

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.

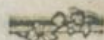
Von den Morsellen und Rotulen.

§. 544.

Diese sind eigentlich harte Latwergen, bey denen die Pulver, frische und eingemachte Früchte, mit einem so stark eingekochten Zucker vermischt 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-

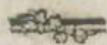


schwindigkeit in die Luft wirft, dasselbe als eine höchst dünne feine Haut oder Spinnenwebe erscheint. Man nimmt ihn dann sogleich vom Feuer und rührt ihn in der Pfanne mit einem Spatel so lange, bis er an den Seiten undurchsichtig zu werden anfängt, welches man das Absterben des Zuckers nennt. Dieses Absterben wird befördert, wenn ihm gleich anfangs, so bald er vom Feuer genommen worden ist, etwas starker Weingeist zugesetzt wird. Zuletzt schüttet man die Species zu, und nachdem man sie gut durchmischt hat, so gießt man die Masse, wenn es Morsellen werden sollen, in eine befeuchtere hölzerne Form aus, und nachdem sie etwas erkaltet ist, wird sie mit einem Messer in längliche Vierecke zerschnitten. Sollen es aber Notulen werden, so läßt man den Zucker tropfenweise aus der Pfanne auf ein Blech fallen (welches man das Notuliren nennt), kalt werden, damit sie erhärten, und nachhero macht man das Blech wärmlich, da sie sich dann leicht abschieben lassen. Wenn zu den Morsellen viele und dabei feine Pulver kommen sollen, so müssen diese, sobald als der Zucker vom Feuer genommen wird, zugemischt, und auch eher ausgegossen werden, ausgenommen in dem Fall, wenn die Pulver mit Spießglanz oder Eisenfeil gemischt sind.

§. 546.

Was das Verhältniß der Pulver oder Species zu diesen Bereitungen anbetrifft, so kann man hier nichts gewisses eben festsetzen. Auf ein Pfund Zucker kamt man zu den Morsellen ein bis vier Unzen Species nehmen. Zu den Notulen aber, denen allezeit feine Pulver beige mischt werden, muß eine geringere Menge genommen werden, weil es mit dem Notuliren allezeit ungleich langsamer hergeht, und der Zucker zu geschwinde ersterben möchte. Geschiehet dieses allenfalls, so tröpfelt man zu dem übrigen einige Tropfen Wasser zu, erwärmt es etwas, und fährt dann mit dem Notuliren fort.

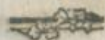
§. 547.



Diejenigen Morfellen und Notalen aber, zu denen ein säuerlicher Saft, als Zitronen- oder Berberbeeren-saft genommen wird, gehen von der vorher angezeigten Bereitung (§. 545.) ab. Wollte man diese so wie jene mit dem sauren Säften kochen, so würden sie nie können trocken erhalten werden. Gewöhnlich werden sie in der Art verfertigt, daß man den Zucker feinstoßen und über gelindem Feuer an sich erwärmen läßt, und alsdenn so wenig als mßaltch Saft zumischt, um ohne alles Kochen die Konsistenz zu erhalten. Auf ein Pfund Zucker nimmt man höchstens zwei Unzen Saft. Sonsten aber gerathen die Zitronenmorfellen sehr gut, wenn man den Zucker mit Wasser zu einer stärkeren Konsistenz, als gewöhnlich, einkocht, und dann, wenn er unter dem Rühren zu ersticken anfängt, den Zitronensaft zumischer und geschwinde ausgießt. Um die Mannamorfellen (Manna tabulata) ohne Zucker zu machen, wird die Manna in höchst wenigem Wasser aufgelöst, warm durchgeseihet und zu Morfellen ausgegossen. Kommt etwas zu vieles Wasser hinzu, so gerinnt sie nicht, sondern bleibt stets zähe und klar.

§. 548.

Da die Chokolade (Chocolata, Socolata) wegen ihrer Konsistenz, und der Vermischung des Zuckers, mit den obigen Arzeneien viele Aehnlichkeit hat, so führe ich ihre Bereitungsart zugleich kürzlich mit an. Es besteht dieselbe gemeinlich aus Kakao, Zucker, Vanille und einigen Gewürzen, als braunen Zimmt, Kreidnägeln u. d. Die Kakao wird vorher zu diesem Gebrauche in einer Pfanne über Feuer unter beständigem Umrühren mit einem hölzernen Spatel geröstet, doch nicht länger, als bis nur eben die hölzigen Schalen derselben so spröde geworden, daß sie, nachdem die Bohnen kalt sind, leicht zwischen den Fingern zerbrochen, und auf diese Weise ab-



gefondert werden können. Die ausgeschlaubten und von allen Schalen aufs genaueste gereinigten Bohnen werden hierauf fein gepulvert, und in einem metallenen oder eisernen Mörser, den man durch wenige untergelegte Kohlen in einer gelinden Wärme erhält, so lange ununterbrochen gestossen, bis sie vermittelst ihres fetten butterartigen Oeles (S. 502.) gänzlich zerflossen sind, und auf der Zunge nichts körnigtes mehr unterschieden werden kann. Hesho wird der gestosene und durch ein Haarsieb durchgeschlagene Zucker allmählig zugesüßet, und das Stoßen so lange fortgesetzt, bis die Masse wiederum ganz fein ist, und die Konsistenz eines dicklichen Teiges erhalten hat: worauf dann die Vanille oder an deren Stelle einige Tropfen des Peruvianischen Balsams und fein pulverisirte Gewürze hinzugesetzt werden. So bald diese gut durcheinander gemischt sind, wiegt man den Teig in blecherne Formen ein, und klopft diesen darinnen so lange, bis die Oberfläche desselben ganz gleich, glatt und ohne Blasen ist. Die sogenannte Gesundheitschokolade (*Chocolat de Sante*) unterscheidet sich von dieser eigentlich nur dadurch, daß sie bloß aus Kakao und Zucker besteht und weder Vanille noch andere Gewürze in ihre Mischung kommen. Bey uns aber versteht man unter dieser Benennung eine solche Chokolade, die aus zerfloßenem Kakao ganz allein bereitet wird.

Von den Konserven. S. 549.

Konserven oder Kräutierzucker (*Conservae*) sind Theile von Pflanzen, als Blätter, Blumen, Früchte, Wurzeln, die mit Zucker in eine Mischung gebracht werden, so daß sie eine weiche Konsistenz haben; oder eine Art von Latwerge vorstellen. Von den Zuckersäften unterscheiden sie sich, indem sie allezeit ungleich dicker und dicker sind, vornehmlich aber, weil die Zuckersäfte nur