht löslich.

Sie unterscheidet sich dadurch vorteilhaft von der einfachen Thon-Teermischung.

Massa Pilularum n. *Ruff.*

*Ruff*sche Pillenmasse.

Vorschrift der Ph. Austr. VII.

60,0 Aloë,
30,0 Myrrhe,
10,0 Safran

pulvert man fein (M/30) und mischt.

Massierseife.

20,0 weisse Kaliseife

löst man durch Erwärmen in

30,0 Glycerin,
30,0 Wasser,

fügt

10,0 Weingeist von 90 pCt,
5 Tropfen Hoffmannschen Lebensbalsam

hinzu und filtriert noch warm.

Medulla bovina.

Ausgelassenes Rindermark.

1000,0 frisches rohes Rindermark

zerkleinert man unmittelbar, nachdem es dem Tiere entnommen ist, mit dem Wiegemesser oder auf der Fleischhackmaschine und erhitzt es im Dampfbad so lange, bis alle Teile gut verschmolzen sind, seiht ab und presst den Rückstand in geheizten oder wenigstens erhitzten Pressschalen aus. Das ablaufende vermischt man mit

50,0 entwässertem Natriumsulfat, Pulver M/30,

erhitzt unter Rühren noch 15 Minuten im Dampfbad und filtriert im Dampftrichter, wie unter „Filtrieren" angegeben ist.

Die Ausbeute beträgt

920,0—930,0.

Mel boraxatum.

Boraxhonig.

10,0 Borax, Pulver M/30,

löst man unter Erwärmen in

90,0 Rosenhonig.

Mel Colchici.

Zeitlosenhonig.

10,0 Zeitlosenzwiebel, Pulver M/8,

maceriert man 24 Stunden mit

60,0 destilliertem Wasser,

presst aus, kocht die Brühe einen Augenblick auf, um das Eiweiss zum Gerinnen zu bringen und dadurch die Flüssigkeit zu klären, setzt ihr

25,0 Weingeist von 90 pCt

zu und stellt 24 Stunden zurück, filtriert, fügt

100,0 gereinigten Honig

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

100,0.

Mel depuratum.

Gereinigter Honig.

a) Vorschrift des D. A. III.

1000,0 Honig,

von welchem 10 g nicht mehr als 0,5 ccm Normal-Kalilauge zur Sättigung erfordern dürfen, erwärmt man im Dampfbad mit

1500,0 Wasser,

eine Stunde lang, seiht nach dem Abkühlen auf etwa 50° C durch dichten Flanell und bringt durch möglichst beschleunigtes Einengen auf dem Wasserbad bis zu einem spez. Gew. von 1,33.

Es müsste ein ganz frisch den Waben entnommener Honig sein, wenn er nach diesem Verfahren ein nur halbwegs befriedigenden gereinigten Honig liefern sollte.

So sehr das Bestreben, dem gereinigten Honig das Aroma des ungereinigten zu erhalten, zu loben ist, so kann man doch unmöglich vom Apotheker verlangen, dass er seinen Einkauf an ungereinigtem Honig der Reinigungsvorschrift anpasse.

b) Vorschrift der Ph. Austr. VII.

4,0 Carageen,
2000,0 Wasser

erhitzt man zum Sieden, setzt

2000,0 Honig

hinzu und kocht eine Viertelstunde lang, wobei man den Schaum sorgfältig mittels eines Löffels abnimmt. Die heisse Flüssigkeit seiht man durch ein wollenes Tuch und dampft ein bis zur Sirupdicke.

Auch
Honig v
Zu tadel
der nich
das Auf
klären e
digendes
Honigso
voraussu
Teil im
die vers
handlun
nissen i
tragen:

c) Vorsc

100
löst ma

150
in welch

verteilt
schäumt
keit „ge
Flocken
schieden
wobei
zurückgi

Die Kl
lich unte
papierab
mit auf

Das F
ein Gew

105

War d
nur teil
neutralis
gekochte

und wie
Kalk, de
wieder z
auf 30°
von

wiederho
filtriert
Es gie
nach de
noch W
kanntes

zu, koch
gebene
Tannin
Es ha
keiten, a
liches D

Auch diese Vorschrift setzt besondere Sorten Honig voraus und wird sehr oft in Stich lassen. Zu tadeln ist das Hineinbringen eines Körpers, der nicht wieder herausgeschafft werden kann; das Aufkochen wird dagegen manche Sorte zu klären ermöglichen, die nach a) kein befriedigendes Präparat giebt. Da so vortreffliche Honigsorten, wie sie das Deutsche Arzneibuch voraussetzen scheint, nur zum geringsten Teil im Handel vorkommen, und da zuweilen die verschiedenen Honigsorten verschiedene Behandlungsweisen erfordern, sei diesen Verhältnissen in folgenden Vorschriften Rechnung getragen:

c) Vorschrift von *E. Dieterich.*

1000,0 rohen Honig
löst man durch Erwärmen in
1500,0 destilliertem Wasser,
in welchem man vorher
10,0—15,0 weissen Bolus
verteilt hatte, bringt die Lösung zum Kochen, schäumt ab und filtriert, 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 (s. „Filtrieren").

Die Klärung durch Bolus kann man wesentlich unterstützen, indem man 10,0—15,0 Filtrierpapierabfälle 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 teilweise oder gar nicht vor sich. Man neutralisiert dann die vergeblich mit Bolus gekochte Honiglösung mit
1,0—1,5 Calciumkarbonat
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 trocknem (= 35,0 frischem) Hühnereiweiss,
wiederholt das Kochen und Abschäumen und filtriert nochmals.

Es giebt Honigsorten, die der Klärung auch nach der Neutralisation mit Calciumkarbonat noch Widerstand leisten. Als letztes mir bekanntes Mittel setzt man
1,0 Tannin
zu, kocht auf und wiederholt die oben angegebene 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 Einkauf von Rohhonig den Säuregehalt zu bestimmen und jede Ware abzulehnen, welche pro 10 g mehr als 5 ccm Zehntelnormallauge zur Neutralisation braucht. Honigsorten, deren Säuremengen unter dieser Grenze liegen, klären sich nach dem vorstehenden Verfahren auch gut.

