



fen Münze, verfertigen will, in ohngefähr sechs Unzen starkent davon destillirten Wasser zehn Unzen Zucker bey höchst gelinder Wärme in einem verschlossenen Gefäße auf; diesen Saft vermischt man mit vier Pfunden vom dem Zuckersafte, der mit dem Decoct der Münze bereitet worden ist, und nun hat man in dieser Vermischung die meisten wirksamen Theile dieser Pflanze besammeten.

§. 539.

Der Aehnlichkeit sowol der Zusammensetzung als Bereitung wegen, gedenke ich hier zugleich der Zuckergallerten, die eine leimigte leichte und zitternde Masse vorstellen, und aus säuerlichen Früchten, die mit Zucker eingekocht worden sind, erhalten werden*). Man nimmet, um sie zu bereiten, von saftigen Früchten, als Johannisbeeren, Christbeeren, Himbeeren, sieben Pfunde, (vom andern, als Berberbeeren, die nicht so saftig sind, nimmet man mehr,) preßt den Saft aus und kocht ihn über gelindem Feuer mit sechs Pfunden Zucker so lange, bis der vierte Theil davon ohngefähr verdampft ist, und ein Tropfen auf einen Teller gesetzt bey dem Erkalten härtlich wird, und das Ansehen eines Leims hat.

Von den Latwergen.

§. 540.

Durch Latwergen (Electuaria, Electaria) versteht man Arzneymittel, die weniger flüchtig als ein Saft sind, so daß man davon etwas mit der Spitze eines Messers oder

*) Eigentlich versteht man durch Gallert oder Gellee (Gelatina) die leimigten Materien, welche man durchs Kochen aus verschiedenen thierischen Theilen herausgezogen hat. So erhält man z. B. aus dem geraspelten Hirschhorn, wenn man dasselbe mit Wasser eine Zeit durch kochet, welches am besten in einem verschlossenen Gefäße oder in der papinianschen Maschine über höchst gelindem Feuer geschieht, die Hirschhorngallert (Gelatina cornu cervi), die, nachdem sie durchgeseiht worden ist, mit Zucker und weißem Wein angenehm gemacht wird.

oder mit einem Spatel herausnehmen kann, ohne daß es von den Seiten herunterlaufen sollte. Man giebt ihnen sonst den Namen der Opiaten, und einige von ihnen nennt man *Confectiones*, z. B. *Confectio Alkermes* *). Sie bestehen aus Pulvern, Extracten, Konserven, Säften, Oelen, Gummen, Harzen u. d., die mit einem Zuckersaft oder geläuterten Honig ganz einfach vermischt, und daher eigentlich zusammengesetzte Konserven sind.

§. 541.

Die Bereitung der Latwergen ist höchst einfach. Der Honig oder Zucker wird vorher in Wasser aufgelöst, und zur Dicke eines Zuckersaftes eingekocht. Bestehen die übrigen Ingredienzien blos aus Pulvern, so werden diese nach und nach zu dem Saft, der vorher kalt geworden, zugeschüttet, und mit einem Agitakel gut vermischt. Sind aber Extracte, Konserven oder andere dergleichen Substanzen, die nicht zu Pulver gemacht werden können, dazu zu nehmen; so vermischt man diese vorher ganz gleichförmig mit dem Saft, und schüttet dann erst die Pulver zu. Wesentliche Oele und Balsame bleiben zuletzt.

§. 542.

Die Menge des Saftes, die zu einer Latwerge erfordert wird, richtet sich nach der Beschaffenheit der Pulver, die zugemischt werden sollen, nachdem diese nämlich mehr oder weniger Flüssigkeit einziehen. Bei vegetabilischen Substanzen, nämlich Wurzeln, Kräutern, nimmt man drey Theile Saft zu ein Theil Pulver.

H h 3

Diese

*) Nach der verschiedenen Dicke der Latwergen giebt man ihnen noch verschiedene Benennungen. Sind sie flüssiger als gewöhnlich, so heißen sie *Looch* oder *Loboch*; sind sie so flüssig als ein Saft, *Linctus*; sind sie aber gegentheils dichter als gewöhnlich, daß man daraus eine kleine Kugel formiren kann, um sie auf einmal herunterzuschlucken, so nennt man diese einen *Bissen* (*Bolus*).

