

Oxymel simplex.

Einfaches Oxymel.

Lond. und Edinb. Dispens.

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

Roche es zur gehörigen Dicke.

So einfach diese Zubereitung ist, so giebt sie doch in Ansehung ihrer Wirksamkeit 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 Gurgelwässern, 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.

Sünftes 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

als möglich, bemühet, diese flüchtigen Theile nebst denen fixern, die entweder selbst Arzneykräfte besitzen, oder doch zu der Vereinigung der flüchtigen Theile mit den flüßigen dienen, zu erhalten. Bey denenjenigen aber, die in gegenwärtigem Kapitel vorgetragen werden, sucht man diese subtilen Theile, vollkommen von den übrigen Bestandtheilen zu trennen, und sie ganz rein, ohne Beymischung größerer fixerer Theile, entweder concentrirt, oder mit Wasser oder Weingeist verdünnt, zu sammeln. Sind sie concentrirt, so zeigen sie sich gemeiniglich als ein Del, welches, weil es allezeit den besondern jeden Körper eigenen (specific) Geruch und oft auch desselben andere Arzneykräfte besizet, ein wesentliches Del (Oleum essentialia) genennet wird.

Erster Abschnitt.

Olea essentialia.

Wesentliche Oele.

Die wesentlichen Oele werden durch die Destillation in einem mit einem Helm und großen Kühltasse versehenen Destillirgefäße übergetrieben. Man thut zu der Materie, die man destilliret, eine Menge Wasser, die hinlänglich ist zu verhüten, daß solche nicht anbrennt. Sie wird auch vor der Destillation einige Zeit in diesem Wasser eingeweicht. Das Del geht zugleich mit dem Wasser über, und schwimmt entweder oben auf der Oberfläche, oder sinket zu Boden, nachdem es leichter oder schwerer als das Wasser ist. (Siehe das Londonsche Dispensatorium.)

Nach

desten Kochung, und zeigen, wenn sie destillirt werden, wofürne man sie nicht in erstaunender Menge darzu nimmt, nicht die geringste Spuhr. von einem Del; da hingegen der Sevenbaum, dessen übler Geruch sich nicht weit verbreitet, unter allen Vegetabilien fast das meiste Del enthält.

Es sind auch die nemlichen Pflanzen dem Erdreich, worinnen sie gewachsen, der Jahreszeit oder dem Alter nach von einander verschieden, und nicht auf eine gleiche Weise zu Bereitung des wesentlichen Dels geschickt. Einige geben, wenn man sie zu der Zeit destillirt, wo die Blumen anfangen abzufallen, mehr Del, als zu einer andern. Dahin gehöret die Kautte und Lavendel. Andere, z. B. die Salbey, geben die größte Menge, wenn sie noch jung sind und noch keine Blumen haben; der Thymian aber und andere, wenn die Blumen zum Vorschein kommen. Alle wohlriechende Gewächse enthalten, wenn sie in einem trocknen Boden und einem warmen Sommer erzeugt worden, weit mehr Del, als wenn der Boden naß und die Witterung feucht gewesen. Hingegen sollen einige von denen auch stark aber zugleich unangenehm riechenden Pflanzen, z. B. der Vermuth, das meiste Del geben, wenn sie in nasser Witterung und in sehr fettem Erdreich aufgewachsen sind.

Es haben verschiedene Scheidekünstler geglaubt, daß die Blumen und Kräuter, wenn man sie zuvor mäsig trocknete, mehr wesentliches Del gäben, als wenn man sie frisch destillirte. Man glaubt, daß, da das Del in frischen Pflanzen schon mit wäsrichten Theilen verbunden sey, viel davon, weil es in zu kleine Theile getheilt sey, als daß sich dieselben vereinigen und sammeln könnten, noch nach der Destillation in dem Wasser zurück bliebe; hingegen aber bey

Trock-

Trocknen die ölichten Theile, wenn die wäſſrichen, durch die ſie zertheilt und getrennet wurden, wegdunſten, in kleine Kugeln zuſammen lieſen, die ſich ſchwerlich mit den wäſſrichen Theilen vermischen, und durch die Deſtillation leicht wieder davon getrennet werden könnten.

Es ſcheint aber dem ohnerachtet dieſe Theorie nicht völlig gegründet zu ſeyn. Denn wenn auch das in dem deſtillirten Körper befindliche Del ſchon in beſondere Tropfen geſammelt iſt, ſo ſteigt doch daſſelbe nicht ſolchergeſtalt auf, ſondern wird in einen Dampf aufgelöſet und durch die Hitze mit dem Dampf des Waſſers vermischen und vermengt; und wenn die ölichten Theile einer trocknen Pflanze ſich mit dem Waſſer ſchwerer als die von einer friſchen verbänden, ſo müßten die Aufgüſſe der trocknen Pflanzen ſchwächer als die von friſchen ſeyn, wovon man aber gemeinlich das Gegentheil bemerket. Da nun aber das Del der trocknen Pflanzen durch das vor der Deſtillation hinzugeſetzte Waſſer ſehr gut herausgezogen und aufgelöſt erhalten wird; ſo kann ich nicht einſehen, warum daſſelbe nach der Deſtillation ſich leichter von dem Waſſer loſtrennen ſollte.

Die Meynung, als ob die trocknen Pflanzen das meiſte Del enthielten, ſcheint von einer Anmerkung von Hofmann entſtanden zu ſeyn, die man, wie ich glaube, falſch verſtanden hat. Er ſagt: „ein Pfund „trockne Lavendelblumen giebt eine Unze Del, wä-
 „ren ſie aber friſch, ſo würden ſie kaum eine halbe Un-
 „ze geben, und dieſes gilt auch von der Meliſſe, der
 „Salbey u. ſ. w. Dieſes kömmt daher, weil bey
 „Trocknen die wäſſrichen Theile fortgehen, und da
 „zwey Pfund der friſchen Pflanze nicht mehr als ein
 „Pfund wiegen, wenn ſie getrocknet worden, und nur
 D. 2 „wenig

„wenig subtiles Del bey dem Trocknen verfliegt, so
 „müssen wir aus den trocknen Pflanzen mehr Del, als
 „aus den frischen, erhalten.“ Hiermit aber will
 Hofmann, wie ich glaube, nur sagen, daß, wenn
 zwey Pfund von einem Kraute nach dem Trocknen nur
 noch ein Pfund wiegen, und nichts von ihrem Oele ver-
 lohren haben, dieses eine Pfund zwey Pfunden vom fri-
 schem Kraute gleich sey. Ein neuerer Schriftsteller führt
 einen Versuch aus dem Neumann an, welchen er gleich-
 falls, wie es scheint, nicht recht verstanden hat. Denn
 es sagt Neumann, in der angeführten Stelle, bloß,
 daß trockner Bermuth vielmehr Del als ein gleiches
 Gewicht von frischen enthält. Ich erinnere mich
 keines einzigen Beyspiels, daß man den Versuch ge-
 macht, und trockne Pflanzen mit frischen auf die Weise
 mit einander verglichen hätte, daß man eine Men-
 ge von einer frischen Pflanze in zwey gleiche Theile ge-
 theilet, und den einen noch frisch, den andern aber,
 nachdem man ihn sorgfältig und mäßig getrocknet, de-
 stilliret hätte.

Es mag nun aber auch die mäßige Trocknung ei-
 ner Pflanze vor eine Wirkung haben, was sie will,
 so ist doch so viel gewiß, daß wenn man mit dem
 Trocknen zu lange fortfährt, man nicht nur weniger
 Del enthält, sondern auch desselben Farbe verändert,
 und seinen Geruch geschwächt findet.

Was das Verhältniß des Wassers anbelangt, so
 muß man, wenn ganze Pflanzen, die mäßig getrock-
 net worden, oder geraspelt Holz genommen wird, von
 der Pflanze oder dem Holz so viel in das Gefäß thun,
 daß dasselbe, wenn man diese Dinge leicht zusammen
 drückt, halb angefüllt wird; alsdenn aber so viel Was-
 ser darauf gießen, daß zwey Drittel des Gefäßes voll
 werden. Alles zusammen, sowohl das Wasser als
 die

die übrigen Stücken, müssen nie mehr als drey Vierteltheile von dem Destillirgefäße oder der Blase einnehmen. Es muß so viel Wasser da seyn, daß die Dinge, die man destillirt, nicht empyreumatisch oder brenzlich werden können; doch aber nicht so viel, daß es zu leicht in die Vorlage überkochen kann.

Man muß die Vegetabilien so lange einweichen, daß sie das Wasser völlig durchdringen kann. Damit dieses desto leichter geschehen möge, so müssen die Hölzer in die Quere dünne geraspelt, die Wurzeln in dünne Querscheiben zerschnitten, die Rinden zart gepulvert, und die Saamen etwas gestossen werden. Sehr harte und zähe Körper müssen ein oder zwey Wochen oder auch noch länger eingeweicht werden; vor weichere und lockere aber sind zwey oder drey Tage hinlänglich. Bey zarten Kräutern und Blumen hat man es gar nicht nöthig, ja man schadet ihnen auch sogar dadurch.

Man hat viel Ursache zu glauben, daß das zugesetzte Seesalz keinen wirklichen Nutzen schafft. Man behauptet gemeinlich, daß es den eingeweichten Körper mehr durchdringet und aufschließt, als das bloße Wasser zu thun im Stande ist, und über dieses auch noch die Gährung und Fäulniß verhütet, worein dieser Körper binnen der langen Zeit, welche die Einweichung oft dauert, leicht gerathen kann. Allein das Seesalz scheint die Vegetabilien und thierischen Dinge mehr zu verhärten und dichter zu machen, als sie zu erweichen und aufzulösen, und wenn es die Fäulniß verhütet, so muß es, um eben dieser Ursache willen, auch die Auflösung der Theile mehr verhindern als befördern, weil die Auflösung, die man hier zu erlangen sucht, schon einer anfangenden Fäulniß nahe kommt, und daher salzige Körper, indem sie dieses

verhindern, machen, daß die Einweichung weit länger dauern muß, als es sonst nöthig gewesen seyn würde. Es stehet in der Gewalt desjenigen, der die Destillation verrichtet, nach seinem Gefallen, so bald er merkt, daß eine Fäulniß entstehen will, den weitern Fortgang derselben dadurch zu verhindern, daß er gleich zur Destillation schreitet. Auf diese Weise wird die ganze Arbeit in einer sehr kurzen Zeit und wenigstens mit eben so viel Vortheil in allen andern Stücken geendigt werden, wenn nur die andern bey der Bereitung nöthigen Handarbeiten, als das Stoßen, Raspeln, die auch, man mag Salz hinzu thun oder nicht, nöthig sind, schon vorhergegangen sind.

In dem Edinburgischen Dispensatorium wird verordnet, daß sehr schleimichte und zähe Körper einige Tage lang, durch etwas dazu gethane Hefen in eine Gährung gebracht werden sollen. Auch schon halb so viel Wasser, als die Menge diese Körper beträgt, ist schon zulänglich, sie in eine Gährung zu bringen; das andere noch nöthige Wasser kann man nachher, ehe man zur Destillation selbst schreitet, hinzusetzen. Durch diese Gährung wird ohne Zweifel die Auflösung des Körpers und die Entwicklung des Oels befördert; man hat aber doch selten eine solche Beyhülfe nöthig. Man muß acht haben, daß man ja die Gährung nicht zu lange fortsetzt, oder auch dem Oele einen üblen Geruch durch ein schlecht erwähltes, oder auch nur allzuhäufig hinzugesetztes Gährungsmittel mittheilt.

Einige Scheidekünstler behaupten auch, daß sie vermittelst eines Zusatzes von Salzen und sauren Geistern, aus gewissen Vegetabilien mehr Oel erhalten hätten, als ohne diesen Zusatz zu bekommen möglich ist. Es scheinen aber die Versuche, welche man mit Fleiß, um diesen Punct recht zu bestimmen, angestellt,

let,

let, das Gegentheil zu beweisen. So viel ist gewiß, daß, wenn man Ursache hat zu glauben, man habe aus den Vegetabilien mehr Del als gewöhnlich erhalten, dieses Del auch in Verhältniß allemal schlechter ist. Man kann die Menge des wahren wesentlichen Oels, das in diesen Körpern befindlich ist, auf keine Weise vermehren, hingegen aber diese schon vorhandene Menge leicht, ohne einen solchen Zusatz von den übrigen Bestandtheilen wieder absondern. Alles, was das Salz hierbey thun kann, ist, daß es das Wasser geschickt macht, einen größern Grad von Hitze anzunehmen, als es sonst erhalten kann, wodurch es denn ein grobes schmieriges Wesen mit in die Höhe nimmt, das nicht flüchtig genug ist, um mit dem reinen Wasser über zu gehen. Dieses grobe Wesen vermehrt, wenn es sich mit dem reinen Oele verbindet, dessen Menge, verderbt es aber auch nothwendig zu gleicher Zeit. Und in der That ist auch, wenn nur bloßes Wasser genommen worden, das Del, welches gegen das Ende der Bearbeitung übergeheth, viel weniger wohlriechend und auch dicker als das, welches man im Anfange erhält. Wird es noch einmal bey einem gelinden Feuer destilliret, so bleibt viel von einem groben harzigten Wesen zurück, das fast gar keinen Geschmack hat.

Wenn man diese Bereitung mit Vortheil machen will, so kommt sehr viel auf die Wahl schicklicher Werkzeuge an. Einige Oele steigen leicht über den Helm der gemeinen Destillirgefäße; andere, die nicht so flüchtig sind, kann man nicht so leicht dahin bringen, so hoch zu steigen. Um diese zu erhalten, empfehle ich einen geräumlichen niedrigen Hut, der rings herum eine Rinne oder hohlen Canal hat; in diesen sammelt sich das Del, sobald es aufsteigt, und

tröpfelt sogleich in die Vorlage über. Der Vortheil hiervon fällt leicht in die Augen.

Was das Feuer anbelangt, so muß man im Anfang gleich ein sehr starkes geben, und es, so lange die Bereitung dauert, allemal in einem solchem Grade zu erhalten suchen, daß das Del hurtig übergehet. Außerdem wird solches nur einer zu starken und unnötigen Hitze ausgesetzt; ein Umstand, den man so viel als möglich vermeiden muß. Alle diese Oele werden von dem Feuer auf eine gewisse unangenehme Weise verändert. Man sieht dieses daraus, daß sie, wenn sie erst vor kurzem destillirt worden, bey weitem nicht so angenehm, als nachher sind, wenn sie schon einige Zeit an einem kühlen Orte gestanden haben. Je länger die Hitze dauert, desto größer wird die Veränderung seyn, die sie in ihnen hervor bringt.

Die meisten Oele gehen zwar erst bey dem Grad der Hitze des stark kochenden Wassers über, doch steigen auch manche bey einer viel gelindern Wärme in die Höhe. Dergleichen sind das wesentliche Del der Citronenschaa-len, der Blumen von Rosmarin und Lavendel und fast aller übrigen sehr wohlriechenden Blumen. Wir haben schon oben (*) bemerkt, daß der gute Geruch dieser Körper sehr vermindert wird, ja gar verlohren geht, wenn man sie zerquetscht oder zerstößet. Ein gleiches erfolgt auch bey der gegenwärtigen Bereitung, wenn man sie in Wasser einweicht, und dieses um destomehr, je länger diese Einweichung dauret, und je stärker die Hitze ist. Daher haben diese Oele, wenn sie auf die gewöhnliche Weise zubereitet werden, einen bey weitem nicht so angenehmen Geruch, als die Vegetabilien, woraus man sie bereitet. Ich habe daher eine
andere

(*) Seite 22.

andere Art der Destillation vor dergleichen Dinge erfunden, wobey sie nicht in das Wasser eingetaucht, sondern nur seinen Dämpfen ausgesetzt werden. Ich lasse die gehörige Menge Wasser in den Kolben thun, hernach aber die stark riechenden Blumen oder Kräuter nur ganz locker über einander in einen kleinen Korb legen, der so groß ist, daß er in den Kolben hineingeht, und an dessen Seiten gleich über dem Wasser anstehet. Wenn man alsdenn den Helm aufsetzt, und das Wasser zum Kochen bringet, so nimmt der Dampf des Wassers, wenn er durch die Kräuter hindurch gehet, das Del mit sich fort, ohne dessen guten Geruch zu verderben, und bringt es mit in die Vorlage hinüber. Die auf solche Weise zubereiteten Oele besitzen den guten Geruch der Pflanzen; von denen man sie bereitet hat, in einem sehr starken Grad, und haben nichts von dem unangenehmen Wesen, das man bey denen findet, die auf die gewöhnliche Weise durchs Kochen der Kräuter im Wasser zubereitet werden.

Wir müssen auch bemerken, daß die Oele, welche bey einem geringern Grad von Hitze, als der von siedenden Wasser ist, übergehen, gemeiniglich von den chymischen und pharmaceutischen Schriftstellern leichte Oele, diejenigen aber, welche die Hitze des stark siedenden Wassers erfordern, schwere Oele genennet werden. Ich habe diese Benennungen deswegen nicht gebraucht, weil man glauben könnte, als würde dadurch das verschiedene Gewicht oder Schwere dieser Oele angezeigt; mit welcher aber ihre Flüchtigkeit oder ihre fixe Natur ganz und gar keine Verbindung hat. Das Baumöl ist leichter als die meisten wesentlichen Oele; allein der Grad der Hitze, der erfordert wird, wenn es durch die Destillation

Q 5

über-

übergetrieben werden soll, übertrifft den Grad der Hitze, der zu der Destillation der schwersten wesentlichen Oele nöthig ist, weit mehr, als der Grad der Wärme des siedenden Wassers von der Kälte des Eises verschieden ist.

Es verbindet sich zwar bey der Destillation der wesentlichen Oele auch etwas von diesem Oele mit dem Wasser, wie aus dem Geruch, Geschmack und Farbe, die solches annimmt, erhellet. Es kann aber doch das Wasser nicht mehr als eine gewisse bestimmte Menge Oel in sich nehmen, und man kann sich dahero desjenigen Wassers, so schon gebraucht und fast von Oel gesättigt ist, statt des gemeinen Wassers bey einer zweyten, dritten oder folgenden Destillation des wesentlichen Oels der nemlichen Pflanze bedienen.

Einige neuere chymische Schriftsteller rathen, bey einer zweyten Destillation nicht das schon destillirte Wasser, sondern dasjenige zu nehmen, welches in der Blase zurück bleibt. Es kann aber dieses Wasser keinen Nutzen schaffen, weil es bloß diejenigen Theile der Pflanzen enthält, die nicht mit bey der Destillation in die Höhe steigen können, welche nur die auflösende Kraft des Wassers verhindern, und machen, daß das Oel brenzlich werden kann.

Man muß, wenn die Destillation eines Oels vorüber ist, besondere Sorge tragen, den Schnabel des Helms ja wieder recht rein zu machen, ehe man zu der Destillation einer andern Pflanze schreitet. Einige Oele, z. B. das Wermuth- und Anisöl, hängen sich so fest an diese Röhre an, daß sie weder durch die Hitze noch durchs Wasser weggebracht werden können. Die beste Art, die Röhre davon zu reinigen, ist, wenn man ein wenig Weingeist durchgießt.

Man

Man muß die wesentlichen Oele nach der Destillation einige Tage in ganz leicht mit Papier bedeckten Gefäßen, so lange, bis sie ihren unangenehmen brenzlichen Geruch verlohren, und helle geworden sind, stehen lassen. Man fülle sie alsdenn in kleine Flaschen, die ganz voll und gut verstopft seyn und an einem kühlen Orte bewahret werden müssen. Wenn man diese Vorsicht beobachtet, so werden sie sich viele Jahre vollkommen gut erhalten.

Bewahret man sie aber nicht sorgfältig genug auf, so verlieren sie nach und nach ihren guten Geruch und werden zähe und dicke. Es suchen einige die auf diese Art veränderten Oele dadurch wieder zu verbessern, daß sie solche mit ohngefähr drey mal so viel Küchen- salz, als ihr Gewicht ist, abreiben, hernach aber eine ziemliche Menge Wasser hinzuthun, und vom neuen destilliren. Die reinen Theile gehen ganz dünne und durchsichtig über, und besitzen viel von den vorigen Geruch und Geschmack des Oels, wiewohl beydes in einem geringern Grad. Dieses Verfahren, welches man die Rectification nennet, gehet eben so gut von statten, wenn man auch kein Salz mit dazu nimmet. Es sind die auf diese Weise verdorbenen Oele dem Terpentin und andern verdickten ölichten Säften ähnlich, aus denen man ihr reineres Oel leicht durch die Destillation mit bloßem Wasser erhalten kann.

Wenn die wesentlichen Oele ihren Geruch gänzlich verlohren haben, so rathen einige, sie bey einer frischen Destillation des Oels von dieser Pflanze wieder hinzuzusetzen. Sie sollen, wie man behauptet, vermittelst dieses Handgriffs vom neuen die riechenden Theile in sich nehmen, und gleichsam ganz erneuert werden. Allein dieses Verfahren verdient gar keinen Beyfall, weil nur dadurch die wirklichen Theile

Theile des neuen Oels unter solches und das alte vertheilt werden, und diese Verfahrungsart nur den Schein einer Verbesserung hat.

Als Arzneymittel betrachtet besitzen alle wesentlichen Oele überhaupt eine gewisse Schärfe und Wärme. In Ansehung ihrer besondern Eigenschaften aber sind sie so sehr als die Pflanzen, aus denen man sie bereitet, von einander verschieden; weil eben das Oel derjenige Bestandtheil ist, in welchen die Kräfte der verschiedenen Pflanzen ganz oder nur zum Theil liegen. So findet man die blähungstreibende Kraft der hitzigen Saamen, die urintreibende Eigenschaft der Wacholderbeeren, die Kraft des Sadebaums die monatliche Reinigung zu befördern, das nervenstärkende Wesen des Rosmarins, die magenstärkende Kraft der Münze, die antiscorbutische Kraft des Löffelkrauts, die herzstärkende Kraft der Gewürze u. s. w. alle in den verschiedenen wesentlichen Oelen dieser Vegetabilien.

Es sind aber die wesentlichen Oele auch noch auf eine andere Art von einander verschieden, wovon man die Ursache nicht so leicht einsehen kann. Dieses ist der verschiedene Grad ihrer Schärfe und Wärme, der keinesweges, wie man doch vermuthen sollte, mit der verschiedenen Schärfe und Wärme der Vegetabilien, woraus die wesentlichen Oele bereitet worden, in einem Verhältniß stehet. So hat z. B. das Zimmtöl einen außerordentlichen scharfen und brennenden Geschmack, und ist, wenn es durch gar nichts verdünnt ist, fast ein reizendes Mittel (caustic); da hingegen das Nelkenöl diese Eigenschaften in einem viel geringern Grade besitzt, ohnerachtet die Nelken selbst viel schärfer und brennender als der Zimmt sind. Dieser Unterschied scheint theils von der Menge des Oels, die man
aus

aus einem Gewürze erhält, abzuhängen, da man von Zimmt viel weniger Del als von Nelken bekömmt, und also im Zimmtöl die würksamen Theile mehr concentrirt sind; theils aber kömmt er auch von der verschiedenen Natur der würksamen Theile selbst her. Denn ob gleich die wesentlichen Oele allezeit den eigenthümlichen Geruch und Geschmack der Vegetabilien, er sey nun angenehm oder nicht, besitzen, so enthalten sie doch nicht immer alle diejenigen Theile von denen der scharfe Geschmack dieser Vegetabilien abhängt. Es liegen diese oft in den mehr fixen harzigten Bestandtheilen, und gehen ganz und gar nicht mit dem wesentlichen Del herüber. Wenn man Würznelken, Pfeffer und einige andere Gewürze destilliret hat, so findet man noch allemal in dem was nach der Destillation zurück geblieben, einen Theil der Schärfe der Vegetabilien. Eine bloße aus diesen Gewürzen mit Weingeist bereitete Tinctur ist viel schärfer, als ihre reinen wesentlichen Oele.

