

ERSTES KAPITEL.

Von den Säugthieren.

Die *Säugthiere*, (*Mammalia*), besitzen ein rothes warmes Blut, gebären ihre Jungen lebendig, und säugen sie mittelst der Milch in ihren Brüsten. In der Pharmazie werden davon nur einzelne Theile, Bestandtheile derselben, und daraus gebildete Theile gebraucht, welche nach Verschiedenheit ihrer Consistenz sich in *feste*, *harzigfette Theile*, *Säfte*, *Pflanzensalze*, *Oele* eintheilen lassen.

ERSTER ABSCHNITT.

Feste Theile.

HIRSCHHORN.

CORNU CERVI.*)

Beschreibung. Es sind rückwärts gekrümmte, ganz runde Äste, oder Geweihe des *Hirsches*, (*Cervus Elephas*), welche alle Jahre abfallen, und nach der Anzahl der Äste sich das Jahr des Hirsches bestimmen läßt.

Farbe. *Ausserlich*, grau, schwärzlich. *Innerlich*, weißlich.

Wesentliche Bestandtheile. Reine Kalkerde, thierischer Gluten und Gallerte.

Ver.

*) *Cervus Elephas. Linnaei.*

Verfälschung. Mit *geraspelten Knochen anderer Thiere.* Ein solches Horn sieht völlig weiß aus.

Veränderung. Das kochende Wasser nimmt die gallertartigen Theile in sich auf, und das von allem diesen Stoffe befreyte Hirschhorn nannte man vormahls *philosophisch praeparirtes Hirschhorn*, (*Cornu Cervi philosophice praeparatum*). Durch die Destillation erhält man ausser vielen brennbaren und kohlenauren Gas, eine flüchtig - alkalische Flüssigkeit, reines, empyreumatisches Oel und milden Ammoniack in trockner Gestalt. Als Rückstand bleibt eine schwer einzuäschernde Kohle, die man *schwarzgebranntes Hirschhorn*, (*Cornu cervi ustum*) nennt. Durch das Glühen an der Luft wird er weiß, daher das *weißgebrannte Hirschhorn*, (*Cornu cervi album ustum*).

Wirkung, nährend.

Arzneygebrauch. Bey der Heiserkeit, Abzehrung, zu nährenden Ptisanen.

Pharmazeutischer Gebrauch Für sich im Ganzen, und als *geraspelt*, (*Rasura cornu cervi*). Auch zur Bereitung des *Hirschhornsalzes*, *Hirschhornöles* und *Spiritus*. S. zuber. Mittel.

Technologischer Gebrauch. Zu Messer und Gabelschaalen, Pfeiffenröhren und andern Zierrathen, das *gebrannte Hirschhorn*, um Papiere, welche zum Schwarzzeichnen gebraucht werden, damit zu bestreichen, mit Leinöl geschieht dieses bey Patronen. Das *weisse Hirschhorn*

zu Kupellen, zum Reinigen und Scheuren metallener Gefässe und Waaren, auch zu Opalfluß, weissen Schmelz - und Glasporcellain u. s. w.

Diätetischer Gebrauch. Das geraspelte Hirschhorn wird um Koffee abzuklären, und Gallerte zu bereiten angewendet. Eigentlich ganz überflüssig, da jedes Kalbfleisch ein eben so gutes Gelee liefert.

Kritische Kennzeichen. Es muß grauschwärzlich und grauweißlicht aussehen.

ZWEYTER ABSCHNITT.

Harzicht - fette Theile.

BIBERGEIL.

CASTOREUM.)*

Ursprung des Worts. Castoreum a Castore, Castor, a castrando.

Beschreibung. Das Bibergeil ist eine zähe, bröckliche, mit vielen Häuten durchwebte, in zwey zwischen dem After und Schaambeinen aneinander hängenden untersten und größten Beuteln des *Bibers*, (*Castor Fiber*), beyderley Geschlechts hefindliche Substanz.

Farbe, dunkelbraun.

Ge-

*) Castor Fiber. *Linnaei.*

Geruch, eigen, starck, durchdringend, betäubend.
Geschmack, scharf, bitter, eckelhaft.

