

ches Del enthalten. Die wohlriechenden Oele und Essenzen von diesen Blumen, die man aus Italien zu uns bringt, werden auf diese Art bereitet. Man kann diese wohlriechenden Theile wieder von dem Del absondern und dem Wasser oder Weingeist mittheilen, wenn man dasselbe mit diesen Feuchtigkeiten destillirt.

### Viertes Hauptstück.

Die Art frische Pflanzen und die von ihnen zubereiteten Aufgüsse u. s. w. durch Zucker und Honig aufzubehalten.

### Erster Abschnitt.

#### Conserven.

Die Conserven sind Zusammensetzungen von frischen Pflanzen oder ihren Theilen und Zucker, die man durch Stossen in eine gleichförmige Masse vereinigt hat.

Man hat diese Art von Zubereitungen erfunden, um dadurch einfache Mittel ohne sie zu trocknen, in einer bequemen Gestalt mit so wenig Veränderung als möglich, in ihren natürlichen Kräften zu erhalten. Es geschieht auch dieses bey einigen mit sehr gutem Vortheile. Man kann auf diese Weise Vegetabilien, deren Kräfte bey dem Trocknen verlohren gehen, lange Zeit unbeschädigt aufbehalten. Denn wenn man das Gefäß, worinnen sie aufbehalten werden, gut verstopfet, so bleiben gemeiniglich ihre wirklichen Theile unverändert und verfliegen auch nicht. Der Zucker aber verhütet die Verderbung der sonst die vegetabilischen Säfte unterworfen sind.

Unter-



Es werden aber unterdessen doch die Kräfte einiger Mittel, durch diese Bereitung verändert. Die schleimichten Dinge verlieren, wenn sie lange mit Zucker aufbehalten werden, etwas von ihrem klebrichten Wesen, und die zusammenziehenden Mittel bekommen einen gelindern Geschmack. Viele der wohlriechenden Blumen sind von einem so zarten und feinen Gewebe, daß sie ihre besondern Kräfte fast gänzlich durch das Stossen oder Zerquetschen verlieren.

Man sieht überhaupt leicht ein, daß wegen der großen Menge Zucker die hinzukommt, blos aus sehr wirksamen Sachen Conserven können zubereitet werden, wenn sie als Arzneymittel einen besondern Nutzen haben sollen. Man bedient sich auch ansezt derselben blos um durch sie wirksamere Arzneymittel zu unterstützen, oder verschiedene Mittel mit einander zu verbinden. Vermittelst ihrer kann man die schweren Pulver, als das versüßte Quecksilber, die Kalche von Eisen und andere Zubereitungen oder mineralische Körper die mit flüssigen und weniger dichten Sachen, als Syrupen u. s. w. sich nicht vereinigen, sehr gut in Bissen oder Pillen bringen.

Die Apotheken waren sonst mit vielen ganz unnützen Conserven angefüllt. Bey den wenigen die man noch beybehalten, ist solches entweder wegen ihres angenehmen Geruchs, oder weil sie als Arzneymittel zu einigen Absichten dienen, geschehen. Man nimmt gemeinlich von ihnen so viel als die Größe einer Muscatennuß beträgt, oder eine oder zwey Messerspitzen voll. Es ist aber überhaupt kein großer Schade zu befürchten, wenn man auch hierinnen ein wenig zu viel thut.



Allgemeine Regeln,  
die bey der Bereitung der Conserven zu beobach-  
ten sind.

Man reinigt die Blätter von ihren Stielen, die Blumen aber von ihrem Reich, stößt (\*) sie alsdenn in einem marmornen Mörser erstlich vor sich allein zu einer weichen Masse, setzt darauf dreyimal so viel guten weißen Zucker, als sie schwer sind, nach und nach hinzu, und stößt und reibt endlich alles so lange, bis es zu einer gleichförmigen Masse wird. (\*\*)

Man muß den Zucker, ehe man ihn mit den vegetabilischen Körpern vermischt, vor sich allein stossen und durchsieben, weil er sonst nicht so fein wird, als er seyn muß, wenn er sich recht mit den andern Bestandtheilen vereinigen soll. Einige Vegetabilien, z. B. die Pommeranzenschaalen, können durch das bloße Stossen im Mörser nicht fein genug gemacht werden. Man thut daher am besten wenn man solche von der Frucht abreiben oder abkratzen läßt, sodann gut mit Zucker vermischt, und diese Mischung einige Wochen lang in einem verstopften Gefäß aufbehält, da sie sich denn viel leichter weich stossen lassen. Diese Schaalen und die Rosenknospen werden gemeiniglich in einer hölzernen Mühle, die besonders darzu gemacht ist, klein gerieben.

Confer-

(\*) Sie müssen vorher so klein als möglich zerschnitten werden. U. d. Ueb.

(\*\*) Das Verhältniß vom Zucker ist hierbey zu stark. Man kann gleiche oder höchstens zwey Theile Zucker nehmen. U. d. Ueb.



Conserua foliorum cochleariae hortensis.

Conserve von den Blättern des Garten-Löffelkrauts.

Lond. und Edinb. Dispens.

Dieses ist die einzige Weise auf die das Löffelkraut in Substanz, ohne seine Kräfte gänzlich zu verlieren, aufbehalten werden kann. Diese Conserve behält den völligen Geschmack und die Kräfte des Löffelkrauts lange Zeit, z. B. ein oder zwey Jahr lang, woserne das Gefäß nur gut verstopft und an einem kühlen Orte verwahret wird. Man kann sie scorbutischen Personen drey oder viermal des Tages oder noch öfterer geben, ohnerachtet man sie mehr zu andern Mitteln von einer ähnlichen Beschaffenheit hinzusetzt, als sie vor sich allein gebrauchet. Sie ist bey rheumatischen Zufällen ein vortrefflicher Zusatz zu der Aronwurzel, und es kann auf solche Art diese Wurzel frisch in ziemlich starker Dosis genommen werden, ohne daß die Patienten über den außerordentlichen scharfen Geschmack klagen, den dieselbe, wenn sie in Substanz gebraucht wird, zu haben pflegt. Wenn man eine Unze frische Aronwurzel zu einem Brey stößet, und mit vier Unzen oder weniger von der Conserve von Löffelkraut wohl vermischt, so bekommt man ein Mittel, worinnen der scharfe Geschmack des Arons kaum merklich ist, und welches ich mit gutem Nutzen eine Muscattennuß groß, zwey oder drey mal des Tages nehmen lassen. Will man die Schärfe des Arons noch mehr mäßigen, so kann man, ehe man die Conserve darzu thut, zuvor die Aronwurzel mit einer gleich schweren Menge von gepulverten arabischem Gummi wohl vermischen.

N 2

Conser-



*Conserua foliorum luiulae (acetosellae.)*

Conserve von den Blättern des Sauerklees.

Lond. und Edinb. Dispens.

Dieses ist eine sehr schöne und angenehme Conserve. Sie hat einen säuerlichen Geschmack und einen besondern Geruch, den einige mit dem Geruch des grünen Thees vergleichen. Man gebraucht sie nur in hitzigen Krankheiten, um von Zeit zu Zeit den Durst damit zu stillen und den Mund und Schlund abzukühlen. Man kann sie mit Nutzen mit der vorhergehenden Conserve verbinden, deren Kraft sie nicht nur in etwas vermehrt, sondern auch ihren Geschmack verbessert.

*Conserua foliorum menthae vulgaris.*

Conserve von den Blättern der Münze.

Lond. Dispens.

Diese Conserve behält den Geschmack und die Kräfte des Krauts. Man braucht sie bey einem schwachen Magen und Aufstossen oder Neigung zum Brechen, da sie denn oft in Fällen, wo hitzigere und wirksamere Zubereitungen nicht so dienlich seyn würden, gute Dienste leistet.

*Conserua foliorum rutae.*

Conserve von Rautenblättern.

Lond. Dispens.

Man giebt sie von einem Quentchen bis zu einer halben Unze bey Unreinigkeiten der ersten Wege, zur Beförderung der Verdauung, und in hysterischen Krankheiten. Sie reizet die festen Theile ganz gelinde, verdünnet die zähen Säfte und erregt die natürlichen Abson-

son-



sonderungen. Einige haben geglaubt, daß sie, des Morgens früh genommen, die schädlichen Wirkungen einer ansteckenden Luft oder giftiger Ausdünstungen verhüten könnte.

*Conserua summitatum absinthii maritimi.*

Conserve von den Spizen des Seevermuths.

Lond. Dispens.

Diese Conserve ist in der Wassersucht sehr angepriesen worden. Matthiolus erzählt, daß durch sie, ohne den Gebrauch eines andern Mittels, verschiedene Personen von dieser Krankheit völlig geheilet worden. Wenn solche von einer bloßen Erschlaffung der festen Theile herrührt, so kann dieses Mittel, wenn es einige Zeit nach einander gebraucht wird, in der That einige Dienste leisten, da es ein gutes und gelinde stärkendes Mittel ist. Man giebt es zu einer halben Unze, etwan drey Stunden vor der Mahlzeit.

*Conserua florum lauendulae.*

Conserve von den Lavendelblumen.

Lond. Dispens.