Man bedient sich der angenehmen Arten dieser Oele sehr oft, Mittel die an und vor sich widrig zu nehmen sind, durch sie angenehmer zu machen. Auch hat man durch sie die schädliche Eigenschaft der harzigten Purgiermittel zu verbessern gesucht, worzu sie sich aber nicht allzuwohl zu schicken scheinen. Der einzige Nutzen den sie hierbey haben können, ist, daß sie machen daß das Harz im Anfange nicht weggebrochen wird. Weit entfernt, daß sie die reizende Eigenschaft dieser Mittel, von der ihre heftige und schädliche Wirkung abhängt, vermindern sollten, so bringen diese scharfen Oele noch einen neuen Reiz hervor. (Siehe den ersten Theil den Abschnitt von den Purgiermitteln.)

Die

Die wesentlichen Oele werden wegen ihrer außerordentlichen brennenden Schärfe nie vor sich ganz allein gegeben. Einige Oele besitzen diese Eigenschaft in einem so hohen Grade, daß ein einziger Tropfen von ihnen der auf die Zunge fällt, eine brandigte Borke macht. Keiner und trockner Zucker vermischt sich sehr gut mit ihnen und saugt sie in sich, und sie können auf diese Art sehr gut gegeben werden. Wenn man sie mit acht oder zehnmal so viel Zucker abreibt, als sie schwer sind, so werden sie im Wasser auflöslich, und können also, so viel man nur will verdünnt werden. Auch machen schleimichte Dinge (mucilages) daß diese Oele sich mit dem Wasser in eine gleichförmige milchigte Feuchtigkeit verbinden. Sie lösen sich endlich auch in Weingeist, und zwar die starkriechenden in eben so viel, und fast alle von ihnen in weniger als viermal so viel auf. Man kann diese Auflösungen entweder auf Zucker nehmen oder mit Syrupen und dergleichen vermischen. Vermischt man sie mit Wasser, so wird solches milchigt, und das Oel sondert sich wieder ab.

Die schärfern Oele werden äußerlich wider die Lähmung, Betäubung, Schmerzen, kalte Geschwülste und andere Zufälle gebraucht, wo gewisse besondere Theile erwärmt oder gereizet werden müssen. Auch werden die Zahnschmerzen bisweilen durch einen Tropfen dieser fast heißenden Oele, wenn man sie auf Baumwolle tröpfelt und solche vorsichtig in den hohlen Zahn steckt, gelindert.

Oleum

Oleum absinthii essentielle.

Wesentliches Del von den Blättern von
Wermuth.

Lond. und Edinb. Dispens.

Dieses ist eines von den unangenehmsten Oelen. Es riecht sehr stark nach Wermuth, und hat den völligen besondern und ekelhaften Geschmack dieser Pflanze in sich, enthält aber wenig oder nichts von ihren bittern Theilen, welche ganz in der Abkochung bleiben die noch der Destillation noch übrig ist. Seine Farbe ist dunkelgrün wenn es von dem frischen Kraut abgezogen worden, und bräunlich gelb, wenn man es von dem trocknen bereitet hat. Hoffmann preiset dieses Del als ein gelindes schmerzstillendes Mittel in krampflichten Zufällen an. Er läßt zu dieser Absicht ein Quentchen in einer Unze guten Weingeist auflösen, und in einem schicklichen Getränke sieben oder acht Tropfen von dieser Mixtur auf einmal nehmen. Boerhaave empfiehlt in dreytägigen Fiebern sehr ein zusammengesetztes Mittel, das aus ohngefähr sieben Tropfen dieses Oels bestehet, die man erstlich mit einem Quentchen Zucker und hernach mit zwey Quentchen Wermuthsalz abreibt, darauf aber in sechs Unzen des destillirten Wassers von Wermuth auflöset. Der Kranke muß zwey Stunden zuvor, ehe man den Anfall des Fiebers vermuthet, ein warmes Fußbad gebrauchen, und darauf diese zwey Stunden über alle viertel Stunden zwey Unzen von diesem Mittel nehmen. Hierdurch werden, wie er versichert, alle dreytägige Fieber gemeiniglich leicht und sicher geheilt, woserne keine scirrhöse Verhärtung oder Eitergeschwüre da ist. Bey uns wird das Wermuthöl hauptsächlich als ein Mittel wider

wider die Würmer sowohl äußerlich auf den Bauch gerieben, als auch innerlich gebraucht. Man giebt es am besten, indem man es mit Brodte zu Pillen machet.

Oleum seminum anethi essentielle.

Wesentliches Del von Dill-Saamen.

Lond. Dispens.

Dieses ist ein sehr hitziges Del, von einem nicht sehr angenehmen Geruche, der unangenehmer als der Geruch der Saamen selbst ist. Es wird bisweilen bey Blähungen, Colikschmerzen, den Schlucken und dergleichen von einem bis zu drey oder vier Tropfen gegeben.

Oleum seminum anisi essentielle.

Wesentliches Del von Anis-Saamen.

Lond. und Edinb. Dispens.

Dieses Del hat vollkommen den Geschmack und Geruch der Saamen von denen es bereitet ist. Es ist eins von den gelindesten destillirten Oelen, von welchem man funfzehn bis zwanzig Tropfen auf einmal nehmen kann, ohnerachtet man gemeiniglich nur die Hälfte von dieser Dosis giebt. Dieses Del behält seinen Geruch ausserordentlich lange, und es breitet sich derselbe weit aus. Wenn es von einer säugenden Frau gebraucht wird, so riecht die Milch darnach. Dieses kann zum Theil die Ursache seyn, warum man diesem Oele besondere Kräfte in Krankheiten der Brust zugeschrieben. Bey Blähungen und Colikschmerzen, soll es wie einige behaupten nicht so kräftig als die Saamen selbst seyn.

Es

Es ist merkwürdig daß dieses Del, auch wenn die Luft nicht merklich kalt ist, zu einem der Butter gleichenden Wesen gerinnet. Man muß daher, wenn man es destilliret, das Wasser in dem Rührfaß nicht zu kalt, sondern vielmehr, sonderlich zu Ende der Destillation etwas warm halten; weil sonst das Del wenn es geliefert, den Schnabel des Helms so verstopfen kann, daß der Helm abgestossen wird, und noch darzu auf alle Fälle eine beträchtliche Menge Del zurück bleibt.

Oleum feminum carui essentielle.

Wesentliches Del von Kümmelsaamen.

Lond. und Edinb. Dispens.

Dieses Del hat völlig den Geruch und Geschmack des Kümmels. Es ist sehr hitzig und scharf. Ein einziger Tropfen ist schon eine ziemliche Dosis und fünf oder sechs Tropfen eine sehr starke. Man braucht es oft als ein blähungstreibendes Mittel. Einige schreiben ihm noch über dieses eine besondere Kraft zu, den Abgang des Urins, dem es auch etwas von seinem Geruch mittheilt, zu befördern.

Oleum caryophyllorum aromaticorum essentielle.

Wesentliches Del von Würznelken.

Lond. und Edinb. Dispens.

Dieses Del ist so schwer, daß es im Wasser unter sinkt, und bey dem Destilliren nicht leicht übergeht. Wenn man das herüber destillirte Wasser wieder auf die zurückgebliebenen Nelken gießt, und die Destillation wiederholet, so erhält man zwar etwas mehr Del, es ist aber solches auch viel schlechter als das erstere.

Dispens. II. Th.

R

Man

Man beschreibet gemeinlich das Nelkenöl, als habe es einen außerordentlich brennenden und feurigen Geschmack, und eine goldgelbe Farbe. (*) Und so ist auch in der That dasjenige, was wir aus Holland unter dem Namen von Nelkenöl zugeschickt bekommen, beschaffen; allein das ächte Nelkenöl ist eines von den gelindern Delen, und kann wenn es gehörig verdünnt wird, ohne alle Gefahr zu zehn oder zwölf Tropfen und mehr genommen werden. Seine Farbe ist auch ganz und gar nicht gelb, woserne es nicht sehr lange und nicht sorgfältig genug aufbehalten, oder bey einem allzustarken Feuer destillirt worden. Wenn es gut bereitet ist, so ist es ganz durchsichtig und ohne alle Farbe, hat einen angenehmen nicht allzu hitzigen und scharfen Geschmack und einen sehr guten Geruch, der dem Geruch der Gewürznelken selbst gleichet. Das holländische Nelkenöl enthält sehr viel von einem ausgepressten Del, wie man deutlich sieht wenn man es durch die Destillation untersucht. Dieses aber kann doch nicht der Zusatz seyn, der dieses verfälschte Del so scharf macht. Eine kleine Menge von dem harzigen Extract der Gewürznelken theilt einer großen Menge Del eine dunkle Farbe und einen großen Grad von Schärfe mit.

Oleum florum chamaemeli essentielle.

Wesentliches Del von Chamillen.

Lond. Dispens.

Dieses ist ein sehr beißendes Del, welches einen starken aber nicht unangenehmen Geruch hat, der dem Geruch der Chamillenblumen gleichet. Es hat eine gelbe Farbe, die etwas ins grünlichte oder braune fällt.

(*) Siehe Boerhaau. Chem. process. XXVII.

fällt. Es wird bisweilen als ein Blähungstreibendes Mittel, bey Mutterbeschwerden, wie auch wider die Würmer verordnet. Man kann es mit Brodte leicht zu Pillen machen.

Dieses Del ist dasjenige, welches man aus den gemeinen Garten-Chamillen (*) als der einzigen Art, die in unsern Dispensatorien befindlich ist, erhält. Es giebt aber noch eine andere Art, die man mehr auf den Feldern als in Gärten antiffet (**), von welcher man ein schönes blaues Del bekömmt, dessen Farbe, wenn das Del gut verwahrt ist, viele Jahre dauert. Kann aber die Luft darzu kommen, so wird es bald so gelb als das vorige.

Oleum cinnamomi.

Zimmtöl.

Lond. und Edinb. Dispens.

Dieses schätzbare Del ist außerordentlich hitzig und scharf, und hat einen sehr angenehmen Geruch, der dem Geruch des Zimmts selbst gleichet. Bey kalten und kraslosen Personen und einer Schwäche der Nerven überhaupt, ist es eines der besten Stärkungsmittel, das auch augenblicklich seine Wirkung äußert. Die Dosis ist von einem bis zu zwey oder drey Tropfen; es muß aber allemal mit Zucker vermischt und dadurch geschickt gemacht werden, daß man es verdünnen kann. Denn es ist so scharf, daß, wie Boerh

R 2

haave

(*) Siehe den ersten Theil. Es wird in Engelland blos das Chamaemelum nobile oder die Anthemis nobilis LINN. in den Apotheken gebraucht. U. S. Ueb.

(**) Chamaemelum vulgare RAII Synops. ed. 3. p. 288. Matricaria chamomilla LINN.

habe bemerkt, ein Tropfen von diesem Oele, das durch nichts verdünnet worden, wenn er auf die Zunge fällt, eine brandigte Borke macht. Bey der Destillation dieses Oels muß das Feuer sehr stark seyn, und es ist der niedrige Helm mit einer Rinne, den wir oben (*) zu der Bereitung der weniger flüchtigen Oele empfohlen, hauptsächlich bey dem Zimmtöl nöthig, weil solches eines von denen ist, die am schwersten übergehen, und auch in dem Zimmt selbst nur in einer sehr kleinen Menge enthalten ist. Das abgezogene Wasser behält nicht wenig Oel in sich; da aber dasselbe sehr schwer ist, so sondert sich viel davon ab und sinket unter, wenn man es nur zwey oder drey Wochen an einem kühlen Ort stehen läßt.

Oleum seminum cumini essentielle.

Wesentliches Oel von Römischen Kümmel.

Lond. Dispens.

Dieses ist eines von den hitzigen und unangenehmern Oelen. Man gebraucht es hauptsächlich in Blähungen und hysterischen Beschwerden woben kein Fieber ist, zu zwey oder drey Tropfen. Es theilt dem Urin seinen Geruch sehr stark mit, und man glaubt, daß es besonders zu Beförderung des Abgangs desselben dienlich sey.

Oleum seminum foeniculi essentielle.

Wesentliches Oel von Fenchelsaamen.

Edinb. Dispens.

Dieses Oel von süßen Fenchelsaamen (foeniculum dulce; siehe den ersten Theil) ist viel besser und angeneh-

(*) Siehe oben Seite 247.

nehmter als das von dem gemeinen Fenchel. Es ist eines der gelindesten wesentlichen Oele, und kommt in Ansehung seiner hitzigen Beschaffenheit mit dem Anisöl überein, dem es auch am Geruch gleicht, der aber doch bey dem Fenchel noch weit angenehmer ist. Man giebt es von zwey oder drey bis zu zehn oder zwölf Tropfen als ein Blähungstreibendes Mittel bey Erkältung des Magens, und auch bey einigen Arten des Hustens zu Beförderung des Auswurfes.

Oleum foliorum hyssopi essentielle.

Wesentliches Del von den Blättern von Hyssop.

Dieses Del ist nicht allzuscharf, und hat einen starken nicht allzu angenehmen Geruch, der dem Geruch der Pflanze selbst gleicht. Seine Farbe ist gelblicht und es fällt dabey etwas ins Grüne; wenn es aber lange stehet, so wird es bräunlicht. Es wird bey Steckflüssen, die von einer Anhäufung und Stockung der Säfte in den Lungen entstehen, zur Beförderung des Auswurfes, von einem bis zu zwey und drey Tropfen empfohlen. Man gebraucht es aber nicht oft, und es wird nur selten in den Apotheken angetroffen, deswegen es auch nunmehr in dem Londonschen und Edinburgischen Dispensatorium ausgelassen worden ist.

Oleum baccarum iuniperi essentielle.

Wesentliches Del von Wacholderbeeren.

Lond. und Edinb. Dispens.

Dieses Del ist sehr hitzig und scharf, und hat einen starken den Wacholderbeeren gleichenden Geruch. Zu einem oder zwey Tropfen ist es ein dienliches blähungstreibendes und magenstärkendes Mittel; zu sechs, acht

R 3 oder

oder mehr Tropfen aber gebraucht, ist es reizend, reinigend, und befördert den Abgang des Urins und der monatlichen Reinigung. Es scheint etwas von der Natur des Terpentins oder des aus ihm zubereiteten Oels zu haben; und es bekömmt auch von dem Wachholderbeerenöl der Urin, wie von dem Terpentinöl einen Weilgengeruch.

Das Oel von diesen Beeren ist theils in kleinen Bläschen die in der Substanz der Frucht vertheilt sind, und theils in kleinen Zellen der Saamen enthalten. Wenn die Beeren getrocknet und das Oel in ein harzigtes Wesen verhärtet ist, so zeigt es sich, wenn man die Saamen zerbricht, als kleine durchsichtige Tropfen. Man muß daher, wenn man dieses Oel mit Vortheil bereiten will, die Beeren ganz zerstoßen, damit auch die Saamen zerquetscht und die Behältnisse des Oels geöffnet werden.

Oleum florum laeudulae essentiale.

Wesentliches Oel von den Lavendelblumen.

Lond. und Edinb. Dispens.

Dieses Oel ist, wenn es recht gut ist, sehr durchsichtig, hat eine angenehme gelbliche Farbe, und einen sehr guten den Blumen eigenen Geruch. Es ist ein sehr nütliches Mittel, das sowohl äußerlich als innerlich bey Lähmungen, der Schlafsucht, rheumatischen Schmerzen und bey einer Schwäche des ganzen Nervensystems gebraucht wird. Die Dosis ist von einem bis zu fünf oder sechs Tropfen.

Die Lavendelblumen geben das wohlriechendeste und auch das meiste Oel zu der Zeit, wenn sie von freyen Stücken abfallen wollen und sich die Saamen anfangen zu zeigen. Von den Blättern erhält man sehr wenig.

wenig. Man kann die Blumen von der übrigen Pflanze absondern, wenn man solche ein wenig trocknet, und hernach gelinde schüttelt. Man muß sie gleich darauf destilliren, und dabey nur eine gelinde und schiekliche Wärme geben. Durch eine allzu starke Hitze würde nicht nur die Farbe des Oels, sondern auch sein Geruch auf eine unangenehme Art verändert werden.

Oleum baccarum lauri essentielle.

Wesentliches Del von Lorbeerbeeren.

Das Del der Lorbeerbeeren ist dünne und klar (*) nicht allzu scharf und von einen zwar starken aber doch so ziemlich angenehmen Geruch. Man giebt es bey Coliken die von Blähungen herrühren, hysterischen Zufällen und zur Erleichterung der Nachwehen. Man läßt von zwey bis zu fünf oder sechs Tropfen nehmen. Auch gebraucht man es in blähungstreibenden Elystieren, und äußerlich bey einigen hysterischen Zufällen.

Essentia limonum.

Lond. Dispens.

oder

Oleum corticum limonum.

Edinb. Dispens.

Citronen-Essenz oder wesentliches Del von Citronenschaalen.

Es ist dieses ein angenehmes Del, das einen guten Geruch hat, der fast so angenehm als der Geruch

R 4

der

(*) Es ist alleinal etwas dicke und gleicht einer Salbe, siehe Vogel. Chem. S. 335. U. d. Heb.

der frischen Citronenschaalen selbst. Es ist eines der leichtesten und flüchtigsten wesentlichen Oele, und dabey ganz helle und fast ohne alle Farbe. Man läßt es zu zwey oder drey Tropfen als ein herzstärkendes Mittel, bey Schwachheiten des Magens u. s. w. nehmen, doch wird es noch öfterer zum Nieschen gebraucht. Es giebt dem Spiritus volatilis aromaticus der Apotheken einen guten Geruch; auch macht es, wenn man es mit Seifenpillen giebt, daß der Magen dieselben leichter vertragen kann.

Oleum macis essentielle.

Wesentliches Del von den Muscatenblumen.

Dieses wesentliche Del ist mittelmäßig scharf, sehr fein und flüchtig, und von einem starken würzartigen Geruch, der dem Geruch der Muscatenblumen selbst gleichet. Es ist dünne und durchsichtig von einer blaßgelben Farbe, unten auf dem Boden aber findet sich etwas von einem dickern und dunklern Del. Man rühmt die Kräfte dieses Dels wider das Erbrechen, den Schlucken, Colikschmerzen u. s. w. wenn es innerlich von einem bis zu vier Tropfen gegeben, oder äußerlich auf die Gegend des Magens und dem Nabel gerieben wird. Dem ohnerachtet aber wird es nur sehr selten gebraucht, und nicht oft in den Apotheken gefunden.

Oleum maioranae essentielle.

Wesentliches Del von Majoranblättern.

Lond. Dispens.

Dieses Del ist sehr hitzig und durchdringend; es riecht nicht so gut als der Majoran selbst. Wenn es gut bereitet ist, so hat es eine blaßgelbe Farbe; wenn man es
lange

lange aufbehält, so wird es röchlich. Destillirt man es mit einem allzustarken Feuer, so geht es schon vom Anfange an roth über. Man glaubt, daß es bey einer Erschlaffung und Verstopfung der Gebärmutter, und den Abgang eines häufigen Schleims aus diesem Theile besonders dienlich sey. Man giebt von ihm ein bis zwey Tropfen.

Oleum menthae essentielle.

Wesentliches Del von Krausemünzenblättern.

Lond. und Köinb. Disp.

Es riecht und schmeckt stark nach dem Kraute, doch nicht so angenehm. Es ist ein nütliches magenstärkendes Mittel, und wird oft bey einem verlohrenen Appetite, Schwäche des Magens, Neigung zum Brechen und andern dergleichen Krankheiten gegeben, wenn sie nicht mit Fiebern oder einer Entzündung verknüpft sind. Man giebt zween, drey oder mehr Tropfen auf einmal. Es wird gleichfalls auch äußerlich zu eben diesen Absichten gebraucht, und ist eins der besten Stücke, die zu dem gewöhnlichen Magenpflaster der Apotheken kommen.

Oleum menthae piperitidis essentielle.

Wesentliches Del von den Blättern der Pfeffermünze.

Lond. Dispens.

Dieses besizet vollkommen den Geruch, Geschmack und die Kräfte der Pfeffermünze. Seine Farbe ist ein blaßes Grünlichgelb. Es ist ein sehr scharfes und feines Arzneymittel, und es verbreitet sich, fast in dem Augenblicke da es genommen wird, eine starke Wär-

R 5

me

me durch den ganzen Körper. In Colicken, woben ein starker Frost ist, und in einigen hysterischen Beschwerden thut es vortreffliche Dienste. Ein oder zween Tropfen sind gemeiniglich schon eine hinreichende Dosis.

Oleum nucis moschatae essentielle.

Wesentliches Del von Muscatennüssen.

Lond. und Edinb. Dispens.

Das wesentliche Del von Muscatennüssen besizet den Geruch und die gewürzhafte Kräfte dieser Specerey in einem hohen Grade. Es ist seiner Eigenschaft nach dem Oele von Muscatenblumen gleich, aber etwas weniger angenehm.

Oleum origani essentielle.

Wesentliches Del von den Blättern von Wohl-
gemuth.

Lond. und Edinb. Dispens.

Dieses Del hat einen sehr beißenden scharfen Geschmack und einen durchdringenden Geruch. Man hat es vornemlich äußerlich als ein niesenmachendes Mittel und wider die Zahnschmerzen gebraucht.

Oleum essentielle piperis iamaicensis.

Wesentliches Del von Jamaicanischen Pfeffer.

Edinb. Dispens.

Dieses ist ein sehr schönes Del, und kann gebraucht werden, die Stelle der wesentlichen Oele einiger theueren Gewürze zu ersetzen. Es hat eine schöne blasse Farbe, schmeckt angenehmer als das Nelkenöl, und ist hierinnen nicht sehr von dem Oele der Muscatennüsse

nüsse verschieden. Es sinkt im Wasser, wie die Oele verschiedener Ostindianischer Gewürze, unter.

Oleum pulegii essentielle.

Wesentliches Oel von Poleyblättern.

Lond. und Edinb. Dispens.

Dieses Oel kommt, dem Geruch und Geschmacke nach, mit der Pflanze selbst überein, deren Kräfte es auch besizet. Es wird in hysterischen Zufällen, von einem bis zu vier oder fünf Tropfen gegeben.

Oleum rorismarini essentielle.

Wesentliches Oel von Rosmarinblättern.

Lond. und Edinb. Dispens.