Wesentliche Bestandtheile. Harzige, gallertartige Theile und ein besonders noch nicht genau untersuchtes Salz. Das Zellengewebe ist von dem gemeinen Zellengewebe in nichts unterschieden.

Vaterland. Amerika, die Hudsonsbay, das nördliche Europa, Rußland, Pohlen, Preußen, wo dieses durch seinem plattgedrückten schuppichten Schwanz sich auszeichnende Thier an den Ufern der Flüsse und Teiche in eigenen, von ihm erbaueten Wohnungen lebt. Im Handel kommen drey Sorten vor:

1) Das *russische*, *preussische*, kommt über Danzig in grossen, rundlichen, höckerichten Beuteln, und ist das beste. Man nennt es auch *Moscovitisches Bibergeil*.

2) Das *pohlnische*.

3) Das aus *Canada*, oder *amerikanische*, oder *englische Bibergeil*. Ist das schlechteste, und besteht aus kleinen, sehr eingetrockneten dünnen Beuteln, von schwachem Geruch. Noch schlechter ist das *schwedische*.

Bereitung. Sobald die Beutel ausgeschnitten, wäscht man sie äusserlich und räuchert sie.

Verfälschung. Mit Sand, geronnenem Blute, Bley und Steinen, Gummiharzen, Ammoniack, Sappan, Galbanum und Bibergeilpulver füllt man die

Hodensäcke kleiner Lämmer, und Ziegen, und verkauft sie für ächtes Bibergeil. Auch kommt es oft mit *Pech*, *Bocksblut*, mit *Honig* und andern Materien vermischet im Handel vor. Oft pflegen sie *Gallenblasen* von Kühen, Kälbern mit harzichten, gummichten und erdichten Körpern anzufüllen.

Veränderung. Das Bibergeil löset sich zum Theil im Wasser auf, und nimmt den eckelhaften, und etwas von dem feinen bitteren Theil in sich auf, der *Weingeist* zieht aber die Bitterkeit aus. Der *Äther* wird davon roth, der versüfste *Salpetergeist* scheint das kräftigste Auflösungs- mittel zu seyn. Bey der trocknen *Destillation* giebt das Bibergeil etwas ätherisches Oel, und flüchtiges Laugensalz.

Wirkung, flüchtig reizend, krampfstillend.

Arzneugebrauch. In der *Hysterie*, *Hypochondrie*, *Nervenfiebern*, selbst in der *Epilepsie*. *Ausserlich*, als *Riechmittel*.

Pharmazeutischer Gebrauch. Man bereitet daraus das *Bibergeilwasser*, die *Bibergeiltinktur* und die *Bibergeilkügelchen*. Auch wird es unter andere pharmazeutische Zubereitungen genommen. S. zuber. Mittel.

Kritische Kennzeichen. Man wähle dasjenige, welches schwer, in grössen harten Beuteln enthalten ist, die zerschnitten, eine zerreibliche, doch nicht ausgedörte, leberfarbene Substanz von einem durchdringenden starken Geruch, und eckelhaft bitterm, beissenden Ge-

Geschmack, mit sehr dünnen Häuten durchgezogen zeigt. Um den frischen Bibergeil zu trocknen, ist die atmosphärische Luft hinreichend, und dann ist es nöthig, ihn an einen kalten und trocknen Ort in wohlverschlossenen Gefässen aufzubewahren, damit er nicht verdirbt und die flüchtigen Theile verliert.

BISAM.

MOSCHUS. *)

Ursprung des Worts. Moschus, παρὰ τῆ ἐκ μέσῃ
ἑσόδῃ, i. e. quod e medio umbilico fundatur. Wahrscheinlich kommt es aus der arabischen Benennung *mesch* her.

Beschreibung. Der Bisam, (*Moschus*), ist eine trockne, etwas fett anzufühlende, aus kleinen körnerartigen, wenig zusammenhängenden, dem geronnenen Blute ähnlichen Klümpchen bestehende Substanz, welche sich unten am Bauche hinter dem Nabel des männlichen Bisanthiers in einem besondern behaarten, drey Zoll langen zwey Zoll breiten, äusserlich etwas erhabenen, innerlich mit Blutgefässen und Drüsen durchwebten eyförmigen Beutel befindet.