Das vom Arzneibuch vorgeschriebene spez. Gewicht von 1,33 ist für Sommertemperatur zu niedrig bemessen und kann die Ursache zur Gärung des Honigs werden. Für diese Jahreszeit ist der Honig bis auf 1,35 einzudicken. Richtiger würde demnach das Arzneibuch mit 1,33—1,35 beziffern.

† S. Bezugsquellen-Verzeichnis.

Mel despumatum.

Abgeschäumter Honig.

1000,0 rohen Honig
löst man in
1500,0 destilliertem Wasser,
in welchem man
10,0 Filtrierpapier-Abfälle
verrührt hat, kocht die Lösung langsam auf, schäumt ab und filtriert. Das Filtrat, welches niemals goldklar ausfällt, dampft man bis auf ein Gewicht von
1000,0
ein.

Mel Foeniculi.

Fenchelhonig.

50,0 zehnfachen Fenchelsirup,
950,0 gereinigten Honig
mischt man und fügt noch
20,0 Fenchelölzucker
hinzu.

Es ist notwendig, dass die Etikette † eine entsprechende Gebrauchsanweisung trägt.

Mel rosatum.

Rosenhonig.

Vorschrift des D. A. III.

100,0 mittelfein geschnittene Rosenblätter
lässt man mit
500,0 verdünntem Weingeist v. 68 pCt
24 Stunden in einem verschlossenen Gefäss unter bisweiligem Umschütteln bei 15—20° C stehen; man presst dann aus, filtriert die Flüssigkeit und dampft sie mit
900,0 gereinigtem Honig
und

100,0 Glycerin
auf ein Gesamtgewicht von
1000,0
ein.

So lautet die Vorschrift des Deutschen Arzneibuchs. Sie hat, wie schon die frühere der Ph. G. II, den Nachteil, dass man danach einen weingeisthaltigen Rosenhonig erhält. Welchen Zweck das Glycerin hat, ist nicht ersichtlich.

Einfacher ist es, sich den Rosenhonig aus weingeistigem Rosenblätterextrakt herzustellen. Man löst dann

25,0 weingeistiges Rosenblätterextrakt †
durch Erwärmen in
875,0 gereinigtem Honig
und fügt, um dem Arzneibuch nachzukommen,
100,0 Glycerin
hinzu.

Auf diese Weise erhält man ein weingeistfreies Präparat.

b) Vorschrift der Ph. Austr. VII.

20,0 Rosenblumen
übergiesst man mit
200,0 heissem Wasser,
lässt 3 Stunden stehen, presst aus, vermischt die filtrierte Flüssigkeit mit
500,0 gereinigtem Honig
und verdampft im Wasserbad bis zur Dicke des gereinigten Honigs.

Der nach dieser Vorschrift bereitete Rosenhonig ist zumeist trübe. Ein blankes Präparat erhält man durch Verwendung des unter a) erwähnten Rosenblätterextrakts. Man hat alsdann

10,0 weingeistiges Rosenblätterextrakt †
in
990,0 gereinigtem Honig
zu lösen.

Mel rosatum cum Borace.

Mel rosatum boraxatum.
Borax-Rosenhonig. Rosenhonig mit Borax.

10,0 Borax, Pulver M/50,
verteilt man in
90,0 Rosenhonig.

Vor Abgabe muss die Mischung geschüttelt oder gerührt werden.

Mel rosatum salicylatum.

Mel salicylatum. Salicyl-Rosenhonig.

1,0 Salicylsäure,
100,0 Rosenhonig.

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

Mel rosatum tannatum.

Mel tannatum. Tannin-Rosenhonig.

5,0 Gerbsäure
löst man in einer Reibschale und ohne Anwendung von Wärme in
95,0 Rosenhonig.

Mentholin.

Menthol-Schnupfenpulver.

20,0 Borsäure,
7,0 Veilchenwurzel,
30,0 gebrannten Kaffee,
10,0 Zucker,
30,0 Milchzucker
pulvert man fein (M/40) und mischt
3,0 Menthol
damit.

Man verabreicht das Mentholin in Glasbüchsen oder in kleinen Blechdosen, neuerdings in solchen von Remontoiruhrform †. Es wird bei Schnupfen wie Schupftabak angewendet.

Eine hübsche Etikette † mit Gebrauchsanweisung ist zu empfehlen.

Met.

Honigbier.

12 kg rohen Honig,
60 l Wasser,
20 g weissen Bolus
kocht man unter Abschäumen auf, setzt
300 g Hopfen
zu und wiederholt das Aufkochen.

Man seiht nun die Flüssigkeit durch ein weitmaschiges Tuch, kühlt rasch ab, verrührt
1 l obergärige Bierhefe
darin, füllt sofort in ein reines Fass, das vollständig von der Honiglösung gefüllt wird, und lagert dieses bei 15° C.

Nach Vollendung der Gärung zieht man den Met von der Hefe ab auf ein anderes Fass, das gleichfalls davon gefüllt wird, spundet zu und lässt 2 Monate in einem Keller, dessen Höchsttemperatur 12° C beträgt, liegen. Man zieht schliesslich auf Flaschen und bewahrt diese stehend auf.

---

† S. Bezugsquellen-Verzeichnis.

einigen
d mischt

ohne An-

asbüchsen
rdings in
wird bei
ndet.
ebrauchs-

etzt

durch ein
, verrührt

das voll-
wird, und

ieht man
leres Fass,
pundet zu
er, dessen
gen. Man
l bewahrt

Mixtura acida.

Vorschrift des Münch. Ap. Ver.

1,0 verdünnte Salzsäure von 1,061 spez. Gew.,
10,0 Himbeersirup,
89,0 destilliertes Wasser
mischt man.