Man bereitet es aus der Pflanze, wenn solche blühet. Wenn es gut ist, so ist es sehr leicht und dünne, blaß und beynah ohne Farbe. Es hat einen sehr guten Geruch, wiewohl er nicht so angenehm, als der Geruch des Rosmarins selbst ist. Es wird zu einigen wenigen Tropfen, in hysterischen und Nervenbeschwerden angepriesen. Boerhaave rühmt solches wider die Epilepsie und die Unterdrückung der monatlichen Reinigung, die von einer Schwäche und Kraftlosigkeit der Mutter herrührt.

Oleum ligni rhodii essentielle.

Wesentliches Oel von Rosenholz.

Lond. Dispens.

Dieses ist außerordentlich wohlriechend, und wird vornemlich gebraucht, Pomaden und dergleichen Dingen einen guten Geruch zu geben. Es ist noch keine
Zube

Zubereitung von diesem schönen gewürzhaften Holze zum innerlichen Gebrauche gewöhnlich.

Oleum rutae essentielle.

Wesentliches Del von den Blättern der Raute.

Lond. und Edinb. Dispens.

Das Del von der Raute hat einen sehr scharfen Geschmack und einen durchdringenden Geruch, welcher dem Geruch des Krautes ähnlich, doch aber weit unangenehmer ist. Es wird manchmal in hysterischen Krankheiten, und als ein Mittel wider die Würmer, wie auch in der fallenden Sucht, welche von einer Erschlaffung der Nerven herrührt, gebraucht.

Die Raute giebt nur sehr wenig Del. Man bekommt das meiste zu der Zeit, wenn die Blumen abfallen wollen, und die Saamen zum Vorschein kommen. Eine gehörige Einweichung der Blätter ist hier, vor der Destillation, außerordentlich nöthig.

Oleum sabinae essentielle.

Wesentliches Del von den Blättern des Sadebaums.

Lond. und Edinb. Dispens.

Der Sadebaum ist eine von den Pflanzen, die man nach der vorigen Ausgabe des Edinb. Dispens., erst gähren lassen soll, ehe man sie destillirt. Es ist aber dieses nicht sehr nöthig, denn der Sadebaum giebt, ohne einige Gährung, und auch ohne eine lange Einweichung, eine reichliche Menge von Del. Bey dem vorhergehenden Kraut, der Raute, ist dieses weit nöthiger. Das Del von Sadebaum ist ein bekanntes Mutter- und die monatliche Reinigung treibendes Mittel. Bey kalten phlegmatischen Temperamenten ist es ohnstreitig ein

ein Mittel, das gute Dienste leistet, ob es gleich nicht vermögend ist, so viel zu bewürken, als man ihm insgemein zugeschrieben hat. Die Dosis ist zu zween, drey oder mehr Tropfen.

Oleum sassafras essentielle.

Wesentliches Del von Sassafras.

Lond. und Edinb. Disp.

Dieses ist das schwereste von allen bekannten wesentlichen Oelen. Es geht aber doch bey dem Destilliren leicht genug herüber. Es ist so helle als Wasser, hat einen mäßigbeißenden Geschmack, und einen sehr angenehmen Geruch, welcher dem Geruch des Sassafras vollkommen ähnlich ist. Es wird sehr als ein schweißtreibendes und das Blut und die Säfte reinigendes Mittel angepriesen. Man glaubt gleichfalls, daß es in Steckflüssen von einer Anhäufung und Stockung der Säfte in der Lunge, und im Husten gute Dienste leistet. Die Dosis ist von einem bis zu acht oder zehen Tropfen, wiewohl Geoffroy bis zu zwanzig geht.

Man erhält aus der nach der Destillation dieses Oels überbleibenden Abkochung, wenn man sie einkochet, ein nütliches Extract (siehe das folgende Hauptstück,) das einen gelinden, bitterlichen und etwas zusammenziehenden Geschmack hat. Hofmann versichert, daß er es, zu einem Scrupel, mit vielem Nutzen in der Cachexie, bey der Abnahme der Wechselfieber, und gegen die hypochondrischen Spannungen gebraucht habe.

Oleum terebinthinae.

Serpentin = Del.

Lond. Disp.

Dieses wird auf eben die Art, wie die vorhergehenden Oele, destilliret; und ist eigentlich ein wesentliches

liches Del, ob es gleich gemeiniglich nicht in diese Classe gerechnet wird. Es wird insgemein, allein, wie in den Anmerkungen zu dem Londonschen Dispensatorium bemerkt wird, in uneigentlichen Verstande, Serpentin-Spiritus genennet. Man gebrauchet es in großer Menge zu einigen mechanischen Endzwecken; daher denn die Destillation dieses Dels eine besondere Art von Handthierung ausmacht. Es ist ein sehr hitziges reizendes Arzneymittel. Manchmal wird es als ein schweiß- und urintreibendes Mittel, zu zween oder drey Tropfen gegeben. In einer größern Dosis erhitzt es den Körper zu sehr, und pflegt Kopfschmerzen zu verursachen, und eine Ergießung des Saamens und der Feuchtigkeit aus der Vorsteher Drüse (glandula prostatica) zu erregen. Demohngeachtet ist es in neuern Zeiten, in einer beträchtlichen Dosis mit Honig, oder andern bequemen Sachen, wider die Hüftschmerzen, und zwar, wie man sagt, mit gutem Erfolge gegeben worden. Einige haben auch solches wider den Tripper angerathen; es hat aber unglückliche Folgen gehabt, weil es die Theile entzündet, und die Krankheit vermehret. Außerlich wird es oft wider die rheumatischen Schmerzen, Reissen, Verrenkungen, kalte Geschwülste zu zertheilen, und als ein blutstillendes Mittel genommen.

Nach der Destillation des Serpentins bleibt in dem Destillirgefäße eine brüchige, harzige Substanz übrig, welche eine gelbe Farbe hat, und resina flava, gelbe Resine, oder Calsonium genennet wird. Lond. Dispens.

Man gebrauchet das Calsonium bloß äußerlich, den Pflastern die gehörige Consistenz zu geben, und zu andern ähnlichen Absichten.

Unsere

Unsere Scheidekünstler bereiten die meisten der vorhergehenden Oele, die man auch bey uns ziemlich gut haben kann, das Zimmt- Nelken- Muscatennuß- und Muscatenblumenöl ausgenommen. Diese werden gemeiniglich von auswärts zu uns gebracht, und sind meistens so verfälscht, daß es schwer ist, solche darunter anzutreffen, die überhaupt zum Gebrauch geschickt sind.

Es sind auch dergleichen Verfälschungen nicht leicht zu erkennen. Man kann zwar die gröbern Arten derselben leicht entdecken. Denn wenn das Oel z. B. mit Weingeist vermischt worden, so wird es milchigt, wenn man Wasser hinzu gießt; ist es mit ausgepressten Oelen verfälscht, so wird der rectificirte Weingeist das wesentliche Oel auflösen, und das andere zurücke bleiben; und hat man Terpentinoöl darzu gethan, so wird sich der Terpentin, wenn man ein Stück Papier in das verfälschte Oel tauchet und hernach wieder trocknet, durch seinen Geruch verrathen. Allein geschicktere Künstler haben andere Arten von Verfälschungen erdacht, die man durch keine Versuche von dieser Art erkennen kann.

Einige haben die specifische Schwere der Oele als ein gewisses Zeichen ihrer Unverfälschtheit angesehen; und wir haben auch deswegen im ersten Theile eine Tabelle mitgetheilt, in der diese Schwere angezeigt wird. Man kann sich aber doch auch hierauf nicht ganz und gar verlassen; weil das wesentliche Oel, das man aus der nemlichen Pflanze erhält, bisweilen in Ansehung seiner Schwere so sehr, als die aus ganz verschiedenen Pflanzen bereiteten Oele, verschieden ist. Der Zimmt und die Nelken, deren Oele gemeiniglich im Wasser unter sinken, geben, wenn sie langsam und vorsichtig destilliret werden, ein sehr stark riechendes
Oel,

Del, welches aber doch leichter, als das bey der Destillation gebrauchte Wasser ist. Und im Gegentheil ist bisweilen derjenige Theil der leichtern Oele, der zuletzt übergeht, so schwer, daß er im Wasser unter sinket.

Da alle wesentlichen Oele darinnen mit einander überein kommen, daß sie sich im Weingeist auflösen, im Wasser hingegen unauflöslich sind, doch aber sich mit solchen durch den Gebrauch verschiedener Mittel endlich verbinden lassen: daß sie bey der Hitze des kochenden Wassers übersteigen u. s. w.; so sieht man deutlich, daß diese Oele mit einander auf eine verschiedene Weise vermischt, oder die theuerern mit den wohlfeilern verfälscht werden können, ohne daß durch einige Versuche dieser Art die Verfälschung entdeckt werden kann. Und es würde auch in der That dem Käufer keinen allzugroßen Vortheil bringen, wenn er auch wirklich ganz unfehlbare Kennzeichen wüßte, wodurch er erkennen könnte, ob jede besondere Art von Del aufrichtig oder verfälscht wäre. Es kommt eben so viel darauf an, daß die Oele gut, als daß sie unverfälscht sind. Denn ich habe oft gesehen, daß ganz unverfälschte Oele, wenn man sie nicht mit der nöthigen Vorsicht destilliret, und lange, ohne sie gehörig zu verwahren, aufbehalten hat, sowohl dem Geruch als dem Geschmacke nach, weit schwächer als die verfälschten Oele gewesen sind.

Der Geschmack und Geruch sind die einzigen Mittel, die Güte dieser Oele zu erkennen. Wenn eine Rinde in allen Stücken dem guten Zimmt gleich sähe, und man auch ganz gewiß beweisen könnte, daß sie wirklich von dem Zimmtbaume wäre; so werden wir doch, woferne ihr der gute Geruch dieses Gewürzes fehlt, oder sie solchen nur in einem sehr schwachen Gra-

de

de besigt, dieselbe verwerfen; und dieses gilt auch von dem Oele. Wir können von der Güte der Spezerenen oder der von ihnen zubereiteten Oele bloß durch die Gewohnheit und Vergleichung derselben mit Dingen, deren Güte wir schon kennen, urtheilen.

Es sind zwar allerdings viele Oele zu hitzig und scharf, als daß man sie ohne alle Gefahr kosten könnte, und der Geruch der Pflanze, von der sie bereitet worden, ist in ihnen so concentrirt, daß eine kleine Veränderung desselben nicht leicht erkannt werden kann. Wir können sie aber sehr leicht so sehr wir wollen verdünnen. Man kann einen Tropfen Oel in Weingeist auflösen, oder auf ein Stückchen Zucker thun, und vermittelst dieses Handgriffs im Wasser auflösen. Die Menge des Wassers, dem das Oel auf diese Weise seinen Geruch oder Geschmack mittheilet, und der Grad des Geruchs und Geschmacks, den eine bestimmte Menge Wasser davon annimmt, ist das Maaß, wornach man die Güte des Oels bestimmen kann.

Ich will hier einige Versuche von der Menge des wesentlichen Oels, das man aus verschiedenen Vegetabilien erhält, mittheilen, die ich in eine Tabelle gebracht habe. Die erste Reihe dieser Tabelle enthält die Namen derjenigen Vegetabilien, aus denen man die Oele bereitet; die zweyte die Menge dieser Vegetabilien, die man bey den gemachten Versuchen destilliret hat; und die dritte die Menge des Oels, die man daraus erhalten. In allen andern Stellen dieses Buchs wird, wenn man von Pfunden redet, das Troy-Pfund. II. Th. S Pfund

Pfund von zwölf Unzen verstanden (*). Da aber diese jetzigen Versuche alle nach Pfunden von sechzehn Unzen gemacht worden, so glaubte ich, es sey rathsam, auch die Schwere der Körper, woraus man die Oele erhalten, nach dem gemeinen Gewicht anzugeben; zumal da die Vegetabilien, in der Menge, die man von ihnen nehmen muß, wenn man ihr Oel destilliren will, nach diesem Gewicht eingekauft werden. Um aber alle Irrung, die hieraus entstehen könnte, zu verhüten, und den Leser geschickt zu machen, desto besser, was jeder Körper giebt, einsehen zu können, habe ich in der vierten Reihe, aus wie vielen Theilen des destillirten Körpers man einen Theil Oel erhält, berechnet. Bey jedem Körper habe ich den Namen des Verfassers angezeigt, aus dem ich den Versuch genommen; diejenigen, wobey kein Name steht, sind von mir selbst. Die Verschiedenheit derer mit dem nemlichen Körper angestellten Versuche, deren man einige in der Tabelle finden wird, zeigen, wie sehr verschieden die Menge des Oels ist, das man durch die Destillation bekömmt, und daß sowohl die ausländischen Gewürze, als auch unsere einheimischen Gewächse, nicht beständig diesen wirksamen Bestandtheil in einem gleichem Verhältniß enthalten. Man muß aber doch bemerken, daß wahrscheinlicher Weise dieser Unterschied zum Theil von der mehrern oder wenigern Sorgfalt herrühren kann, mit welcher der Versuch angestellet worden.

(*) Um dieser Ursache willen hat man auch in diesem zweyten Theile das Wort Pinte beybehalten, wenn von dem Maas flüssiger Dinge, das sechzehn Unzen hat, die Rede ist, da man sonst immer dasselbe durch Pfund zu übersehen pflegt. A. d. Ueb.

Tabelle

Tabelle

der Menge des wesentlichen Oels, das man aus
verschiedenen Vegetabilien erhält.

Vegetabilien	Menge derselben.	Menge des Oels aus ihnen.	Verhältniß des Oels zur Menge der Vegetabilien wie 1 zu :	Name des Oelfassers, der den Versuch gemacht.
Abfinthium, folia siccata	4 Pfund.	1 Unze.	— 64	
Abfinthium, folia siccata	18 Pfund.	1½ Unze.	— 192	
Abfinthium, folia siccata	25 Pfund.	3½ Unze.	— 114	
Agallochum, lignum —	10 Pfund.	4 Quentch.	— 320	Hoffmann.
Allium, radix recens —	2 Pfund.	30 Gran.	— 256	Neumann.
Anethum, semina —	4 Pfund.	2 Unzen.	— 32	
Angelica, radix —	1 Pfund.	1 Quentch.	— 128	Cartheuser.
Anisum, semina —	1 Pfund.	2 Quentch.	— 32	Neumann.
Anisum, semina —	3 Pfund.	1 Unze.	— 48	
Anisum, semina —	4 Pfund.	1 Unze.	— 64	
Apium, semina —	1 Pfund.	2½ Scrup.	— 154	Neumann.
Asa foetida	4 Unzen.	1 Quentch.	— 32	Neumann.
Calamus aromaticus	50 Pfund.	2 Unzen.	— 185	Hoffmann.
Calamus aromaticus	1 Pfund.	2 Scrupel.	— 192	Neumann.
Cardamomum, semina —	1 Unze.	1 Scrupel.	— 24	Neumann.
Carlina, radix —	1 Pfund.	2½ Scrup.	— 153	Neumann.

S a

Carui,

Vegetabilien	Menge derselben	Menge des Oels aus ihnen	Verhältnis des Oels zur Menge der Vegetabilien wie 1 zu:	Name des Verfassers
Carui, femina —	4 Pfund.	2 Unzen.	— 32	
Carui, femina —	2 Pfund.	9 Quentch.	— 28 $\frac{1}{2}$	
Carui, femina —	1 Centner	83 Unzen.	— 21 $\frac{1}{2}$	
Caryophylli aromatici —	1 Pfund.	1 $\frac{1}{2}$ Unze.	— 10 $\frac{2}{3}$	Leichmeyer.
Caryophylli aromatici —	1 Pfund	2 $\frac{1}{4}$ Unze.	— 7 $\frac{1}{9}$	Cartheuser.
Caryophylli aromatici —	2 Pfund.	5 Unzen.	— 6 $\frac{2}{3}$	Hoffmann.
Cascarilla —	1 Pfund.	1 Quentch.	— 128	Cartheuser.
Cedrus, lignum —	1 Pfund	2 Quentch.	— 64	Marggraf.
Chaerophyllum, foliis recentia —	9 Pfund	30 Gran.	— 2304	Neumann.
Chamomilla, flores —	1 Pfund	30 Gran.	— 256	Cartheuser.
Chamomilla vulgaris, flores —	6 Pfund	5 Quentch	— 153	
Chamomilla foetida, flores —	1 Pfund.	20 Gran.	— 384	Cartheuser.
Chamomilla foetida, flores —	6 Pfund.	2 $\frac{1}{2}$ Quent	— 307	
Cinnamomum —	1 Pfund	1 Quentch.	— 128	Sala.
Cinnamomum —	1 Pfund.	2 $\frac{1}{2}$ Scrup.	— 153	Neumann.
Cinnamomum —	4 Pfund.	6 Quentch.	— 85 $\frac{1}{3}$	Lemery.
Cinnamomum —	1 Pfund.	2 Quentch.	— 64	Cartheuser.

Cinna-

Vegetabilien	Menge derselben	Menge des Oels aus ihnen	Verhältniß des Oels zur Menge der Vegetabilien wie 1 zu:	Name des Verfassers
Cinnamomum —	1 Pfund	8 Scrupel.	— 45 $\frac{1}{2}$	Cartheuser.
Copaiua, balsamus —	1 Pfund.	6 Unzen.	— 2 $\frac{2}{3}$	Hoffmann.
Copaiua, balsamus —	1 Pfund	8 Unzen	— 2	
Crocus —	1 Pfund.	1 $\frac{1}{2}$ Quent.	— 85 $\frac{1}{2}$	Bogel.
Cuminum, semina. —	1 Scheffel.	21 Unzen.	— —	
Daucus, semina —	2 Pfund.	1 $\frac{1}{2}$ Quent.	— 171	
Dictamnus creticus —	1 Pfund	30 Gran.	— 256	
Elemi, gumi —	1 Pfund.	1 Unze.	— 16	Neumann.
Foeniculum vulgare, semina —	2 Unzen.	1 Scrupel.	— 48	Neumann.
Foeniculum dulce, semina —	1 Scheffel.	18 Unzen.	— —	
Galanga, radix —	1 Pfund.	1 Quentch.	— 128	Cartheuser.
Helenium, radix —	2 Pfund	3 $\frac{1}{2}$ Scrup.	— 245	Neumann.
Horminum satium, semina —	4 Pfund.	2 Quentch.	— 256	
Horminum florens, recens —	130 Pfund.	3 $\frac{1}{2}$ Unze.	— 594	
Hyssopus, folia —	2 Pfund.	1 $\frac{1}{2}$ Quent.	— 237	Neumann.
Hyssopus, folia —	1 Pfund.	1 $\frac{1}{2}$ Quent.	— 85	Cartheuser.
Hyssopus, folia —	1 Pfund.	2 Quentch.	— 64	Cartheuser.

83

Hyssop.

Vegetabilien	Menge derselben	Menge des Oels aus ihnen	Verhältniß des Oels zur Menge der Vegetabilien wie 1 zu:	Name des Verfassers
Hyssopus, folia recentia — —	2 Centner.	6 Unzen.	— 597	
Hyssopus, folia rec. —	10 Pfund.	3 Quentch.	— 427	
Hyssopus, folia rec. —	30 Pfund.	9 Quentch.	— 427	
Imperatoria radix —	1 Pfund.	30 Gran.	— 256	Neumann.
Iuniperus, baccae —	8 Pfund.	3 Unzen.	— 42 $\frac{2}{3}$	Hoffmann.
Iuniperus, baccae —	1 Pfund.	3 Quentch.	— 42 $\frac{2}{3}$	Cartheuser.
Lauendula, florens, rec.	48 Pfund.	12 Unzen.	— 64	
Lauendula, florens, rec.	30 Pfund.	6 $\frac{3}{4}$ Unzen.	— 72	
Lauendula, florens, rec.	13 $\frac{1}{2}$ Centn.	60 Unzen.	— 403	
Lauendula, flores recentes —	2 Pfund.	4 Quentch.	— 64	Hoffmann.
Lauendula, flores siccati — —	4 Pfund.	2 Unzen.	— 32	
Lauendula, flores siccati — —	2 Pfund.	1 Unze.	— 32	Hoffmann.
Lauendula, flores siccati — —	4 Pfund.	3 Unzen.	— 21 $\frac{1}{3}$	Hoffmann.
Lauendula latifol. flor. sicc. — —	4 Pfund.	1 Unze.	— 64	Hoffmann.
Lauendula latifol. flor. sicc. — —	1 Pfund.	1 Quentch.	— 64	Cartheuser.