Farbe, dunkel röthlich, braun, auch rostig schwarz.

Ge-

*) *Moschus moschiferus. Linnæi.*

Geruch, stark, durchdringend, in der Nähe widerlich, in der Entfernung angenehm. *Geschmack*, bitter, scharf, nicht unangenehm.

Wesentliche Bestandtheile. Harzige und gallertartige Theile, in den ersten befindet sich das riechbare Wesen.

Vaterland. Tartarey, Siberien, China, Thibet, Amerika, wo dieses Rehähnliche Bisamthier in den höchsten Felsen wohnt, und sich von Laub der Bäume und Moosflechten ernähret. Im Handel kommen zweyerley Sorten von Bisam vor:

1) In *Beuteln*, und zwar

a) in Hühnerney förmigen, mit braunen kurzen Haaren besetzten Beuteln, welche eine sehr feine geruchvolle Materie enthalten. Diese kommen aus Thibet und Tunquin, und sind die besten.

b) In ähnlichen Beuteln, nur sind die Haare stärker und weiß von Farbe, auch der Geruch viel schwächer, dieser kommt aus Siberien, und ist weit unkräftiger.

2) In Gestalt von *Körnern*, ohne *Beutel*, doch diese sind jederzeit verfälscht.

Verfälschung.

1) Mit *geronnenem und getrocknetem Blute*, reibt man einen solchen Bisam mit vegetabi-

bilischem Laugensalz, so entsteht ein flüchtiger alkalischer Geruch.

- 2) Mit *gehackten Hoden*, und ähnlichen *Theilen des Moschusthieres*; der stinkende Geruch nach verbranntem Horn auf einem heißen Blech und die rückständige Kohle zeigen den Betrug.
- 3) Mit *Bleystücken*, diese erkennt man, wenn man einen solchen Mochus in einem glühenden Löffel zwischen Kohlen hält.
- 4) Mit *Asphalt*. Ein solcher Bisam schmilzt, da der ächte Bisam nur verraucht.
- 5) Sehr oft bemerkt man an den Beuteln eine *künstliche Nath*, man muß daher bey dem Einkauf darauf sehen, daß unter der obern haarichten Haut, die nicht zu dick, und nicht zu langhaarig seyn muß, sich allemahl ein dünnes, braunes Häutchen befindet.

Im reinsten Zustande erhalten wir ihn nie; weil der reine in China, wo seine Ausfuhr verbothen ist, gegen Silber aufgewogen wird.

Die Indianer prüfen auf dreyerley Art den Bisam:

- 1) Wiegen sie ihn in der Hand, und beurtheilen aus dem Gewicht die mehr oder mindere Verfälschung.

- 2) Nehmen sie einige Körner aus dem Beutel in den Mund.
- 3) Tauchen sie einen Faden in Knoblauchsaff, und ziehen ihn mit einer Nadel durch die Blase, riecht er nun nach Moschus, so ist letzterer gut.

Veränderung. Das Wasser, der Weingeist, Äther, das zerflossene Weinstein Salz, der Salmiakgeist und Salzgeist wirken einigermassen auf den Moschus, noch wirksamer aber sind der Schwefel- und Salpetergeist. Mit feuerbeständigen Laugensalzen gerieben, riecht er aromatisch, bey der feuchten Destillation nimmt das Wasser den Wohlgeruch mit sich, der Weingeist aber nicht.

Wirkung, reizend, krampfstillend, Nerven erregend.

Arzneugebrauch. Bey Krämpfungen, convulsivischen Krankheiten, als Epilepsie, Tetanus, Hydrophobie, Keichhusten. Bey Nervensiebern zur Erhöhung der Lebenskräfte.

Technologischer Gebrauch. Zum Parfumieren.

Kritische Kennzeichen. Man wähle den Moschus in nicht geöffneten Beuteln, in kleinen runden Körnern, die gekauet, nicht sandicht sind, dann glatt, glänzend, gelb werden, und alle oben angeführten Eigenschaften haben. Man verwahre ihn in wohlvermachten Gläsern, denn er ist sehr flüchtig.

DRITTER ABSCHNITT.

