

dem im Siebe zurückgebliebenen die Species zusammen und vermischt sie.

4. Die Samen, welche schon an sich klein genug sind, als Kümmel, Fenchel, müssen dennoch vorher leicht zerquetscht werden, weil sie sonst nicht so gut von der nachhero überzugießenden Feuchtigkeit durchdrungen werden.

Von den Pulvern.

§. 383.

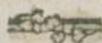
Da ich schon (§. 208.) von den einfachen Pulvern (*Pulveres simplices*), oder von der Art und Weise, wie die rohen Substanzen, den Regeln der Kunst gemäß, in die Form der Pulver *) zu bringen sind, gesprochen; so schränke ich mich hier bloß auf die zusammengesetzten Pulver (*Pulveres compositi*) ein, die nämlich aus mehreren Substanzen bestehen.

§. 384.

Die zusammengesetzten Pulver können auf eine zwiefache Weise bereitet werden. Nachdem nämlich eine jede Substanz besonders gestoßen, und durchgestäubt

¶ 3

*) Man macht in Absicht der Subtilität oder Feinheit der Pulver einen dreysachen Unterschied. Das feinste und subtilste Pulver (§. 209. n. 1.) nennt man *Alcohol* oder *Pollen*: dasjenige, welches diesem folgt, und nicht zu einem solchen Grade der Zartheit gebracht worden ist, schlechtweg *Pulvis*, oder auch wol, wenn es aus vielen Ingredienzien besteht, und zu einer Latrwerge bestimmt ist, *Species*: und eine aus gröblichen Theilen bestehende Mischung heißt, besonders wenn Zucker darinnen stattfindet, der oft mehr als die Hälfte der übrigen Ingredienzien beträgt, *Trifenera* oder *Tragea*, der man auch wol die barbarische Benennung *Pulvis grossus* giebt. Man beobachtet diesen Unterschied leht nicht mehr so genau, und gewöhnlich versteht der Arzt unter *Pulvis* das *Alcohol*.



worden ist, reibt man diese erhaltenen Pulver nachhero durcheinander, und damit sie desto genauer sich miteinander vermischen, schlägt man sie nochmals durch ein Haarsieb durch. Doch muß man keine schon fertige Pulver, die einige Zeit vorhero gestossen worden, und einigermaßen oder gänzlich verrothen sind, dazu nehmen, sondern es müssen alle, absorbirende Substanzen ausgenommen, frisch gepulvert werden. Da aber in Pulvern öfters bligte Samen, Gummen, Gummiresinen kommen, die an und für sich selbst sich nicht in die Form eines Pulvers bringen lassen: so stößt man diese zu einer Masse, und schüttet unter beständigem Umrühren von den übrigen Pulvern, die zu der Komposition kommen, allmählig etwas weniges hinzu, und vertheilt auf diese Weise diese Substanzen ganz gleichförmig unter dem ganzen Pulver.

§. 385.

Es werden diese Pulver auch in der Art verfertigt, daß man alle Ingredienzien desselben unzerstoßen zusammenmischt und sie alle auf einmal stoßen oder fein reiben läßt. Hier muß man aber von den Substanzen alle diejenigen Theile vorhero absondern, die nicht in die Mischung des Pulvers kommen sollen, so z. B. die Stängel von den Blättern; und da einige Sachen, die ein zärteres Gewebe haben, eher fein werden als die übrigen, und daher auch die erstern Portionen Pulver, die abgeseibt worden, von den folgenden verschieden sind: so muß das Pulver, wenn es schon gestossen worden ist, nochmals durcheinander gerieben und durchgestäubt werden, um es ganz gleichförmig zu vermischen.

§. 386.

Außerdem, was ich bey den einfachen Pulvern schon (§. 209.) angezeiget habe, und welches ebenfalls auch

auch hier genau zu beobachten ist, führe ich noch folgenden an:

1. Von diesen Pulvern muß jederzeit nur ein Vorrath auf einige Wochen fertigsetzt werden. Ich habe daher schon (§. 384.) bemerkt, daß man nie schon fertige Pulver, die einige Zeit durch gelegen haben, dazu nehmen müsse. Dieses gilt vornehmlich von denen zusammengesetzten Pulvern, worunter Substanzen kommen, die einen starken Geruch haben oder ölig sind. Wenn erstere so zart zertheilt einige Zeit durch liegen, verlieren sie die riechbaren Theile und zugleich die Wirksamkeit: letztere aber als Samen oder Kerne, die ein fettes Öl enthalten, werden ranzig, und theilen diese übele Beschaffenheit dem ganzen Pulver mit. Eben aus dieser Ursache
2. müssen sie Pulver, um ihre Farbe lebhafter zu machen, mit Mandeln oder andern öligten Substanzen angerieben werden, so wie es z. B. mit dem Aedelherzpulver (*Specificum cephalicum*) zu geschehen pflegt. Die Pulver bekommen davon bald einen dumpfigen und ranzigen Geruch.
3. Unschuldige Handgriffe gegentheils, um Pulver in Absicht der Farbe angenehmer zu machen, können dem Apotheker nicht verdacht werden. Ich rechne zu diesen z. B. wann unter ein Pulver eine geringe Quantität einer harzigen färbenden Substanz als Safran kommt, daß man diese zuerst mit höchstrectificirtem Weingeist anreibt, und die übrigen Pulver dann allmählig zunischt. Man muß dieses fertige Pulver aber nachhero eine kurze Zeit bei der freyen Luft stehen lassen, damit der Weingeist wiederum wegdampfen kann. So erhöheth man auch die Röthe der Pulver, worunter erdige Ingredienzen, Salze und Zinnober kommen,



wenn man nicht alles auf einmal durcheinander reibt; sondern zuerst den Zinnober mit den Salzen gut mischt, und alsdenn die übrigen erdigen Stücke allmählig hinzuthut.

Von den Spiritus.

§. 387.

Man ertheilet überhaupt die Benennung Spiritus allen denjenigen Feuchtigkeiten, welche durch die Destillation aus den Körpern erhalten werden, und Geschmack und Geruch haben. Insofern diese nun brennbare oder salzige Theile enthalten; bekommen sie auch den Namen der brennbaren und der salzigen Spiritus.

Von den brennbaren Spiritus.

§. 388.

Die brennbaren oder entzündlichen Spiritus (Spiritus inflammabiles s. ardentis), die gemeinlich unter dem Namen Weingeist (Spiritus vini) *) oder Brand

*) Man nimmt entweder die Benennung Weingeist im allgemeinen Verstande, und alsdenn gilt sie von allen spiritusierten Feuchtigkeiten, die vermöge der Gährung und Destillation erhalten werden, oder man bezeichnet damit im engeren Sinn bloß den aus Wein oder Weinstoffen erhaltenen Spiritus, und nennt alsdenn den aus den mehrlartigen Samen des Getreides bereiteten Kornbrandwein (Spiritus frumenti). Der aus Frankwein oder Weinhefen und Tresteren gezogene bekömmt noch besonders den Namen Franzbrandwein (Spiritus vini gallici). Man kann beide noch am sichersten durch den Geschmack des Phlegma unterscheiden, was nach dem Abbrennen übrig bleibt. Bey dem Kornbrandwein ist es scharf und eckelhaft: bey dem Franzbrandwein dagegen erregt es einen Geschmack nach gebranntem wenigstens geröstetem Mehle. Der widrige Geschmack und