Leui-

Vegetabilien	Menge derfel- den	Menge des Sels aus ih- nen.	Verhältniß des Sels zur Menge der Vegetabilien wie 1 zu:	Name des Verfassers
Leuisticum, radix —	1 Pfund.	1 Quentch.	— 128	Cartheuser.
Macis —	1 Pfund.	5 Quentch.	— 25 $\frac{3}{5}$	Neumann.
Macis —	1 Pfund.	3 Quentch.	— 21 $\frac{1}{3}$	Cartheuser.
Maiorana florens, re- cens —	8 1/2 Pfund.	3 1/4 Unze.	— 347	
Maiorana florens, rec.	13 1/2 Pfund.	3 1/2 Quent.	— 493	
Maiorana florens, rec.	34 Pfund.	1 1/2 Unze.	— 362	
Maiorana, folia recent.	18 1/2 Pfund.	4 Quentch.	— 592	
Maiorana, folia siccata	4 Pfund.	1 Unze.	— 64	Hoffmann.
Mentha flo- rens, recens	6 Pfund.	4 1/2 Quent.	— 177	
Mentha, folia siccata —	4 Pfund.	1 1/2 Unze.	— 42 $\frac{2}{3}$	Hoffmann.
Mentha pipe- ritis, rec. —	4 Pfund.	3 Quentch.	— 170 $\frac{2}{3}$	
Millefolium, flores siccati	14 Pfund.	4 Quentch.	— 448	
Mofchata, nux —	1 Pfund.	1 Unze.	— 16	Hoffmann.
Mofchata, nux —	1 Pfund.	1 Unze.	— 16	Geoffroy.
Mofchata, nux —	1 Pfund.	4 Quentch.	— 32	Neumann.
Mofchata, nux —	1 Pfund.	6 Quentch.	— 21 $\frac{1}{3}$	Sala.
Mofchata, nux —	1 Pfund.	5 Quentch.	— 25 $\frac{3}{5}$	Cartheuser.
Myrrha —	1 Pfund.	2 Quentch.	— 64	Hoffmann.
Myrrha —	1 Pfund.	3 Quentch.	— 42 $\frac{2}{3}$	Neumann.
Pastinaca, se- mina —	8 Pfund.	2 Quentch.	— 512	

Vegetabilien	Menge derselben	Menge des Oels aus ihnen	Verhältniß des Oels zur Menge der Vegetabilien wie 1 zu:	Name des Verfassers
Petroselinum, semina	2 Pfund.	1 Quentch.	— 256	
Petroselinum, folia recent.	238 Pfund.	2 Unzen.	— 1904	
Piper nigrum	2 Pfund.	6 Quentch.	— 42 $\frac{2}{3}$	
Piper nigrum	1 Pfund.	2 $\frac{1}{2}$ Quentch.	— 82	Neumann.
Piper nigrum	1 Pfund.	4 Scrupel	— 96	Cartheuser.
Piper nigrum	1 Pfund.	1 Quentch.	— 128	Heister.
Piper nigrum	6 Pfund.	3 Quentch.	— 256	Geoffroy.
Piper lamai-cense	1 Unze.	30 Gran.	— 16	Neumann.
Pulegium, florens, rec.	13 Pfund.	6 Quentch.	— 277	
Raphanus ruficanus, rec.	8 Unzen.	15 Gran.	— 256	Neumann.
Rhodium lignum	1 Pfund.	3 Quentch.	— 42 $\frac{2}{3}$	Neumann.
Rhodium lignum	1 Pfund.	2 Quentch.	— 64	Sala.
Rhodium lignum	1 Pfund.	3 Quentch.	— 42 $\frac{2}{3}$	Sala.
Rhodium lignum	1 Pfund.	3 Quentch.	— 42 $\frac{2}{3}$	Cartheuser.
Rhodium lignum	1 Pfund.	4 Quentch.	— 32	Cartheuser.
Rosa	100 Pfund.	4 Quentch.	— 3200	Tachenius.
Rosa	100 Pfund.	1 Unze.	— 1600	Homburg.
Rosa	12 Pfund.	30 Gran.	— 768	Hoffmann.
Rosmarinus florens	1 Centn.	8 Unzen.	— 224	

Rosma-

Vegetabilien	Menge derselben	Menge des Oels aus ihnen.	Verhältniß des Oels zur Menge der Vegetabilien, wie 1 zu :	Name des Verfassers
Rosmarinus folia —	1 Pfund.	2 Quentch.	— 64	Sala.
Rosmarinus folia —	1 Pfund.	3 Quentch.	— 42 $\frac{2}{3}$	Sala.
Rosmarinus folia —	3 Pfund.	3 $\frac{1}{8}$ Quentch.	— 121	Neumann.
Rosmarinus folia —	1 Pfund.	1 Quentch.	— 128	Cartheuser.
Rosmarinus folia —	1 Pfund.	1 $\frac{1}{2}$ Quentch.	— 82	Cartheuser.
Rosmarinus folia, recentia —	70 Pfund.	5 Unzen.	— 224	
Ruta —	10 Pfund.	2 Quentch.	— 640	Hoffmann.
Ruta —	10 Pfund.	4 Quentch.	— 320	Hoffmann.
Ruta, florens	4 Pfund.	1 Quentch.	— 512	
Ruta, florens	60 Pfund.	2 $\frac{1}{2}$ Unze.	— 507	
Ruta, cum seminibus —	72 Pfund.	3 Unzen.	— 384	
Sabina —	2 Pfund.	5 Unzen.	— 6 $\frac{2}{3}$	Hoffmann.
Salvia maior, folia —	1 Pfund.	5 Scrupel.	— 77	Cartheuser.
Salvia florens recens —	34 Pfund.	1 $\frac{1}{2}$ Unze.	— 544	
Salvia hortensis minor, florens	27 Pfund.	6 Quentch.	— 576	
Santalum citrinum —	1 Pfund.	2 Quentch.	— 64	Cartheuser.
Sassafras —	6 Pfund.	1 $\frac{3}{4}$ Unze.	— 55	Hoffmann.
Sassafras —	6 Pfund.	2 Unzen.	— 48	Neumann.
Stoechas florens, rec. —	3 $\frac{1}{4}$ Pfund.	2 Quentch.	— 368	
Thymus florens, rec. —	2 Centner.	5 $\frac{1}{2}$ Unze.	— 652	
Thymus florens, sicc. —	3 $\frac{1}{2}$ Pfund.	1 $\frac{1}{2}$ Quentch.	— 298	

Vegetabilien	Menge der Vegetabilien.	Menge des Oels aus ihnen.	Verhältniß des Oels zur Menge der Vegetabilien wie 1 zu :	Name des Verfassers	
Thymus citrata flor.	rec. —	51 Pfund.	$1\frac{1}{4}$ Unze.	— 653	
Thymus citrata flor.	rec. —	98 Pfund.	$2\frac{1}{2}$ Unze.	— 627	
Thymus citrata paululum siccat.	104 Pfund.	3 Unzen.	—	555	
Zedoaria	1 Pfund.	1 Quentch.	—	128	Neumann.
Zingiber	1 Pfund.	1 Quentch.	—	128	Neumann.

Zweiter Abschnitt.

Einfache destillirte Wasser.

Die Ausdünstungen vieler und besonders der starkriechenden Vegetabilien, bestehen wahrscheinlicher Weise aus sehr feinen und wirkamen Bestandtheilen, die das Gehirn und Nervensystem, vornämlich bey Personen deren Nerven sehr empfindlich sind, stark und plötzlich angreifen, und auch, doch aber langsamer, auf das System der größern Blutgefäße wirken. So bemerkt Boerhaave, daß bey hysterischen und hypochondrischen Personen, die wohlriechenden Hyacinthen besondere Krämpfe erregen, welche der starke und widrige Geruch der Raute stillt; daß die Ausdünstungen des Nußbaums Kopfschmerzen und Verstopfungen, die vom Mohn aber Schlaf verursachen; und daß der Geruch der Bohnenblüthen, wenn er lange dauert, den Verstand verwirret. Lemery erzählt, aus seiner eigenen Erfahrung, daß verschiedene Personen, die sich lange in einem Zimmer wo Damascener

ner Rosen getrocknet wurden, aufgehallen, davon Pur-
gieren bekommen haben.

Verschiedene Scheidekünstler haben sich sehr viele
Mühe gegeben, diesen sogenannten Spiritus rector der
Pflanzen, seine besondere Natur in den verschiedenen
Arten derselben, sein Ausdusten in die Atmosphäre
durch die Hitze der Sonne, seine Zerstreuung durch
die Winde, und seine Eigenschaft der Luft an manchen
Orten eine besondere heilende oder andere Kraft, nach
der verschiedenen Beschaffenheit der daseibst häufig
wachsenden Pflanzen mitzuthellen, zu bestimmen. Sie
haben auch verschiedene Mittel, diese flüchtigen Aus-
dünstungen aufzufangen, und in einer flüssigen Gestalt
zu sammeln und zu verdicken, eronnen, dabey sie sich
denn entweder der in dem vegetabilischen Körper schon
von Natur vorhandenen Feuchtigkeit, oder des zuge-
setzten Wassers als eines bequemen Mittels dieselben
aufzunehmen und in sich zu erhalten, bedient haben.

Folgendes Verfahren soll, wie man davor hält,
dem Verfahren der Natur selbst, am ähnlichsten
kommen. Man legt die frisch, und in ihrer grö-
sten Vollkommenheit gesammelte Pflanze, wenn
sie von dem Morgenthau noch ganz feuchte ist,
locker und ohne sie zu zerquetschen in eine nicht allzu-
tiefe Blase, worauf man einen niedrigen Helm mit
einer Vorlage befestiget. Unter die Blase thut man
glühende Kohlen, die man wenn es nöthig ist, er-
neuert, so daß man eine gleichförmige Hitze erhält,
so die Hitze welche die Luft im Sommer gemeiniglich
zu haben pflegt, nicht übertrifft, und ohngefähr mit
dem 85ten Grad des Farenheitischen Thermometers
übereinkömmt. Bey dieser Hitze steigt nun sehr lang-
sam ein ganz unsichtbarer Dampf auf, der sich in den
Helm

Helm in Tropfen die dem Thau ähnlich sind verdicket, und wieder in die Vorlage hinunter tropft; und dieses sollen, wie man geglaubt hat, diejenigen Theile selbst seyn, die aus der Pflanze von freyen Stücken in die Luft ausgedünstet seyn würden.

Ich habe aber, da ich viele der starkriechenden Pflanzen auf diese Art behandelt, allemal gefunden, daß die dadurch erlangten Feuchtigkeiten, von den natürlichen Ausdünstungen der Pflanze selbst, sehr verschieden sind. Sie hatten alle nur einen sehr schwachen Geruch und keinen merklichen Geschmack. Ich sahe daraus, daß eine Hitze die der Wärme der Atmosphäre gleicht, in verschlossenen Gefäßen nicht diejenigen Theile der Pflanzen, welche in freyer Luft wegduNSTEN, in die Höhe treiben kann. Man muß daher vermuthen, daß zu der Ausdünstung in der freyen Luft, noch eine andere Ursache etwas beyträgt; daß es nicht die Sonnenhitze allein ist, die die riechenden Theile erhebt und die Luft mit ihnen erfüllet, sondern daß die Luft selbst oder die wäsrichte in ihr befindliche Feuchtigkeit, als ein wahres auflösendes Mittel würkt, und diese Theile herausziehet und aufnimmt; so daß man die natürliche Ausdünstung einer Pflanze, als einen durch die Luft bereiteten Aufguß (infusion) ansehen kann. Man kann die purgierenden Theile der Damascener Rose, und die zusammenziehenden und anhaltenden Kräfte des Nußbaums, die, wie wir oben angeführt, der Luft einigermaßen mitgetheilt werden, durch Wasser oder Weingeist vollkommen ausziehen, sie steigen aber nie bey der Destillation durch irgend einen Grad der Hitze auf; und die flüchtigen riechenden Theile der würrartigen Kräuter, die sich bey der gelindesten Wärme durch die Luft verbreiten, gehen durch

durch die Destillation nicht anders als nur bey einem Grad der Hitze über, der viel stärker ist, als jemals die Luft im Schatten erwärmt wird.

Es ist daher das hier mitgetheilte Verfahren, und die Theorie worauf es sich gründet, in zwey Stücken fehlerhaft; 1) Darinnen, daß man glaubt, man könne durch die Destillation alle die Theile, welche gewöhnlicher Weise aus den Pflanzen dünsten, sammeln; da doch die Luft viele derselben nur in so ferne sie als ein Auflösungsmittel würket herausziehet, und diese Theile, wenn man sie durch die Kunst von den übrigen trennen will, blos durch Auflösungsmittel abgesondert werden können. 2) Darinnen, daß man sich eines Grades der Wärme bedient, der selbst zu der Absonderung der Theile, die wirklich durch die Hitze ausdünsten, nicht zureichend ist.

Man nennet die oben beschriebene Art die kalte Destillation, (cold still) da man doch gemeiniglich einen ziemlichen Grad des Feuers darzu anwendet. Man füllt ein niedriges bleyernes Destillirgefäß mit frischen Kräutern, Blumen u. s. w. so weit an, daß sie oben herausgehen, und wenn der Helm aufgesetzt worden, auch dieser noch ziemlich damit angefüllet ist. Hierauf machet man unter die Blase ein kleines Feuer, das zureichend ist den Boden des Gefäßes viel heißer zu machen, als daß man die Hand daran halten kann. Man trägt blos dabey Sorge die Blase nicht so heiß zu machen, daß etwas von den darinnen befindlichen Kräutern anbrennt. Wenn nur der Boden der Blase nicht so sehr erhitzt wird, daß dieses bey den Kräutern die ihn unmittelbar berühren, geschiehet, so hat man nicht zu befürchten, daß die dem übrigen Theil der eingeschlossenen Kräuter mitgetheilte Hitze,

Hiße so stark werden möchte, daß die Kräuter dadurch beschädigt werden könnten. Durch dieses Verfahren werden die flüchtigen Theile verschiedener Pflanzen die einen starken Geruch haben, z. B. der Münze, sehr gut übergetrieben. Und wenn man sich dabey der gehörigen Vorsicht bedient, so wird die destillirte Feuchtigkeit den natürlichen Geruch der Pflanze besitzen, ohne durch die Hiße auf eine unangenehme Art verändert zu seyn.

Man hat sich dieser Art der Destillation vornehmlich in Familien bedient; weil die Langsamkeit dieses Processes und die Sorgfalt und Aufmerksamkeit, die nöthig ist zu verhüten, daß nicht etwas von dem Kraute versengt wird, und die ganze Feuchtigkeit einen unangenehmen brenzlichen Geschmack davon bekömmt, verursacht, daß derselbe nicht im Großen, wo alles geschwinder gehen muß, angewendet werden kann.

Man bedient sich daher einer andern, nämlich der gewöhnlichen Destillirart, die man, um sie von der vorhergehenden zu unterscheiden, die heiße Destillation (hot still) nennet. Man thut bey solcher etwas Wasser zu dem Kraute um das Anbrennen zu verhüten, und erhält es in einer solchen Hiße daß es fast kochend wird, oder wirklich kocht, damit der Dampf stark und häufig in den Helm, und von da in die Schlange (spiral pipe) oder Röhre die durch das Kühlfaß geht, steigt, wo er verdickt wird, und in Tropfen die geschwind auf einander folgen, oder in einem beständigen Strom herunter läuft. Das hinzugesetzte Wasser schwächt das destillirte Wasser im geringsten nicht. Denn es steigen die flüchtigsten Theile gleich im Anfang in die Höhe, und sind in der Feuchtigkeit die zuerst herüber geht enthalten. Sobald der Pflanze ihre würf-

würksamen Theile genugsam entzogen sind, welches man dadurch erkennt, daß man die Feuchtigkeit die aus der Röhre läuft, von Zeit zu Zeit untersucher, so muß man die Destillation unterbrechen.

Dieses ist die Art auf die man gemeiniglich die in den Apotheken gewöhnlichen Wasser bereitet. Es findet sich aber ein Fehler dabey, dem vornehmlich diejenigen Wasser unterworfen sind, deren vornehmster Werth in der Feinheit ihres Geruchs und Geschmacks bestehet. Es werden nemlich diese Eigenschaften durch den Grad der Hitze des kochenden Wassers, den man gemeiniglich anwendet, und durch die Vermischung der riechenden Theile der Pflanzen mit dem Wasser nicht wenig und zwar auf eine unangenehme Weise verändert. Auch hängt sich bisweilen etwas von der Pflanze an das Destillirgefäße an, und wird so versengt, daß die Feuchtigkeit selbst einen unangenehmen Geruch davon bekommt.

Man hat auch noch eine andere Art, und dieses ist diejenige die ich schon zur Destillation der flüchtigen Oele empfohlen, (*) die man auch eben so gut zur Bereitung der destillirten Wasser anwenden kann. Bey ihr werden die Vortheile der vorhergehenden Methoden verbunden, und deren Unvollkommenheiten vermieden. Wenn man Wasser in die Blase gießt und die Kräuter oder Blumen in einen Korb darüber setzet, so können sie nicht verbrannt werden. Man kann das Wasser kochend machen, doch aber nicht so stark, daß es bis zum Korbe steigt, weil dieses den ganzen Nutzen dieser Erfindung vereiteln würde. Der warme Dampf vom Wasser nimmt, indem er alle Zwischenräume des Krauts ganz leicht durch-

(*) Siehe oben Seite 249.

durchbringt, die flüchtigen Theile in sich, und bringt sie, ohne daß ihr natürlicher Geruch oder Geschmack verändert worden, hinüber. Auf diese Art erhält man von allen denen Körpern, die ein sehr flüchtiges Del enthalten, die destillirten Wasser in der größten Vollkommenheit und ziemlich geschwind. Man kann, damit dieses letztere desto besser geschiehet, das Destillirgefäß bis an den Helm anfüllen.

Bei der Destillation der wesentlichen Oele ziehet das Wasser, wie wir im vorhergehenden Abschnitte angemerket haben, allemal einen Theil des Oels in sich. Die destillirten Feuchtigkeiten, von denen wir hier handeln, sind nichts als bloßes Wasser, das auf diese Weise mit dem wesentlichen Del der Pflanze erfüllt worden ist; da man den ganzen Geruch, Geschmack oder die Kräfte der Pflanzen, die hier dem Wasser mitgetheilet sind, oder in Gestalt einer wäſſrigen Feuchtigkeit erlangt werden, in dem Del blos mehr concentrirt antrifft. Das wesentliche Del oder ein Theil desselben, der mehr als das übrige verdünnt und verfeinert ist, ist eigentlich der Bestandtheil, den man den Namen *Spiritus rector* beigeleget hat.

Es theilen daher auch alle diejenigen Pflanzen, die ein wesentliches Del enthalten, dem über sie abgezogenem Wasser einige Kräfte mit. Der Grad aber auf dem ein Wasser mit solchen Theilen angefüllet wird, oder die Menge Wasser die eine Pflanze mit ihren Kräften sättigen kann, stehen mit der Menge des in solcher befindlichen wesentlichen Oels, ganz und gar in keinem Verhältniß. Das Del sättigt blos das Wasser welches mit ihm zu gleicher Zeit herüber kommt. Ist mehr Del als zu dieser Sättigung zureicht vorhanden, so sondert sich das übrige ab, verdickt sich
in

in seiner eigenen Gestalt, und vermischet sich nicht mehr mit dem nachher herübergehenden Wasser. Einige starkriechende Blumen, die so wenig wesentliches Del enthalten, daß man, woserne nicht funfzig oder hundert und mehr Pfund destillirt werden, kaum eine Spur davon gewahr wird, theilen dem ohnerachtet ihren Geruch und Geschmack dem Wasser eben so stark als diejenigen Pflanzen mit, die das meiste wesentliche Del besitzen.

Viele haben geglaubt, daß man die destillirten Wasser noch immer mehr und mehr mit den Kräften der Pflanze, woraus sie bereitet worden, anfüllen, und ihre Stärke so sehr man nur wollte, vermehren könnte, wenn man sie cohobirte, d. i. sie zu wiederholten malen immer von neuem über frisches Kraut abzöge. Allein die Erfahrung zeigt das Gegentheil. Denn ein Wasser, das man das erste mal mit der gehörigen Sorgfalt zubereitet hat, wird bey jeder wiederholten Destillation nicht stärker, sondern unangenehmer. Es sind die wäsrichsten Feuchtigkeiten nicht geschickt, mehr als nur eine gewisse bestimmte Menge von dem flüchtigen Del der Vegetabilien in sich zu nehmen, und dieses kann eben so gut bey einer als bey hundert Destillationen geschehen. Je öfterer die Destillation wiederholt wird, desto mehr wird der unangenehme Geruch und Geschmack, den ihnen gemeiniglich schon bey der ersten Destillation das Feuer mitgetheilet hat, vermehret. Diejenigen Pflanzen, deren destillirte Wasser nicht gleich im Anfang zureichend stark werden, schicken sich zu diesem Verfahren ganz und gar nicht, weil man ihre Kräfte mit weit mehrern Vortheil durch andere Behandlungen erhalten kann.

Allgemeine Regeln,
die bey der Bereitung der in den Apotheken ge-
wöhnlichen einfachen destillirten Wasser zu
beobachten sind.

1)
Die Pflanzen und ihre Theile müssen frisch gesam-
melt seyn. (Edinb. Dispens.)

Man muß sich frischer Pflanzen bedienen, wenn
ausdrücklich verglichen zu nehmen in der vorge-
schriebenen Vorschrift verordnet worden. Einige
aber kann man auch trocken gebrauchen, da sie
auf diese Art leicht zu allen Jahreszeiten zu haben
sind; ohnerachtet allemal das von der noch fri-
schen Pflanze zubereitete Wasser besser seyn wird.
(Lond. Dispens.)

2)
Zerquetsche die Kräuter ein wenig und giesse als-
denn dreyimal so viel Brunnenwasser darauf,
als ihre Menge beträgt. Man muß diese Menge
vermindern oder vermehren, nachdem die Pflan-
zen, die man destilliren soll, mehr oder weniger
Saft als gewöhnlich, enthalten. (Edinb.
Dispens.)

Wenn man frische und saftige Pflanzen destilliret,
so wird dreyimal so viel Wasser als ihr Gewicht beträgt,
zureichend seyn. Trockne Pflanzen aber erfodern weit
mehr. Ueberhaupt muß man so viel Wasser nehmen,
daß, wenn alles was man destilliren will, herüber
gegangen ist, doch noch immer genung Wasser zurück
bleibt, das Verbrennen der noch in der Blase befind-
lichen Pflanze zu verhüten.

3) Man

3)

Man kann die Destillation in einem Helm mit einem Kühlfasse verrichten; die Zugen aber müssen gut verklebet werden. (Edinb. Dispens.)

4)

Man muß die Destillation so lange fortsetzen, als das herübergehende Wasser noch den Geruch und Geschmack der Pflanze hat. (Edinb. Disp.)

Die Pflanzen sind so sehr dem verschiedenen Boden, Jahreszeit und ihrem eigenen Alter nach verschieden, daß man unmöglich die Menge des von ihnen zu bereitenden Wassers ganz genau bestimmen kann. Man kann allemal, so lange das übergehende Wasser noch den Geruch und Geschmack der Pflanze besitzt, die Destillation fortsetzen; nicht aber länger.

Wenn die Kräuter von der besten Güte sind, so muß man allemal von ihnen, das in den verschiedenen Vorschriften verordnete Gewicht nehmen. Wenn man aber frische Pflanzen statt trockner nimmt, oder die Pflanzen selbst in keiner guten Jahreszeit gewachsen und schwächer als gewöhnlich sind, so muß der Apotheker ihre Menge nach seinem eigenen Gutdünken verändern. (Lond. Dispens.)

Wenn das starkriechende Wasser, das man allein in der Arzneykunst anwendet, übergegangen ist, so folgt eine säuerliche Feuchtigkeit. Diese löset bisweilen so viel von dem kupfernen Helm der Blase auf, daß sie eine Brechenmachende Kraft bekommt. Und daher rührt die einigen destillirten Wassern wider die Würmer zugeschriebene Kraft her.

§ 2

5) In

5)

In der vorigen Ausgabe des Edinburgischen Dispensatoriums wurde verordnet, einige Kräuter, ehe man sie destillirte, durch zugesetzte Hefen in eine leichte Gährung zu bringen.

Der Grundsatz, nach dem man dieses Verfahren angerathen, ist ganz richtig. Denn die Gährung öffnet und schließet die Vegetabilien allerdings etwas auf, so daß dieselben in der folgenden Destillation mehr von sich geben, als man ohne eine solche Beyhülfe von ihnen erhalten würde. Es sind aber doch die Pflanzen, die diese Behandlung erfodern, zur Bereitung der einfachen destillirten Wasser nicht recht dienlich; weil man ihre Kräfte mit mehrern Vortheil auf eine andere Art erlangen kann.

6)

Wenn einige Tropfen Del auf der Oberfläche des Wassers schwimmen, so muß man sie sorgfältig abnehmen. (Edinb. Dispens.)

7)

Damit sich diese Wasser desto besser halten, so kann man, nachdem sie destillirt worden, ohngefähr den zwanzigsten Theil ihrer Schwere von schwachen Weingeist hinzusetzen. (Lond. Disp.)

Man hatte vormals in unsern Apotheken eine große Menge destillirter Wasser, und sie sind auch noch immer in den auswärtigen Dispensatorien beybehalten worden. Die medicinische Facultät zu Paris hat in der letzten Ausgabe ihres Codex medicamentarius nicht weniger als hundert und fünf und zwanzig ganz verschiedene abgezogene Wasser, und zu einem einzigen Wasser hundert und dreyßig verschiedene Stücke zu nehmen verordnet.

Allein

Allein es hat fast die Hälfte dieser Wasser nicht den geringsten Geruch und Geschmack von den Körpern woraus man sie zubereitet, und unter den übrigen Wassern sind auch noch viele ganz unnütze.