Säfte.

OCHSENGALLE.

FEL TAURI.)*

Beschreibung. Ein dicklicher zäher, in der Leber des *Ochsen*, (*Bos taurus domesticus*) zur Verdauung der Nahrungsmittel abgesonderter Saft, welcher in einem Birn förmigen, aus drey Häuten [zusammengesetzten Behältnisse, das man die *Gallenblase* nennt, sich befindet.

Farbe, gelblichgrün.

Geruch, eckelhaft, *Geschmack*, bitter.

Wesentliche Bestandtheile. Gerinnbare Lymphe, harziger Stoff, thierische Gallerte, Soda und Eisentheilchen.

Veränderung. Die Galle bleibt bey der Ruhe unverändert, nur durch das Alter und die Wärme geht sie in die Fäulniß über. Aus dem Wasserbade destillirt, erhält man ein geschmackloses Wasser, das bald in Fäulniß übergeht, und es bleibt eine trockne, gebrechliche grünliche Substanz zurück, welche man Gallenauszug, (*Fel inspissatum*, *Extractum bilis*) nennt. Im Wasser ist sowohl die Galle, als dessen
Aus-

*) *Bos taurus domesticus. Linnaei.*

Auszug auflösbar, von den mineralischen Säuren, dem Essig und Weingeist wird sie zersetzt. Mit ätherischen noch fetten Oelen und Butter vermischt sie sich nie, auch macht sie diese eben so wenig in Wasser auflösbar. Sie wirkt daher auch zur Tilgung fetter Flecke aus Stoffen nicht als Seife, sondern die Ursache liegt darinn, daß die Galle eine nähere Verwandtschaft zu den Stoffen hat, als die fetten Oele, und solche verdrängt.

Wirkung, reizend, auflösend. *Ausserlich*, wurmtreibend.

Arzneyngebrauch. Bey Magenschwäche, Gelbsucht, Wassersucht.

Pharmazeutischer Gebrauch. Die eingedickte Ochsen-galle. S. zuber. Mittel.

Technologischer Gebrauch. Zum Waschen seidener Strümpfe, Cattune, Zeuge u. s. w.

Kritische Kennzeichen. Gute Galle muß gelblich grün aussehen, und nicht faulicht riechen.

KUHMILCH.

LAC VACCINUM.

Beschreibung. Eine aus dem Blute bey den weiblichen säugenden Thieren in den Brüsten abgesetzte, undurchsichtige Flüssigkeit.

Farbe, weiß.

Geruch, angenehm, eigen. *Geschmack*, angenehm, mild, süßlicht.

Wesentliche Bestandtheile. Die Milch besteht aus einem fetten Oele, und kleisterartigen Bestandtheile, die durch Hülfe einer zuckerartigen Substanz im Wasser unvollkommen aufgelöset sind, und gleichsam eine thierische Emulsion darstellen, oder aus Wasser, Butter, Käse, und Milchzucker.

Veränderung. Durch die Ruhe wird die frische Milch zersetzt, auf ihrer Oberfläche sammlt sich eine dicke Substanz, der *Rahm*, (*Cremor lactis*), und nimmt man diesen hinweg, so heist die rüickständige Milch, *abgerahmte Milch*, (*Lac defloratum*). Sondert man diesen Rahm durch Bewegung von der noch anhängenden abgesonderten Milch ab, so erhält man ein fettes Oel, die *Butter*, (*Butyrum*), und die sodann abgerahmte, etwas säuerliche Milch heist *Buttermilch*, (*Lac ebutyratum*). Lälst man die abgerahmte Milch einige Zeit in gelinder Digestion stehen, so erhält man eine feste Sulze, der *Topfen*, (*Pars caseosa lactis*), und eine durchsichtige Flüssigkeit, das *Käswasser*, die *Molken*, (*Serum lactis*). Stellt man eine frisch gemolkene Milch an einen warmen Ort, und verhindert durch öfteres Umrühren die Absonderung der Butter und des Käses von den Molken, so geschieht die Gährung von letzteren weit langsamer. Die Weingährung ist um desto bestimmter, und man kann aus einer solchen Milch durch die Destillation einen wahren Alkohol erhalten. Alle Säuren bringen die Milch zum Gerinnen, eben so der Kälberma-

gen, der Magensaft u. s. w. Selbst bey höherer Temperatur gerinnt sie durch fortgesetztes Abdampfen. Luftgesäuerte Alkalien verwandeln sie in Gallerte. Vom Weingeist wird sie nicht angegriffen, Oele bleiben über ihr stehen. Durch die Destillation aus dem Wasserbade liefert sie ein unschmackhaftes Wasser, und der Rückstand ist ein trocknes Pulver, welches man *Milchauszug*, (*Extractum lactis*) nennt.