Diese Conserve ist bey weitem nicht so wohlriechend als die Lavendelblumen selbst. Sie ist aber doch noch ziemlich angenehm, und wird bisweilen als ein gelindes herztärkendes Mittel, wie auch bey schwachen Nerven gebraucht.

*Conserua florum maluae.*

Conserve von den Pappelblumen.

Lond. Dispens.

Man hält sie für ein erweichendes Mittel, und sie wird bisweilen als ein solches bey Brustkrankheiten

N 3

und



und Beschwerden der Urinwege gebraucht. Sie ist die unbedächtigste von allen Conserven, und es scheinen auch die Pappelblumen selbst wenig Kräfte zu besitzen.

Conserua florum rosarum rubrarum immaturarum.

Conserve von rothen Rosenknospen.

Lond. und Edinb. Dispens.

Es ist dieses eine sehr angenehme und nützliche Conserve. Man giebt öfters ein oder zwey Quentchen davon in warmer Milch aufgelöst, als ein gelindes zusammenziehendes Mittel bey einem schwachen Magen, wie auch in Husten und der Schwindsucht. Es werden in den deutschen Ephemeriden einige Beyspiele erzählt, wo eine sehr gefährliche Schwindsucht blos durch den fortgesetzten Gebrauch dieses Mittels geheilt worden. In einem solchen Falle wurden in einem Monat zwanzig, und in einem andern dreyßig Pfund dieser Conserve genommen. Riverius führt einige andere ähnliche Beyspiele an.

Conserua florum rosmarini.

Conserve von Rosmarinblumen.

Lond. und Edinb. Dispens.

Durch das Stossen geht der größte Theil des besondern angenehmen Geruchs der Blumen von Rosmarin verlohren, daher die Conserve nur wenig davon besitzt. Es pflegen deswegen auch einige dieselbe mit Rosmarinblättern, die ihren Geruch beim Stossen behalten, zu bereiten, oder wenigstens noch etwas von diesen Blättern zu den Blumen hinzuzuthun. Man verordnet dieselbe bey einer Schwäche der Nerven und als ein gelindes herzstärkendes Mittel.

Conser-



Conserua fluedinis corticum aurantiorum  
Hispalensium.

Conserve von Sevilischen Pommeranzenschaalen.  
Lond. und Edinb. Dispens.

Dieses ist eine sehr schöne Conserve die alle Kräfte der Pommeranzenschaalen enthält, und nicht nur kräftig, sondern auch sehr gut zu nehmen ist. Es ist ein angenehmes, erwärmendes, magenstärkendes, bitteres Mittel, und wird zu diesem Endzweck öfters gebraucht.

Conserua fructus cynosbati.

Conserve von Hanebutten.  
Lond. und Edinb. Dispens.

Man hat die Hanebutten in eine Conserve zu bringen, weniger Zucker, als bey den oben erzählten Dingen nöthig. Man braucht zu zwölf Unzen des Marks der reifen Frucht, blos zwanzig Unzen Zucker.

Diese Conserve steht als ein gelindes, anhaltendes und zusammenziehendes Mittel in einigem Ansehen. Man läßt davon drey bis vier Quentchen oder mehr auf einmal bey gallichten Durchfällen, einer Schärfe des Urins und bey einem verdorbenen Magen nehmen. Der Apotheker muß bey der Bereitung dieser Conserve sehr sorgfältig verfahren. Denn es bleiben leicht in dem Marke einige von den stachlichten Fasern, mit denen die Frucht inwendig überzogen ist zurück, die, wenn sie in der Conserve gelassen werden, den Magen so reizen können, daß sie Erbrechen verursachen.



Conserua prunorum siluestrium.

### Conserve von Schlehen.

Lond. Dispens.

Wirf die Schlehen ins Wasser, und setze solches über das Feuer bis sie weich werden, doch trage Sorge, daß sie nicht auffspringen. Nimm sie sodann aus dem Wasser, presse ihr markiges Wesen heraus, und vermische damit dreymal so schwer feinen weißen Zucker.

Diese Conserve ist ein gelindes zusammenziehendes Mittel, und kann als ein solches zu drey Quentchen oder einer halben Unze gegeben werden. Ihre zusammenziehende Kraft wird stärker oder schwächer seyn, nachdem die Schlehen mehr oder weniger reif sind, und die Conserve selbst längere oder kürzere Zeit aufbehalten worden ist.

### Zweyter Abschnitt.

#### Ueberzuckerte Sachen (Condita.)

Man bereitet dieselben indem man die frischen Vegetabilien erst in Wasser, und sodann in Syrup oder einer Auflösung von Zucker im Wasser kocht. Hierauf hebt man sie entweder in dem Syrup auf, oder nimmt sie heraus und trocknet sie, daß sich der Zucker darauf candiret. Dieses letztere ist die gewöhnlichste Art.

Es werden bey diesem Verfahren einige der besten Theile der Vegetabilien durch das Wasser herausgezogen, die also in der Bereitung nicht enthalten sind, weil man hier mehr auf den guten Geschmack als auf die Heilkräfte siehet. Man siehet auch in der That die mei-



meisten Zubereitungen dieser Art mehr für ein Zuckerwerk, als ein Arzneymittel, und mehr für eine Arbeit der Zuckerbecker, als der Apotheker an. Es würde daher überflüssig seyn die Dosis von jedem Stücke das zu diesen Zubereitungen kommt, genau zu bestimmen, oder besondere Anmerkungen über die Art und Weise sie zuzubereiten, zu machen.

## Radix eryngii condita.

## Ueberzogene Mannstreuurzeln.

## Lond. Dispens.

Koche sie im Wasser bis sich die Rinde leicht loschält; wenn solches geschehen so spalte sie in der Mitte, nimm das Mark heraus und wasche sie drey oder viermal in kaltem Wasser. Nimm zu jedem Pfunde dieser so zubereiteten Wurzeln, zwey Pfund feinen Zucker, der in einer gehörigen Menge Wasser aufgelöset werden muß. Gese dieses Zuckewasser über das Feuer, thue die Wurzeln, sobald es zu kochen anfängt, hinein, und fahre mit dem Kochen so lange bis die Wurzeln weich sind, fort.

Auf diese Art werden auch überzogen:

## Angelicae caules.

## Angelikenstengel.

## Cortex aurantiorum conditus.

## Eingemachte Pommeranzenschaalen.

## Lond. Dispens.

Weiche frische Sevillische Pommeranzenschaalen in Wasser ein, und wiederhole dieses immer mit frischem Wasser, so lange, bis sie ihre Bitter-



keit verlieren. Löse alsdenn eine hinlängliche Menge feinen Zucker in Wasser auf, und koche die Pommeranzenschaalen so lange darinnen, bis sie weich und durchsichtig werden.

Auf gleiche Weise werden auch überzogen:

*Limonum cortices.*

**Citronenschalen.**

Lond. Dispens.

Wie auch auf die nämliche oder eine ähnliche Weise:

*Radices Angelicae.*

**Angelikenzwurzeln.**

Edinb. Dispens.

*Radices Helenii.*

**Alanzwurzeln.**

Edinb. Dispens.

Man kann auch alle Arten von Früchten, Blumen und Saamen einmachen, wenn man sie in Syrup aufbehält, oder mit Zucker überziehet. Allein diese Art von Zubereitungen gehören kaum vor den Apotheker.

Die Muscatennüsse und den Ingwer bringt man schon aus Ostindien eingemacht zu uns. (Edinb. Dispens.)

*Mars saccharatus.*

**Ueberzuckerte Eisenfeilspäne.**

Edinb. Dispens.

Thue eine Menge Feilstaub von Eisen in einen kupfernen Kessel der über einem gelinden Feuer stehet. Gehe nach und nach zweymal so schwer weißen



weißen Zucker hinzu, der zu der Consistenz des Zuckerkands gekocht worden, und mit dem man zuvor ein Quentchen Krafmehl auf jedes Pfund vermischt hat. Schüttele den Kessel beständig herum, daß der Feilstaub mit dem Zucker überzogen wird, und verhindere sorgfältig, daß der Zucker nicht in Klumpen zusammen bäckt.

Dieses ist eine ganz gute Zubereitung des Eisens, die aber bis jetzt bloß die Zuckerbecker verfertigt haben. Es stund zwar dieselbe schon in den vorigen Ausgaben des Edinburgischen Dispensatoriums; allein man kann nach der daselbst vorgeschriebenen Art fast unmöglich verhindern, daß sie nicht in Stücken zusammen bäckt. Man hat nunmehr dasjenige entdeckt, was man hinzusetzen muß, wenn dieses verhütet werden soll, woraus die Zuckerbecker zuvor ein Geheimniß machten. Es ist nichts als ein wenig Krafmehl, das man zum Zucker thut. Man kann diese Bereitung zu einem halben Quentchen in allen Fällen, wo Mittel von Eisen nöthig sind, geben. (Siehe den ersten Theil unter dem Titul: Ferrum.)