Mixtura Acidi hydrochlorici.

Form. magistr. Berol.

1,0 Salzsäure von 1,124 spez. Gew.,
5,0 Pomeranzentinktur,
20,0 weissen Sirup,
174,0 destilliertes Wasser
mischt man.

Mixtura alcoholica.

Aqua vitae.

Form. magistr. Berol.

3,0 zusammengesetzte Chinatinktur,
40,0 Weingeist von 90 pCt,
157,0 destilliertes Wasser
mischt man.

Mixtura Altheae.

Maceratio Altheae.

Form. magistr. Berol.

1,0 Salzsäure von 1,124 spez. Gew.,
179,0 Eibischschleim, aus 15,0 Eibischwurzel bereitet,
20,0 destilliertes Wasser
mischt man.

Mixtura antihectica n. *Griffith.*

Mixtura Ferri composita.
*Griffith*sche Mixtur.

6,0 Ferrosulfat
löst man in
250,0 Rosenwasser.
Andrerseits löst man
in 8,0 Kaliumkarbonat
250,0 Rosenwasser
und giesst erstere Lösung langsam und unter Umschwenken in letztere.
Man verreibt dann
18,0 Myrrhe, Pulver M/50,
18,0 Zucker, „ M/20,
nachdem man beide gemischt hat, mit obiger Flüssigkeit und verdünnt nach und nach die Verreibung mit
390,0 Rosenwasser,
60,0 Lavendelspiritus.

Stets frisch zu bereiten und mit dem Vermerk „Umschütteln" abzugeben.

Mixtura antirheumatica.

Form. magistr. Berol.

10,0 Natriumsalicylat
löst man in
185,0 destilliertem Wasser
und setzt
5,0 Pomeranzentinktur
hinzu.

Mixtura Cretae.

Chalk Mixture.

a) Vorschrift der Ph. Brit.

10,0 geschlämmte Kreide,
10,0 arabisches Gummi, Pulver M/30,
300,0 einfaches Zimtwasser
reibt man zusammen und setzt
20,0 einfachen Sirup
hinzu.

b) Vorschrift der Ph. U. St.

40,0 arabisches Gummi, Pulver M/30,
60,0 geschlämmte Kreide,
100,0 Zucker, Pulver M/50,
mischt man innig und verreibt das Gemisch mit
q. s. Zimtwasser,
dass die Gesamtmenge
1000,0 ccm
beträgt.

Das Zimtwasser der Ph. U. St. bereitet man in der Weise, dass man zunächst
2,0 Zimtöl
mit
4,0 gefällten Calciumphosphat
innig verreibt, sodann so viel
destilliertes Wasser
zusetzt, dass die Gesamtmenge
1000,0 ccm
beträgt und filtriert.

Mixtura diuretica.

Form. magistr. Berol.

30,0 Kaliumacetatlösung,
2 Tropfen Petersilienöl,
q. s. destilliertes Wasser
zu einer Gesamtmenge von
200,0.

Mixtura gummosa.

Gummi-Mixtur.

a) 25,0 Gummischleim,
15,0 weissen Sirup,
60,0 destilliertes Wasser
mischt man mit einander.
Stets frisch zu bereiten.

b) Form. magistr. Berol.
20,0 Gummischleim,
20,0 weissen Sirup,
160,0 destilliertes Wasser
mischt man.

Mixtura Natrii bicarbonici.

Form. magistr. Berol.
10,0 Natriumbikarbonat
löst man in
175,0 destilliertem Wasser
und setzt
5,0 Pomeranzentinktur,
10,0 Glycerin
hinzu.

Mixtura nervina.

Form. magistr. Berol.
4,0 Natriumbromid,
4,0 Ammoniumbromid,
8,0 Kaliumbromid,
löst man in
184,0 destilliertem Wasser.

Mixtura nitrosa.

6,0 Kaliumnitrat
löst man in
164,0 destilliertem Wasser
und setzt
30,0 weissen Sirup
hinzu.

Mixtura odorifera.

Oleum Millefiorum. Tausendblumenöl.

45,0 Bergamottöl,
30,0 Citronenöl,
20,0 Lavendelöl,
2,0 Kassiaöl,
2,0 Nelkenöl,
1,0 Wintergreenöl,
0,5 Kumarin
mischt man. Wenn das Kumarin gelöst ist, stellt man die Mischung einige Tage kalt und filtriert dann.

Mixtura odorifera excelsior.

Oleum Millefiorum excelsius.

40,0 Bergamottöl,
30,0 Citronenöl,
20,0 Lavendelöl,
5,0 Orangeblütenöl,
3,0 Ceylonzimtöl,
2,0 Nelkenöl,
1,0 Wintergreenöl,
0,5 Ylang-Ylangöl,
0,5 Heliotropin,
0,1 Kumarin.
Behandlung wie bei der vorigen Nummer.

Mixtura odorifera moschata.

Oleum Millefiorum moschatum.

60,0 Bergamottöl,
15,0 Citronenöl,
10,0 Lavendelöl,
7,0 Orangeblütenöl,
5,0 Rosenöl,
2,0 Ceylonzimtöl,
1,0 Wintergreenöl,
0,5 Ylang-Ylangöl,
3 Tropfen Veilchenwurzelöl,
0,2 Heliotropin,
0 2 Vanillin,
0,15 Kumarin,
1,0 Moschus.
Man maceriert 8 Tage lang und filtriert dann.

Mixtura oleoso-balsamica.

Balsamum vitae n. *Hoffmann.*
*Hoffmann*scher Lebensbalsam.

a) Vorschrift des D. A. III.
1,0 Lavendelöl,
1,0 Nelkenöl,
1,0 Kassiaöl,
1,0 Thymianöl,
1,0 Citronenöl,
1,0 Macisöl,
4,0 Perubalsam,
240,0 Weingeist von 90 pCt
mischt man, stellt unter zeitweiligem Schütteln mehrere Tage an einen kühlen Ort beiseite und filtriert schliesslich.