Verfälschung. Mit *Wasser*, *Mehl*.

Wirkung, nährend.

Arznegebrauch. Bey der Auszehrung, *Febri lenta nervosa*, selbst in der Lungensucht? Auch war sie vormahls in der Gicht sehr berühmt. Übrigens ein gutes Gegenmittel wider chemische Gifte.

Pharmazevtischer Gebrauch. Als Material zu pharmazevtischen Zubereitungen.

Technologischer Gebrauch. Aus der Milch erhält man durch die Gährung und Destillation einen sehr guten Brandtwein. Auch kann sie auf Essig genützt werden. Sonst dient sie zum Abhellen trüber Liqueurs, zur Bereitung des Milchzuckers. Die abgerahmte Milch wird auf magern Käsen benutzt.

Kritische Kennzeichen. Gute Milch muß ihre Farbe behalten, einen eigenen, angenehmen, süßlichen, etwas fetten Geschmack haben, und sich binnen 24 Stunden nicht von selbst scheiden,

den, auch keine rothe, blaue Flecken absetzen.

VIERTER ABSCHNITT.

Pflanzensalze.

a) *Süsse.*

MILCHZUCKER.

SACHARUM LACTIS.

Beschreibung. Ein wesentliches Salz der süßen Molken, welches gehörig gereinigt in weissen rhomboidalischen Krystallen anschießt.

Farbe, milchweifs.

Geruch, keiner. *Geschmack,* fad, süßlicht.

Wesentliche Bestandtheile. Der Milchzucker besteht aus den Grundlagen zweyer Säuren, wovon die eine mit Oxygen verbunden, die *Milchzuckersäure* bildet, die andere ein wahrer Zucker zu seyn scheint, und durch den Sauerstoff in Zuckerstoff verwandelt wird.

Vaterland. Schweitz, Lothringen.

Bereitung. Man kocht die Milch in grosser Menge, und bringt sie durch Eyer, die man über dem Feuer darunter rührt, zum Gerinnen; die auf diese Art erhaltenen Molken seihet man durch und dampft sie soweit ab, dafs nur der neunte oder zehnte Theil übrig bleibt, und die Molken

ken die Dicke eines dünnen Syrups erhalten, die nun der Ruhe und Kälte ausgesetzt, in kleinen gelblichen Krystallen anschliessen; diese Krystallen löset man von neuem in Wasser auf, kläret die Auflösung mit Eyweiss ab, seihet die Feuchtigkeit durch Tücher, die mit gelöschtem wohlausgewaschenem Kalke angefüllt sind, und dampft sie wie zuvor ab. Sehr selten erhält man aber durch diese Operation einen weissen Milchzucker, nur durch ein widerholtes Auflösen im Wasser, Durchsiehen und Abdampfen erhält man *schöne weisse* Krystallen, die an einem warmen Ort getrocknet, und in Schachteln, die mit weissem Papier gefüllt sind, gepackt, versendet werden.

Verfälschung. Mit gewöhnlichem *Zucker*; rührt man einen solchen Milchzucker mit Wasser an, so wird die Flüssigkeit allen Zucker auflösen, und ihn durch den allzusüssen Geschmack verrathen. Oft setzt man ihm auch *Alaun* zu, um ihn schön weiss zu erhalten, man entdeckt ihn, wenn man Bleysalpeter in eine solche Auflösung hinzusetzt, der als Bleyvitriol sich fället.