### Dritter Abschnitt.

#### Eingemachte Säfte (Gelatinae).

Diese Bereitungen bestehen aus den Säften der Früchte und aus Zucker, die man miteinander vermischt und bis zur gehörigen Dicke einkocht. Außer dem zugesetzten Zucker, scheint auch noch das Kochen eine Veränderung in den Kräften der Säfte hervorzubringen. Die frischen Säfte der Sommerfrüchte pflegen leicht in eine Gährung zu gerathen. Dieses geschieht, wenn sie gekocht worden, nicht mehr so leichte, und sie pflegen auch



auch alsdenn weniger Blähungen und Bauchgrimmen zu verursachen, oder den Durchfall zu erregen; ob sie gleich ihre Kraft, der Fäulniß und Entzündung zu widerstehen, und aufzulösen oder zusammenzuziehen, noch immer in einem sehr starken Grade besitzen.

Gelatina seu miua cydoniorum.

Quittenmuß.

Edinburg. Dispens.

Nimm drey Pfund gereinigten Quittenfaß und ein Pfund weißen Zucker. Laß es gelinde bis zu einer gehörigen Dicke einkochen.

Es ist dieses ein nützliches, kühlendes und anhaltendes Mittel. Man giebt es bey einer Schwäche des Magens, einer Neigung zum Brechen, Durchfällen und Ruhren, die von einem verderbten Magen oder einer gallichten Schärfe herrühren. Am besten wird es in einer kleinen Dosis, zu einem oder zwey Theelöffeln voll, von Zeit zu Zeit, entweder vor sich, oder in einem schicklichen Getränke genommen.

Gelatina berberorum.

Eingemachte Berberbeeren.

Edinb. Dispens.

Nimm ein Pfund Berberbeeren (\*), die man von ihren Stielen gereinigt, und thue eben so viel weißen Zucker hinzu. Koche es bey einer gelinden Hitze zu einer gehörigen Dicke;  
und

(\*) Sie müssen vorher zerquetscht werden. U. d. Neb.



und drücke die Gallerte alsdenn durch ein Stück Flannell.

Gelatina ribesiorum.

Eingemachte Johannisbeeren.

Edinb. Dispens.

Diese werden auch auf die vorige Weise zubereitet.

Bei diesen Bereitungen erspart man die Mühe des Auspressens, weil diese weichen Früchte ihren Saft leicht von sich geben, der sich mit dem Zucker unter der Bereitung verbindet. Die Gallerten von Berber- und Johannisbeeren sind beyde angenehm säuerlich und kühlend, und werden daher gebraucht, den Mund und Hals bey Fiebern und Entzündungen anzufeuchten. Wenn sie im Wasser aufgelöst werden, so machen sie ein nützliches verdünnendes Getränke, das seifenartig ist, und sich mit dem Blute oder Blutwasser vermischt, wenn solches, wie bey einigen Arten von Fiebern zu geschehen pfleget, verdickt ist; in welchem Falle das bloße Wasser mit dem Urin fast unverändert abgeht. Wegen eben dieser Eigenschaft sind sie auch in chronischen Krankheiten dienlich, wenn solche von einer Verstopfung der Eingeweide entstehen, oder sich starke Hitze bey ihnen findet; auch haben sie, in Menge und anhaltend gebraucht, bey galligten Bauchflüssen und der faulenden Art des Scorbutis bisweilen gute Dienste geleistet. Boers haave empfiehlt diese Art von Zubereitungen sehr in demjenigen Scorbut, welchem besonders die Seefahrenden unterworfen sind.

Bier-



## Vierter Abschnitt.

## Syrupe.

Die Syrupe sind gesättigte Auflösungen von Zucker, die man durch bloßes Wasser, oder durch mit Wasser oder Wein gemachte Aufgüsse, oder durch vegetabilische Säfte bereitet hat. Man hielt sie sonst vor weit wirksamere Mittel, als man jetzt zu thun pflegt. Es wurden in vorigen Zeiten die Syrupe und destillirten Wasser als die stärksten blutreinigenden Mittel angesehen, so, daß man nie eine verderbte Feuchtigkeit abzuführen suchte, woserne man dieselbe nicht erst durch einen anhaltenden Gebrauch dieser Mittel, zur Ausführung geschickt gemacht hatte. Daher hat die erstaunende Menge von beyden Arten dieser Zubereitungen, die wir in den Dispensatorien antreffen, ihren Ursprung genommen; und man hat auch bey der Bereitung von beyden gleiche Fehler begangen. Denn so wie man viel destillirte Wasser von solchen Sachen bereitete, die bey dem Destilliren gar keine wirksamen Theile von sich geben konnten, so hat man auch viel Syrupe von Mitteln verfertigt, die, wenn man sie in einen Syrup bringt, nicht in einer solchen Menge genommen werden können, daß sie ihre Wirkung zu äußern vermögend sind. Denn der Zucker macht allemal zwey Drittel eines jeden Syrups aus, und der übrige dritte Theil bestehet größtentheils aus einer wäsrichten Feuchtigkeit.

Man sieht anjetzt die Syrupe hauptsächlich als Mittel an, Dinge von größerer Wirksamkeit in den Körper zu bringen, und bedient sich derselben, die Tränkchen und Julepe zu versüßen, die leichtern Pulver in Bissen, Pillen und Latwergen zu geben, und zu andern ähnlichen Absichten. Einige

ge



ge kann man auch mit Recht selbst als Arzneymittel ansehen, z. B. den Safran- und Creusdornen-Syrup.

**Allgemeine Regeln,**  
die bey der Bereitung der Syrupe zu beobach-  
ten sind.

1)

Bei Bereitung der Abkochungen, die zu den Syrupen dienen, muß man alle die Regeln beobachten, die oben in Ansehung der Bereitung der Abkochungen überhaupt vorgeschrieben worden sind. Die zu den Abkochungen und Aufgüssen dienenden Vegetabilien müssen trocken seyn, woserne das Gegentheil nicht ausdrücklich verordnet wird.

2)

Nach dem Londonschen Dispensatorium darf nur der feinste oder doppelt-raffinirte Zucker genommen werden.

In dem Edinburgischen aber ist die Vorschrift zur Verfertigung kürzer. Was die Syrupe anbelangt, die ohne Kochen bereitet werden, so ist es der Willkühr des Apothekers überlassen worden, ob er doppelt-raffinirten oder ordentlichen weißen Zucker nehmen will. Den letztern soll er zur Bereitung dieser, nicht aber der andern, Syrupe reinigen, indem er ihn in Wasser auflöset, diese Auflösung mit Eyweiß abklärt, und einkocht, bis sie dicke wird; wobey der bey dem Kochen oben aufsteigende Schaum abgenommen werden muß.

Man hat die Syrupe, die man durch das Kochen bereitet, gemeiniglich mit dem Eyweiß erst alsdenn abgekla-



gekläret, wenn der Zucker schon in der Abkochung der Pflanze aufgelöset worden. Es scheint dieses aber der Bereitung selbst nicht zuträglich zu seyn. Denn es werden, indem man die Unreinigkeiten des Zuckers absondert, auch viel von den würksamen Theilen, die das Wasser zuvor aus den Vegetabilien aufgenommen, zugleich mit abgeschieden. Es ist auch überhaupt das Abklären und Abschäumen des Zuckers nicht sehr anzurathen. Denn es wird derselbe hierdurch keinesweges so vollkommen gereinigt, als man erwarten sollte; weil diejenigen, die den Zucker raffiniren, auch nachher noch viel ölichtes Wesen davon absondern, das Personen, die einen schwachen Magen haben, unangenehm ist. (Siehe den ersten Theil, den Artikel: saccharum.) Es scheint daher am besten zu seyn, wenn man zu allen Syrupen, und selbst zu denen purgirenden, feinen Zucker nimmt, welche letztern man sonst mit schlechtem Zucker, der auch ein wenig abführet, zuzubereiten pfleget. Denn da die Purgiermittel überhaupt eckelhaft zu nehmen sind, so ist es nicht gut, wenn man noch etwas zusetzet, das sie noch widriger macht.

3)

Wo das Gewicht des Zuckers nicht ausdrücklich angegeben ist, da muß man neun und zwanzig Unzen davon auf jedes Pfund oder Pinte der Feuchtigkeit nehmen. Der Zucker muß gepülvert und in der Feuchtigkeit vermittelst eines Wasserbades aufgelöset werden, wo nicht ausdrücklich das Gewicht verordnet ist. (Lond. Disp.)

Ohnerachtet bey verschiedenen Syrupen doppelt so viel Zucker, als die Feuchtigkeit beträgt, zu nehmen vorgeschrieben worden, so ist doch

ge-



gemeiniglich eine geringere Menge zureichend. Man löse daher erst in der Feuchtigkeit eben so viel Zucker auf, als ihr Gewicht beträgt, und setze nach und nach immer etwas gestoßenen Zucker so lange hinzu, bis ein wenig Zucker auf den Boden liegen bleibt, welcher auch nachher noch aufgelöset wird, wenn man den Syrup in ein Wasserbad setzet. (Edinb. Disp.)

Es muß in den Syrup so viel Zucker seyn, als die Feuchtigkeit in der Kälte aufgelöst erhalten kann. Ist mehr darinnen, so sondert sich ein Theil davon ab, und wird zu Crystallen oder Zuckerkand. Ist aber weniger vorhanden, so wird der Syrup leicht, sonderlich bey warmer Witterung, zu gähren anfangen, und zu einer weinartigen oder sauren Feuchtigkeit werden. Wenn sich, bey Entstehung der Zuckercrystallen im Syrup, bloß der überflüssige Zucker absonderte, so würde dieses keinen Schaden thun. Allein man findet, daß, wenn ein Theil desselben in Crystallen verwandelt worden, der überbleibende Syrup zu wenig Zucker enthält, und eben so leicht zu gähren anfängt, als wenn gleich im Anfange zu wenig Zucker darzu genommen worden wäre.

