



## Von den Emulsionen.

§. 507.

Die Emulsionen (Emulsiones, Emulsa) sind flüssig, bestehen aus öligten und wässrigen Theilen, und haben das Ansehen einer Milch. Man kann sie in zwei Arten abtheilen. Einige nemlich werden aus öligten Samen (§. 108.) durch das Stoßen mit Wasser bereitet, und diese kann man füglich mit dem Namen Samenmilch belegen: andere erhält man aus den öligten Säften der Pflanzen, als den Harzen, Gummiharzen, natürlichen Balsamen, ausgepressten und ärtherischen Oelen durch ein zugesetztes Zwischemittel, welches die Vereinigung dieser Substanzen mit dem Wasser bewirkt.

§. 508.

Die erste Art der Emulsionen kann man aus allen den Samen und Kernen ziehen, die ein ausgepresstes Oel geben (§. 501.). Die gebräuchlichsten dazu pflegen die Kerne von Mandeln, Pineen, Pistazien, Pfirsich, Kirschen, die Samen der Gurken, Melonen, Hauf, Kardobenedikten, Mariendistel, Pöonien, Mohn u. d. zu seyn. Das Auflösungsmittel ist dabey allezeit das Wasser, entweder gemeines oder destillirtes, seltener eine wässrige Infusion oder Dekokt. Die großen Samen werden vorher geschält, und die Mandeln abgebrühet, damit die weiße Farbe der Samenmilch dadurch nicht verunreiniget werde. Vorzüglich genau ist darauf zu halten, daß die Samen nicht ranzig sind. Man rechnet gewöhnlich auf ein Pfund Wasser ein bis zwei Unzen Samen. Die Bereitung muß folgendergestalt geschehen. Man stößt die Samen im Mörser mit etwas wenigem Wasser so lange, bis sie zu einem Teige geworden sind, an dem man nichts körnigtes mehr gewahr wird. Es wird derselbe darauf durch mehr hinzugegossenes Was-

ser

ser

fer verdünnt, und die milchige Flüssigkeit durch ein leinen Tuch ausgedrückt. Den Rückstand aus dem Tuche schütet man wiederum in den Mörser zurück, stößt ihn aufs neue mit Wasser, und vermischt diese durchgeseihete Flüssigkeit mit der vorigen.

## §. 509.

In diesen Samenmilchen (§. 508.) ist das ausgepresste Del, welches sonst niemals an sich mit dem Wasser eine Vereinigung eingeht (§. 480.), vermittelst des Schleimes (§. 122. n. 5.) verbunden. Weil dieses Del nicht gänzlich aufgelöst, sondern zwischen den wässrigen Theilen durch die schleimige Substanz blos sehr fein zertheilt und schwebend erhalten wird, so hat die Mischung eine undurchsichtige weiße Farbe (§. 227. n. 6.). Sie ist der thierischen Milch sehr ähnlich, und besteht aus ähnlichen Bestandtheilen. Man bemerkt, daß, wenn sie einige Zeit durch in Ruhe steht, ebenfalls der ölige und schleimige Theil sich von dem Wasser absondert, und als ein Rahm auf der Oberfläche schwimmt.

## §. 510.

Die anderen Arten der Emulsionen (§. 507.) geschehen zwar durch eine ähnliche Bearbeitung, nur da man hier blos ölige oder harzige Substanzen, als Oele, Fett, Wallrath, Harze, natürliche Balsame, Kampher mit dem Wasser verbinden will, so muß man ein Zwischenmittel zusehen, welches entweder ein Schleim selbst ist, oder dieselben Eigenschaften hat, um die Mischung des Oels mit dem Wasser zu bewerkstelligen. Man verbindet daher diese Substanzen mit dem Schleim von Tragakant oder Arabischem Gummi, oder mit dem Gelben vom Ey, welches ein seifenartiger Körper ist, und so wie eine jede Seife ölige Theile mit dem Wasser mischbar macht. Sie werden mit diesen Zwischenmitteln so lange allein gerieben, bis sie sich ganz genau vereinigen



einiget haben, und alsdenn wird erst unter dem Reiben nach und nach Wasser zugegossen. So geschieht gemeinlich die Auflösung des dicken Terpentins, Kopaivbalsams, Ballraths, Jalappenharzes mit dem Engelb, und des Kamphers am besten mit dem Arabischen Gummi.

§. 511.

Die gummigten Harze können ebenfalls durch die jetzt (§. 520.) angezeigten Zwischenmittel mit dem Wasser leicht in die Gestalt einer Emulsion gebracht werden. Da aber bey diesen die harzigen Theile mit den gummigten, die die Stelle der schleimigen vertreten, schon verbunden sind (§. 122. n. 6.), so können sie auch durch das Reiben mit Wasser allein in einen milchartigen Zustand versetzt werden. Auf diese Weise wird die so genannte Ammoniakmilch (Lac ammoniacale) verfertigt.

§. 512.

Die Emulsionen werden gemeinlich durch zugesetzten Zucker oder Zuckersäfte süß gemacht. Zu den Samenemulsionen werden auch öfters Pulver und Salze gemischt. Saure Substanzen, sie mögen mineralische, thierische oder vegetabilische seyn, müssen auf alle Weise vermieden werden, weil sie eine Scheidung der öligten Theile von den wäsrigen verursachen (§. 308. n. 6.). Die spiritubsen Feuchtigkeiten zeigen gemeinlich einen ähnlichen Erfolg.

### Von den Seifen.

§. 513.

Durch eine Seife (Sapo) überhaupt versteht man die Verbindung eines öligten und fetten Körpers mit einem Salze, wodurch ersterer in Wasser und Weingeist auflös.