Diese Mischung scheint anfänglich sehr flüssig zu seyn, innerhalb vier und zwanzig Stunden aber, nachdem die Pulver den überflüssigen Saft in sich gezogen, haben sie die rechte Konsistenz einer Latwerge. Zu andern, als Gummen, Harzen, rechnet man ohngefähr ein gleiches Gewicht, und bey mineralischen Substanzen die Hälfte ihres Gewichts an Zuckersaft. Wenn zu einer Latwerge leichtere und schwere Materien, als z. B. Eisenfeil, vermischt werden sollen, so muß man die Mischung dicker machen, weil sie sonst, indem die Eisenfeil ihrer Schwere wegen niedersinken würde, nicht gleichförmig bleibt.

§. 543.

Da die Pulver und die übrigen Ingredienzien zu den Latwergen oft in ihrer Natur und Beschaffenheit ganz verschieden sind; so bemerkt man auch, daß einige so gleich nach der Verfertigung, andere später in Gährung übergehen, und noch andere ein ganzes Jahr, ja etliche Jahre durch gähren. Da in diesen Arzeneymitteln jederzeit Zucker oder Honig gegenwärtig ist, so können sie nicht so leicht in die faulende Gährung übergehen. Ueberdem kommt hierzu noch, daß, da die Substanzen so verschieden sind, eine Substanz zu gähren anfängt, indem die andere aufhört, und also die neue Verbindung, die diese unter der Gährung eingegangen, wiederum aufhebt. Dieses gilt vornehmlich von den Latwergen, die aus vielen Ingredienzien, die theils aromatisch, salzig, harzig oder gummigt sind, bestehen, als der Theriak, Mithridat, Hyazinthenkonfektion. Bey diesen bemerkt man etliche Jahre durch eine gelinde innerliche Bewegung oder Gährung, ohne daß sie dadurch verderben oder an ihren Heilkräften eben sehr leiden sollten. Doch ist nicht ganz abzuleugnen, daß nicht manche flüchtige Theile durch die fortgesetzte innere Bewegung verloren gehen. Dagegen aber hören die Latwergen, worinnen viele schleimige und pulpenartige Substanzen enthalten sind, als

das *Elect. lenitivum, diacatholicum*, bald, nachdem sie verfertigt sind, zu gähren auf, werden schimmlicht, trocken ein, und verderben binnen weniger Zeit. Von diesen muß man daher entweder nur sehr geringe Quantitäten machen, oder, welches noch besser ist, bloß die Pulver in Gläsern gut verstopft vorräthig halten, und jederzeit auf der Stelle so viel, als eben gebraucht wird, zusammenmischen. Ueberhaupt müssen alle Latwergen an kühlen Orten, und vor dem Zutritt der Luft sehr wohl verpackt, aufbewahrt werden.

Von den Morsellen und Rotulen.

§. 544.

Diese sind eigentlich harte Latwergen, bey denen die Pulver, frische und eingemachte Früchte, mit einem so stark eingekochten Zucker vermischet werden, der, nachdem er erkaltet, hart wird. *Morsellen* (*Morsulae*) und *Rotulen* oder *Zeltchen* (*Rotulae*) unterscheiden sich bloß dadurch, daß erstere meistens aus mehrerem und gröberem Pulver bestehen, und von viereckiger Form sind: letztere aber weniger, doch allemal feines Pulver enthalten, und rund sind.

§. 545.

Der Zucker zu diesen Arzeneien muß ungleich härter als bey dem Zuckersafte eingekocht seyn. Man löset ihn nämlich in wenigem Wasser auf (auf vier Pfunde Zucker sind zwölf Unzen Wasser zureichend), und nachdem der Schaum abgenommen ist, läßt man ihn ungerührt bis zur Tafelverbindung (*ad consistentiam tabulandi*) über dem Feuer stehen, oder bis daß, wenn man einige Tropfen von dem Spatel in einer geringen Höhe fallen läßt, die letzteren einen sehr langen oder dünnen Faden ziehen, oder, wenn man etwas von dem Spatel mit einer Ge-