



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

Man verfertigt den Tragantſchleim (*Mucilago Tragacanthi*), indem man auf ein Loth Tragant ohngefähr zehn Unzen Waſſer gießt, in einer gelinden Wärme einige Stunden ſtehen läßt, und mit einem hölzernen Stöckchen gut durcheinander miſcht. Die Pulver, die zu dieſen Arzeneien genommen werden, müſſen friſch, fein geſtoßen und gut durcheinander gemiſcht ſeyn. Sie werden, indem man nach und nach etwas wenigſes von dieſem Schleime hinzuthut, zu einer zähen Maſſe, die ſich zwiſchen den Fingern gut arbeiten läßt, geſtoßen, und nachhero daraus die beliebten Figuren geformt. Wenn in die Miſchung Extracte oder eingetrocknete Säſſe, als Lakriſenſaft, die ſich nicht recht fein ſtoßen laſſen, kommen, ſo ſtößt man dieſe vorhero mit dem Schleim oder Kleiſter gut durcheinander, daß eine gleichförmige Auflöſung erfolgt, und ſchüttet erſt nachhero die übrigen Pulver zu.

§. 555.

Die Küchelchen und Stöckchen, zu denen Zucker kömmt, pflegen gemeiniglich die Feuchtigkeit der Luft ſtark anzuziehen, dahero man ſie vor dem Zutritt derſelben ſehr wohl verwahren muß. Damit ſie nicht zuſammen kleben, pflegt man die weißen mit Puder, die braunen aber, als die ſchwarzen Lakriſkuchen, mit Fenchel- und Anispulver zu beſtreuen. Doch iſt dieſes eben nicht nothwendig.

§. 556.

Da der Lederzucker oder die Regliſe (*Pasta*) ebenfalls aus Zucker und Schleim beſteht, ſo nehme ich ſie zugleich mit, wenn gleich ihre Bereitung von jener verſchieden iſt. Man verfertigt die braune Regliſe oder *Pate de Regliſſe* (*Pasta Liquiritiae*), indem man vier Unzen recht rein geſchälte und fein zerſchnittene Lakriſwurzeln mit ohngefähr vier bis fünf Pfunden Waſſer in
fun

fundirt, und vier und zwanzig Stunden stehen läßt. Diese Infusion seihet man klar durch, und löst darinnen zuerst über Feuer zwey Pfunde auserlesenes klares und gestohenes Arabisches Gummi auf, und sobald dieses geschehen ist, läßt man eben so viel gestohenen feinen Zucker darinnen zergehen. Man drückt alsdenn diese Auflösung durch neuen ausgewaschenen Flanell durch, läßt sie eine Nacht über ruhig stehen, binnen welcher Zeit manche Unreinigkeiten zu Boden sinken, wovon die klare Flüssigkeit abgegossen werden kann, und setzt sie in einer ganz reinen Pfanne über sehr gelindes Feuer. Dieses richte ich gerne so ein, daß es bloß die eine Seite der Pfanne trifft, weil ich dadurch den Vortheil erhalte, daß sich die dicke schäumige Haut, welche die Oberfläche bald überziehet, sich auf der entgegengesetzten Seite um desto stärker und vesker ansetzt, und der Schleim bey geendigter Arbeit ganz klar abgegossen werden kann. Alle Bewegung muß hiebey gänzlich verhütet werden. Wenn die Masse nun so weit abgeraucht ist, daß etwas mit einem Spatel herausgenommen, an der flachen Hand nicht mehr anklebt, so gießt man das Klare in blecherne mit frischem Mandelöl ausgestrichene Formen aus. Diese werden an einen warmen Ort oder in einen warmen Stubenofen gesetzt, und täglich einmal umgekehrt, bis sie die rechte Härte erhalten haben, da man sie denn mit einer Scheere in kleinere Stücken zertheilt. Die Bereitung der weißen Reglise oder *Pate de Guimaque* (Pasta Altheae) gehet von dieser in etwas ab. Statt der lakriswurzel nimmt man geschälte Altheewurzeln. Wenn die Auflösung des Gummi und Zuckers geschehen, dieselbe durchgeseiht, und über Feuer schon etwas abgeraucht worden ist, mischt man das Wasser von zwölf bis fünfzehn Eiern, welches man mit einer Unze Draniemwasser zu Schaum geschlagen hat, mit einem reinen hölzernen Agitakel unter die Masse. Da von dieser Bewegung die weiße Farbe der Reglise abhängt, indem sie dadurch

fast

fast ganz in einen Schaum verwandelt wird, so muß dieselbe ununterbrochen bis zur vorherangezeigten Konsistenz fortgesetzt werden. Hiedurch wird zugleich das Abrauchen befördert, und das Anbrennen verhindert. Diese Masse wird alsdenn in Formen, oder auf ein Blech, welches mit Puder bestreuet worden ist, oder am besten in papierne Kapseln gegossen, und nachdem sie einige Tage an einem warmen Orte gestanden, und die gehörige Härte erhalten haben, das Papier abgerieben, und die Reglise in Stücken zerschnitten.

Von den Sublimaten.

§. 557.

Mit diesem Namen bezeichnet man alle salzige, schwefelgte und metallische Substanzen, die vermittelst der Sublimation (§. 251.) erhalten werden. Sind sie in einem festen zusammenhängenden Körper sublimiert, so heißen sie eigentlich Sublimate (Sublimata): wo nicht, Blumen (Flores). Letztere steigen in Gestalt von Pulver, Schuppen oder Federn in die Höhe.

§. 558.

Die Substanzen, welche man in Apotheken sublimirt findet, sind:

1. Ganz salzige, als der Salmiak (§. 370. n. 1.), das Börnsteinsalz (§. 326.), die Benzoeblumen (§. 340.), das Sedativsalz (§. 369. n. 5.), die flüchtigen laugensalze (§. 359.) u. d. m.
2. Salzigtmetallische, als der ägende und versüßte Quecksilbersublimat (§. 378.).
3. Ganz schwefelgte, als die Schwefelblumen.
4. Schwefligtmetallische, als der sogenannte künstliche und Spießglanzzinnober.
5. Ganz metallische, als die Zinkblumen.

§. 559.