So die Vorschrift des Deutschen Arzneibuchs, welche sich von denen der früheren Pharmakopöen dadurch unterscheidet, dass das dort aufgeführte Neroliöl fehlt.

elöst ist,
kalt und

Nummer.

elöl,

riert dann.

t
n Schütteln
rt beiseite

rzneibuche,
n Pharma-
s das dort

b) Vorsc

56
digerier

Form.

1
mischt

Form.

löst ma
1

Form.

Z
vierten
Probe
lauge,
Masse
den Ti
der For

b) Vorschrift der Ph. Austr. VII.

2,0 Lavendelöl,
2,0 Citronenöl,
1,0 Nelkenöl,
1,0 Macisöl,
1,0 Orangenblütenöl,
0,25 (5 Tropfen) Zimtöl,
2,0 Perubalsam,
500,0 aromatischen Spiritus

digeriert man einige Tage und filtriert.

Mixtura pectoralis.

Liquor pectoralis.

Form. magistr. Berol.

5,0 anishaltige Ammoniakflüssigkeit,
30,0 Eibischsirup,
165,0 destilliertes Wasser

mischt man.

Mixtura solvens.

Lösende Mixtur. Salmiakmixtur.

Form. magistr. Berol.

5,0 Ammoniumchlorid,
2,0 gereinigten Süssholzsaft

löst man in

193,0 destilliertem Wasser.

Mixtura solvens stibiata.

Lösende Brechweinsteinmixtur.

Form. magistr. Berol.

0,05 Brechweinstein,
5,0 Ammoniumchlorid,
2,0 gereinigten Süssholzsaft

löst man in

193,0 destilliertem Wasser.

Mixtura Stockes.

Vorschrift des Münch. Ap. Ver.

2 Eigelb

mischt man mit

100,0 Zimtwasser

und setzt

50,0 Weingeist von 90 pCt,
20,0 weissen Sirup

hinzu.

Mixtura sulfurica acida.

Liquor acidus Halleri.
Elixir acidum n. *Haller*. *Haller*sches Sauer.

a) Vorschrift des D. A. III und der Ph. Austr. VII.

75,0 Weingeist von 90 pCt

wiegt man in eine Kochflasche und trägt nach und nach und mit der Vorsicht, dass die Erwärmung 50° C nicht übersteigt,

25,0 Schwefelsäure

ein.

Die klare, farblose Flüssigkeit soll ein spez. Gew. von 0,993—0,997 haben.

Mixtura vinosa.

Form. magistr. Berol.

2,0 aromatische Tinktur,
2,0 bittere Tinktur,
25,0 Weingeist von 90 pCt,
25,0 weissen Sirup,
146,0 destilliertes Wasser

mischt man.

Morsuli. Morsellen.

Nach *E. Dieterich*.

Zur Herstellung der Morsellen kocht man zunächst gepulverten, M/40, Zucker mit dem vierten Teil seines Gewichts Wasser zur Tafeldicke, d. h. so weit ein, bis eine herausgenommene Probe sich federflockenartig abschleudern lässt, rührt die vom Feuer genommene Masse so lange, bis sie sich zu trüben beginnt, und setzt dann die Gewürze usw. zu.

Man giesst nun in die stark genässten, zerlegbaren Formen aus Eichenholz, breitet die Masse in denselben, ähnlich wie beim Formen der Chokoladetafeln, durch Aufschlagen auf den Tisch gleichmässig aus, lässt etwas abkühlen und schneidet, nachdem man die Seitenteile der Form entfernt hat, mit einem dünnen und scharfen Messer in Streifen.

Bei der Bereitung der Morsellen sind folgende Regeln zu beobachten:

1. Man verwendet nur beste Raffinade und kocht dieselbe mit dem Wasser nicht zu dick ein.

2. Man schält die Mandeln frisch und schneidet sie nebst den Pistazien der Länge nach in Streifen, die kandierten Pommeranzenschalen dagegen und das Citronat in kleine Würfel.
3. Von den gröblich gepulverten Species siebt man den Staub ab.
4. Als roten Farbstoff verwendet man ammoniakalische Karminlösung, als grünen das in Ätherweingeist gelöste *Schützsche* Chlorophyll, als blauen Indigokarminlösung und als gelben Kurkumatinktur.

Um zu beurteilen, wie viel Masse eine vorhandene Form aufnimmt, misst man die Bodenfläche derselben. Jeder qcm erfordert 1 g Zucker nebst den anderen Zusätzen. Für eine Form, welche z. B. 1000 mm in der Länge und 75 mm in der Breite misst, also eine Bodenfläche von 750 qcm hat, geht man von 750 g Zucker aus.

Zur Bestimmung der Tafeldicke des Zuckers wendet *Kubel* nicht die Federprobe, sondern die Temperaturbestimmung an. Er schreibt darüber wörtlich:

„Zur Herstellung der Morsellen wird der Zucker in einer kupfernen Pfanne mit Stiel mit 200 g Wasser zum Sieden gebracht unter häufigerem Umrühren mit einem hölzernen Spatel. Nach kurzer Zeit hängt man das Thermometer in die kochende Zuckermasse. Man benützt ein Thermometer zu chemischen Zwecken, dessen Skala bis 200° C geht, dieses wird in einem grösseren Korke befestigt, damit es mit Hilfe desselben auf den Rand der Pfanne gehängt werden kann, und zwar so, dass es tief in die kochende Zuckermasse reicht, und über dem Korke die Skala von etwa 115° C ab sichtbar ist. Unterhalb des Korkes, an diesem befestigt, umgiebt ein schmaler Streifen Papier die Thermometerröhre, um zu verhüten, dass diese unmittelbar auf dem Rande der Pfanne liegt. Zur weiteren Schonung wird das Thermometer in ein Gefäss mit heissem Wasser gestellt, aus diesem kommt es in die heisse Zuckermasse und aus dieser wieder in das heisse Wasser. Die Zuckermasse wird nun eingekocht, bis die Temperatur derselben genau auf 123° C gestiegen ist, sie hat dann die Morsellenkonsistenz, eine kleine mit dem Spatel fortgeschleuderte Menge der Masse zeigt die Federprobe aufs beste. Rasch wird das Thermometer entfernt, die Pfanne vom Feuer genommen, die Mandeln usw. zugeschüttet, alles durchgerührt und die Masse in die stark angefeuchtete Form gegossen. Durch gelindes Aufstossen derselben wird bewirkt, dass die gefärbten Mandelschnitte an die Oberfläche kommen, auch kann man diese durch Aufstreuen von etwas buntem Streuzucker noch mehr verzieren. Nach etwa 3 Minuten ist die richtig gekochte Masse erstarrt, die Form wird auseinandergenommen, und die hinreichend erhärtete Masse noch warm in Streifen zerschnitten. Die einzelnen Formenteile werden darauf von den anhängenden Zuckerteilchen durch Abwaschen befreit und wieder zusammengestellt. Während dieser Arbeiten ist der neue Satz zum Ausgiessen fertig, so dass sich in der Stunde nahezu 4 Sätze herstellen lassen. Soll ein Kakaozusatz stattfinden, so wird in kleinere Stücke zerschlagene Kakaomasse, auf 700 g Zucker 80 bis 100 g Kakaomasse der Zuckermasse bei beginnendem Kochen zugefügt und etwas länger gerührt, bis gleichmässige Mischung erzielt ist. Auch hier wird genau die Endtemperatur von 123° C eingehalten, die Federprobe ist bei dieser Mischung sehr unsicher, während die Thermometerprobe nie im Stiche lässt."

Für die gegebenen Vorschriften sei noch bemerkt, dass man, wenn man billiger arbeiten will, nur nötig hat, die für die Zuckermasse bestimmten Zusätze in den Mengen auf die Hälfte zu verringern.

Morsuli aromatici.

Aromatische Morsellen.

1000,0 Zucker
kocht man mit
250,0 Wasser
zur Tafeldicke, rührt
20,0 Morsellenspecies,
40,0 Citronat,
40,0 kandierte Pomeranzenschalen,
welche beide letztere man vorher in Würfel schnitt, unter und fügt dann
40,0 ungefärbte Mandeln,
40,0 gefärbte Mandeln,
40,0 Pistazien,
sämtlich 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.

Kakao-Morsellen.

1000,0 Zucker,
250,0 Wasser,
150,0 ungefärbte Mandeln,
10,0 Vanillinzucker.

Man verfährt wie bei Morsuli aromatici, setzt aber zuletzt
200,0 Vanille-Chokolade,
die sehr hart und mit dem Wiegemesser in erbsengrosse Stückchen geschnitten sein muss, zu.

der Länge
itronat in

rünen das
minlösung

man die
tzen. Für
also eine

e, sondern

mit Stiel
hölzernen
asse. Man
ieses wird
der Pfanne
icht, und
an diesem
ütten, dass
das Ther-
die heisse
l nun ein-
dann die
Masse zeigt
vom Feuer
die stark
, dass die
Aufstreuen
die richtig
l erhärtete
darauf von
hengestellt.
der Stunde
n kleinere
der Zucker-
e Mischung
Federprobe
iche lässt."
er arbeiten
en auf die

rm, schlägt
ten Spatel,
dann aus.

aromatici,

remesser in
sein muss,

Morsuli Citri.

Citronen-Morsellen.

1000,0 Zucker,
250,0 Wasser,
60,0 Citronat,
60,0 kandierte Pomeranzenschalen,
30,0 weisse Mandeln,
30,0 Pistazien,
10,0 Citronensäure, Pulver M/30,
die feingewiegte Schale einer frischen Citrone,
10,0 Morsellenspecies,
die man vorher in
15,0 Arrak
einweicht.

Bereitung wie bei Morsuli aromatici.

Morsuli Coffeae.

Kaffee-Morsellen.

1000,0 Zucker,
250,0 Wasser,
50,0 ungefärbte Mandeln,
50,0 rotgefärbte Mandeln,
10,0 Vanillezucker (10prozentig),
30,0 frisch gebrannte und grob gemahlene Kaffebohnen,
welche man vorher mit
20,0 Cognak
nässte.

Der gemahlene Kaffee muss von feinem Pulver befreit sein.

Morsuli imperatorii.

Kaiser-Morsellen.

1000,0 Zucker,
250,0 Wasser,
60,0 Citronat,
40,0 ungefärbte Mandeln,
40,0 gefärbte Mandeln,
40,0 Pistazien,
20,0 Pomeranzenschalenparenchym,
10,0 Helfenberger 100fache Himbeeressenz,
5,0 Jasminessenz (Esprit de Jasmin triple),
2 Tropfen Rosenöl,
2 „ Orangeblütenöl,
1 „ ätherisches Bittermandelöl.

Das Pomeranzenschalenparenchym, welches bei der Herstellung von Flavedo abfällt, trocknet man, zerkleinert es mit dem Wiegemesser zu feinen Species und setzt es, nachdem man es mit den Essenzen und Ölen getränkt hat, als letztes der Masse zu. Die Morsellen haben einen maraskinoartigen Geschmack.

Morsuli mannati.

Manna-Morsellen.

500,0 Zucker,
125,0 Wasser
kocht man zur Tafeldicke, setzt
100,0 Kaliumnatriumtartrat, Pulver M/20,
100,0 Süssholz, Pulver M/50,
500,0 Manna,
welche letztere man mit dem Wiegemesser zu erbsengrossen Stücken zerkleinerte, und schliesslich
5 Tropfen Citronenöl
zu. Sonstige Herstellung wie bei Morsuli aromatici. Die Mannamasse darf nicht lange erhitzt werden, damit die Manna nicht zerschmilzt.