4)

Man muß sich bey Bereitung der sauren Syrupe, oder solcher, die aus Säften von Früchten bereitet worden, keiner kupfernen Gefäße, woserne sie nicht gut verzinnt sind, bedienen (\*). (Edinb. Dispens.)

Die

(\*) Da man bey der Verzinnung gemeiniglich Bley mit darzu nimmt, so ist ein steinernes Gefäße am besten. A. d. Neb.

Dispens. II. Th.

D



Die Conditoren, welche mit diesen Zubereitungen am besten umzugehen wissen, bedienen sich, zu Ersparung der Kosten, ihre Gefäße öfters verzinnen zu lassen, auch bey Bereitung der sauersten Syrupe, z. B. des Pommeranzen- und Citronensyrups, selten anderer als kupferner nicht verzinnter Gefäße. Sie verhindern aber dadurch, daß sie diese kupfernen Geschirre gut scheuern und vollkommen rein erhalten, und den Syrup nicht länger in ihnen lassen, als durchaus nöthig ist, daß derselbe keinen üblen Geschmack oder schädliche Eigenschaft von dem Metall annimmt. Man darf aber doch diese Art zu verfahren den Apothekern keinesweges empfehlen.

5)

Man muß den schon verfertigten Syrup einen Tag hinsetzen, und wenn sich auf der Oberfläche eine zuckerartige Rinde zeigt, solche abnehmen. (Lond. Disp.)

Syrupus ex allio.

Syrup vom Knoblauch.

Lond. Dispens.

Nimm klein geschnittenen Knoblauch, ein Pfund;  
Kochend Wasser, zwey Pinten.

Laß es beydes zwölf Stunden mit einander in einem verschlossenen Gefäß stehen, seige es hernach durch, und löse eine gehörige Menge Zucker darinnen auf, so, daß ein Syrup daraus wird.

Man gebraucht diesen Syrup, den Schleim zu verdünnen, und den Auswurf bey Steckflüssen, die von stockendem Schleim herrühren, und auch bey einer Beklemmung der Brust zu erleichtern. Er ist zwar in der-

glei-



gleichen Fällen sehr wirksam, doch aber auch sehr unangenehm, weil er stark nach Knoblauch riecht und schmeckt. Man hat ihn in das Dispensatorium eingerückt, damit man ihn statt des Drymels von Knoblauch bey Personen, die den Honig nicht vertragen können, gebrauchen kann.

## Syrupus ex althaea.

Syrup von der Eibischwurzel.

Lond. Dispens.

Nimm frische Eibischwurzel, ein Pfund;  
Doppelt raffinirten Zucker, vier Pfund;  
Wasser, eine Gallone, oder acht Pinten.

Koche das Wasser mit den Wurzeln bis auf die Hälfte ein; gieße es ab, wenn es gänzlich erkaltet ist, und drücke die Abkochung aus; laß solche eine Nacht stehen, damit sie sich setzen kann; gieße den andern Morgen die klare Feuchtigkeit ab, setze den Zucker hinzu, und koche das ganze bis auf sechs Pfund dem Gewichte nach ein.

Edinb. Dispens.

Nimm Eibischwurzel, drey Unzen;  
Süßholz, eine Unze;  
Englisches schwarzes Frauenhaar (\*), anderthalb Unzen;  
Weißen Zucker, sechs Pfund;  
Wasser, sechs Pinten.

Koche von dem Wasser mit der Eibischwurzel ein Drittheil ein, und thue gegen das Ende des Kochens

D 2

das

(\*) Trichomanes, f. Asplenium trichomanes LINN.



das Süßholz und Frauenhaar hinzu; seige alsdenn das übrige durch, und laß es einige Zeit stehen. Gieße die oben aufstehende helle Feuchtigkeit von dem Bodensatz ab, und koche sie mit dem Zucker über einem gelinden Feuer, indem man sie dabey beständig umrühret, zu einem Syrup ein. Dieser Syrup vertritt auch die Stelle des Syrops von Brustmitteln (Syrupus pectoralis).

Es scheint der Syrup von der Eibischwurzel ein Leibmittel der Verfertiger der Dispensatorien gewesen zu seyn; weil sich solche sehr viele Mühe gegeben, ihn zu verändern und zu verbessern, doch aber dabey auch außerordentlich in Acht genommen haben, ja keinen seiner Bestandtheile wegzulassen. In denen hier mitgetheilten Vorschriften hat man ihm alles Ueberflüssige genommen, ohne ihn in Ansehung seiner Kräfte im geringsten zu schwächen. Man gebrauchet ihn hauptsächlich beym Nierenweh, die erweichenden Abkochungen zu versüßen, u. s. w. Vor sich allein gebraucht, kann er, ohnerachtet sich viele außerordentlich viel von ihm versprechen, nur wenige Dienste leisten. Denn was vor Nutzen können zween oder drey Löffel voll von diesem Syrup schaffen, da man die Abkochung, von der zwey oder drey Pfund Syrup gemacht werden, auf ein oder zweymal austrinken kann? Die Edinburgischen Aerzte haben ihn und den Syrup von Brustmitteln sehr schicklich mit einander vereinigt, weil der Eibischsyrup bis zu der letzten Verbesserung des Dispensatoriums die vornehmsten Stücke des Syrops von Brustmitteln enthalten hat, und die Eibischwurzel auch ähnliche Kräfte besitzet.

Syrup-



Syrupus e corticibus aurantiorum.

Syrup von Pommeranzenschaalen.

London. Dispens.

Nimm das Gelbe von frischen Sevilischen Pommeranzenschaalen, acht Unzen;  
Kochendes Wasser, fünf Pinten.

Laß sie eine Nacht mit einander in einem verschlossenen Gefäße stehen; seige den folgenden Morgen die Feuchtigkeit durch, und löse in ihr so viel Zucker auf, daß ein Syrup daraus wird.

Edinb. Dispens.

Nimm das Gelbe von frischen Sevilischen Pommeranzenschaalen, sechs Unzen;  
Kochendes Wasser, drey Pinten.

Laß es eine Nacht in einem verschlossenen Gefäße stehen; seige es hernach durch, laß es sich setzen, und gieße das Klare von dem Bodensatze ab; löse in solchem zweymal so viel weißen Zucker auf, so, daß ein Syrup daraus wird, ohne daß man es weiter kocht.

Es ist bey Bereitung dieser Syrupe sehr nöthig, daß der Zucker vorher gepülvert, und bey einer so gelinden Hiße, als möglich, in dem Aufguß aufgelöst wird, damit nichts von den flüchtigen Theilen der Pommeranzenschaalen verlohren gehet. Wenn man diese Vorsicht beobachtet, so erhält man einen schönen und angenehm riechenden Syrup, der viel von dem Geruche der Pommeranzenschaalen besitzt.



Syrupus balsamicus.

Balsamischer Syrup.

London. Dispens.

Nimm Tolutanischen Balsam, acht Unzen;  
Wasser, drey Pinten.

Koche es zwey oder drey Stunden in einem Circulirgefäße, oder wenigstens in einer Matrasse mit einem langen Halse, deren Oeffnung nur leicht verstopft ist. Wenn es kalt worden, so seige die Feuchtigkeit durch, und vermische so viel Zucker damit, als zur Bereitung eines Syrops nöthig ist.

Man kann diese Abkochung auch ganz bequem in einem Kolben mit einer Vorlage bereiten, und die Feuchtigkeit, die herüber gehet, von Zeit zu Zeit wieder in den Kolben gießen, oder auch das Wasser ganz herüber destilliren, und den Zucker darinnen auflösen.

Edinb. Dispens.

Nimm frisch bereiteten Syrup, der noch ganz warm ist, zwey Pfund;  
Tinctur von dem Tolutanischen Balsam, eine Unze.

Wenn der Syrup fast gänzlich erkaltet ist, so thue von der Tinctur wenig auf einmal nach und nach hinzu, und rühre es beständig herum, bis sich beydes vollkommen mit einander vereinigt. Man setzt alsdenn die Tinctur in ein Wasserbad, bis der Weingeist gänzlich verflogen ist.

Diese Art, den balsamischen Syrup zu bereiten, ist in einer der vorhergehenden Ausgaben des Edinbur-



burgischen Dispensatoriums ausgelassen worden, weil man klagte, daß der Weingeist den Geschmack des Syrops verderbte. Es geschähe dieses auch wirklich, wenn die Tinctur mit Kornbranntwein bereitet worden wär, weil das widrigschmeckende Del, welches sich bey allen Arten des Kornbranntweins findet, in dem Syrup, wenn der reine spirituöse Theil verflogen ist, zurückbleibt. Man muß deswegen Sorge tragen, daß der Weingeist, mit dem man die Tinctur bereitet, vollkommen rein, und von allem übeln Geruch und Geschmack frey sey.