Die londonschen und Edinburgischen Aerzte haben diese nur zum Prunk dienenden und an sich überflüssigen Dinge verworfen, und bloß eine kleine Anzahl guter Wasser mitgetheilt, die zu denen Absichten, wozu man diese Art von Mitteln in der Arzneykunst anwendet, vollkommen hinlänglich sind. Man gebrauchet die destillirten Wasser hauptsächlich als angenehme verdünnende, oder auch als solche Mittel, deren man sich bedienet, andere von größerer Würksamkeit in den Körper zu bringen, oder den Geschmack unangenehmer Arzeneien zu verbessern. Es giebt aber nur wenige darunter, auf deren Würksamkeit man sich, wenn man sie allein ohne andere Mittel giebt, zu einer nur in etwas wichtigen Absicht verlassen kann.

Aqua alexeteria simplex.

Lond. Dispens.

Nimm die frischen Blätter von der gemeinen Münze,
anderthalb Pfund;

Die Spitzen von Seewermuth, auch von
der frischen Pflanze;

Frische Angeliken-Blätter, von jedem ein
Pfund;

Wasser, so viel als nöthig ist, damit diese
Kräuter nicht brenzlich werden.

Destillire hiervon drey Gallonen.

Edinb. Dispens.

Nimm gelinde getrocknete Hollunderblumen, zwey
Pfund;

℞ 3

℞:isch

Frisch: gesammlete Angelickenblätter, ein Pfund;

Wasser, eine zureichende Menge.

Destillire hiervon drey Gallonen.

Diese beyden Bereitungen sind sowohl dem Geschmack als Geruch nach ziemlich angenehm; ob gleich nur wenige Personen diejenige Wirkung von ihnen erwarten, die ihre Benennung andeuter. Man bedient sich ihrer bloß, starke schweißtreibende Mittel (alexipharmaca) in ihnen nehmen zu lassen, oder auch in Zulepen, die man nach dem Gebrauch solcher Mittel giebt, weil diese Wasser auch die Eigenschaften dieser Mittel zum Theil besitzen. Man glaubt aber nicht, daß sie vor sich allein sehr würksam sind.

Aqua seminum anethi.

Wasser von Dillsaamen.

London. Dispens.

Nimm Dillsaamen, ein Pfund;

Wasser, so viel als nöthig ist, daß es nicht brenzlicht wird.

Destillire davon eine Gallone.

Dieses Wasser, welches sehr stark und kräftig ausfällt, wird bisweilen zur Basis der blähungstreibenden Zulepe genommen. Es kommt in Ansehung seines Geruchs und Geschmacks mit dem destillirten Wasser von Kümmelsaamen überein, ist aber nicht so angenehm.

Aqua angelicae.

Angelicken = Wasser.

Nimm frische Angelicken-Blätter, so viel du willst, Wasser, drey mal so viel.

Destil.

Destillire es so lange, als die herübergehende Feuchtigkeit noch nach der Pflanze riecht und schmeckt.

Dieses Wasser wird bey uns sehr selten gebraucht. Es riecht und schmeckt sehr stark nach der Pflanze, ist aber nicht so angenehm, als man wohl erwarten könnte.

Aqua artemisiae.

Beysfuß = Wasser.

Nimm Beysfußblätter, so viel du willst;
Wasser, eine hinlängliche Menge;
Ein wenig Hefen.

Laß es an einem warmen Orte stehen, bis es anfängt zu gähren, und destillire es nach der Kunst.

Es haben viele das Beysfußwasser als ein sehr dienliches Mittel in Krankheiten der Bärmutter angesehen. Allein das Kraut selbst verdient nur sehr wenig, den Mitteln dieser Art beigezählt zu werden, das destillirte Wasser aber ganz und gar nicht. Es wird jetzt fast gar nicht mehr darnach gefragt, oder solches noch in den Apotheken angetroffen.

Aqua corticum aurantiorum simplex.

Einfaches Wasser von Pommeranzenschaalen.

Lond. Dispens.

Nimm getrocknete gelbe Sevillische Pommeranzenschaalen, vier Unzen;
Wasser, so viel als nöthig ist zu verhindern, daß es nicht empyreumatisch wird.

Destillire eine Gallone davon.

Dieses Wasser enthält nur sehr wenig Theile von den Pommeranzenschaalen. Es wird als ein verdünnendes Mittel in Fiebern und andern Krankheiten gegeben, wo den Kranken bald alle Mittel zuwider werden. In diesem Falle müssen (wie die Verfasser des Dispensatoriums bemerken,) die herzstärkenden Wasser, vornemlich, wenn ihr Gebrauch lange fortgesetzt werden soll, sie mögen auch sonst noch so angenehm seyn, doch nur einen sehr schwachen Geruch und Geschmack besitzen.

Aqua cardui benedicti.

Wasser von Cardobenedikten.

Es wird dasselbe aus den Blättern von Cardobenedikten auf die nämliche Art, wie die aqua artemisiae, bereitet.

Man hat dieses Wasser sonst vor ein schweißtreibendes und dem Gift widerstehendes Mittel (alexipharmac) angesehen; zu welcher Absicht es auch noch öfters von auswärtigen Aerzten in Zulepen und Tränkchen gebraucht wird. Bey uns aber ist es schon lange nicht mehr gebräuchlich, und wird durchgehends vor ganz unnütz gehalten; weil man aus diesem Kraut, wenn es auch noch so sehr durch die Gährung aufgeschlossen worden, doch keine wirklichen Theile durch die Destillation erhält. Die Abkochung, welche nach der Destillation zurückbleibt, ist, wenn sie gehörig gereinigt und eingekocht wird, ein Mittel von einigem Nutzen. Es ist ein mäßig starkes bitteres Mittel, das dem Extract von diesem Kraute gleicht. Wenn man es aufbehält, so schieffet oft eine ziemliche Menge wesentlichen Salz an.

Aqua

Aqua castorei.

Biebergeilwasser.

Lond. Disp.

Nim Russisches Biebergeil, eine Unze;
Wasser so viel, als das Anbrennen zu ver-
hindern erfordert wird.

Destillire davon zwey Pinten.

Wenn man das Biebergeil mit Wasser destilliret, so theilt es demselben fast seinen gänzlichen Geruch und Geschmack mit. Behandelt man es aber auf gleiche Art mit Weingeist, so gehet nichts über. Der Biebergeil-Spiritus, den man sonst in den Apotheken hatte, besaß weder den Geruch noch die Kräfte dieses Mittels; da hingegen das hier angezeigte Wasser, sonderlich wenn es frisch ist, sehr viel vom Biebergeil enthält.

Es liegen die Kräfte dieses zu dem Thierreich gehörigen Körpers in einem flüchtigen Del, welches dem wesentlichen Del der Vegetabilien gleichet. Auch haben, wie man sagt, einige, wenn sie eine große Menge Biebergeil destillirt, wirklich etwas weniges Del erhalten, welches außerordentlich nach Biebergeil roch, und seinen unangenehmen Geruch sehr weit verbreitete.

Man bedient sich dieses Wassers bey hysterischen Zufällen, und einigen Nervenbeschwerden, ob es gleich nicht dasjenige leistet, was sich viele davon versprechen. Wenn es aufbehalten wird, so verliert es viel von seinem Geruch und Geschmack.

Aqua ceraforum nigrorum.

Wasser von schwarzen Kirschen.

Stoße eine beliebige Menge schwarzer Kirschen nebst ihren Kernen; und destillire sie alsdenn nach der Kunst bloß mit einem geringen Zusatz von Wasser.

Dieses ist ein sehr angenehmes und schon seit langer Zeit in den Apotheken gewöhnliches Wasser. Es haben es die Aerzte andern destillirten Wassern vorgezogen, um in ihm gewisse Mittel zu geben; und es ist das vornehmste Mittel, dessen sich die Ammen und Wärterinnen gegen die Zuckungen, welchen die Kinder so oft unterworfen sind, bedienen.

Es ist aber doch dieses Wasser in neuern Zeiten in einen üblen Ruf gekommen; ja einige haben ihm so gar eine giftige Eigenschaft zugeschrieben. Sie sagen: daß der Geschmack und Geruch dieses Wassers hauptsächlich von den Kirschkernen herrührten; diese Kerne aber, wie viele andere, in ihrem Geschmack mit dem Geschmack der Blätter vom Kirschlorbeerbaum (*) übereinkämen, die, wie man vor einiger Zeit entdeckt, wenn von ihnen ein Aufguß bereitet, oder sie destillirt werden, das am allerpöliglichsten wirkende Gift sind, das wir nur kennen. Auch haben einige Aerzte zu Worcester durch angestellte Versuche gefunden, daß ein sehr starkes von Kirschkernen bereitetes Wasser (da man von vierzehn Pfund Kirschkernen nur zwey Pinten Wasser gemacht hat,) bey Thieren als ein Gift gewürket. Die Verfasser des londonschen Dispensatoriums haben diese Versuche mit einem ähnlichen Erfolge wiederholet.

Es

(*) *Padus laurocerasus*. LINN.

Es folgt aber doch nicht aus diesen Versuchen, und man kann es sich auch, nach der so viele Jahre lang gemachten Erfahrung von der Unschädlichkeit dieses Wassers, nicht vorstellen, daß solches, wenn es nicht stärker ist, als es in den Apotheken gewöhnlicher Weise bereitet wird, schädlich seyn sollte. Es sind, wie die Verfasser des Dispensatoriums bemerken, diese Kerne dem Mohnsaft und einigen andern Dingen vollkommen ähnlich, die nur, wenn sie in zu großer Menge genommen werden, schädlich sind. Auch so gar das Kirschlorbeerwasser schadet, wenn es gehörig verdünnet wird, ganz und gar nichts; da hingegen der Weingeist selbst, wenn er übermäßig getrunken wird, als ein Gift, von einer nicht sehr davon verschiedenen Art, wirkt. Man kann auch aus denen, mit sehr starkem Kirschwasser bey Hunden u. s. w. angestellten Versuchen, nicht schließen, daß dieses starke Wasser auch dem menschlichen Körper schädlich seyn müsse; da die Kerne vieler Früchte, in Substanz gegeben, den Thieren ein Gift sind, die dem Menschen ganz und gar nichts schaden.

Vielleicht ist aber dem ohnerachtet doch der Gebrauch dieses Wassers, es mag so stark seyn, als es will, nicht gar zu sicher vor ganz kleine Kinder, bey denen die Lebenskräfte gleichsam erst zu wirken anfangen. Vielleicht hat es schädliche Wirkungen gehabt, ohne daß man solche dem Wasser zugeschrieben, weil die Zufälle, die es, wenn es schadete, verursachen würde, vollkommen eben diejenigen sind, die bey Kindern oft von der Krankheit zu entstehen pflegen, wider die dieses Wasser helfen soll. Um dieser Ursache willen haben es die Londonschen und Edinburgischen Aerzte in ihren Dispensatorien ausgelassen; zumal da man es oft nachgemacht,
und

und ein von bittern Mandeln destillirtes Wasser davor verkauft, welche, wie bekannt ist, dem Wasser eine giftige Eigenschaft mittheilen.

Aqua cinnamomi simplex.

Einfaches Zimmtwasser.

Lond. Dispens.

Nimm Zimmt, ein Pfund;
Wasser, so viel als nöthig ist zu verhüten,
daß es nicht empyreumatisch wird.

Destillire hiervon eine Gallone oder acht Pinten.

Aqua cinnamomi sine vino.

Edinb. Dispens.

Nimm Zimmt, ein Pfund;
Wasser, anderthalb Gallonen.

Laß beydes zusammen zwey Tage stehen, und
destillire sodann das Wasser ab, bis es nicht
mehr milchigt übergeheth.

Dieses ist ein sehr angenehmes und nütliches Wasser, das den guten Geruch und die würzartigen herzstärkenden Kräfte des Zimmts in einem sehr starken Grade besitzt. Man muß sich, wenn man den Zimmt aussucht, sehr vor dem nur allzugemeinen Betrug hüten, da man statt des Zimmts, die weiße Zimmtinde (*Cassia lignea*) nimmt. Das von der letztern zubereitete Wasser ist bey weitem nicht so angenehm, als das Zimmtwasser, und es schmeckt und riecht offenbar empyreumatisch. Beyde Spezereyen aber kann man sehr leicht von einander, durch die im ersten Theile angegebenen Kennzeichen, unterscheiden.

Die

Die Kräfte aller dieser Wasser hängen von dem in ihnen enthaltenem Oele, des vegetabilischen Körpers, von dem sie bereitet worden, ab. Das Zimmtöl ist sehr schwer, und geht viel schwerer, als das Oel von irgend einer Pflanze, aus der man einfache Wasser zubereitet, über. Dieses zeigt, daß man bey der Destillation dieses Wassers sich eines starken Feuers, und eines niedrigen Destillirgefäßes bedienen müsse. Aus eben dieser Ursache hält sich das Zimmtwasser nicht so gut, als wohl zu wünschen wäre; weil sich das schwere Oel mit der Zeit absondert, und zu Boden fällt, da denn das Wasser seine Farbe, seinen guten Geruch und würzhaften Geschmack verliert. Einige geben den Rath, etwas Zucker darzu zu thun, und dadurch das Wasser mit dem Oel vereinigt zu erhalten.

Aqua chamaemeli.

Chamillen - Wasser.

Edinb. Dispens.

Nimm so viel Chamillenblumen, als du willst;
Wasser, so viel als nöthig ist zu verhindern,
daß sie nicht emphysematisch werden.

Setze die Destillation so lange fort, als das
Wasser noch den Geruch und Geschmack der
Blumen hat.

Nach den vorigen Ausgaben sollten die Chamillenblumen vor der Destillation erst gähren. Es ist dieses aber gar nicht nöthig, weil ohne vorhergegangene Gährung eben so viel Theile von ihnen, als nach derselben, übergehen. In beyden Fällen steigen nur diejenigen Theile über, worinnen der gute Geruch und Geschmack der Pflanze liegt; nichts aber von den bitteren Theilen,
die

die alle in der Abkochung zurückbleiben, die, wenn sie gehörig gereinigt und verdickt wird, zu einem Extracte wird, welches dem aus den Chamillenblumen auf die gewöhnliche Weise bereiteten, vollkommen gleichet. Dieses destillirte Wasser ist sonst in Colicken, die von Blähungen herrühren, und dergleichen Krankheiten gebraucht worden, wird aber jetzt nicht sonderlich geschätzt.

Aqua foeniculi.

Fenchelwasser.

Lond. Dispens.

Nimm die Saamen von süßen Fenchel, ein Pfund, Wasser, so viel als nöthig ist, daß sie nicht empyreumatisch werden.

Destillire hiervon eine Gallone.

Edinb. Dispens.

Nimm frische Blätter von Fenchel, so viel du willst; Wasser, drey mal so viel.

Setze die Destillation so lange fort, als das Wasser noch einen starken Geruch und Geschmack hat.

Das erste dieser Wasser ist ziemlich angenehm, und das andere auch nicht widrig. Man muß die Blätter nehmen, ehe die Pflanze Blumen macht; denn nachher sind sie viel schwächer und unangenehmer. Es haben einige bemerkt, daß die obern Blätter und Spigen, ehe die Blumen zum Vorschein kommen, ein viel besseres Wasser und viel feineres wesentliches Del, als die untersten geben, und daß das Del von dem ersten auf dem Wasser schwimmt, das andere aber un-

ter-

tersinkt. Unterdessen kommt doch kein Theil des Krauts in Ansehung des angenehmen Geruchs und Geschmacks den Saamen bey.

Aqua hyssopi.

Wasser von Hyssop.

Edinb. Dispens.

Dieses wird von den frischen Hyssop-Blättern auf eben die Art, wie das Fenchel-Wasser, destilliret.

Einige haben dieses Wasser vor ein in den Krankheiten der Bärmutter und Brust sehr schätzbares Mittel gehalten. In der vorigen Ausgabe des Edinburgischen Dispensatoriums wurde es mit zur Bereitung der schwarzen Brustkügelchen (*trochisci bechici nigri*) genommen; nunmehr aber wird statt desselben das ordentliche Wasser gebraucht. Wenig Aerzte trauen ihm ansezt besondere Kräfte zu; es wird auch nur selten gebraucht, und eben so selten in den Apotheken angetroffen (*).

Aqua melissae.

Melissen-Wasser.

Edinb. Dispens.

Dieses wird durch die Destillation der frischen Blätter der Melisse, so wie das vorige, bereitet.

In den vorhergehenden Ausgaben des Edinburgischen Dispensatoriums wurde verordnet, daß man dieses

(* In unsern ist es gewöhnlicher, und besitzt, wenn es gut bereitet worden, einen starken Geruch. N. d. Neb.

fes Wasser wieder cohobiren, oder zu wiederholten malen über frische Blätter der Pflanze abziehen sollte. Es scheint, man sey hierinnen Boerhaaven gefolgt, der das auf solche Weise zubereitete Wasser sehr hoch hält. Er versichert, außerordentliche Wirkungen an sich selbst wahrgenommen zu haben, wenn er dasselbe zu einer Zeit, wo sein Magen leer war, gebraucht; und glaubt, daß es bey hypochondrischen und hysterischen Zufällen, der Bleichsucht und dem Herzklopfen nicht feines gleichen habe, so oft diese Krankheiten, mehr von einer unordentlichen Bewegung der Lebensgeister, als einer Anhäufung einer schädlichen Materie, kommen.

Was mich anbelangt, so habe ich schon oben meine Gedanken von der Cohobation der Pflanzen entdeckt; und will also bloß hier die Anmerkung machen, daß alle und jede kräftige Theile, die in der Melisse enthalten sind, auf eine viel vollkommeneren und vortheilhafteren Weise durch kalte, mit wässerichten oder spirituösen Auflösungsmitteln bereitete, Aufgüsse ausgezogen werden können. Bey dieser Bereitung schadet es der Feuchtigkeit gar nichts, wenn solche auch immer wieder über frisches Kraut gegossen wird, und wenn man dieses nur einige male thut, so wird ein solcher Aufguß sehr stark und mit den wirklichen Theilen der Pflanze angefüllt seyn (*). Der Grad der Stärke, den der Aufguß erhält, hat kein bestimmtes Maas; da es sich hingegen mit den destillirten Wassern ganz anders verhält.

(*) Siehe oben Seite 289.

Aqua

Aqua menthae.

Münzen = Wasser.

Edinb. Dispens.

Nimm frische Blätter von der Münze, so viel du
willst;

Wasser, drey mal so viel.

Destillire es, so lange noch die Feuchtigkeit, die
übergehet, nach der Münze riecht und schmeckt.

Aqua menthae vulgaris simplex.

Einfaches Wasser von der gemeinen Münze.

Lond. Dispens.

Nimm getrocknete Blätter von der Münze, anderth
halb Pfund;

Wasser, so viel als nöthig ist, daß sie nicht
verbrennen.

Destillire davon eine Gallone.

Beide Wasser riechen und schmecken stark nach der
Münze, und sind in vielen Fällen sehr nützliche ma-
genstärkende Mittel. Boerhaave rühmt sie wenn
sie cohobirt worden, als ein fast im Augenblick wü-
rkendes und ganz unvergleichliches Mittel zur Stär-
kung eines schwachen Magens, ingleichen wider das
Erbrechen, so von einem Schleim herrührt, und in
der Lienterie an,

Aqua menthae piperitidis simplex.

Einfaches Wasser von der Pfeffermünze.

Lond. und Edinb. Dispens.

Nimm getrocknete Blätter von der Pfeffermünze,
anderthalb Pfund;

Dispens. II. Th.

U

Waf

Wasser, so viel als nöthig ist, zu verhindern, daß es nicht brenzlich wird.

Destillire eine Gallone davon.

Dieses ist ein sehr schönes und nützlichcs Wasser. Es hat einen erwärmenden und scharfen Geschmack, der vollkommen dem Geschmack der Pflanze selbst gleichet. Ein oder zwey Löffel auf eine Dosis genommen, erwärmen den Magen, und schaffen bey kalten, von Blähungen herrührenden Colicken, eine große Erleichterung. Einige bedienen sich statt dieses Wassers des bloßen von den trocknen Blättern der Pflanze zubereiteten Aufgusses, der in Ansehung seiner Kräfte wenig von dem destillirten Wasser verschieden ist.

Aqua petroselini.

Petersilienwasser.

Dieses wird aus dem frischen Kraute, eben so wie das Münzenwasser, bereitet.

Dieses Wasser wird sehr selten verlangt, oder auch in den Apotheken aufbewahret. Die Petersilie giebt, wenn sie destillirt wird, wenig würksame Theile von sich, und die Blätter sind nicht diejenigen Theile der Pflanze, von denen man das meiste erhält. Das von den Saamen destillirte Wasser hat einen ziemlich starken Geruch und Geschmack, der nicht unangenehm ist.

Aqua piperis iamaicensis.

Wasser von Jamaikanischem Pfeffer.

London. Dispens.

Nimm Jamaikanischen Pfeffer, ein halb Pfund;
Waf-

Wasser, so viel als nöthig ist, das Anbrennen zu verhüten.

Destillire eine Gallone davon.

Dieses ist ein sehr schönes Wasser, das in neuern Zeiten sehr in Gebrauch gekommen ist. In den Hospitälern vertritt es die Stelle der kostbarern aus andern Gewürzen zubereiteten Wasser. Es ist aber doch nicht von so einem angenehmen Geschmack, als das weiter unten beschriebene spirituöse Wasser von eben diesem Pfeffer.

Aqua pulegii simplex.

Einfaches Poleiwasser.

Lond. Dispens.

Nimm trockene Poleyblätter, anderthalb Pfund;
Wasser, so viel, als das Anbrennen derselben verhüten kann.

Destillire davon eine Gallone.

Aqua pulegii.

Poleywasser.

Edinb. Dispens.

Nimm frische Poleyblätter, so viel du willst;
Wasser, drey mal so viel.

Destillire es so lange, als das übergehende Wasser noch stark nach der Pflanze riecht und schmeckt.

Diese Wasser haben den Geruch, Geschmack und die Kräfte vom Poley in einem ziemlichen Grade. Man bedient sich ihrer öfters, und zwar nicht ohne guten Nutzen bey hysterischen Zufällen.

Aqua rosarum damascenarum.

Wasser von Damascener-Rosen.

Lond. Dispens.

Nimm Damascener-Rosen, die frisch gesammelt sind, sechs Pfund;

Wasser, so viel als nöthig ist, sie vor dem Anbrennen zu verwahren.

Destillire eine Gallone hiervon.

Edinburg. Dispens.

Nimm drey Theile Wasser zu einem Theil frischen Rosen; und destillire es, so lange das Wasser, welches überkommt, noch den Geruch von Rosen hat.