Morsuli Marcipanis.

Marzipan-Morsellen.

1000,0 Zucker,
250,0 Wasser,
235,0 frisch geschälte süsse Mandeln,
15,0 „ „ bittere Mandeln,
40,0 Citronat,
40,0 kandierte Pomeranzenschalen,
10,0 Vanillezucker (10prozentig),
3 Tropfen Rosenöl.

Die Mandeln stösst man mit ungefähr 20,0 Wasser zu einer gleichmässigen Paste. Sonst ist die Bereitung wie bei Morsuli aromatici.

Morsuli stomachici.

Magen-Morsellen.

1000,0 Zucker,
250,0 Wasser,
40,0 Citronat,
40,0 kandierter Kalmus,
40,0 kandierte Pomeranzenschalen,
40,0 rot- und gelbgefärbte Mandeln,
40,0 Pistazien,
40,0 Morsellenspecies,
20,0 Ingwertinktur,
1 Tropfen Citronenöl.

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

Morsuli Vanillae.

Vanille-Morsellen.

1000,0 Zucker,
250,0 Wasser,
40,0 Citronat,
50,0 ungefärbte Mandeln,
50,0 rotgefärbte Mandeln,
50,0 Pistazien,
50,0 Krystallzucker, Pulver M/5,
12,5 Vanillinzucker,
2 Tropfen Rosenöl,
1 „ Orangeblütenöl.

Das Krystallzuckerpulver stellt man am besten durch Stossen von weissem Kandiszucker her; es muss vom feinen Pulver befreit sein. Der übrige Gang der Herstellung ist dem bei Morsuli aromatici angegebenen gleich.

Morsuli Zingiberis.

Ingwer-Morsellen.

1000,0 Zucker,
250,0 Wasser,
50,0 Citronat,
50,0 kandierte Pomeranzenschalen,
50,0 Ingwer, Pulver M/8,
20,0 chinesischer Zimt, Pulver M/8,
5,0 Malabar-Kardamomen, Pulv. M/8,
5,0 Nelken, Pulver M/8,
1 Tropfen ätherisches Bittermandelöl.

Das gröbliche Pulver der Gewürze muss staubfrei sein. Die Bereitung ist wie bei Morsuli aromatici.

Schluss der Abteilung „Morsuli".

Moschus ad usum mercatorium.

Moschus für den Handverkauf.

1,0 Moschus,
3,0 Bocksblut, Pulver M/40,

mischt man, verreibt mit

2 Tropfen Zuckercouleurtinktur

und bewahrt in gut verschlossenem Gefäss auf

Mostrich.

Senf. Tafelsenf. Speisesenf.

Während früher der aus grobem Senfmehl bereitete „deutsche" Mostrich noch im Handel zu finden war und häufig in den Apotheken hergestellt wurde, ist derselbe zur Zeit durch die Erzeugnisse der Mostrich-Fabriken, welche durchgehends in französischer Art arbeiten und den eingequellten Senfsamen zwischen Granitsteinen in besonderen Mühlen, wie sie *Otto Behrle* in Renchen in Baden baut, vermahlen, fast verdrängt und wird nur hier und da noch im Kleinen hergestellt.

Der deutsche Mostrich ist vom französischen Tafelsenf so grundverschieden im Geschmack und wird deshalb dem letzteren so häufig vorgezogen, dass es geboten scheint, ihm hier einen Platz anzuweisen und selbst die einfachste Form, wie sie zumeist aus den Händen der Hausfrau hervorgeht, und zwar an erster Stelle, aufzuführen.

Zumeist füllt man den Mostrich für den Verkauf in Glasbüchsen, manchmal jedoch auch in Steingutbüchsen ab. In beiden Fällen verwendet man Etiketten†, welche durch Buntdruck hergestellt sind.

a) deutscher, aus unentöltem Senfmehl ohne Gewürz.

250,0 schwarzen Senf, Pulver M/8,
250,0 weissen Senf, „ „

rührt man mit

500,0 Essigsprit

an, mischt nach 24 Stunden

250,0 Zucker, Pulver M/15,
250,0 Wasser

hinzu und lässt in offenem flachen Gefäss unter öfterem Umrühren unbedeckt mehrere Tage oder so lange stehen, bis der Mostrich mässig scharf ist. Man setzt dann noch

250,0 Wasser

zu und füllt in Steingutbüchsen.

† S. Bezugsquellen-Verzeichnis.

b) de

mischt

an.

Andr

und

mit

und

zu eine
der Se
zeitwei
stehen,
ist.

Der
französ
verleih
gon.

bb) M

mischt

2

an und

e) d

b) deutscher, aus unentöltem Senfmehl mit Gewürz.

180,0 schwarzen Senf, Pulver M/8,
120,0 weissen Senf, „ M/8,
1,0 Nelken, „ M/20,
1,0 chinesischen Zimt, „ M/30,
5,0 schwarzen Pfeffer, „ „
10,0 Esdragon, „ „
mischt man und rührt mit
500,0 Speise-Essig
an.

Andrerseits zerstösst man
und ½ Zwiebel
mit 1,0 Knoblauch
und 150,0 Zucker
32,0 Kochsalz
zu einer gleichmässigen Mischung, setzt diese der Senfmasse zu und lässt das Ganze unter zeitweiligem Umrühren so lange an der Luft stehen, bis die übermässige Schärfe vergangen ist.

Der Knoblauch, welcher dem Senf den dem französischen Fabrikat eigenen Geschmack verleiht, kann wegbleiben, ebenso der Esdragon.

bb) Münchner, aus unentöltem Senfmehl mit Gewürz.