Es scheinen diejenigen, welche die zwey vorhergehenden Recepte verfertigt, eine etwas verschiedene Absicht gehabt zu haben. In der ersten Vorschrift werden die feinsten und wohlriechenden Theile des Balsams von den gröbern und harzigten Theilen abgetrennt, und allein in dem Syrup aufbehalten; da hingegen der nach der andern Vorschrift bereitete Syrup den Balsam in seiner ganzen Substanz und in einer größern Menge enthält. Beyde aber besitzen den angenehmen Geruch des Balsams ziemlichermassen. In einigen Dispensatorien findet man auch einen angenehmen Syrup dieser Art, der aus der Tinctur des Peruvianischen Balsams mit Rosenwasser, und einer gehörigen Menge Zucker zubereitet worden.

Syrupus caryophyllorum rubrorum.

Syrup von rothen Garten-Nelken.

Lond. Dispens.

Nimm frisch gesammlete rothe Garten-Nelken,  
von denen der untere Theil abgepflückt  
worden, drey Pfund;

Kochendes Wasser, fünf Pinten.



Laß es die Nacht über in einem gläsernen oder glasureten Gefäße stehen; seige alsdenn die Feuchtigkeit durch, und löse so viel Zucker darinnen auf, als zur Bereitung eines Syrops nöthig ist.

Edinb. Dispens.

Bereite aus einem Pfund dieser Blumen einen Aufguß mit drey Pinten Wasser, und mache den Syrup auf die angezeigte Weise, ohne ihn zu kochen.

Dieser Syrup hat einen angenehmen Geruch und eine schöne Farbe, um derentwillen man ihn hoch schätzt. Einige haben statt desselben einen andern vorgeschlagen, den man zu allen Jahreszeiten, wenn man die frischen Blumen nicht hat, leicht bereiten kann. Man nimmet eine Unze Würznelken, gießt zwölf Unzen Wein darauf, läßt solchen einige Tage darüber stehen, seiget ihn durch, und kocht ihn, nachdem man zwanzig Unzen Zucker hinzugethan, zu einem Syrup. Wenn man ein wenig Cochenille darzusetzen, so erhält dieser Syrup vollkommen die Farbe desjenigen, der aus den Gartennelken bereitet worden. Er hat auch eben den Geruch, doch ist derselbe nicht völlig so angenehm. Man kann aber leicht entdecken, ob er auf diese Art zubereitet worden, wenn man ein wenig alkalisches Salz oder eine Auflösung davon hinzuthut. Denn dieses wird den ersten Syrup grün machen; in dem nachgemachten aber keine solche Veränderung hervorbringen, sondern bloß die Schattirung der rothen Farbe verändern.

Syru-



## Syrupus croci.

## S a f r a n - S y r u p.

Lond. Dispens.

Nimm Safranwein, eine Pinte;  
Doppelt raffinirten Zucker, fünf und zwanzig Unzen.

Löse den Zucker im Weine auf, so, daß ein Syrup daraus bereitet wird.

Der Safran schickt sich gut zu der Bereitung eines Syrups, weil in einer nicht allzustarken Menge dieses Syrups schon eine zureichende Dosis von Safran enthalten ist. Man verordnet ihn jeho öfterer als den Safranwein, aus dem er bereitet ist. Er ist ein angenehmes herzstärkendes Mittel, und giebt den Zulepen eine angenehme Farbe.

## Syrupus cydoniorum.

## Q u i t t e n - S y r u p.

Lond. Dispens.

Nimm gereinigten Quittensaft, drey Pinten;  
Zimmt, ein Quentchen;  
Wurznelken,  
Ingwer, von jedem ein Quentchen;  
Rothem portugiesischen Wein, eine Pinte;  
Doppelt raffinirten Zucker, neun Pfund.

Digerire den Quittensaft mit den Gewürzen sechs Stunden lang in warmer Asche; setze alsdenn den Wein hinzu; seige die Feuchtigkeit durch, und löse den Zucker darinnen auf, so, daß ein Syrup daraus wird.

D 5

Wenn



Wenn man die Quitten, ehe man den Saft aus ihnen presset, an der Luft einige Zeit lang liegen läßt, so wird der Syrup schöner, und enthält mehr von den Quitten, als wenn man ganz frische Quitten darzu nimmt. Er ist ein sehr angenehmes, gelindes, herzstärkendes und anhaltendes Mittel, das in einigen Arten des Durchfalls und Beschwerden des Magens entweder vor sich, zu einem oder zweien Eßlöffeln, gebraucht werden, oder den Geschmack der unangenehmsten Mittel verbessern kann.

Syrupus Kermefinus.

K e r m e s s = S y r u p .

Edinb. Dispens.

Dieser Syrup wird zu uns schon völlig zubereitet aus dem südlichen Frankreich gebracht.

Es hat dieser Syrup einen angenehmen Geschmack, und eine schöne rothe Farbe. Man hält ihn vor ein stärkendes Mittel, und schreibt ihm besondere Kräfte gegen die Ohnmachten und andern Zufälle der Schwangeren zu.

Syrupus e succo limonum.

Syrup von Citronensaft.

Lond. Dispens.

Nimm Citronensaft, den man so lange stehen lassen, bis sich die Unreinigkeiten zu Boden gesetzt, hernach aber durchgeseigt hat, zwey Pinten;

Doppelt raffinirten Zucker, funfzig Unzen.

Löse den Zucker in den Citronensaft auf, und bereite einen Syrup daraus.

Edinb.



## Lindb. Dispens.

Nimm gereinigten Citronensaft, zwey Pfund;  
Weissen Zucker, vier Pfund.

Bereite hieraus ohne es zu kochen einen Syrup.

Syrupus e succo mororum.

Syrup von Maulbeeren.

Lond. Dispens.

Syrupus e succo fructus rubi idaei.

Syrup von Hindbeeren.

Lond. Dispens.

Beide werden auf die vorige Weise bereitet.

Dieses sind alles sehr angenehme kühlende Syrupe, und werden in Tränken und Zulepen, zu Linderung des Durstes, der Hitze u. s. w. bey gallichten und Entzündungskrankheiten gebraucht. Man braucht sie auch zuweilen in Gurgelwassern bey Entzündungen des Mundes und der Mandeln.

Syrupus e meconio siue diacodion.

Syrup von weissem Mohn.

Lond. Dispens.

Nimm Köpfe von weissem Mohn, die getrocknet,  
und von ihrem Saamen gereinigt sind,  
viertelhalb Pfund;

Wasser, sechs Gallonen, oder acht und vierzig Pinten.

Zerschneide die Köpfe, und koch sie in Wasser,  
rühre sie dabey von Zeit zu Zeit herum, um zu  
verhindern, daß sie nicht anbrennen, und fahre  
damit so lange fort, bis ohngefähr der dritte  
Theil



Theil der Feuchtigkeit übrig geblieben ist, der sich fast gänzlich in die Mohnköpfe hinein ziehet. Nimm sodann das Gefäß vom Feuer, drucke die Abkochung aus und koche sie bis auf vier Pinten ein; seige sie, indem sie noch warm ist, zuerst durch ein gröberes, und nachmals durch ein feineres Seigetuch, und laß sie eine Nacht stehen, daß sich die Unreinigkeiten zu Boden setzen können. Den andern Morgen gieße die helle Feuchtigkeit ab, und koche sie mit sechs Pfund doppelt raffinirten Zucker so lange, bis alles zusammen neun Pfund oder etwas mehr wiegt, damit der Syrup seine gehörige Consistenz bekömmt.

Man giebt diesen Syrup, der die schlafmachenden Theile der Mohnköpfe enthält, Kindern, zu zwey oder drey Quentchen; Erwachsenen aber zu einer halben bis ganzen Unze und mehr. Man bedient sich desselben die Schärfe der Säfte zu vermindern, und solche zu verdicken, die Schmerzen zu lindern, Schlaf zu verschaffen, und zu allen andern Absichten, worzu ein gelindes Opiat dienlich ist. Man muß bey seiner Bereitung eine besondere Sorgfalt tragen, ihn so viel als möglich immer von einerley Stärke zu machen; daher denn auch die Bereitung desselben von den Verfassern des Londonschen Dispensatoriums sehr genau beschrieben worden ist.

Syrupus papaueris albi, seu de meconio, vulgo diacodion.

Syrup von weißem Mohn.  
Ldinb. Dispens.

Nimm weiße Mohnköpfe, die reif und mäsig getrocknet sind, vierzehn Unzen;  
Kochendes Wasser, acht Pinten.

laß



Laß es die Nacht über mit einander stehen, und koche es alsdenn bis auf die Hälfte ein. Seige das Uebrige durch, und drücke es stark heraus, und koche es mit vier Pfund weißen Zucker zu einem Syrup.

Dieses Verfahren ist sehr von dem vorhergehenden verschieden. Die Mohnköpfe werden nicht so lange gekocht, und ihr Verhältniß ist gegen die Menge des Syrops den man bekommt, viel geringer. In wie weit aber durch diesen Unterschied die Stärke des Syrops verändert werden könne, will ich nicht genau bestimmen.

Syrupus papaueris erratici.

Syrup von Klapper-Rosen.

Lond. Dispens.

Nimm frische Klapper-Rosen, vier Pfund;  
Kochendes Wasser, fünfsehalb Pinten.