Dieses Wasser wird vornemlich seines guten Geruchs wegen hochgeschätzt, der dem Geruch, den man in der Rose selbst bewundert, gleich kommt. Die Theile der Rose, welche ein Purgieren erregen können, bleiben ganz in dem Wasser, das in der Blase bleibt, zurück. Man hat sich deswegen auch desselben gemeinlich zur Bereitung des eröffnenden Honigs und Syrops (mel solutivum et Syrupus solutivus) statt einer von frischen Rosen zu verfertigenden Abkochung oder Aufgusses bedienet; und es ist auch jetzt von den Londonischen und Edinburgischen Aerzten diese Art von Erspahrung gebilligt, und mit in ihren Dispensatorien vorgeschrieben worden. Es ist bisweilen destillirtes Wasser von rothen Rosen in den Apotheken verlangt, und statt dessen Wasser von Damascener Rosen gegeben worden, das man mit ordentlichem Wasser verdünnet hat. Diese Verwechslung hat aber gar nichts zu bedeuten. Denn das Wasser von rothen Rosen hat keine einzige Eigenschaft,

schaft, die nicht das Wasser von Damascener = Rosen in einer viel größeren Vollkommenheit besitzen sollte; zumal da weder die purgirenden Theile der einen, noch die zusammenziehenden Kräfte der andern Art in der Destillation übergehen.

Aqua rutae.

R a u t e n = W a s s e r.

Dieses muß von den frischen Blättern der Raute destillirt, und über frische Kräuter, auf eben die Art, wie das Melissenwasser, abgezogen werden.

Bei dieser Bereitung gehen alle starkriechenden Theile der Raute, und auch ein guter Theil von dem scharfschmeckenden Wesen dieser Pflanze mit über. Dieses Wasser wird gegen die Epilepsie, die hysterischen Zufälle, und zu Beförderung der Ausdünstung und anderer natürlichen Ausleerungen empfohlen (*).

Aqua sabinae.

Wasser vom Sadebaum.

Dieses wird von den frischen Blättern der Pflanze auf eben die Art, wie das Wasser von Angelicblättern, bereitet.

Einige schätzen dieses Wasser zu den nämlichen Absichten sehr hoch, worzu man das destillirte Del vom Sadebaum giebt (**). Boerhaave erzählt, daß dasselbe nach seinen eigenen Erfahrungen (wenn es cohobirt worden,) das ganze Nervensystem auf eine

U 3 fast

(*). Siehe den ersten Theil den Artikel Ruta.

(**). Siehe oben Seite 268.

fast ungläubliche Art bewege, und daß es, wenn es gehörig gebraucht worden, sonderlich zur Beförderung der monatlichen Reinigung und der güldenen Aber dienlich sey.

Aqua sambuci.

Hollunderblüthen = Wasser.

Dieses wird von frischen Hollunderblüthen, wie das Wasser von der Angelicke, bereitet.

Dieses Wasser riecht stark nach den Blüthen, von denen es gemacht wird. Man braucht es aber sehr selten.

Dritter Abschnitt.

Spirituose destillirte Wasser, und Spiritus.

Der Geschmack, Geruch und die Kräfte der destillirten Wasser sind, wie wir in dem vorhergehenden Abschnitte bemerkt haben, dem in ihnen enthaltenen wesentlichen Oele der Pflanze, aus der sie bereitet worden, zuzuschreiben. Bedient man sich hingegen des Weingeists, so hat man noch den Vortheil dabey, daß derselbe, da er das eigentliche Auflösungsmittel dieser Oele ist, alles Del, das mit ihm übergeheth, vollkommen und in eine gleichförmige durchsichtige Feuchtigkeit aufgelöst in sich enthält.

Unter dessen giebt es doch viel Körper, die zwar, wenn sie mit Wasser destillirt werden, demselben ihre Kräfte in einer großen Vollkommenheit mittheilen; hingegen aber, wenn man sie auf gleiche Weise mit Weingeist behandelt, solchen fast nicht den geringsten Geschmack oder Geruch geben. Dieser Unterschied

schied rühret davon her, daß der Weingeist nicht einen so großen Grad von Hitze als das Wasser annimmt. Ueberhaupt haben alle flüssige Dinge, wenn sie zu kochen anfangen, denjenigen Grad der Wärme, den sie anzunehmen fähig sind. Wenn man aber den Abstand der Wärme zwischen dem gefrierenden und dem kochenden Wasser, vermittelst eines Thermometers in fünf Theile theilet; so wird man finden, daß der Weingeist bey weniger, als vier Fünftheilen der Hitze des siedenden Wassers, kochet. Man sieht daraus, daß Körper zwar flüchtig genug seyn können, bey der Hitze des kochenden Wassers aufzusteigen, dem ohnerachtet aber bey der Hitze des kochenden Weingeistes doch noch nicht übergehen können.

Wenn man, zum Beyspiel, den Zimmt mit einer Vermischung von Weingeist und Wasser, oder bloß mit einem schwachen Weingeist (proof spirit), der nichts anders, als eine Vermischung aus ohngefähr gleichen Theilen Weingeist und Wasser ist, destillirt; so wird der Weingeist erst ganz helle, ungarbte und durchsichtig übergehen, und fast gar nichts von dem Geschmacke des Zimmerts an sich haben. Sobald aber die schwere wässerige Feuchtigkeit überzusteigen anfängt, so kommt das Del in einer solchen Menge mit, daß die Feuchtigkeit einen sehr starken Geruch und Geschmack und eine milchichte Farbe bekommt.

Die schlechten Arten von Weingeist, die man gemeinlich in den Apotheken antrifft, haben alle einen unangenehmen Geruch und Geschmack, der sich, wenn er auch vermittelst gewisser zugesetzten Dinge versteckt wird, doch bey der Destillation deutlich verräth. Dieser eckelhafte Geschmack fängt nicht eher an herüberzugehen, als bis die reinern spirituösen Theile schon herüber sind, welches eben der Zeitpunkt ist, wo die

wirksamen Theile der Vegetabilien, über die man den Weingeist abziehet, auch am häufigsten über zu steigen anfangen, daher denn die Feuchtigkeit einen unangenehmen Geschmack bekommt. Dieses ist der vornehmste Grund, warum man gemeiniglich klagt, daß die abgezogenen Wasser aus der Apotheke nicht so angenehm, als die von dem Destilliren bereiteten sind. Denn diese Lehrern rectificiren oder reinigen, wenn sie gute Sorten von abgezogenen Wassern bereiten wollen, den Weingeist mit aller nur möglichen Sorgfalt von seinem übeln Geruch und Geschmack.

Spiritus vini rectificatus.

Rectificirter Weingeist.

Edinb. Dispens.

Nimm Franzbranntwein so viel du willst, und destillire ihn bey einer gelinden Hitze bis auf die Hälfte.

Wenn man diesen rectificirten Weingeist zween Tage lang, mit so viel trockenem gepulverten Weinstein-salz, als der vierte Theil seiner Menge beträgt, digerirt, und hernach in einem gläsernen Kolben, bey einer sehr gelinden Hitze destillirt, so erhält man den sogenannten alcohol.

Kornbranntwein, und andre Arten von Branntwein, die aus gegohrnen Dingen zubereitet werden, müssen, wenn man sie nach der vorigen Methode rectificirt, noch weiter gereinigt, und insbesondere zu wiederholten malen über eine gleiche Menge Brunnenwasser abgezogen werden.

Der Franzbranntwein ist bey uns zu theuer als daß man sich desselben zur Destillation bedienen könnte:
Es

Es ist auch der Weingeist, den man von ihm erhält, auf keine Art dem, welchen man aus wohlfeilern Arten des Branntweins bekömmt, vorzuziehen. Man kann die schlechtern Sorten vollkommen rein, und zu allen Absichten, worzu man den feinsten Weingeist braucht, geschickt machen, wenn man sich nur folgender Methode bedient.

Wenn der Weingeist außerordentlich schlecht, und von einem sehr übeln Geschmack ist, so vermische man ihn mit gleichen Theilen Wasser, und destillire ihn bey einer sehr gelinden Hitze. Man unterbreche aber die Destillation, so bald die herübergehende Feuchtigkeit mitchige wird, und ihr ekelhafter Geschmack zeigt, daß das unreine Phlegma aufsteigt. Bey diesem Verfahren bleibt sehr viel von dem unreinen ölichten Wesen in dem Wasser zurück, welches nun mitchigt und trübe, und von einem sehr unangenehmen Geschmack ist. Wenn der Branntwein im Anfang nicht einem sehr widrigen Geruch und Geschmack hat, so ist es unnöthig ihn mit Wasser zu vermischen; ist aber dieser Geruch und Geschmack außerordentlich stark, so muß man diese Vermischung ein, zwey oder mehrmal wiederholen.

Da der Weingeist bey einer geringern Hitze als das Wasser übergeheth, so sehen wir, daß wir zu seiner Destillation einen geringern Grad der Wärme, als die Wärme des kochenden Wassers ist, nöthig haben. Beobachtet man dieses gehörig, so kann man einen sehr schwachen Weingeist, wenn man ihn nur ein oder zweymal mit der nöthigen Sorgfalt destillirt, schon ziemlich gut von seinem Phlegma reinigen. Noch mehr wird dieses befördert, wenn die Destillir-Gefäße so hoch sind, daß der Weingeist durch die Hitze

eines Wasserbades nur eben hinüber gehen kann. Denn in diesem Falle werden die phlegmatischen Dämpfe, die nur in etwas mit dem Weingeiste aufsteigen, sich, ehe sie zu dem Helm kommen können, schon verdicken und zurücke fallen. Man hat zu dieser Absicht sehr besondere, und in die Augen fallende Instrumente erdacht, und die Röhren in einer spiral- oder schlangenförmigen Windung zu einer großen Höhe geführt. Der Weingeist sollte, wie man glaubte, wenn er durch diese Röhren hinauf stieg, unterwegs alle seine wäſſrichen Theile verlieren, und ganz rein, und von allem Phlegma frey übergehen. Es sind aber diese Instrumente nach falschen Grundsätzen eingerichtet, weil ihre übermäßige Höhe die Absicht vereitelt, die man durch sie zu erreichen sucht. Denn wenn man die Feuchtigkeit in der Blase zum Kochen bringt, so werden mit dem Weingeiste auch viel phlegmatische Theile übergehen. Verstärkt man aber die Wärme nicht bis zu diesem Grade, so wird weder Phlegma noch Spiritus herüber destilliret. Am bequemsten geschiehet diese Destillation durch das gemeine Destillir-Gefäß, da man denn zwischen der Blase und dem Helm noch einen kühlförmigen Canal (adoptet) anbringen kann.

Hat man nun den Weingeist auf die oben beschriebene Weise, mittelst des Wassers von seinen unangenehmen ölichten Theilen, und durch eine gelinde Destillation in dem Wasserbade, von dem größten Theil seines Phlegma befreyet, so thue man zu jeder Gallone oder acht Pinten, ein oder zwey Pfund von einem reinen und trocknen Alkali. Wenn man den Weingeist mit diesem Alkali einige Zeit digerirt, so ziehet dasselbe nach seiner bekannten Eigenschaft, sich mit dem Wasser und Oelen zu verbinden, das noch übrige

übrige Phlegma, und das noch in dem Weingeist befindliche schleimichte Wesen an sich, und sinkt mit ihnen zu Boden. Destillirt man alsdenn den Weingeist wiederum gelinde über, so wird derselbe von seinem Phlegma und ekeln Geruch und Geschmack vollkommen befreyt, übergehen. Er pflegt aber doch etwas von dem alkalischen Salze mit sich zu nehmen, wodurch er denn einen gewissen urinösen oder alkalischen Geschmack bekommt. Dieses kann man verhindern, wenn man vor der letzten Destillation noch etwas wenig von gebrannten Vitriol, Alaune oder Bittersalze hinzuthut. Die Säure von diesen Salzen wird sich mit dem Alkali zu einem Mittelsalze vereinigen, und doch von ihr nicht mehr entbunden werden, als das Alkali wieder in sich zieht.

Der auf diese Weise erhaltene Weingeist ist vollkommen rein, durchsichtig, ohne allen Geruch und Geschmack und zu den feinsten Arbeiten geschickt. Zwanzig Unzen davon mit siebenzehn Unzen Wasser vermischt, machen den schwachen Weingeist, den wir proof spirit nennen. Die abgezogenen herzstärkenden Wasser, die man mit diesen Arten von Weingeist bereitet, sind viel besser als diejenigen, zu denen man den gemeinen rectificirten oder schwachen Weingeist (proof spirit) der Apotheken nimmt.

Zieht man den rectificirten Weingeist wieder aufs neue von trockenem alkalischen Salzen, bey einem starken Feuer ab, so gehet sehr viel von diesem Alkali mit herüber. Dieser mit dem Alkali vereinigte Weingeist, soll wie man glaubt bey gewissen Körpern ein stärkeres Auflösungs mittel, als der reine Weingeist seyn. Man nennt ihn tartarisirten Weingeist.

Es sind schon in dem ersten Theile die allgemeinen Eigenschaften des Weingeists und der spirituösen Dinge erzählt

erzähle

erzählt worden. Die verschiedenen Arten des mit den flüchtigen Oelen der Vegetabilien verbundenen Weingeists, von denen wir in diesem Capitel handeln, haben außer diesen allgemeinen Eigenschaften auch noch die würzartigen, herzkärkenden und andern Kräfte der wesentlichen Oele.

Erste Abtheilung.

Destillirte Spiritus.

Aqua melissae composita.

Zusammengesetztes Melissenwasser, das man gemeiniglich Eau de Carmes oder Carmeliterwasser nennet.

Nimm blühende und frisch gesammelte Melisse, die man von den Stengeln gereinigt, zwey Pfund;

Ganz frische Citronenschalen, vier Unzen;
Coriandersaamen, acht Unzen;

Muscatennuß,

Wurznelken,

Zimmt, alle gestossen, von jedem zwey Unzen;

Getrocknete und gestoffene Angelikwurzel, eine Unze;

Höchst rectificirten Weingeist, zehn Pinten.

Bermische es zusammen, und laß es mit einander vier oder fünf Tage stehen. Destillire alsdenn davon in einem Wasserbade zehn Pinten, und rectificire den abgezogenen Weingeist aufs neue in einem Wasserbade zu acht und drey viertel (*) Pinten.

Diese

(*) Three Quarters, d. i. zwölf Unzen.

Diese Bereitung ist aus den Elemens de Pharmacie des Herrn Baumé genommen. Dieser will, daß man alle Arten von aromatischen Spiritus auf diese Weise bereiten soll. Wenn man die gemeinen Arten auf die Hand oder andere Theile reibt, so bleibt, nachdem die flüchtigen Theile verfliegen sind, ein unangenehmer emphysematischer Geruch zurück, und wenn sie mit Wasser verdünnt, und innerlich genommen werden, so empfindet man nachher auch noch einen ekelhaften Geschmack im Munde. Herr Baumé machte viel Versuche, diesen Unbequemlichkeiten abzuhelfen, und sahe daraus, daß, um diese Feuchtigkeiten recht gut zu bekommen, der Weingeist nicht nur zuerst vollkommen rein seyn, sondern auch, nachdem er über die andern Dinge abgezogen worden, noch einmal rectificirt werden müsse. Bey dieser Rectification steigen bloß die flüchtigen, subtilern und würzartigen Theile der mit dem Weingeist verbundenen Mittel über; und es bleibt eine weiße, scharfe, bittere Feuchtigkeit zurück, die bloß das gröbere Del, nichts aber von dem specifischen Geruch und Geschmack dieser Mittel enthält. Es zeigt schon selbst die üble Eigenschaft dieser spirituösen Feuchtigkeit, über die man sich beklaget, daß eine zweyte Destillation das Mittel wider sie seyn müsse. Denn man sieht, daß der Spiritus eine angenehme und unangenehme Materie enthält, davon die erste wegdünstet, die andere aber zurück bleibt. Baumé versichert, es sey das auf diese Art bereitete Melissenwasser weit vollkommener und besser, als irgend eine andere von denen spirituösen Zubereitungen, die man als vortreflich anzurühmen, und vor die besten Mittel dieser Art zu halten pflegt.

Es

Es haben die würzhaften spiritusösen Wasser gemeinlich, wenn sie erst vor kurzem destillirt worden, einen schwächern Geruch, als wenn sie schon einige Monate gestanden haben. Herr Baumé vermuthet, daß diejenigen Zubereitungen dieser Art, welche den meisten Beyfall gefunden und am stärksten gebraucht worden, dadurch, daß man sie lange Zeit aufbehalten, so verbessert worden. Er fand aber auch, daß man ihnen vermittlest der Kälte diese Vollkommenheit, die ihnen sonst das Alter verschaffet, in kurzer Zeit mittheilen kann. Er stellet vier Flaschen von einem solchen Spiritus in eine Vermischung von gestossenem Eiß und Seesalz. Hat die künstliche Kälte, die durch diese Vermischung entsethet, sechs oder acht Stunden auf dem Spiritus gewürket, so wird derselbe so angenehm, als derjenige, den man schon verschiedene Jahre aufbehalten hat zu seyn pfelet. Auch einfache destillirte Wasser werden, wenn man sie frieren läßt, nachher weit angenehmer als sie zuvor waren, ob sie es gleich noch immer viel weniger als diejenigen sind, die man mit Weingeist bereitet, und einen gleichen Grad der Kälte ausgefetzt hat. Diese Verbesserung der destillirten Wasser durch die Kälte, wird schon vom Geoffroy in den Pariser Abhandlungen 1711 erwähnt.

Spiritus rorismarini.

Rosmarin-Spiritus.

Lond. Dispens.

Nimm die Spißen von Rosmarin, die frisch gesammelt sind, anderthalb Pfund;
Schwachen Weingeist, eine Gallone oder acht Pinten.

Destil-

Destillire es in einem Wasserbad bis fünf Pin-
ten herüber gehen.

Spiritus rosmarini, vulgo
Aqua reginae Hungariae.

Rosmarin-Spiritus oder Ungarisches Wasser.

Edinb. Dispens.

Nimm die frisch gesammelten Blumen von Ros-
marin, zwey Pfund;

Rectificirten Weingeist, eine Gallone.

Bermische sie zusammen und destillire sie sogleich
in einem Wasserbade.

Dieses Ungarische Wasser wird gemeiniglich zu uns
aus andern Ländern gebracht.

Dieser Spiritus hat einen sehr starken Geruch, da-
her man sich seiner gemeiniglich zum Anstreichen und
Riechen bedient. Das Ungarische Wasser, welches man
auswärts bereitet und zu uns bringt, hat einen weit stär-
kern Geruch, als dasjenige, so man gemeiniglich bey uns
verfertigt. Wenn es vollkommen gut werden soll, so
muß der Weingeist recht sehr rein seyn, der Rosmarin
aber, wenn er in voller Blüthe ist, gesammelt, und
sogleich destillirt werden; dabey man denn eine beson-
dre Sorge anwenden muß, ihn ja nicht zu zerquetschen
oder zu pressen. Die beste Art bey dieser Destillation
zu verfahren, ist diejenige, die wir oben (*) zu der
Destillation der flüchtigern wesentlichen Oele und destil-
lirten einfachen Wasser empfohlen haben. Man muß
nämlich erst den Spiritus in die Blase thun, und als-
denn in solche entweder einen eisernen Ring, über den
man

(*) Siehe Seite 249. und 287.

man ein härnes Tuch spannt, und die Kräuter locker darauf wirft, oder noch besser einen Korb setzen, der auf einem Dreyfuß stehet. Wenn man nun das Gefäß so gelinde erwärmt, daß der Weingeist in Dämpfe zertheilt aufzusteigen anfängt, so nehmen solche, indem sie durch die Blumen dringen, die feinem Theile auf, ohne die unangenehme Veränderung hervorzubringen, welche sonst die Feuchtigkeiten, wenn sie in ihrer gröbern Form an solche zarte Körper gebracht werden, in ihnen zu verursachen pflegen. Wahrscheinlicher Weise kommt der Vorzug, den das in Frankreich zubereitete Wasser vor dem unsrigen hat, von einem ähnlichen oder dem bey der vorigen Bereitung empfohlenen Handgriff, und davon her, daß man sich eines sehr reinen Weingeists bedient.

In dem Württembergischen Dispensatorium werden zu vier Pfund Rosmarin noch ein halb Pfund Salbey und zwey Unzen Ingwer hinzugesetzt.

Spiritus laeundulae simplex.

Einfacher Lavendelgeist.

Lond. Dispens.

Nimm frische Lavendelblumen, anderthalb Pfund:
Schwachen Weingeist, eine Gallone.

Destillire in einem Wasserbad hiervon fünf Pinten ab.

Man muß hier die nämliche Vorsicht gebrauchen, die wir bey der Destillation des vorigen Spiritus empfohlen haben. Beyde sind, wenn sie recht gut zubereitet worden, sehr angenehm und wohlriechend. Man reibt sie öfters auf die Schläfe u. s. w. um die Nerven, wie man glaubt, zu stärken; und nimmt sie auch inner-

innerlich zu einem Theelöffel voll, als ein erbigendes
herzstärkendes Mittel.

Spiritus lauendulae compositus.

Zusammengesetzter Lavendelgeist.

Lond. Dispens.

Nimm einfachen Lavendelgeist, drey Pinten;
Rosmarin-Spiritus, eine Pinte;
Zimmt,
Muscattennuß, von jedem eine halbe Unze;
Roches Sandelholz, drey Quentchen.

Digerire es zusammen und seige alsdenn den
Spiritus durch.

In der vorigen Ausgabe des Londonschen Dispensa-
toriums, wurde die Bereitung des zusammengesetzten
Lavendelgeists auf folgende Art vorgeschrieben:

Nimm Lavendel, die Blumen, eine Gallone;
Salbey, die Blumen,
Rosmarin, die Blumen,
Betonien, die Blumen, von jedem eine
Hand voll;
Borragen, die Blumen,
Ochsenzunge, die Blumen,
Maiblumen,
Schlüsselblumen, (primula veris) von je-
dem zwey Hände voll;
Melisse, die Blätter,
Nutterkraut (matricaria), die Blätter,
Pommeranzenbaum, die Blätter,
Pommeranzenblüthen,
Stoechas, die Blumen,
Lorbeerbeeren, von jedem eine Unze;
Franzbranntwein, vier Gallonen.

Dispens. II. Th.

℞

Schütte

Schütte den Franzbranntwein auf die Kräuter und Blumen, die alle frisch gesammelt seyn müssen, und destillire, nachdem du sie gehörig zusammen digerirt, in einem Wasserbad, davon drittehalb Gallonen. Zu diesem abgezogenen Spiritus setze hinzu:

Citronenschaalen,
 Gelbes Sandelholz, von jedem sechs Quentch.
 Zimmt,
 Muscatennuß,
 Muscatenblumen,
 Kleine Cardamomen,
 Cubeben, von jedem eine halbe Unze;
 Aloeholz, ein Quentchen,

Digerire alles zusammen vier und zwanzig Stunden lang; Seige alsdenn den Spiritus durch, und hänge, wenn du es vor gut findest, ein Säckgen von dünner Leinwand mit folgenden Spezereyen hinein:

Moschus,
 Ambra,
 Saffran, von jedem einen halben Scrupel;
 Getrocknete rothe Rosenblätter,
 Rothes Sandelholz, von jedem eine halbe Unze.

In der vorigen Ausgabe des Edinburgischen Dispensatoriums, ist das Recept zu diesem Spiritus folgender Gestalt eingerichtet.