Veränderung. Der Milchzucker verhält sich wie der Zucker, nur braucht er bey 56° Fahrh. mehr als 7 Theile Wasser zu seiner Auflösung. Er schmelzt in der Hitze, und nimmt die Farbe des gebrannten Zuckers an, auch bey der Destillation erhält man dieselbe Producte, wie beym Zucker. Im reinsten Zustande wird er durch keine gegenwirkende Mittel getrübt, nur die Salpetersäure zerlegt ihn durch die Destillation in ein weisses Pulver, welches sich

sich wie eine wahre Säure verhält, und *Milchzuckersäure*, (*Acidum saccho-lacticum*) heisst, und in eine in langen Krystallen anschliessende Flüssigkeit, die eine wahre Zuckersäure ist.

Wirkung, stark nährend.

Arzneygebrauch. Als linderndes Mittel bey Husten, Lungensucht.

Pharmazevtischer Gebrauch. Für sich in Substanz als *Pulver*. S. zuber. Mittel.

Kritische Kennzeichen. Er muß sehr schön weiss seyn, und alle oben angeführte Eigenschaften haben.

b) *Alkalische*.

FLÜCHTIGES LAUGENSALZ.

ALCALI VOLATILE SICCCUM, CARBONAS
AMMONIAE.

S. zuber. Mittel.

FÜNFTER ABSCHNITT.

Thierische Oele.

a) *Weiche.*

B U T T E R.

B U T Y R U M.

Ursprung des Worts. *Butyrum*, quasi βῆρ, seu
bovis, τυρός, *caseus vel coagulum.*

Beschreibung. Ein von der Milch durch die Bewe-
gung abgesondertes fettes Oel.

Farbe, weiß, oder gelblich.

Geruch, keiner. *Geschmack*, angenehm, mild.

Wesentliche Bestandtheile. Wie der fetten Oele.

Bereitung. Die Butter, oder der ölichte Theil wird
in kühlen Kellern, am besten in reinen, flachen,
hölzernen, unten engen und oben weiten Ge-
fässen von der darinn befindlichen Milch von
freyen Stücken ausgestossen, die man nun
durch das Buttern, oder durch das Schlagen
des Rahms mit Wasser von den molkichten
und käsichten Theilen zu befreyen sucht. Die-
ses geschieht entweder in Rühr- und Butter-
fässern durch Schlagen oder durch Maschinen
mit Quetschen, oder in wagrecht liegenden
Fässern, wo sie in durchlöcherten, an einer
Welle befestigten Fächern herumgetrieben wird,
bis sich die Butter zusammenbegeben hat. Die
dar.

darüber stehende Feuchtigkeit nennt man *Buttermilch*. Man wäscht diese Butter alsdann eingemahl mit Wasser aus, und gebraucht sie so, oder, um sie länger aufzubewahren, salzt man sie ein, oder sie wird einem Monat zuvor, ehe man sie gebrauchen will, mit einem Gemenge von zweyen Theilen Kochsalz, einem Theile Zucker und eben so viel Salpeter, (man nimmt zu einem Pfund Butter 2 Loth von diesem Gemenge) eingeschmolzen, man nennt sie alsdann *Schmalz*, *Schmelzbutter*, (*Butyrum coctum*).

Veränderung. Die Butter schmilzt bey gelinder Hitze, und stockt wieder bey dem Erkalten. Der Desillation ausgesetzt, liefert sie ein wenig unschmackhaftes Wasser, eine sehr scharf riechende Säure, die *Fettsäure*, und ein übelriechendes Oel, das *Butteröl*, (*Oleum butyri*), der Rückstand ist eine animalische Kohle in geringer Menge. Bey einer höhern Temperatur entwickelt sich die Fettsäure nach und nach von der Butter, diese fängt daher an scharf zu riechen und zu schmecken, oder *ranzig* zu werden, doch kann dieser Fehler durch Abwaschen der Fettsäure mit Alkohol einigermaßen gehoben werden. Laugensalze bilden mit ihr eine wahre Seife.

Verfälschung. Um den Butter an Gewicht schwerer zu machen, mischen die Bauersleute *Toppfen* darunter. Auch pflegen sie ihn oft mit der Gilbwurzel zu färben.

Wirkung, erweichend, nährend.