Gieße das Wasser auf die Klapper-Rosen, bringe es an das Feuer und rühre es ofte herum, bis sich die Blumen gänzlich von Feuchtigkeit vollgezogen haben. Sobald sie untergesunken sind, so laß sie eine Nacht stehen. Den folgenden Tag gieße die Feuchtigkeit ab, drücke die Blumen aus, und laß es noch eine Nacht stehen, damit es sich setzen kann. Thue alsdenn so viel doppelt raffinirten Zucker hinzu als zur Consistenz eines Syrops nöthig ist.

Man setz die Blumen deswegen über das Feuer, damit sie, wie D. Pemberton bemerket, ein wenig eintrocknen und so zusammenschrumpfen, daß sie alle im Wasser untersinken, worzu man sie ohne diesen

Hand-



Handgriff nicht bringen kann. Man muß sie aber nicht länger am Feuer stehen lassen, als bis dieses geschehen ist, weil sonst die Feuchtigkeit zu dick, und der Syrup zu zähe wird.

Man hat diesen Syrup in Brustkrankheiten, Husten, Blutspeneyen, Seitenstechen und andern Krankheiten, als ein erweichendes Mittel und ein Opiat empfohlen. Er ist eines der schwächsten Mittel dieser Art, und von so einer geringen schmerzstillenden Kraft, daß einige noch zweifeln, ob es auch wirklich dergleichen besitze.

Syrupus pectoralis (capillorum veneris.)

Syrup von Brustmitteln.

Lond. Dispens.

Nimm getrocknetes Frauenhaar, fünf Unzen;

Süßholz, vier Unzen;

Kochendes Wasser, fünf Pinten.

Laß es einige Stunden stehen, seige es alsdenn durch, und bereite mit einer gehörigen Menge doppelt raffinirten Zucker einen Syrup daraus.

Schon der Name dieses Mittels zeigt seinen Arzneygebrauch an. Man glaubt daß es die Schärfe mindere, den kügelnden Husten stille, und den Auswurf des zähen Schleims befördere. Man hat gemeiniglich vorgeschrieben, das wahre Frauenhaar (\*) zu dieser Bereitung zu nehmen; hier aber ist statt desselben das englische (\*\*\*) mit gutem Bedacht erwählet worden, weil es nicht nur leichter zu bekommen ist, und auch statt des andern immer in den Apotheken genom-

men

(\*) Adiantum verum f. Adiantum veneris LINN.

(\*\*\*) Trichomanes f. Asplenium trichomanes LINN.



men worden, sondern weil auch diese beyden Pflanzen in Ansehung ihrer Kräfte gar nicht von einander verschieden zu seyn scheinen. Fuller tadelt den Gebrauch von beyden Pflanzen sehr, und glaubt, daß durch das Trocknen alle ihre Kräfte verlohren giengen. Er irret aber hierinnen, weil die Kräfte von beyden in ihrem schleimigten Wesen liegen, dem das Trocknen nichts schadet. Man hat zwar in der That noch eine Art, nämlich das Canadische Frauenhaar (\*) das außer seinen schleimichten Theilen auch noch einen angenehmen Geschmack und Geruch besitzt. Es ist aber bis jetzt in den Apotheken noch nicht sehr gebräuchlich, ohnerachtet man es in einigen von unsern Gärten findet.

Syrupus e floribus paralytis.

Syrup von Schlüsselblumen.

Lond. Dispens.

Dieser Syrup wird von Schlüsselblumen auf eben die Art wie der Syrup der Garten-Nelken zubereitet.

Man hat diesen Syrup vor nützlich bey den Krankheiten der Nerven gehalten. Sein guter Geruch macht ihm den Patienten angenehm, ohnerachtet anjehzt nur wenige Personen ihm noch einige besondere Kräfte zuschreiben.

Syrupus rosarum solutivus.

Eröfnender Rosen-Syrup.

Lond. Dispens.

Nimm die Feuchtigkeit die nach der Destillation von sechs Pfund von Damascener Rosen übrig bleibt;

Doppelt raffinirten Zucker, fünf Pfund;

Drücke

(\*) Adiantum pedatum LINN.



Drücke die Rosen aus, koche das Ausgedrückte bis auf drey Pfund ein, laß es eine Nacht sich setzen; gieße den andern Morgen das obenstehende Helle von den Unreinigkeiten ab, thue den Zucker hinzu, und koche alles bis auf sieben und ein halb Pfund ein.

Syrupus rosarum pallidarum.

Syrup von blassen Rosen.

Edinb. Dispens.

Nimm frisch gesammelte Rosen, ein Pfund;  
Kochendes Wasser, drey Pinten.  
Weißen Zucker, zwey Pfund.

Laß das Wasser eine Nacht über stehen; seige die Feuchtigkeit durch, setze den Zucker hinzu und koche es zu einem Syrup.

Man kann auch diesen Syrup aus der Feuchtigkeit die nach der Destillation des Rosenwassers übrig bleibt, bereiten, wenn man sie von dem Bodensatz reinigt.

Die nach der Destillation des Rosenwassers zurückbleibende Feuchtigkeit, ist, wenn sie vollkommen rein ist, eben so gut zur Bereitung dieses Syrups als ein frischer Aufguß dienlich. Denn es werden bey der Destillation nur diejenigen flüchtigen Theile gesammelt, die, indem der Aufguß einkochet, verfliegen. Es ist dieser Syrup zu einem halben oder ganzen Eßlöffel voll ein angenehmes und gelindes Laxiermittel vor Kinder. Es führet auch bey Erwachsenen gelinde ab, und kann daher bey Personen, die zu Verstopfungen geneigt sind, nützlich seyn. Sein Hauptnutzen ist bey purgierenden Clystieren.

Syrupus



## Syrupus de rosis siccis.

## Syrup von trocknen Rosen.

Edinb. Dispens.

Nimm getrocknete rothe Rosenblätter, ein halbes  
Pfund;

Weissen Zucker, sechs Pfund;

Kochendes Wasser, vier Pinten.

Laß das Wasser über den Rosenblättern eine  
Nacht stehen, koche sie sodann ein wenig,  
seige die Feuchtigkeit durch, setze den Zucker  
hinzu, und koche es alsdenn zu einem Syrup.

Man sieht diesen Syrup vor ein gelindes zusam-  
menziehendes Mittel an: er wird aber hauptsächlich  
seiner rothen Farbe wegen geschätzt. Er ist in dem  
Londonschen Dispensatorium ausgelassen worden, man  
hat aber andere, die ihm wenigstens hierinnen gleich  
kommen, beybehalten.

## Syrupus scilliticus.

## Syrup von der Meerzwiebel.

Lond. Dispens.

Nimm Meerzwiebeleßig, anderthalb Pfund;

Zimmt,

Ingwer, von jedem eine Unze;

Doppelt raffinirten Zucker, drey und ein  
halb Pfund.

Laß den Eßig drey Tage lang über den Gewürzen  
stehen, seige ihn alsdenn durch, setze den Zucker  
hinzu, und bereite einen Syrup daraus.

Dispens. II. Th.

P

Edinb.



Edinb. Dispensf.

Nimm Meerzwiebelefig, zwey Pfund;  
Weissen Zucker, vier Pfund.

Bereite daraus ohne es zu kochen, einen Syrup.

Die zu der ersten Bereitung hinzugesetzte Gewürze, mindern den widrigen Geschmack der Meerzwiebel in etwas, doch aber nicht so sehr, daß nicht noch immer dieses Mittel ziemlich unangenehm seyn sollte. Man bedient sich desselben zu einem oder zwey Eßlöffeln voll, vornehmlich zu Verdünnung des Schleims, und Beförderung des Auswurfs, worinnen es allerdings sehr wirksam ist.

Syrupus de senna et rheo.

Syrup von Senesblättern und der Rhabarber.

Edinb. Dispensf.

Nimm Senesblätter, zwey Unzen;  
Klein geschnittene Rhabarber, eine Unze;  
Gestoffenen Ingwer, zwey Quentchen;  
Weissen Zucker, drey und ein halb Pfund;  
Kleine Rosinen, zwey Unzen;  
Wasser, vier Pinten.

Koche von dem Wasser mit den Rosinen den vierten Theil ein, und giesse die noch warme Abkochung auf die Senesblätter, die Rhabarber und den Ingwer, und laß sie eine Nacht darüber stehen. Seige alsdenn die Feuchtigkeit durch, laß sie sich setzen, giesse das Helle von dem Bodensatz ab, und koche es mit Zucker bey einer gelinden Hitze zu einem Syrup.

Dieser Syrup ist hauptsächlich zu einem Purgiermittel vor Kinder bestimmt; er ist aber nicht sehr angenehm



genehm noch unter uns gewöhnlich. In dem vorigen Londonschen Dispensatorium war ein Mittel dieser Art befindlich, welches einige überflüssige Dinge enthielt, die man bey der Verbesserung weggelassen hat. Ein gleiches geschah auch mit den Senesblättern, die hier wenigstens unnöthig waren, und man behielt blos die Rhabarber als ein Purgiermittel bey. Endlich wurde diese ganze Bereitung und zwar mit Recht verworfen. Denn es kann die Rhabarber, wie die Londonschen Aerzte bemerken, leicht kleinen Kindern in Pulver und Aufgüssen gegeben werden; ihr Geschmack aber wird solchen durch kein darzu gesetztes Mittel angenehm gemacht.

Syrupus simplex.