Nimm die destillirten Oele von Lavendel, anderthalb Unzen;

• • • • • Rosmarin, eine Unze;
 • • • • • Majoran, sechs Quentchen;

die

die destillirten Oele von Citronenschaalen, eine
 halbe Unze;
 Muscatennuß, drey
 Quentchen;
 Nelken, zwey Quent-
 chen;
 Zimmt, ein Quentch.

Tröpfle diese Oele nach und nach in drey Gallonen
 Franzbranntewein, und rühre es mit ein-
 ander um. Destillire diese Mischung in dem
 Wasserbade bis auf zwey Drittel, und hänge in
 den Spiritus der übergeheth, folgende Stücke in
 einem leinewandenen Beutel auf:

Roches Sandelholz, zwey Unzen;
 Englischen Saffran,
 Cochenille, von jedem eine halbe Unze;

Soll der Spiritus einen guten Geruch haben, so
 setze noch hinzu:

Amber, zwey Scrupel;
 Moschus, einen Scrupel.

In dem jetzigen Edinburgischen Dispensatorium
 steht folgendes Recept zu dieser Bereitung:

Nimm frische Lavendelblumen, zwey Pfund;
 . . Rosmarinblumen, ein Pfund;
 . . gelbe Citronenschaalen, drey Unzen;
 Rectificirten Weingeist, anderthalb Gallonen.

Destillire es in einem Wasserbade bis zur Tro-
 ckenheit, und weiche in dem destillirten Spiritus
 folgende Gewürze drey Tage lang ein:

Zimmt, drey Unzen;
 Würznelken, eine Unze;

℞ 2

Cubeben,

Cubeben, eine Unze;

Rohes Sandelholz das in kleine Stücken
geraspelt ist, zwey Unzen.

Seige den Weingeist durch.

Das rothe Sandelholz thut bey allen diesen Zubereitungen weiter nichts als daß es ihnen eine Farbe giebt. Wollte man diesen Spiritus gelb haben, so würde das gelbe Sandelholz hierzu sehr gut zu gebrauchen seyn, da es dieser Bereitung nicht nur eine gute Farbe, sondern auch gute Arzneykräfte mittheilt. Wenn man von den Blumen von Lavendel und Salbey einen Spiritus in gehöriger Verhältniß destilliret, und einige Zeit in der Kälte mit etwas Zimmt, Muscatennuß und gelben Sandelholz digerirt, so wird er sehr schön und angenehm. Nimmt man wesentliche Oele dazu, wie in der dritten Vorschrift, aus dem vorigen Edinburgischen Dispensatorium, geschehen ist, so muß man besonders darauf sehen, daß sie ja recht gut sind. Denn auf ihre Beschaffenheit, kömmt auch die Beschaffenheit des Arzneymittels an. Man muß den Spiritus mit den Gewürzen nur kalt digeriren, weil sonst der Geruch und der Geschmack des Mittels leidet.

Alle diese Spiritus sind sehr angenehme Herzstärkungen. Der erste weicht, ob er gleich der allereinfachste ist, in Ansehung seiner Güte doch keinen von den übrigen. Man hat dieses Mittel unter dem Namen von Schlagwasser (palsydrops), schon lange sehr hoch geschäzet, und es in allen Arten von Mattigkeit, Schwäche der Nerven und Schwachheit alter Personen gebraucht; weswegen wir auch die verschiedenen Recepte, nach denen man es sonst gemacht, mitgetheilt haben.

haben. Man kann es ganz bequem auf Zucker von zehn, bis zu achtzig oder hundert Tropfen nehmen.

Aqua odorifera.

Wohlriechender Spiritus den man süßes Honigwasser (Sweet honey water) nennet.

Nimm Coriandersaamen,
 Honig, von jedem ein Pfund;
 Würznelken, anderthalb Unzen;
 Muscatennuß,
 Benzoe,
 Storax, von jedem eine Unze;
 Vanillien-Schoten, vier Stück;
 Die gelbe Schaal von drey Citronen;
 Franzbranntwein, eine Gallone.

Digerire es acht und vierzig Stunden zusammen, und destillire es alsdenn in einem Wasserbad. Setze zu einer Gallone dieses Spiritus:

Orangenblüthenwasser,
 Rosenwasser, von jedem anderthalb Pfund;
 Ambra,
 Moschus, von jedem fünf Gran.

Reibe erstlich den Ambra und Moschus mit etwas von den Wassern, (*) und thue hernach alles zusammen in eine große Matrasse. Schüttele es gut herum, und laß es bey einer gelinden Hitze drey Tage und Nächte digeriren. Laß es alsdenn abkühlen, seige es durch, und hebe es zum Gebrauch in einem wohlverstopften Gefäße auf.

F 3

Eine

(*) Oder besser mit etwas Weingeist. U. d. Ueb.

Eine andere Vorschrift.

Nimm Corianderfaamen, ein Pfund;
 Frische Citronenschaalen,
 Muscatennuß, von jedem vier Unzen;
 Ambra,
 Moschus, von jedem fünf Gran;
 Keinen Zuckerbranntwein, zwey Gallonen.

Stosse die Muscatennüsse und den Coriander, und thue sie mit den Citronenschaalen und den Spiritus in ein kleines Destillirgefäß in ein Wasserbad. Binde ein dünnes Tuch über die Oeffnung des Gefäßes und streue den fein gepulverten Ambra und Moschus darauf. Setze den Helm auf und verlutire ihn. Laß es zwölf Stunden zusammen digeriren, und destillire so viel davon, als durch das im Wasserbad kochende Wasser übergehen will. Setze hinzu:

Rosenwasser, eine Pinte;
 Drangenblüthenwasser, eine halbe Pinte;

Man gebrauchte diese Spiritus mehr zum Riechen als ein Arzneymittel; ob man sie gleich bey Personen, die ihren Geruch vertragen können, auch zu dieser letzten Absicht anwenden kann. Der Moschus und Ambra theilen ihnen nicht so viel von ihrem Geruch mit, als man erwarten könnte, und dienen hauptsächlich nur, den Geruch der andern Stücken zu erhöhen. Sie pflegen dieses bey allen wohlriechenden Sachen, wenn man nur ein wenig von ihnen damit vermischer, zu thun, ohne solchen noch merklich etwas von ihrem eigenen Geruch mitzutheilen. Beyde Arten dieses Spiritus sind sehr angenehm. Ein paar Tropfen von ihnen theilen ihren Geruch einer großen Menge von einer andern Feuchtigkeit mit. Wilson, aus dem das erste

erste Recept genommen ist, erzähle (Pract. Chem. p. 354.) daß er diesen Spiritus oft vor den König Jacob den zweyten zubereitet, und daß er eines der besten wohlriechenden Wasser sey, die man finden kann. Der andre ist nach dem Plan des vorigen, mit Weglassung dererjenigen Stücken, die in dem ersten überflüssig zu seyn schienen, versfertiget worden.

Spiritus cochleariae.

Löffelkrautgeist.

Edinb. Dispens.

Nimm Löffelkraut, das man etwas zerdrückt, zehn Pfund;

Rectificirten Weingeist, fünf Pinten.

Laß den Weingeist über dem Löffelkraut zwölf Stunden lang stehen, und destillire alsdenn in einem Wasserbad fünf Pinten.

Dieser Spiritus enthält viel von dem Löffelkraut, und kann in Fällen, wo der Gebrauch dieses Krauts dienslich ist, von zwanzig bis hundert Tropfen gegeben werden. Die Kräfte des Löffelkrauts liegen in einem sehr subtilen flüchtigen Del, welches, wenn man das Kraut mit Wasser oder Weingeist destillirt, allemal übergeheth, und wenn man das destillirte Wasser oder den Spiritus offen hinsetzt, bald wieder verfliehet. Der erst vor kurzen destillirte Spiritus hat einen sehr scharfen Geschmack, wovon er aber, wenn man ihn, auch so gar in verschlossenen Gefäßen, lange aufbehält, viel verlieret.

Diejenigen, welche diesen Spiritus versfertiget, haben sehr oft etwas Meerrettig mit darzu genommen, oder auch bisweilen statt seiner bloß einen Spiritus von Meerrettig bereitet, weil der Geschmack von bey-

den Pflanzen einander so gleich kommt, daß man den von ihnen zubereiteten Spiritus, kaum von einander unterscheiden kann. Man kann hierbey merken, daß die Aronwurz und der Dracunculus, (*) ohnerachtet man sie gemeinlich mit dem Löffelkraut und Meerrettig in eine Classe rechnet, und als ähnliche Gewächse ansiehet, doch von einander, wie dieser Proceß zeigt, sehr verschieden sind. Denn es theilen die ersten so wohl dem Wasser als dem Weingeist ihre ganze Schärfe in der Destillation mit; da hingegen, wenn man die beyden letzten destillirt, das Wasser und der Spiritus nichts von ihren Kräften annehmen, die aber dem ohngeachtet bey der Destillation völlig verlohren gehen.

Spiritus cochleariae aureus.

Gold- oder purgierender Löffelkraut-Spiritus.

Nimm Löffelkraut-Spiritus, ein Pfund;
Gummi Gutta, eine Unze.

Löse das Gummi Gutta in dem Spiritus auf, und giesse, wenn sich etwas zu Boden schlägt, den gefärbten Spiritus sorgfältig davon ab.

Man bereitet auch diesen Spiritus mit Scammoniun oder dem Harz von der Jalappe, statt des Gummi Gutta.

Dieser Spiritus wird von dem gemeinen Volk sehr hochgeschätzt, und von den Verkäufern desselben gegen alle scorbutische Zufälle angepriesen. Unterdessen aber ist er doch eben kein vorzügliches Mittel, und verdient den prächtigen Namen, den man ihm gegeben, nur sehr

(*) *Arum dracunculus* LINN.

sehr wenig. Man kann ihn von zwanzig bis sechzig Tropfen auf Zucker, oder mit Syrup vermischet nehmen.

Aqua Anhaltina.

Anhaltisches Wasser.

Nimm Serpentin, sechs Unzen;
 Benhrauch, eine Unze;
 Aloeholz, drey Unzen;
 Würznelken,
 Zimmt,
 Cubeben,
 Rosmarin-Blumen,
 Galgant,
 Mastix,
 Muscatennuß, von jedem sechs Quentchen;
 Saffran, drittelhalb Quentchen;
 Lorbeeren,
 Fenchelsaamen, von jedem eine halbe Unze;
 Weingeist, fünf Pinten.

Stoffe diejenigen Stücken dieser Bereitung bey denen es nöthig ist, zu Pulver, und digerire alles mit dem Weingeist sechs Tage lang. Destillire es alsdenn in einem Wasserbad bey einer sehr gelinden Hitze. Diejenige Feuchtigkeit die ganz helle übergeheth, muß von der die trübe ist, abgesondert; und vor sich allein aufbehalten werden.

Wenn man Moschus darzu thun will, so binde man funfzehn Gran in ein Säckchen, und hänge solches in dem Helm auf.

Wir haben dieses Recept aus dem Brandenburgischen Dispensatorium eingerückt, weil es an einigen Orten

Orten sehr hochgeachtet wird. Man gebraucht es äußerlich bey schwachen und gelähmten Gliedern, wider Flüsse, schon lange dauernde Schmerzen u. s. w. Es wird auch innerlich zu einer halben Unze, zu Stärkung des Magens, wider die Blähungen und Colik, und zur Beförderung der monatlichen Reinigung gebraucht. Es hat einen sehr unangenehmen Geschmack, weil die Gewürze, ob sie gleich sehr zahlreich und in einer sehr ansehnlichen Menge darinnen befindlich sind, doch nicht so viel von sich geben, daß dadurch der starke Geruch und Geschmack des Serpentins völlig verdeckt würde. Ja es sind unter diesen Gewürzen in der That nur wenige von denen einige Theile übergehen. Man könnte einen weit bessern Spiritus von dieser Art aus Serpentin, Rosmarin, Lavendel und Salbey bereiten; oder auch den Spiritus erst allein über den Serpentin abziehen, und hernach eine gehörige Menge von destillirten darzu dienlichen Oelen, darinnen auflösen.

Zweyte Abtheilung.

Destillirte spirituose Wasser.

Durch einen destillirten Spiritus versteht man eine solche Zubereitung, worzu ein schon vorher rectificirter Weingeist genommen wird, oder wo doch während des Processus der Weingeist fast bis zu dieser Stärke gebracht wird. Zu einem spirituosfen Wasser aber kommt blos schwacher Spiritus (proof spirit), oder rectificirter Weingeist, der mit gleichen Theilen Wasser vermischet worden. Man nennt diese letztern gemeiniglich zusammengesetzte Wasser, und dieses auch sogar alsdenn, wenn sie nur von einem einzigen Körper bereitet sind; da man hingegen diejenigen, welche

welche mit bloßem Wasser gemacht werden, auch wenn eine Menge Mittel da zu genommen worden, einfache destillirte Wasser heißt. Denn es zeigt der Beyname einfache, nicht, daß sie bloß aus einer Sache beständen, sondern daß sie mit bloßem Wasser verfertiget worden. Hingegen werden in dem Edinburgischen Dispensatorium alle diejenigen einfache Wasser genennet, zu denen nur ein einziger Körper kommt, man mag ihn nachher mit Wasser oder mit Weingeist destilliren; zusammengesetzte aber diejenigen, die über mehr als einen Körper abgezogen worden.

Allgemeine Regeln,

die bey der Destillation der spiritudsen Wasser zu beobachten sind, aus dem Edinburgischen Dispensatorium.

1)

Die Pflanzen und ihre Theile müssen gelinde, und erst vor kurzen getrocknet seyn, diejenigen ausgenommen, wo ausdrücklich verordnet wird, sie frisch zu sammeln.

2)

Wenn die Pflanzen die vorgeschriebene Zeit in den Weingeist eingeweicht worden, so setze man so viel Wasser hinzu, als nöthig ist, zu verhüten, daß sie nicht brenzlich werden, oder lieber noch etwas mehr.

3)

Die Feuchtigkeit welche zuerst herüber gehet, wird von einigen vor sich allein unter dem Namen von Spiritus aufbehalten. Dasjenige aber, was darauf folgt und miltchigt sieht, wieder durch die Kunst geläutert. Es ist aber besser, alles, was herüber

herüber gehet, mit einander zu vermischen, ohne es wieder zu läutern, damit das Wasser die Kräfte der Pflanze völlig besitze. Ein Umstand, auf den es mehr, als auf die Lauterkeit und das gute Ansehen dieser Wasser ankömmt.

Wenn man die Destillation mit der gehörigen Vorsicht und Geschicklichkeit macht, die Hitze gleichförmig und die ganze Zeit über gelinde ist, und nicht mehr abgezogen wird, als die vorgeschriebene Menge ausmacht; so werden die meisten dieser Wasser zulänglich, helle und klar seyn, und einige derselben, die gleich, nachdem sie destillirt worden, trübe aussehen, wenn sie einige Tage stehen, helle und durchsichtig werden. Die von uns hier verworfene Gewohnheit, die zuerst herübergehenden Theile besonders aufzubehalten, ist wirklich vor diese Bereitung schädlich. Denn das Wasser wird nicht nur hierdurch einiger der flüchtigsten Theile der Pflanze beraubt, sondern auch dadurch beständig trübe gemacht, weil ihm der Spiritus fehlt, der die öligten Theile der Pflanzen, die diese milchigte Farbe verursachen, auflöset, und dadurch die Feuchtigkeit durchsichtig macht. Eben so schädlich ist auch die Art solche trübe Wasser vermittlest der Alaune u. s. w. zu reinigen; weil dergleichen zugesetzte Dinge blos dadurch wirken, daß sie von der Feuchtigkeit die Theile, die ihr von den Pflanzen mitgetheilet worden, wieder absondern.

4)

Man muß sich zu der Destillation dieser Wasser des ordentlichen vom Wein zubereiteten schwachen Weingeists bedienen; Kann man aber dergleichen nicht bekommen, so nehme man statt desselben einen gut rectificirten Spiritus, der aus irgend

irgend einer andern gegohrnen Feuchtigkeit zubereitet worden, halb so viel. In diesem weiche man die Pflanzen ein, und setze alsdenn so viel Brunnenwasser hinzu, als zu Erlangung der vorgeschriebenen Menge von Feuchtigkeit und zur Verhütung des Anbrennens nöthig ist.

Man kann auf diese Weise viel bessere Wasser zubereiten, als wenn man sich der gewöhnlichen Arten von schwachen Spiritus, ja selbst des vom Wein zubereiteten bedient. Es hängt ihnen allen ein gewisser Geruch und Geschmack von der Materie an, aus welchen sie bereitet worden; und sie können von dieser Eigenschaft, die vornämlich in den phlegmatischen oder wäsrigten Theile liegt, nicht anders gereinigt werden, als wenn man sie von diesem Phlegma befreyet und rectificirt.

Aqua absinthii composita.

Zusammengesetztes Wermuthwasser.

Nimm Calmus,
 Frische Pommeranzenschaalen,
 Zimmt, von jedem vier Unzen;
 Römischen Wermuth, ein halb Pfund;
 Münze, drey Unzen;
 Kleine Cardamomen,
 Muscatenblüte, von jedem eine Unze;
 Franzbranntwein, zwey Gallonen.

Zerstosse die Saamen und Gewürze, und schneide die andern Stücken klein; Gieße alsdenn den Branntwein darauf, und wenn sie vier Tage mit einander gestanden, so destillire zwey Gallonen oder sechzehn Pinten davon.

Man

Man verordnete dieses Wasser sonst bey den bittern Aufgüssen als ein magenstärkendes Mittel. Es war auch unter allen von *Wermuth* zubereiteten Wassern, die man damals in den Apotheken hatte, am geschicktesten dazu, weil es noch das am wenigsten unangenehme war. Es ist aber doch ein allzu unangenehmer Zusatz zu den feinem bittern Mitteln, die in unserm *Dispensatorium* 180 enthalten sind; und man kann nicht glauben, daß es ihre Kräfte mehr als ein anderes angenehmeres spirituöses Wasser vermehren sollte. Einige haben geglaubt, daß das *Wermuthwasser* selbst bitter seyn würde: es gehen aber bey der *Destillation* nur die Theile des *Wermuths* über, in welchen dessen Geruch und flüchtiger Geschmack liegt. Diejenigen aber, welche dessen Bitterkeit enthalten, bleiben in den *Destillirgefäßen* zurück.

In den vorhergehenden Ausgaben des *londonischen Dispensatoriums* waren zwey *Wermuthwasser* enthalten, die auch bey einigen noch in Ansehen stehen. Man schlug auch bey der letzten Verbesserung dieses *Dispensatoriums* noch vor, sie doch mit einiger Veränderung beizubehalten.

Aqua absinthii minus composita.

Weniger zusammengesetztes Wermuthwasser.

Nimm getrocknete Blätter von dem gemeinen *Wermuth*, zwey Pfund;

Kleine *Cardamomen*, zwey Unzen;

Coriandersaamen, ein halbes Pfund;

Franzbranntwein, vier Gallonen.

Laß es einige Tage mit einander stehen, und *destillire* alsdenn vier Gallonen davon.

Aqua

Aqua absinthii magis composita.

Mehr zusammengesetztes Wermuthwasser.

Nimm Seewermuth,
 Gemeinen Wermuth, beyde getrocknet, von
 jedem ein Pfund;
 Salbey,
 Münze,
 Melisse, alle getrocknet, von jedem zwey Hän-
 de voll;
 Galgant,
 Ingwer,
 Calmus,
 Alandwurzel,
 Fenchelsaamen,
 Coriandersaamen, von jedem drey Quentchen;
 Zimmt,
 Nelken,
 Muscatennüsse, von jedem zwey Quentchen;
 Kleine Cardamomen,
 Cubeben, von jedem ein Quentchen;
 Franzbranntwein, zwölf Pinten.

Schneide und stosse diejenigen Stücke, die es
 nöthig haben; laß den Branntwein einige Zeit
 darüber stehen, und destillire zwölf Pinten davon.

Aqua alexeteria spirituosa.

Spiritudses alexeterisches Wasser.

Lond. Dispens.

Nimm frische Blätter von der Münze, ein halb Pfund;
 — Angelikenblätter,
 Spitzen von Seewermuth, von jedem vier
 Unzen;

Schwa-

Schwachen Weingeist eine Gallone;
Wasser, so viel als nöthig ist, das Anbren-
nen zu verhindern.

Destillire eine Gallone davon.

Dieses ist ein ziemlich angenehmes Wasser. Man hält es vor ein gichtreibendes und magenstärkendes Mittel, und es wird zu dieser Absicht öfters zu Julepen u. s. w. genommen.

Aqua alexeteria spirituosa cum aceto.

Spirituosēs alexeterisches Wasser mit Eßig.

Lond. Dispens.

Nimm Blätter von der Münze,
Blätter von Angeliken, von jedem ein hal-
bes Pfund;
Die Spitzen von Seewermuth, vier Unzen;
Schwachen Weingeist, eine Gallone;
Wasser, so viel als nöthig ist, das Anbren-
nen zu verhindern;
Eßig, eine Pinte.

Destillire die frischen Kräuter mit dem Eßig und Wasser, und ziehe eine Gallone ab, und setze alsdenn den Eßig hinzu.

Man hat, nachdem man verschiedene andere Dinge versucht, gefunden, daß die Angelike oder Brustwurz den übeln Geschmack, den sonst der Eßig verursachen würde, am meisten verbessert. Man hat auch deswegen von dieser Pflanze hier mehr, als in den andern alexeterischen Wasser hinzugesetzt. Vielleicht wäre es besser, wenn man den Eßig nur erst bey dem wirklichen Gebrauch dieses Wassers hinzuthäte. Denn es schlagen sich, wenn man ihn zuerst mit dem Wasser ver-

so enthalten sie noch verschiedene andre Stücke, aus denen man eben so wenige wirkfame Theile durch die Destillation erhält.

Folgendes ist die aqua theriacalis des Londonschen Dispensatoriums:

Nimm Saft von grünen welschen Nüssen, vier Pinten;

— von der Raute, drey Pinten;

— von Cardobenedicten,

— von der Melisse, von jedem zwey Pinten;

Frische Pestilenzwurzel, anderthalb Pfund;

— Klettenwurzel, ein Pfund;

— Angellkenwurzel,

— Meisterwurz, von jedem ein halbes Pfund;

— Lachen-Knoblauch, vier Hände voll;

Venetianischen Theriak,

Mithridat, die man beyde schon eine Zeitlang aufbehalten, von jedem acht Unzen;

Citronensaft, zwey Pinten;

Franzbranntwein, anderthalb Gallonen.

Destillire hievon viertel Gallonen über, und setze eine halbe Gallone Eßig hinzu.

Dieses Wasser schmeckt hauptsächlich nach der Raute und Angelike. Die übrigen Dinge machen nur den Geschmack noch widriger. Was dieses Wasser vor Kräfte von den zahlreichen Stücken, aus denen der, der Einbildung nach, allmächtige Theriak zusammengesetzt ist, erhalten kann, ist daraus zu schliessen, daß der ganze Theriak, der auf eine halbe Unze Wasser, als der gewöhnlichen Dosis dieses Mittels kommt, sich nicht auf einen

einen Gran beläuft. Der Mithridat, mit dem unser Dispensatorium auf Anrathen des Herrn Theodor Mayerne, diese Zusammensetzung noch bereicherte, ist in eben dieser Dosis darinnen enthalten.

