

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 körniges 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 Santé*) 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

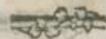
nur

nur die flüssigen oder im Wasser auflöselichen Bestandtheile der Pflanzen enthalten, in diesen aber die ganze Theil der Pflanze mit allen und jeden Bestandtheilen anzutreffen ist.

§. 550.
Man verfertigt sie gemeintlich aus ganz frischen Pflanzentheilen. Diese werden in einem steinernen Mörser mit einer hölzernen Keule, indem man Zucker zuschütet, so lange gequetscht, bis alles zu einem gleichförmigen Brei geworden. Man kann denselben allenfalls noch durch ein starkes, grobes, häarnes Sieb durchreiben, um versichert zu seyn, daß die Konserve ganz fein und überall gleich mit dem Zucker vermischt ist. Pflanzentheile, die zu hart sind, als daß sie durch eine hölzerne Keule leicht zertheilt werden könnten, als Wurzeln, kann man vorher klein schneiden. Die Blumen müssen vorher von den Kelchen, und die Blätter von den Stielen befreiet werden.

§. 551.
Nachdem die Pflanze mehr oder weniger saftig ist, wird mehr oder weniger Zucker genommen. Zu den sehr saftreichen, als Löffelkraut, Bachbungen, Erdrauch, nimmt man auf jedes Pfund zwey Pfunde Zucker; zu den trocknen aber, als die meisten Blumen, gleichviel. Bei diesen muß man öfters unter dem Stoßen etwas weniges Wasser zusetzen, weil sie sonst schwer in eine pulpenartige Masse übergehen.

§. 552.
Man muß die Konserven nie auf eine längere Zeit als höchstens ein Jahr bereiten, und sie in gläsernen oder irdenen glasureten Gefäßen an kalten Orten aufbewahren. Denn da die Pflanzen viele schleimigte Theile enthalten, die bey den Zuckersäften durch den Schaum abgeschieden werden, hier aber rückständig bleiben; so gehen diese bey gelinder Wärme, da überdem die Konserven feucht sind,
in



in eine Gährung, wozu sie den Zucker ebenfalls disponiren, und werden sauer. Dieses geschieht bey einigen oft noch, ehe sie ein Jahr alt sind. Um dieses vorzubeugen, schlägt Baume vor, die Pflanzentheile, die nicht zu allen Jahreszeiten zu haben sind, zu trocknen, ganz fein zu stoßen, in verschlossenen Gefäßen die Pulver aufzubehalten, und nachhero daraus, jederzeit auf der Stelle, indem man ohngefähr ein Theil von diesen Pulvern mit vier Theilen Zucker und etwas wenigem Wasser gut durcheinander mischt, die Konserven in der Menge, als sie eben verlangt werden, zu bereiten.

Von den mit Schleimen verbundenen Arzeneyen.

§. 553.

Diese bestehen aus Pulvern, Zucker, Extracten und anderen Ingredienzen, die mit einer schleimigten Substanz in eine dicke und zähe Masse gebracht worden sind. Es gehören dazu die Röchelchen, Stöckchen und Kerzen. Ihre Bereitungsart kömmt miteinander überein, nur in ihrer Gestalt sind sie verschieden. Die Röchelchen (Trochisci, Pastilli) sind rund, von beiden Seiten platt, auf der einen mit einem Stern oder anderen Figur gezeichnet, und haben das Ansehen der gesiegelten Erden. Sie werden von verschiedener Größe gemacht. Die Stöckchen (Baculi) sind lang, rund und dünne. Die Kerzen (Candelae) haben eine kegelförmige Gestalt, die unten mit drey Füßen versehen ist.

§. 554.

Der Schleim, wodurch man die vorhero (§. 553.) genannten Substanzen in Verbindung setzt, ist entweder Kleister, arabisches Gummi oder Tragant. Es kömmt darauf nicht eben sehr genau an, welchen man von diesen nimmt, doch wählt man gerne letzteren.
Man