360,0 schwarzen Senf, Pulver M/8,
720,0 weissen Senf, „ „
900,0 Zuckerpulver,
270,0 Weizenmehl,
6,0 Nelken, Pulver M/20,
8,0 schwarzen Pfeffer, Pulver M/30,
1,25 Safran, Pulver M/30,
30,0 Kochsalz
mischt man, rührt die Mischung mit
2700,0 Speiseessig,
450,0 Wasser
an und füllt auf Flaschen.

c) deutscher, aus entöltem Senfmehl.

150,0 entölter schwarzer Senf, Pulver M/30,
100,0 entölter weisser Senf, Pulv. M/30,
1,0 Nelken, Pulver M/20,
1,0 chinesischer Zimt, Pulver M/30,
5,0 schwarzer Pfeffer, Pulver M/30,
560,0 Speise-Essig,
1,0 Knoblauch,
1 Zwiebel,
150,0 Zucker,
32,0 Kochsalz.

Bereitung wie beim vorhergehenden. Leider hält sich dieser Senf nicht lange. Auch hier kann Knoblauch nötigenfalls wegbleiben.

d) französischer Tafel-Mostrich.

300,0 schwarzen Senf
quellt man 12 Stunden lang mit
300,0 Speise-Essig
ein und vermahlt dann zwischen Granitsteinen in der sogenannten Senfmühle zu einer feinen und körnerfreien Masse.

Während dieses Mahlens lässt man nach und nach — die Masse würde durch die Ergiebigkeit des Senfs sonst zu dick werden
300,0 Speise-Essig
zulaufen.

Man zerstösst dann
2,0 Knoblauch
mit
50,0 Zucker
möglichst fein, mischt
25,0 Kochsalz,
25,0 feingewiegte Sardellen,
25,0 Esdragon, Pulver M/30,
2,0 Nelkenpfeffer, „ M/20,
1,0 Muskatblüte, „ „
1,0 chinesischen Zimt „ M/30,
hinzu und rührt diese Mischung unter die Senfmasse.

Vielfach verwendet man an Stelle des Esdragons Esdragonöl. Es kann aber davon nur abgeraten werden, da das Öl ein ganz anderes Aroma hat, wie das Kraut.

e) französischer Burgunder-Mostrich.

300,0 schwarzen Senf
quellt man mit
200,0 Speise-Essig
und
100,0 Rotwein
12 Stunden ein und vermahlt unter Zulaufenlassen von
300,0 Speise-Essig,
wie es unter c) beschrieben wurde, fein.

Man setzt dann in derselben Weise, wie ich in voriger Nummer angab, zu:
1,0 Knoblauch,
50,0 Zucker,
25,0 Kochsalz,
25,0 feingewiegte Kapern,
25,0 Esdragon, Pulver M/30,
1,0 chinesischen Zimt „ „
1,0 Nelkenpfeffer, „ M/20,
1,0 Muskatblüte, „ „
1,0 Nelken, „ „

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 unglasierten 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 vom Pistill gefasst und nicht zu dünn wird. Will man im Grösseren arbeiten, so empfiehlt sich die Anschaffung einer Senfmühle.

Ein Mehlzusatz zu Speisesenf ist völlig zu verwerfen. Es wird dadurch nicht blos die Haltbarkeit beeinträchtigt, sondern die Farbe nimmt auch einen grauen Ton an. Zwar begegnet man letzterem durch Zusatz von Kurkumatinktur, 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.

Schluss der Abteilung „Mostrich".

Mostrichpulver

zur Selbstbereitung von Mostrich.

Tafelsenfpulver. Speisesenfpulver.

a) **zu deutschem Mostrich ohne Gewürz:**

400,0 schwarzes Senfpulver,
400,0 weisses Senfpulver,
200,0 Zucker, Pulver M/15,

mischt man, füllt die Mischung in Pergamentpapierbeutel und giebt folgende Gebrauchsanweisung dazu:

„Man rührt das Pulver mit 1¼—1½ Liter Weinessig an, lässt unter öfterem Umrühren einige Tage oder so lange offen an der Luft stehen, bis der Geschmack entsprechend ist, und füllt dann den Senf in Glasbüchsen.

b) **zu deutschem Mostrich mit Gewürz:**

320,0 schwarzes Senfpulver,
300,0 weisses Senfpulver,
100,0 Kochsalz, Pulver M/30,
230,0 Zucker, „ „
2,0 Nelken, „ „
8,0 chinesischen Zimt, Pulver M/50,
10,0 schwarzen Pfeffer, „ M/30,
30,0 Esdragonkraut, „ „

mischt man und giebt die unter a) aufgestellte Gebrauchsanweisung mit auf den Weg.

c) **zu französischem Tafel-Mostrich:**

600,0 schwarzen entölten Senf, Pulver M/30,
„
150,0 Zucker, „ „
75,0 Esdragonkraut, „ M/30,
75,0 Kochsalz, „ „
6,0 Nelkenpfeffer, „ „
3,0 Muskatblüte, „ M/30,
3,0 chinesischen Zimt, „ „
10,0 Borsäure „

mischt man und verabfolgt die Mischung in Pergamentpapierbeutel unter Beigabe der bei a) aufgeführten Gebrauchsanweisung.

Motten-Essenz.

Motten-Spiritus. Motten-Tinktur.

a) 1,0 Patchouliöl,
9,0 Mirbanessenz,
50,0 Naphthalin,
20,0 kryst. Karbolsäure,
20,0 Kampfer,
50,0 rektifiziertes Terpentinöl,
850,0 Weingeist von 90 pCt.

Man mischt, lässt einige Tage ruhig stehen und filtriert dann

b) 100,0 fein geschnittenen spanischen Pfeffer,
900,0 Weingeist von 96 pCt,
50,0 Terpentinöl

lässt man 8 Tage lang in Zimmertemperatur stehen und presst dann aus. In der Pressflüssigkeit löst man

lässt 2 T

Für b
anweisun

„Me
und l
Pelz-
man e
kühlen

a)

b)

Man
heisse M
geleimte
Platte b
Will n
ausgesch
Masse

zu, mus
rühren.

mischt

Die G

„M
Meng
oder
bewah

zerschne
Andre
Lösung

40,0 Naphthalin,
10,0 Kampfer,
10,0 Nelkenöl,

lässt 2 Tage kühl stehen und filtriert dann.