Die Edinburgischen Aerzte haben dieses Wasser auf folgende Art verbessert, ihm aber auch zugleich einen andern Namen gegeben.

Aqua epidemia.

P e s t w a s s e r.

Edinb. Dispens.

Nimm die Wurzeln von Meisterwurz, anderthalb Pfund;

Angelikenfaamen,

Hollunderblüthen, von jedem ein halbes Pfund;

Franzbranntewein, drey Gallonen.

Digerire es zween Tage lang, und destillire als denn drittelhalb Gallonen davon, und setze eine halbe Gallone destillirten Esig hinzu.

Dieses sind die einzigen destillirten Wasser, wo die Hitze des Spiritus durch hinzugesetzten Esig gemäßiget wird. Dieser Zusatz macht, daß man sich ihrer in vielen Fällen gebrauchen kann, wo bloße spirituose Wasser undienlich seyn würden. Man hat das Theriakwasser lange Zeit als ein schweiß- und gifftreibendes Mittel sehr hoch geschätzt; und es sind diejenigen Wasser, die nun in den Londonschen und Edinburgischen Dispensatorium dessen Stelle vertreten, zwar viel weniger zusammengesetzt doch aber angenehmer und auch eben so wirksam.

340 II. Theil. Zubereitungen

Aqua seminum anisi composita.

Zusammengesetztes Aniswasser.

Lond. Dispens.

Nimm Anisaamen,
Angelikensaamen, von jedem ein halbes
Pfund;
Schwachen Weingeist, eine Gallone;
Wasser, so viel als nöthig ist zu verhüten,
daß es nicht anbrennt.

Destillire hiervon eine Gallone.

Dieses ist ein sehr gutes Wasser, weil die Saamen
von der Angelike den Geschmack des Anis sehr verbef-
sern. Wenn man so viel, als hier vorgeschrieben
worden, herüber destillirt, so wird es leicht milchigt.

Aqua corticum aurantium spirituosæ.

Spirituosæ Pommeranzenschaalen-Wasser.

Lond. Dispens.

Nimm getrocknete Sevilische Pommeranzenschaalen,
ein halbes Pfund;
Schwachen Weingeist, eine Gallone;
Wasser, so viel als nöthig ist zu verhüten,
daß es nicht emphysematisch wird.

Destillire eine Gallone davon.

Dieses Wasser enthält vielmehr von den Pommeran-
zenschaalen, als das einfache Wasser. (s. oben S. 295.)
Man bedient sich desselben als eines Herz- und Magen-
stärkenden wie auch Blähungtreibenden Mittels.

Aqua

Aqua bryoniae composita.

Zusammengesetztes Wasser von der Zaurübe.

Nimm die Wurzel von der Zaurübe, ein Pfund;
 — — von wilden Valdrian, vier Unzen;

Pösel,

Kraute, von jedem ein halb Pfund;

Die Blätter von Beyfuß,

Die Blumen von Mutterkraut,

Die Spitzen von Sadebaum, von jedem
eine Unze;

Frische Pommeranzenschaalen,

Liebstöckel, die Saamen, von jedem zwey
Unzen;

Franzbranntewein, drittehalb Gallonen.

Zerschneide oder zerstoße diejenigen Stücke die-
 ser Bereitung die es nöthig haben, digerire sie
 in dem Brantewein vier Tage lang, und de-
 stillire alsdenn drittehalb Gallonen davon.

Es sind wider diese Zusammensetzung, die gegen
 hysterische Beschwerden dienen soll, sowohl in Anse-
 hung der verschiedenen Mittel, die zu ihr genommen
 werden, als auch in Ansehung ihres medicinischen
 Nutzens, verschiedene sehr wichtige Einwendungen zu
 machen. Viele Personen haben, indem sie dieses und
 andere ähnliche Wasser als Arzneymittel gebraucht, da-
 durch nach und nach die schädliche Gewohnheit, Brant-
 ewein zu trinken, angenommen. Denn obgleich der-
 gleichen spirituöse Getränke hypochondrischen und hy-
 sterischen Kranken auf eine kurze Zeit einige Hülf-
 leisten, so verspürt doch niemand geschwinder die
 übeln Wirkungen des beständigen Gebrauchs dersel-
 ben, als eben dergleichen Personen. Der unangenehme

N 3

Geruch

Geruch dieses Wassers macht auch, daß man nicht gut in ihm andere antihysterische Mittel nehmen lassen kann, da solche gemeinlich schon vor sich selbst unangenehm genug sind. Man wird daher, wie die Verfasser des Londonschen Dispensatoriums anmerken, besser thun, wenn man lieber die Dosis der antihysterischen Mittel selbst in etwas vermehrt. Hierdurch wird man den Vortheil, den man sich von dem Gebrauch dieses Wassers verspricht, reichlich ersetzen, und kann sich alsdenn eines angenehmern Wassers bedienen.

Es haben aus diesen Ursachen die Londonschen Aerzte dieses Wasser gänzlich ausgelassen, und auch kein anderes ihm ähnliches an seine Stelle gesetzt. In dem Edinburgischen Dispensatorium ist es noch bey behalten worden; doch hat man es auch verbessert, und durch Verwerfung derjenigen Stücke, bey denen das meiste zu erinnern war, viel weniger zusammengesetzt gemacht. Wider die Wurzel von der Zaunrübe, von der das Wasser seinen Namen hat, war das meiste zu erinnern. Da man sie nun deswegen weggelassen, so hat man das Wasser nach einem andern Bestandtheil benennet, und es folgender Gestalt zu bereiten verordnet.

Aqua valerianae composita.

Zusammengesetztes Wasser von Baldrian.

Edinb. Dispens.

Nimm die Wurzel von wilden Baldrian, anderthalb Pfund;
 Liebstockel, die Saamen, ein halbes Pfund;
 Polenblätter, vier Unzen;
 Die Spitzen von Sadebaum, zwey Unzen;
 Franzbranntwein, zwey Gallonen.

Dige.

Digerire es zwey Tage und destillire zwey Gallonen davon.

Aqua seminum cardamomi.

Wasser von Cardamomen.

Lond. Dispens.

Nimm kleine Cardamomen ohne Hülsen, vier Unzen;
Schwachen Weingeist, eine Gallone;
Wasser, so viel als nöthig ist zu verhüten,
daß es nicht empyreumatisch wird.

Destillire eine Gallone davon.

Dieses Wasser ist ein angenehmes herzkärkendes und blähungtreibendes Mittel, weil bey dieser Behandlung der destillirte Spiritus den ganzen Geschmack der Cardamomen bekommt. Es scheint nicht sehr nöthig zu seyn, daß man die Hülsen absondert, weil solche dem Spiritus keinen übeln Geschmack geben; der einzige Unterschied hierbey ist, daß wenn man Cardamomen mit den Hülsen nimmt, man viel mehr davon nöthig hat.

Aqua seminum carui.

Kümmelwasser.

Lond. Dispens.

Nimm Kümmelsaamen, ein halbes Pfund;
Schwachen Weingeist, eine Gallone;
Wasser, so viel als nöthig ist zu verhüten,
daß es nicht empyreumatisch wird.

Destillire hiervon eine Gallone.

Dieses ist ein sehr gewöhnliches herzkärkendes Mittel. Es besitzet den Geschmack und Geruch des Kümmels in der größten Vollkommenheit.

Y 4

Aqua

Aqua cinnamomi spirituosa.
Spirituöses Zimtwasser.

Lond. Dispens.

Nimm Zimmt, ein Pfund;
Schwachen Weingeist, eine Gallone;
Wasser, so viel als nöthig ist zu verhindern,
daß es nicht emphysematisch wird.

Destillire eine Gallone davon.

Aqua cinnamomi cum vino.
Zimtwasser mit Wein.

Edinb. Dispens.

Nimm Zimmt, ein Pfund;
Franzbranntwein, eine Gallone.

Laß es zwey Tage mit einander stehen, und de-
stillire eine Gallone davon.

Dieses ist ein sehr angenehmes und nütliches herz-
stärkendes Wasser, doch enthält es nicht so viel von
dem Zimmt als man wohl vermuthen sollte. Denn es
steigen von den Theilen dieses Gewürzes wenig eher in
die Höhe, bis die reinen spirituösen schon herüber ge-
gangen sind. Es wurde daher auch in den vorigen Aus-
gaben dieses Dispensatoriums verordnet, daß man die
Destillation noch so lange fortsetzen sollte, bis zwey Pinten
mehr als hier verordnet worden, herüber gegangen wären.
Hierdurch erhielt man nun zwar mehr, aber nicht so
gutes Wasser. Denn es machten der unangenehme Ge-
schmack und Geruch, den dasjenige, was vom schwach-
en Weingeist zuletzt übergeht, besiget, und die säuerli-
che Feuchtigkeit, die man von Zimmt, so wie von andern
Vegetabilien, wenn man ihre Destillation lange fortsetzt,
erhält, daß das destillirte Wasser einen unangenehmen
Ge.

Geschmack bekam, und daß sich zugleich das Del, so aus dem Gewürze mit herausgezogen wurde, durch diese Säure wieder nieder schlug.

Nach dem verbesserten Dispensatorium wird dieses Wasser bereitet, indem man einfaches Zimmitwasser mit etwas weniger als eben so viel rectificirten Spiritus vermischt. Schüttelt man diese Vermischung herum, so verliert sie ihre Milchfarbe, wird bald helle, und überhaupt besser, als das nach der obigen Methode zubereitete Wasser. Sie ist eben so kräftig, und hat den übeln Geruch nicht, den die gewöhnlichen Arten des schwachen Spiritus zu besitzen pflegen.

Aqua iuniperi composita.

Zusammengesetztes Wasser von Wacholderbeeren.

Lond. Dispens.

Nimm Wacholderbeeren, ein Pfund;
Fenchelsaamen,
Kümmelsaamen, von jedem anderthalb Unzen;
Schwachen Weingeist, eine Gallone;
Wasser, so viel als nöthig ist zu verhüten,
daß es nicht anbrennt.

Destillire eine Gallone davon.

Wenn man dieses Wasser mit Wacholderbeerenmüß zu gleichen Theilen vermischt, so erhält man ein nützlich Mittel bey Catarrhen, Schwachheit des Magens und der Gedärme, und beschwerlichen Urinlassen. Vor sich allein gebraucht, ist es ein gutes herzstärkendes und blähungtreibendes Mittel. Der Nutzen den dieses und andere spirituöse Wasser hierinnen haben, ist jedermann bekannt, ohnerachtet man gemeiniglich zu wenig auf die übeln Wirkungen siehet, die ihr beständiger Gebrauch hervor zu bringen pfleget.

¶ 5

Aqua

Aqua menthae piperitidis spirituosa.
 Spirituöses Wasser von der Pfeffermünze.
 Lond. Dispens.

Nimm das getrocknete Kraut von der Pfeffermünze,
 anderthalb Pfund;
 Schwachen Weingeist, eine Gallone;
 Wasser, so viel als nöthig ist zu verhindern,
 daß es nicht emphyrematisch wird.

Destillire eine Gallone davon.

Man bedient sich dieses Wassers bey Coliken die
 von Blähungen herrühren, und andern dergleichen
 Beschwerden, wobey es oft den Augenblick Hülfe ver-
 schafft. Es riecht und schmeckt sehr stark nach der
 Pfeffermünze.

Aqua menthae vulgaris spirituosa.
 Spirituöses Wasser von der Münze.
 Lond. Dispens.

Nimm das getrocknete Kraut von der Münze, an-
 derthalb Pfund;
 Schwachen Weingeist, eine Gallone;
 Wasser, so viel als nöthig ist zu verhüten,
 daß es nicht emphyrematisch wird.

Destillire eine Gallone davon.

Wenn der Spiritus gut ist, so bekommt man ein
 sehr schönes Wasser, das bey einer Schwäche des Ma-
 gens, Neigung zum Brechen u. s. w. vielen weit künst-
 lichern und mehr zusammengesetzten Zubereitungen vor-
 zuziehen ist. Man kann davon, wenn keine Hitze oder
 Entzündung vorhanden ist, eine halbe Unze in einem
 nicht unangenehmen wäſſrichtem Getränk geben.

Aqua

Aqua mirabilis.

Wunderwasser.

Nimm Zimmt, zwey Unzen;
 Citronenschaalen, eine Unze;
 Angeliksaamen,
 Kleine Cardamomen,
 Muscatenblüthen, von jedem eine halbe Unze;
 Cubeben, zwey Quentchen;
 Melissenblätter, sechs Unzen;
 Franzbranntwein, eine Gallone.

Gieße den Brantwein auf die andern Stücken,
 die man zuvor gestossen, digerire alles vier Tage
 zusammen, und destillire eine Gallone davon.

Dieses ist das Recept, wornach man dieses so be-
 kannte Wasser sonst bereitet hat. Es ist aber bey der
 letzten Verbesserung des Dispensatoriums auch sehr
 verbessert worden. Man hat die Cardamomen, Cu-
 beben und Melisse ausgelassen, und noch die Pfeffer-
 münze darzu gesetzt. Das Recept, wornach es jetzt
 bereitet wird, lautet folgendergestalt:

Aqua aromatica vulgo mirabilis.

Würzhafte Wasser, das man gemeiniglich Wun-
 derwasser zu nennen pfleget.

Edinb. Dispens.

Nimm Zimmt, zwey Unzen;
 Frische gelbe Citronenschaalen,
 Angelikensaamen, von jedem eine Unze;
 Muscatenblüthen, eine halbe Unze;
 Pfeffermünze, drey Unzen;
 Franzbranntwein, eine Gallone.

Dige-

Digerire es zwey Tage, und destillire eine Gallone davon.

Dieses Wasser enthält viel von den Gewürzen; und ist ein angenehmes, erwärmendes, herzkärkendes und und blähungtreibendes Mittel. Es leistet oft bey Personen, die noch nicht durch einen zu häufigen Gebrauch spirituosser Getränke, sich selbst des Nutzens beraubt, den ihnen dergleichen Mittel schaffen können, in Schwachheiten, Blähungen, Colikschmerzen und andern dergleichen Zufällen sehr gute Dienste.

Da die Gewürze, die zu diesen zwey Bereitungen kommen, fast zu theuer vor ein gemeines herzkärkendes Wasser sind, so sollen, wie man mir gesagt, diejenigen, die dergleichen Getränke im großen verkaufen, gemeiniglich ein wohlfeiler Gewürz aus unsern eigenen Colonien, nemlich den Jamaikanischen Pfeffer darzu nehmen. Von eben diesem Gewürze allein, wird auch ein sehr gutes Wasser auf folgende Art zubereitet:

Aqua piperis Iamaicensis spirituosa.

Spirituosdes Wasser von Jamaikanischen Pfeffer.

Nimm Jamaikanischen Pfeffer, ein halbes Pfund;
Schwachen Weingeist, drey Gallonen;
Wasser, so viel als nöthig ist zu verhüten,
daß es nicht empyreumatisch wird.

Destillire hiervon drey Gallonen.

Dieses Wasser ist weit angenehmer, als das einfache abgezogene Wasser von diesem Gewürze (siehe oben S. 306.), und ist schon lange von den Destillirern und Apothekern verkauft worden, ob man es gleich noch in kein Dispensatorium eingerücket hat.

Aqua

Aqua nucis moschatae.

Muscattennuß = Wasser.

Lond. Disp.

Nimm Muscattennüsse, zwey Unzen;
 Schwachen Weingeist, eine Gallone;
 Wasser, so viel als nöthig ist zu verhüten,
 daß es nicht empyrematisch wird.

Destillire davon eine Gallone.

Es wurde sonst dieses Wasser, zu dem bloß noch etwas von Kreuzdornblüthen kam, die ein sehr unbedeutender Zusatz sind, wider die Krankheiten der Nieren, unter dem Namen Aqua nephritica, angerühmt. Anjetzt sieht man es bloß als ein angenehmes spirituos-tes Wasser an, das etwas von dem Geschmack und Geruch der Muscattennuß angenommen hat.

Aqua poeoniae composita.

Zusammengesetztes Wasser von Pöonien.

Nimm Pöonienwurzeln, zwey Unzen;
 Wilde Balbrianwurzeln, anderthalb Unzen;
 Weiße Diptamwurzeln, eine Unze;
 Pöonienfaamen, sechs Quentchen;
 Frische Mayblumen, vier Unzen;
 Lavendelblumen,
 Rosmarinblumen, von jedem zwey Unzen;
 Betonien,
 Majoran,
 Raute,
 Salbey, die Spitzen von allen, von jedem
 eine Unze;
 Franzbranntwein, anderthalb Gallonen.

Schnei.

Schneide oder stoße diejenigen Stücken, die solches nöthig haben; weiche alles in Branntwein vier Tage lang ein, und destillire alsdenn anderthalb Gallonen davon.

Dieses Wasser wurde sonst Aqua antiepileptica (Wasser wider die fallende Sucht) genannt, und bey allen Arten der fallenden Sucht und Nervenzufällen empfohlen. Seit einiger Zeit hat man sehr wenig davon gehalten, und nur selten andere Dinge darinnen nehmen lassen. Diejenigen Stücke dieser Zusammensetzung, nach welchen solche benennet wird, nemlich die Wurzein und Saamen von der Pöonie, theilen dem Wasser wenig oder gar keine Kräfte mit; da die kräftigen Theile, die sie besitzen, alle zurücke bleiben. Sie sind aber nicht die einzigen Stücke, bey denen etwas zu erinnern ist. Denn man erhält von dem Diptam, der Veronie, und einigen andern Dingen, ohnerachtet sie würzartig sind, doch so wenig würksame Theile durch die Destillation, daß sie unter den andern weit kräftigern Sachen, kaum eine Stelle verdienen.

Das oben mitgetheilte Recept ist aus der vorigen Ausgabe des Edinburgischen Dispensatoriums genommen, und hier zum Nutzen derjenigen Personen eingerücket worden, die vielleicht noch immer auf Recepte, die schon so lange gebräuchlich gewesen, etwas halten. Um eben dieser Ursache willen, werde ich das Recept zum Pöonienwasser aus der vorigen Ausgabe des Londonschen Dispensatoriums beyfügen. Man hat es bey der letzten Verbesserung des Dispensatoriums geändert, und bloß diejenigen Stücke, die mit einem Kreuze bezeichnet sind, beybehalten.

Nimm † frisch gesammlete Mayblumen, ein Pfund;
 † Lilien, die Blumen, ein halbes Pfund;
 † Pöo-

- † Pöonienblumen, vier Unzen;
 † Die Wurzeln von der männlichen Pöonie (*), drittehalb Unzen;
 Die Wurzeln vom weißen Diptam,
 lange Osterluceywurzel, von jedem eine
 halbe Unze;
 Eichenmistel,
 † Raute, von jedem zwey Hände voll;
 Pöoniensaamen, ohne Hülsen, zehen
 Quentchen;
 Kautensaamen, drey und ein halb Quent-
 chen;
 Ruffisches Biebergeil,
 † Cubeben,
 † Muscatenblumen, von jedem zwey Quent-
 chen;
 † Zimmt, anderthalf Unzen;
 Rosmarinblumen, sechs kleine Hände voll;
 Blumen von Stoechas,
 Blumen von Lavendel, von jedem vier
 kleine Hände voll;
 Betonien, die Blumen,
 Garten-Nelken, die Blumen,
 Schlüsselblumen, von jedem acht kleine
 Hände voll;
 Schwarzen Kirschsaft, vier Pinten;
 † Franzbranntwein, drittehalb Gallonen.

Laß es gehörig digeriren, und destillire vier Gal-
 lonen davon.

Aqua

(*) *Paeonia folio nigricante splendido, quae mas. BAV-
 HIN. Pin. Paeonia officinalis Var. ♂. mascula.
 LINN.*

Aqua pulegii spirituosâ.

Spirituöses Poleywasser.

Lond. Dispens.

Nimm trockne Poleyblätter, anderthalb Pfund;
Schwachen Weingeist, eine Gallone;
Wasser, so viel als nöthig ist, zu verhüten,
daß es nicht empyreumatisch wird.

Destillire eine Gallone davon.

Dieses Wasser hat viel von dem Geruch und Geschmack des Poley, und wird ziemlich stark als ein blähungtreibendes und antihysterisches Mittel gebraucht.

Aqua raphani composita.

Zusammengesetztes Wasser vom Meerrettig.

Lond. Dispens.

Nimm das frische Kraut von Gartenlöffelkraut,
vier Pfund;
Die Wurzel von frischen Meerrettig,
Frische Pommeranzenschaalen, von jedem
zwey Pfund;
Muscateennüsse, neun Unzen;
Schwachen Weingeist, zwey Gallonen;
Wasser, so viel als nöthig ist, das Anbrennen zu verhindern.

Destillire hiervon zwey Gallonen.

Edinb. Dispens.

Nimm frischen Meerrettig,
Frisches Gartenlöffelkraut, von jedem drey
Pfund;
Frische Pommeranzenschaalen,
Wach.

etwas von Gewürzen, dem Wasser einen angenehmen Geruch und Geschmack zu geben, nöthig.

Aqua vulneraria seu aqua catapularum (siue aqua sclopetorum).

Eau d'arquebuse de.

Strassburg. Dispens.

Nimm die Wurzeln und Blätter von Wallwurz
(lymphytum),

Die Blätter von Salbey,

Beyfuß,

Ochsenzunge, von jedem
vier Hände voll;

Betonien,

Sanickel,

Kindsaugen (chrysanthe-
mum leucanthemum
LINN. f. Bellis ma-
ior),

Gänseblümlein,

Braunwurz (scrophularia
vulgaris),

Wegerich (plantago),

Obermennige (agrimonia),

Eisenkraut (verbena),

Wermuth

Fenchel, von jedem zwey
Hände voll;

Johanniskraut,

langen Osterlucy,

Sette Henne (anacampse-
ros),

Ehrenpreiß,

Sau-

Tausendgüldenkrout,
 Schaafgarbe,
 Tobak,
 Mäuseohrlein (pilosella),
 Münze,
 Hyssop, von jedem eine
 Hand voll;

Wein, vier und zwanzig Pfund.

Zerschneide und zerquetsche die Kräuter, und giesse alsdenn den Wein darauf. Laß es in Pferdemist oder einer andern ähnlichen Masse drey Tage lang digeriren; und destillire es sodann bey einem mäßigen Feuer.

Man hat dieses Wasser schon seit langer Zeit bey Quetschungen, zur Auflösung des geronnenen Blutes, Zertheilung der Geschwulst bey Beinbrüchen und Verrenkungen, zur Verhinderung des Fortgangs des kalten Brandes, und Reinigung und Heilung der Geschwüre und Wunden, vornemlich aber der Schußwunden, sehr hochgeschätzt. Lemery hat sich die Mühe gegeben, einen ganzen Tractat davon zu schreiben; in welchem er von jedem Kraute besonders handelt, und dem Wasser die vereinigten Kräfte aller dieser Pflanzen beylegt. Er irret sich aber hierinnen sehr. Denn gefeszt, daß auch die Kräuter alle die Kräfte besäßen, die er ihnen zuschreibt, so liegen doch solche bey den meisten Pflanzen in solchen Bestandtheilen, die nicht mit beym Destilliren übergehen können.