Arzneygebrauch. Vormahls wurde die Butter mit verschiedenen Kräutern vermischt, und so als Kräuterbutter für Lungensüchtige anempfohlen. Jetzt gewöhnlich gegen mineralische Gifte, besonders den Bleybergwerken und Schmelzhütten arbeitenden ein nützlichcs Präservativ gegen Bleydämpfe und Bleykolick.

Pharmazentischer Gebrauch. Die ungesalzene Butter als Ingredienz einiger Salben. S. zuber. Mittel.

Diätetischer Gebrauch. Das beste und gesündeste fette Gewürz der Speisen. Frische Maybutter auf Brod gestrichen, giebt ein sehr kostbares nährendes Frühstück ab.

Technologischer Gebrauch. Zum reinigen der Oelgemälde von Flecken, die selbst der Seife widerstehen, z. B. von Harz, Pech u. s. w.

Kritische Kennzeichen. Gute Butter muß gelblich seyn, nicht zu gesalzen, sauer, oder ranzig schmecken, auch keine fremdartigen Klümpchen enthalten.

SCHWEINFETT.

PORCI AXUNGIA. *)

Ursprung des Worts. *Axungia*, ab *axi*, weil dieses Fett zum Einschmieren der Wagenaxe gebraucht wird.

Be-

*) *Sus scrofa*, *Linnaei*.

Beschreibung. Ein weiches, gleichsam körniges, übrigens dem Hammeltalg ähnliches, fettes Oel, welches zwischen den Eingeweiden des Schweins, (*Sus scrofa*) befindlich ist.

Farbe, weiß.

Geruch, angenehm, fettartig. *Geschmack,* mild.

Wesentliche Bestandtheile. Fettsäure, thierisches fettes Oel.

Wirkung, erweichend.

Arzneugebrauch. Vormahls wurden die Fettarten bey innerlichen Geschwüren vom gemeinen Mann in Mißbrauch gezogen.

Pharmazeutischer Gebrauch. Das gereinigte Schweinfett. Als Material zu Salben und Pflaster. S. zuber. Mittel.

Diätetischer Gebrauch. Im gemeinen Leben in der Küche, wozu es ausgeschmolzen, und jederzeit, ehe man es bräucht, mit Wasser ausgewaschen wird, damit der unangenehme Geruch sich verliere.

Technologischer Gebrauch. Zur Wagenschmiere.

Kritische Kennzeichen. Gutes Schweinfett muß nicht gelblich aussehen, sich nicht ziehen lassen, keinen ranzichten Geruch und Geschmack haben.

b) *Feste.*

HIRSCHTALG.

SEVUM CERVINUM.)*

Beschreibung. Ein in dem Körper des Hirsches verbreitetes Fett, das sich schon abgesondert in dem Zellgewebe befindet.

Farbe, weiß.

Geruch, schwach, fettartig. *Geschmack,* schwach, mild.

Wesentliche Bestandtheile. Hydrogen, Sauerstoff, überhaupt der fetten Oele.

Wirkung, erweichend.

Arzneugebrauch. Als äusserliches Mittel bey Fissuren der Brüste.

Pharmazeutischer Gebrauch. Als Material zu Verfertigung der *Pflaster* und *Salben*. S. zubereitete Mittel.

Kritische Kennzeichen. Hat vor dem Rindstalg keinen Vorzug.

H.A.M.

*) *Cervus Elephas, Linnæi.*

HAMMELTALG, SCHÖPSENTALG.

SEVUM OVILLUM. *)

Beschreibung. Ist das in dem Körper des Schaa-
fes, (*Ovis aries*), verbreitete Fett, welches
schon abgesondert in mehreren Theilen, be-
sonders im Zellgewebe sich befindet.

Farbe, weiß.

Geruch, sehr schwach, fettartig. *Geschmack,*
schwach, mild.

Wesentliche Bestandtheile. Wie des Hirschtalges,

Veränderung. Mit Wasser läßt er sich nicht ver-
mischen, wohl aber mit Harz, Wachs und
Terpenthin. Mit ätzenden Alcalien vereinigt
er sich zur Seife, verbrennt mittelst eines
Dochtes mit einer Flamme, giebt bey der De-
stillation eine Säure, gelblichtes Oel, und
läßt eine Kohle zurück.