Für beide Tinkturen lautet die Gebrauchsanweisung folgendermassen:

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

Motten-Papier.

a)
50,0 Naphthalin,
25,0 kryst. Karbolsäure,
25,0 Ceresin.

b)
25,0 Ceresin,
25,0 Kampfer,
50,0 Naphthalin,
1,0 Mirbanessenz.

Man schmilzt 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 Weingeist von 95 pCt

zu, muss dann aber mit dem Pinsel oft umrühren.

Motten-Pulver.

10,0 spanischen Pfeffer, Pulver M/30,
40,0 Naphthalinpulver,
50,0 gemahlene Chrysanthemumblüten

mischt man und giebt in Opodeldokgläsern ab.

Die Gebrauchsanweisung würde lauten:

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

Motten-Species.

Motten-Kräuter.

10,0 Patchouliblätter,
20,0 Rosmarinblätter,
20,0 Thymianblätter,
20,0 Salbeiblätter

zerschneidet und mischt man.

Andrerseits bereitet man sich eine heisse Lösung von

20,0 Naphthalin,
2,0 Mirbanessenz,
5,0 Terpentinöl,
50,0 Weingeist von 90 pCt

und besprengt damit die Kräuter.

Die Gebrauchsanweisung lautet:

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

Mucilago Amyli.

Stärkekleister.

1,0 Weizenstärke

verrührt man mit

2,0 destilliertem Wasser

und giesst dann in dünnem Strahl und unter flottem Rühren

97,0 kochendes Wasser

zu.

Wenn notwendig, seiht man die Masse durch.

Mucilago Cydoniae.

Quittenschleim.

a) Vorschrift der Ph. Austr. VII.

2,0 Quittensamen

schüttelt man mit

50,0 destilliertem Wasser

und seiht ab.

b) 2,0 Quittenkörner,
100,0 Rosenwasser

schüttelt man 25—35 Minuten mit einander und seiht dann durch.

Mucilago Cydoniae sicca.

Trockner Quittenschleim.

100,0 Quittenkörner

maceriert man unter öfterem Umrühren ½ Stunde mit

1000,0 destilliertem Wasser,

seiht den Schleim durch ein Sieb ab und wiederholt das Verfahren mit

500,0 destilliertem Wasser.

Die vereinigten Auszüge seiht man durch ein dichtes Tuch und versetzt die Seihflüssigkeit mit

1000,0 warmem Weingeist von 90 pCt.

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 abdestilliert.

Die Ausbeute an Lamellen beträgt

12,0—15,0.

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

Mucilago Gummi arabici.

Mucilago Gummi Acaciae. Gummischleim. Akaziengummischleim.

a) Vorschrift des D. A. III.

100,0 auserlesenes arabisches Gummi wäscht man mit kaltem Wasser ab, löst es dann in

200,0 Wasser

und seiht die Lösung durch.

Diese Vorschrift des Arzneibuchs ist dahin zu ergänzen, dass man zum Lösen des Gummis, wenn man eine klare Lösung erhalten will, keine Wärme anwenden darf.

b) Vorschrift der Ph. Austr. VII.

100,0 gepulvertes Akaziengummi

löst man durch Verreiben in

200,0 destilliertem Wasser

und seiht durch.

Die Verwendung gepulverten Gummis beschleunigt zwar die Fertigstellung des Schleimes, schliesst aber die Gewinnung einer klaren Lösung aus.

Mucilago Lini seminis.

Leinsamenschleim.

25,0 Leinsamen

übergiesst man mit

125,0 warmem destillierten Wasser,

maceriert unter öfterem Rühren 6 Stunden und seiht durch.

Die Ausbeute beträgt reichlich

100,0.

Mucilago Salep.

Salepschleim.

Vorschrift des D. A. III.

1,0 mittelfein gepulverten Salep

giebt man in eine Flasche, welche

10,0 Wasser

enthält und verteilt durch Umschütteln. Man fügt dann

90,0 siedendes Wasser

hinzu und setzt das Schütteln bis zum Erkalten der Mischung fort.

Der Salepschleim ist stets frisch zu bereiten. Dazu ist zu bemerken, dass das Salepdekokt, wie es im Gegensatz zu „Salepschleim" zumeist benannt ist, vielfach durchgeseiht verlangt wird.

Mucilago Tragacanthae.

Tragantschleim.

1,0 Tragant, Pulver M/50,

rührt man in einer Reibschale mit

5,0 Glycerin

an und fügt dann noch

94,0 destilliertes Wasser

hinzu.

Man erwärmt die Mischung unter fortwährendem Rühren bis auf 40° C und setzt das Rühren so lange fort, bis der Schleim vollständig gleichmässig ist.

Nährflüssigkeiten.

a) für Bakterien nach *Pasteur.*

5,0 Ammoniumtartrat,
1,0 Kaliumphosphat,
100,0 Zucker

löst man in

1000,0 destilliertem Wasser

und filtriert die Lösung.

b) für Bakterien nach *Cohn.*

10,0 Ammoniumtartrat,
10,0 Ammoniumacetat,
0,5 Kaliumphosphat,
0,3 Magnesiumsulfat,
0,3 Calciumchlorid

löst man in

1000,0 destilliertem Wasser

und filtriert die Lösung.

c) für Bakterien nach *Miquel.*

20,0 Pepton,
2,0 Gelatine,
5,0 Natriumchlorid,
0,5 Kaliumkarbonat,
1000,0 destilliertes Wasser.

Man löst durch Erwärmen und filtriert die Lösung.

d) für Züchtung der Urtiere nach *Bergmann.*

100,0 Zucker,
10,0 Ammoniumtartrat,
10,0 Natriumphosphat oder Kaliumphosphat