

G.

Gummi ammoniacum depuratum.

Gomme ammoniacque colée.

Gereinigttes Ammoniakgummi.

Man pulvert in einem steinernen Mörser eine beliebige Menge Ammoniakgummi, setzt dann unter beständigem Reiben eine genügsame Menge Wasser hinzu und filtrirt die harzige Milch durch ein feines Haarsieb. Man bringt nun den Rückstand in den Mörser, reibt ihn wieder mit frischem Wasser, seigt es durch, und wiederholt die nämliche Manipulation bis alle gummiharzigen Theile ausgezogen sind. Man vereinigt nun die verschiedenen Emulsionen und dampft sie bei einem gelinden Feuer, unter fortgesetztem Umrühren zur Honigdicke ab.

Auf die Art löst man das Gummigalbanum, das Sagapan, Opoponak u. a. m. auf, indem man nach der zweiten Emulsion, bei denen die mehr harzige, als gummöse Theile, enthalten, eine verhältnißmäßige Quantität arabisches Gummi hinzusetzt *).

Gelatina baccarum ribium.

Gelée de groseilles.

Johannisbeergelée.

Man zerquetscht in einem steinernen Mörser mit einem hölzernen Agitafel, gleiche Theile weiße und rothe

*) Durch diese Reinigungsart verlieren die Schleimharze ihre vorzüglichste Wirksamkeit, weil diese hauptsächlich
in

Johannisbeere, und preßt den Saft aus, läßt ihn 3 bis 4 Stunden lang ruhig stehen, gießt alsdann das Helle davon ab, und kocht es mit gleichen Theilen weißem Zucker, bei sehr gelindem Feuer und unter beständigem Umrühren zur Consistenz eines Gelées ein.

Gelatina cornu cervi. Gelée de

corn de cerf.

Hirschhorngelée.

Man kocht einen Theil geraspeltes Hirschhorn mit 12 Theilen Wasser zu einem dicken Brei, filtrirt diesen, versetzt ihn mit einem Theile Zucker, einem halben Theile Rheinwein, ein Zwölftel Orangenblüthen: oder Rosenwasser und ein halb Viertel Zimmetwasser und infundirt hiermit einige Zeit Sechs: und Neunzehntel der äußeren Rinde frischer Zitronenschalen. Man seigt alsdann das Ganze durch, und gießt es in gläserne Formen, oder in Porzellantöpfe.

Gelatina cydoniorum. Gelée de coings.

Quittengelée.

Man reinigt einen Theil frischabgebrochener Quitten von den Kernen, und kocht sie dann mit ein wenig Wasser zu einem Breie, diesen verdünnt man mit einer genug

in den flüchtigen Bestandtheilen liegt. Weit vorzüglich ist es im Winter die Schleimharze einer starken Kälte auszusetzen, zu stoßen und durch ein feines Sieb zu säuben.

samen Menge Wasser, reibt ihn durch ein Haarsieb, versetzt ihn hierauf mit anderthalb Theilen Zucker, klärt ab, und raucht ihn zur Consistenz eines Gelées ab.

Gelatina panis. Gelée de pain.

Brodgelée.

Man kocht einen Theil Biscuitbrod mit 24 Theilen Wasser eine halbe Stunde lang, drückt es durch ein Drathsieb und raucht es alsdann bis 6 Theile ab. Hierauf setzt man 2 Theile Rheinwein dazu, einen Theil weißer Zucker, einen halben Theil Zitronensaft und ein Viertel Zimmtwasser *).

Globuli martiales. Globules de tartre
de potasse et de fer.

Eisenkugeln.

Man reibt 2 Theile Weinsteinrahm mit einem Theile gepulverten Eisen zusammen, befeuchtet die Masse mit Wasser, läßt sie am Feuer trocknen, und setzt dieses fort, bis die Masse ein harzähnliches Ansehen bekommen hat. Hierauf formt man Kugeln daraus, die eine Unze wiegen, und läßt sie trocknen.

*) Alle diese Gelées gehören eher in den Laden des Conditors, als in die Arzneikammer des Apothekers.