Ordentlicher Syrup.

Lond. Dispens.

Löse im Wasser so viel doppelt raffinirten Zucker auf, als nöthig ist einen Syrup daraus zu machen.

Syrupus sacchari.

Zucker - Syrup.

Edinb. Dispens.

Nimm weißen Zucker,

Wasser, von jedem eine gleiche Menge.

Koche sie zu einem Syrup.

Diese Bereitungen sind ganz einfache flüssige Mittel von einem süßen Geschmack und ohne allen Geruch oder Farbe. Sie schicken sich zu verschiedenen Endzwecken, wo man auf den Geruch und Geschmack eben nicht zu sehen hat, oder wo ein starker Geruch und Geschmack dem Patienten zuwider seyn würde.

P 2

Syru-



Syrupus e spina ceruina.

Syrup von Creuzdorn.

Lond. Dispens.

Nimm von dem Saft von reifen und frischen Beeren von Creuzdorn, acht Pinten.

Zimmt,

Jugwurz,

Muscaternuß, von jedem eine Unze;

Doppelt raffinirten Zucker, sieben Pfund.

Setze den Saft einige Tage hin damit er sich setzen kann, seige ihn hernach durch, und giesse etwas von ihm auf die Gewürze und laß solches darüber stehen. Koche den Rest des Saftes, und schütte zu Ende des Kochens, das, so auf die Gewürze gegossen worden, hinzu; man muß es aber zuvor durchseigen. Koche den Saft so ein, daß die ganze Feuchtigkeit in allem etwa nur vier Pfund beträgt. Thue endlich den Zucker hinzu und mache einen Syrup daraus.

Edinb. Dispens.

Nimm den gereinigten Saft von Creuzdornbeeren, sechs Pfund;

Weißer Zucker, vier Pfund.

Koche alles zu einem Syrup.

Diese beyden Bereitungen würfen, zu drey oder vier Eßlöffeln gegeben, als starke Purgiermittel. Die vornehmste Unbequemlichkeit bey ihrem Gebrauch sind außer ihrem unangenehmen Geschmack, noch der Durst und die Trockenheit im Munde und Hals und die Bauchschmerzen die sie bisweilen verursachen.



ursachen. Beydes kann verhindert werden, wenn man viel von Habergriße oder einem andern warmen Getränk, indem sie wirken, trinket. Man hat beyder ersten der oben mitgetheilten Vorschriften den unangenehmen Geschmack des Creuzdorns durch hinzugesetzte Gewürze zu verbessern gesucht, die aber kaum zu diesem Endzweck hinreichend seyn. Auch zu den andern that man sonst ein würzhafes Mittel, nämlich ein Quentchen von dem wesentlichen Del von Nelken, hinzu, welches man nun auch, weil man es unwirksam gefunden, weggelassen hat.

## Syrupus violarum.

## Beilgensyrup.

Lond. Dispens.

Nimm frische Beilgen von einer guten Farbe, ein Pfund; (\*)

Kochendes Wasser, fünf Pinten.

Laß es mit einander einen ganzen Tag in einem Glas oder wenigstens in einem glasureten irdenen Gefäß stehen; giesse alsdenn die Feuchtigkeit aus, und seige sie durch eine dünne Leinwand, woben man sich aber sorgfältig hüten muß, dieselbe nicht im geringsten zu drücken. Setze hernach die gehörige Menge Zucker hinzu und bereite also einen Syrup.

Edinb. Dispens.

Nimm frische Merzveilchen, ein Pfund;

Kochendes Wasser, drey Pinten.

P 3

Laß

(\*) Es müssen die bloßen Blumenblätter seyn, weil sonst der Syrup keine gute Farbe erhält. Der Zucker muß fein und klar gestossen seyn. U. d. Neb.



Laß es mit einander eine Nacht durch in einem gut bedeckten glasierten irdenen Gefäße stehen; seige alsdenn die Feuchtigkeit durch, und löse darinnen zweymal so viel weißen Zucker auf, so daß daraus ohne Kochen ein Syrup wird.

Dieser Syrup hat einen sehr angenehmen Geschmack, und ist zu einen oder zwey Eßlöffeln gegeben, vor Kinder ein gelindes Laxiermittel. Wenn er einige Zeit stehet, so pflegt er seine angenehme blaue Farbe zu verlieren, um welcher willen man ihn hauptsächlich zu schätzen pflegt; daher ihm denn einige auch mit Dingen, deren Farbe dauerhafter ist, nachgemacht haben. (\*) Man kann aber dieses bald entdecken, wenn man nur etwas von einer sauren oder alkalischen Feuchtigkeit hinzuthut. Denn wenn der Syrup unverfälscht ist, so wird die Säure die blaue Farbe in eine rothe, und das Alkali in eine grüne verwandeln; ist aber der Syrup verfälscht, so wird dieses nicht geschehen. Man kann leicht aus dieser Veränderlichkeit der Farben des Syrups schliessen, daß man sich sehr betrügen würde, wenn man sich dieses Syrups bedienen wollte, um dadurch einem säuerlichen oder alkalischen Tränkchen oder Julep eine blaue Farbe zu geben.

Syrupus zingiberis.

Jingwer-Syrup.

Lond. Dispens.\*

Nimm Jingwer, den man in dünne Scheiben zerschneidet, vier Unzen;

Kochendes Wasser, drey Pinten.

Laß

(\*) Im Nothfall kann man ihn sehr gut aus Ackleyblumen und etwas gepulverter Weilgenwurz nachmachen. A. d. U.



Laß es einige Stunden stehen, seige hernach die Feuchtigkeit durch und mache einen Syrup mit einer gehörigen Menge von doppelt raffinirten Zucker daraus.

## Edinb. Dispens.

Nimm zerschnittenen und etwas gestoffenen Ingwer,  
drey Unzen;

Weissen Zucker, vier Pfund;

Kochendes Wasser, drey Pinten.

Gieße das Wasser auf den Ingwer und laß solches eine Nacht in einem verschlossenen Gefäß darüber stehen; koche es dann ein wenig, und laß es, nachdem du die Abkochung durchgeseiget, sich setzen. Gieße die helle Feuchtigkeit ab, setze den Zucker hinzu und bereite auf diese Art einen Syrup.

Beides sind angenehme und gelinde würzartige Mittel, die etwas von dem Geruch und Geschmack des Ingwers besitzen.

## Confectio alkermes.

## Confection von Kermes.

## Lond. Dispens.

Nimm von den Saft von Kermesförnern, den man warm gemacht und durchgeseiget, drey Pfund;

Wasser von Damascener Rosen, sechs Unzen;

Zimmtöl einen halben Scrupel;

Doppelt raffinirten Zucker, ein Pfund.

Löse den Zucker in dem Rosenwasser bey der Hitze eines Wasserbades auf und mache einen Syrup daraus. Vermische sodann den Saft von Ker-



mesföornern damit, und setze wenn es erkaltet das Zimmtöl darzu.

Edinb. Dispens.

Nimm von dem Syrup von Kerres, drey Pfund;

Gelbes Sandelholz,

Zimmt, von jedem sechs Quentchen;

Cochenille, drey Quentchen:

Saffran, anderthalb Quentchen.

Roche den Syrup bey einer gelinden Wärme bis zur Dicke des Honigs ein, und vermische die andern Stücke damit, die alle gut gepülvert seyn müssen.

Diese beyden Bereitungen sind schöne und angenehme herztärkende Mittel, ihre Dosis ist, wenn sie vor sich allein gegeben worden, von einem Scrupel bis zu einem Quentchen und mehr. Die erste von ihnen hat den Vortheil, daß sie sich ganz gleichförmig mit den Julepen vermische, ohne sie undurchsichtig zu machen, welches die Pulver die in der andern sind, allemal zu thun pflegen. Man muß das wesentliche Del welches darzu kommt sehr sorgfältig auslesen, weil es meistens sehr verfälscht ist. Es würde gut seyn, wenn man solches erst mit ein wenig Zucker abriebe, ehe man es zu den andern Dingen setze, weil es sich auf diese Art besser vermische, und nicht wenn der Syrup eine Weile stehet, wieder davon abfondert.

Fünfter Abschnitt.

Honige und Drymels.

Man kann die fixern Theile der Vegetabilien, die in wäsrichten Feuchtigkeiten aufgelöset sind, aus solchen  
in



in den Honig bringen, wenn man denselben mit der wässrigen Abkochung oder dem Saft der Pflanze vermischt, und beydes so lange mit einander kocht, bis das Wasser weggedunstet ist, und der Honig seine natürliche Dicke wieder hat.

Mel elatines. (\*)

Honig von Grundheil (elatine.)

Lond. Dispens.

Nimm gereinigten Saft von Grundheil, vier Pinten;

Honig, vier Pfund.

Koche es zu einem Syrup.

Diese Zubereitung ist zuerst in die vorige Ausgabe unsers Dispensatoriums eingerücktet worden. Man gebraucht sie nicht oft, und sie ist selten in den Apotheken vorhanden.

Mel helleboratum.

Honig von der Nießwurz.

Lond. Dispens.

Nimm die Wurzeln von der weißen Nießwurz, getrocknet und klein geschnitten, ein Pfund;

Gereinigten Honig, drey Pfund;

Wasser, vier Pinten.