Wirkung, erweichend, wie der übrigen Talgarten.

Arzneugebrauch. Da er jederzeit frisch zu erhal-
ten ist, so verdient er vor andern den Vorzug
zu Salben.

Pharmazeutischer Gebrauch. Dieser Talg würde
mit mehrerem Vortheil als der Hirschtalg in
der Pharmazie angewendet werden können, da
je-

*) *Ovis Aries, Linnæi.*

jener meistens verfälscht ist, auch durch das Alter gelber und schlechter wird.

Diätetischer Gebrauch. In der Küche.

Technologischer Gebrauch. Zum Lichterziehen, auch um andere Talgarten zu verfälschen.

Kritische Kennzeichen. Guter Talg muß rein hart, weiß seyn, sehr schwach riechen und schmecken.

WALLRATH,

SPERMA CETI. *)

Ursprung des Worts. *Sperma*, weil man ihn vormahls fälschlich für den Saamen des Pottfisches hielt. *Ceti*, weil der Pottfisch zu den Wal-fischarten gehöret.

Beschreibung. Eine erhärtete, fettartige, aus kleinen Schuppen oder Blättchen bestehende Substanz, die fettig, bröcklich sich anfühlen läßt, und in einer dreyeckichten mit Haut überzogenen Knochenhöle des *Pottfisches*, (*Physeter macrocephalus*) gefunden wird.

Farbe, weiß.

Geruch, eigen, nicht unangenehm. *Geschmack*, fett, schmierig, unangenehm.

Va-

*) *Physeter macrocephalus. Linnæi.*

Vaterland. Der Ocean, zwischen Norwegen und Amerika, wo der Pottfisch im Wasser sich aufhält.

Bereitung. Da der aus den Wallfischen genommene Wallrath sehr unrein ist, gelb aussieht, nach Thran riecht, so muß er gereinigt werden. Dieses geschieht:

- 1) Vom Blut und Gehirn, durch Auswaschen mit Wasser, und Durchsiehen.
- 2) Von unangenehmem tranichten Oele durch Pressen, und da sich nicht alles abscheiden läßt, so legt man den in Stücke zerschnittenen Wallrath 24 Stunden in eine von Asche und Kalk bereitete Lauge, die man alsdann absondert, und den Wallrath in der Luft und Sonne trocknet. Oft sieht man ihn schon auf dem Meere schwimmen, da er entweder in andern verfaulten Wallfischen seinen Ursprung hat, oder er kann von diesen verschüttet werden, wenn das Gehirn derselben, das nicht durch Knochen, sondern durch eine dicke und starke Haut bedeckt ist, von den Schwerdt - Säge - oder Einhornfischen verletzt ist.

Wirkung, erweichend.

Arzneygebrauch. Bey der Heiserkeit, Husten. *Ausserlich,* bey aufgesprungenen Lippen.

Pharmazevtischer Gebrauch. Als Material zum Spermazetpflaster, S. zuber. Mittel.

Krit-

Kritische Kennzeichen. Er muß weiß und fettartig seyn, da er leicht ranzigt wird, so muß er in einem wohlverschlossenen Gefäße aufbewahret werden. Sehr leicht ersetzt der reine Rindstalg zum äusserlichen Gebrauch, und die frischen, milden, vegetabilischen Oele ein so weit hergeholtes, meist ranzigtes Fett.

Z W E Y T E S K A P I T E L.

Von den Vögeln.

Die Vögel besitzen ein warmes, rothes Blut, sind befedert, legen Eyer, aus denen sie ihre Jungen ausbrüten, die sie nicht mit Milch saugen. In der Pharmazie gebrauchen wir die frischen Eyer der Hühner.

ERSTER ABSCHNITT.

Eyer der Vögel.

HÜHNEREY.

*OVUM GALLINACEUM. *)*

Beschreibung. Die Eyer der Hühner, deren Gestalt schon hinlänglich bekannt ist, bestehen aus fünf Bestandtheilen.

1) Aus der *Schaale*, (*Testa*), welche dünne, hart und zerbrechlich ist.

2)

*) *Phasianus Gallus. Linnæi.*