Laß die Wurzeln im Wasser drey Tage lang liegen, und koche sie sodann ein wenig; drücke die Feuchtigkeit heraus, seige sie wieder durch und koche sie mit Honig zu einer gehörigen Dicke.

P 5

Man

(\*) Elatine f. *Linaria numulariae* folio. TOURNEF.  
siehe den ersten Theil.



Man muß sich bemühen, diese Bereitung so viel als möglich so dicke als Honig zu machen, damit ihre Stärke nicht so gar ungewiß ist. Sie würkt als ein heftiges Purgier- und Brechmittel, und zwar zu stark und zu ungewiß als daß man sie durchgängig gebrauchen könnte. Man hat sie bisweilen rasenden Personen zu einem, zwey und mehr Quentchen gegeben, doch aber sie öfterer in Clystieren gebraucht. Anist bedient man sich ihrer nur sehr selten.

#### Mel mercuriale.

#### Honig von Bingelkraut (mercurialis.)

Nimm den Saft von Bingelkraut,  
Honig, von jedem ein Pfund.

Koche sie zu einer Honigdicke, und nimm den oben aufsteigenden Schaum weg.

Dieser Honig dient hauptsächlich zu Clystieren. Er wird aber sehr wenig gebraucht, und ist daher jetzt aus dem Edinburgischen und Londonschen Dispensatorium ausgelassen worden.

#### Mel rosaceum.

#### Rosenhonig.

#### Lond. Dispens.

Nimm Blätter von Knospen von rothen Rosen, die man von dem untersten Theil gereinigt, und jähling getrocknet hat, vier Unzen;  
Kochendes Wasser, drey Pinten;  
Gereinigten Honig, fünf Pfund.

Schütte das Wasser auf die Rosenblätter, und laß es einige Stunden stehen; seige es durch, vermische es mit Honig, und koche es zur gehörigen Dicke.  
Edinb.



## Edinb. Dispens.

Nimm getrocknete rothe Rosenblätter, ein halb  
Pfund;  
Kochendes Wasser, vier Pinten;  
Gereinigten Honig, sechs Pfund.

Schütte das Wasser auf die Rosenblätter und laß  
es die Nacht durch stehen, seige es durch, setze  
den Honig hinzu, und koche es zur gehörigen  
Dicke.

Man bedienet sich dieses Honigs ziemlich häufig als  
eines gelinden, kühlenden und reinigenden Mittels,  
vornämlich in Gurgelwassern, bey Geschwüren und  
Entzündungen im Munde und Hals. Die Rosen  
müssen deswegen jähling getrocknet werden, wie es in  
der ersten Vorschrift verordnet ist, damit sie desto  
besser ihre zusammenziehende Kraft behalten.

## Mel solutium.

## Eröffnender Honig.

## Lond. Dispens.

Nimm das was nach der Destillation von sechs  
Pfund Damascener Rosen übrig bleibt;  
Römischen Kümmelsaamen, den man ein  
wenig gestossen, eine Unze;  
Braunen Zucker, vier Pfund;  
Honig, zwey Pfund.

Drücke die Rosenblätter aus und koche diese  
Feuchtigkeit bis auf drey Pfund ein, und thue  
gegen das Ende der Kochung den Kümmel hinzu,  
den man in ein wenig leinwand gebunden hat. Als-  
denn setze auch den Zucker und Honig hinzu, und  
koche alles bis es die gehörige Dicke erlangt.

Dieses



Dieses Mittel ist zu dem Endzweck den sein Name bezeichnet, sehr gut ausgedacht. Man bedient sich desselben vornämlich in laxierenden Clystieren, daher auch brauner Zucker hierzu genommen wird, da sonst zu allen andern Syrupen doppelt raffinirter verordnet worden.

Oxymel ex allio.

Oxymel von Knoblauch.

Lond. Dispens.

Nimm Knoblauch in dünne Scheiben zerschnitten,  
anderthalb Unzen;  
Kümmelsaamen,  
Fenchelsaamen, von jedem zwey Quentchen;  
Gereinigten Honig, zehn Unzen;  
Eßig, eine halbe Pinte.

Koche den Eßig mit den zerstoßenen Saamen in einem glasernten irdenen Gefäß, eine kurze Zeit; setze dann den Knoblauch hinzu, und decke das Gefäß gut zu. Wenn es erkaltet, so drücke die Feuchtigkeit aus, und löse in der Hiße eines Wasserbades den Honig darinnen auf.

Dieses Oxymel wird zur Verdünnung des Schleims und zur Beförderung des Auswurfs und der flüssigen Absonderungen überhaupt empfohlen. Es ist ohne Zweifel ein sehr wirkames Mittel, doch aber sehr unangenehm zu nehmen, weil ohnerachtet der darzu gethanen würzartigen Saamen, doch immer der Knoblauch hervorriecht.

Oxymel



## Oxymel pectorale.

## Oxymel von Brustmitteln.

Lindb. Dispens.

Nimm Alandwurzel, eine Unze;  
 Florentinische Weilgenwurzel, eine halbe Unze;  
 Gummi Ammoniacum, eine Unze;  
 Eßig, eine halbe Pinte;  
 Gereinigten Honig, ein Pfund;  
 Wasser, drey Pinten.

Roche die zerschnittenen und zerstoßenen Wurzeln, so lange bis ein Drittel des Wassers eingekocht ist. Seige alsdenn die Feuchtigkeit durch, laß sie sich setzen, und giesse das obenstehende Helle ab. Setze den Honig und das Gummi Ammoniacum hinzu, welches man aber erstlich in den Eßig aufgelöst haben muß. Vermische es, indem du alles zusammen noch ein wenig kochst, gut mit einander.

Der Name dieser Zubereitung zeigt ihre Kräfte an. Sie soll in denenjenigen Brustbeschwerden dienen, die von einer Menge dicken Schleim, (der durch dieses Mittel verdünnt und ausgeführt wird) und von Verstopfungen der Gefäße in Lungen entstehen. Man läßt des Abends und Morgens zwey bis drey Eßlöffel voll nehmen, und damit eine Zeitlang fortfahren.

## Oxymel scilliticum.

## Meerzwiebelsaft.

Lond. Dispens.

Nimm gereinigten Honig, drey Pfund;  
 Meerzwiebeleßig, zwey Pinten.

Roche



Koche es bey einem gelinden Feuer in einem gläsernen irdenen Gefäß, bis es so dick als ein Syrup wird.

Edinb. Dispens.

Nimm gereinigten Honig, vier Pfund;  
Meerzwiebeleßig, zwey Pinten.

Koche es, bis es so dicke als ein Syrup wird.

Man brauchte sonst zu dem Meerzwiebelsaft unreinigten Honig, und nahm den Schaum, der bey dem Kochen alsdenn entstehet, ab, wodurch zwar die Unreinigkeiten des Honigs weggeschaffet, aber auch zugleich einige der würksamen Theile der Meerzwiebel, die der Essig enthielt, mit verlohren wurden. Es wird daher nunmehr nach der Vorschrift des Londonischen und Edinburgischen Dispensatoriumis der Honig zu allen diesen Bereitungen erst zuvor geläutert.

Der Meerzwiebelsaft ist ein nütliches auflösendes, reinigendes und den Auswurf beförderndes Mittel. Er leistet bey Steckflüssen, die von einer Anhäufung und Stockung der Säfte in der Lunge entstehen (humoural asthma), bey dem Husten und andern Krankheiten, wobey zu viel Schleim vorhanden ist, gute Dienste. Man läßt ihn zu zwey oder drey Quentchen mit einigen würzhafte Wassern, z. B. mit dem Zimtwasser nehmen, welches macht, daß er nicht, wie er sonst zu thun pfleget, starken Eckel erregt. Giebt man ihn in einer starken Dosis, so würkt er als ein Brechmittel.

Oxy-



## Oxymel simplex.

## Einfaches Oxymel.

Lond. und Edinb. Dispens.

Nimm gereinigten Honig, zwey Pfund;  
Eßig, eine Pinte.

Koche es zur gehörigen Dicke.

So einfach diese Zubereitung ist, so giebt sie doch in Ansehung ihrer Würksamkeit vielen, weit künstlichern zusammengesetzten Zubereitungen nichts nach. Sie ist ein angenehmes Mittel, gelinde, kühlend, seifenartig, reinigend und verdünnend. Man bedient sich ihrer oft in kühlenden und reinigenden Gurgelwassern, und nicht selten zur Beförderung des Auswurfs.

Das Kochen des Oxymels in glasernten irdenen Gefäßen ist allerdings mit einiger Gefahr verknüpft. Es wird diese Glasur aus Bleiglätte zubereitet, und der Eßig kann, wenn er gekocht wird, so viel von solcher auflösen, daß er eine schädliche Eigenschaft davon annimmt.

## Sümfes Hauptstück.

Trennung und Sammlung derjenigen  
Theile aus Pflanzen und Thieren, die sich bey  
der Hitze des siedenden Wassers ver-  
flüchtigen.

Es giebt viele vegetabilische und auch einige thierische Körper, deren Kräfte gänzlich oder doch zum Theil in denenjenigen Theilen liegen, die bey der Hitze des kochenden Wassers wegdunsten. Man hat sich in den meisten bisher beschriebenen Zubereitungen so viel  
als