heiß war, durch starke Blutcongestionen nach dem Kopfe waren zwar die sensoriellen Functionen nicht frei geblieben, aber die Störung derselben nicht von großer Bedeutung; was den Zustand am gefährlichsten machte, war ein Asthma, welches Erstickung zu drohen schien.

Das Strychnin wurde sogleich entfernt; die wunde Stelle war weder entzündeter noch empfindlicher, als dies bei Vesicatorien der Fall zu seyn pflegt. Zunächst wurden ableitende Klystiere verordnet, und zum innern Gebrauch verdünnter Essig, da man wegen der Congestionszufälle nicht wagen mochte Opium zu reichen. Nach einigen Stunden nahmen zwar die Erscheinungen ab, aber Schlaflosigkeit und Adynamie des Körpers dauerten mehrere Tage. Das gelähmte Glied aber zeigte eine auffallend vermehrte Stärke und Brauchbarkeit. Nach 8 Tagen wurde die Anwendung des Strychnins auf obige Weise wiederholt und dieselben Resultate erhalten, und dann ferner in Zwischenräumen von 8—10 Tagen damit fortgefahren. Die gefährlichen Wirkungen des Mittels traten bei jeder Wiederholung milder auf, die Heilung aber schritt so sicher fort, daß nach zehnmaliger Anwendung die Kranke wieder stricken, dann nähen und sticken und sehr leicht schreiben konnte.

Arzneiliche Zubereitungen von Schnecken

VON

Emil Mouchon,
Apotheker zu Lyon.

(Auszug aus dem *Journal de Pharmacie*, XIX. 182.)

Es scheint mir am angemessensten, die Schnecken in einem gewissermaßen vitalen Zustande anzuwenden, nach Art der Austern, um das mucilaginöse Princip derselben, worin ihre

Wirksamkeit besteht, möglichst unzersetzt zu erhalten, weil sie in solchem Zustande als erweichendes und als Brust-Mittel am heilsamsten wirken.

Es ist nicht einzusehen, aus welchem Grunde man der *Helix pomatia* für den medicinischen Gebrauch ausschließlich den Vorzug giebt. *Helix vermicularis*, *H. rhodostonia* und *H. nemoralis* und im Allgemeinen alle Schnecken, welche zu den großen Arten gehören, sind eben so gut. Wollte man einen Unterschied dazwischen machen, so könnte dieses nur vielleicht insofern seyn, als sie als Nahrungsmittel dienen.

Es ist bekannt, daß man die Schnecken durch ein mehr oder weniger langes Fasten von ihrem unangenehmen Geschmack, wie von den schädlichen Eigenschaften, welche einige durch zufällige von ihrer besondern Nahrung abhängige Modificationen erlitten haben können, befreiet. Hierdurch aber verlieren sie den größten Theil ihrer schleimigten Materie, und überhaupt hat man selten nöthig dieses Verfahren zu beobachten.

Schnecken-Zucker, Sucre hélîciè, Saccharum heliciatum.

Schnecken von einer guten Art, 256 Stück,	
die ohne Gehäuse und Eingeweide wiegen	45 Unzen
Zucker	128 »
Wasser	128 »

Das Fleisch der gereinigten und zerschnittenen Schnecken wird eine Viertelstunde lang mit dem Wasser stark geschlagen, ausgedrückt und dann mit dem Zucker unter stetem Umrühren rasch zur Trockne verdampft. Das Produkt wiegt 128 Unzen. Es schmeckt angenehm; muß in hermetisch verschlossenen Gläsern aufbewahrt werden. Man begreift leicht, wie man von diesem Saccharolat zu jeder Jahreszeit Gebrauch machen kann.

Schnecken – Zeltchen.

Schnecken-Zucker	16 Unzen
Traganth	1 Drachme
Orangenblüthenwasser . . .	1½ Unzen
Man macht davon Zeltchen, das Stück zu 16 Gran.	

Schnecken – Mucilago.

Schnecken	Nro. 4.
Zuckersyrup	6 Drachmen
Orangenblüthenwasser . . .	2 —
Brunnenwasser	3 Unzen

Die vom Gehäuse und den Eingeweiden befreiten Schnecken werden mit dem Wasser zu Mucilago gemacht, nachher die übrigen Theile zugesetzt. Die Vorschrift ist für eine Dosis, die des Morgens genommen wird. Auch kann man diese mit mehr Zuckerwasser verdünnen und so als tägliches Getränk für den Kranken verwenden.

Schnecken – Gelée, Gelatina heliciata, Gelée héllicié.

Große Schnecken	Nro. 4.
Hausenblase	1 Drachme
Zuckersyrup	1 Unze
Wasser	3 Unzen

Mit 2 Unzen Wasser und den gereinigten Schnecken macht man ein Mucilago, löst die Hausenblase in der übrigen Flüssigkeit auf, mischt alles zusammen, läßt es durch ein Tuch laufen und setzt etwas Citronenölzucker zu. An einem kühlen Orte geseht die Masse bald zu einem durchscheinenden Gelée, und kann sich auch bei + 10 bis 12° R mehrere Tage halten.

Schnecken – Syrup.

Präparirte Schnecken Nr. 128	24 Unzen
Zuckersyrup	128 —
Brunnenwasser	64 —
Orangenblüthenwasser . . .	3 —

Man läßt den Zuckersyrup einkochen bis zum Gewicht der aus den Schnecken mit dem Wasser-bereiteten Mucilago, giebt letztere zu dem kochenden Saft, gießt durch und setzt dann das Orangenblüthenwasser zu.

Schnecken – Paste.

Traganth	1 Unze
Hausenblasen	2 —
Große Schnecken Nr. 64, ohne Ge- häuse wiegend	12 —
Zucker	32 —
Wasser	64 —
Orangenblüthen- oder Rosenwasser	2 —

Mit dem Traganth und 28 Unzen Wasser wird in der Kälte eine Mucilago bereitet, in 15 Unzen derselben löst man in der Wärme die Hausenblase auf, gereinigt beide Flüssigkeiten und drückt sie durch ein Tuch. Mit den übrigen 32 Unzen werden die Schnecken behandelt, geschlagen und die Flüssigkeit ebenfalls durch Leinwand gedrückt.

Auf mäßigen Feuer wird nun die erste gummihaltige Flüssigkeit unter stetem Agitiren bis zur Consistenz eines dicken Honigs gebracht und nun in kleinen Portionen der zu Schaum geschlagene Schneckenschleim zugemischt. Wenn die Paste die gehörige Consistenz hat, setzt man das aromatische Wasser hinzu, und bringt sie dann auf eine mit Stärkmehl bestreute Marmorplatte. Sie hat fast das Ansehen der Althäpasta, ist weniger compact und muß gegen eine feuchte Atmosphäre geschützt aufbewahrt werden. Wenn sie den zu ihrer Conservation nöthigen Grad von Kochung erlitten hat, darf sie nur 2 Pfund wiegen.

Diese sämmtlichen Präparate, mit Ausnahme des Syrops, enthalten in einer Unze das Product von zwei Schnecken.

Keines dieser Medicamente, selbst die Mucilago und Gelee, wenn dazu Schnecken gebraucht wurden, die einige Tage

einem Fasten unterworfen waren, bietet das geringste Unangenehme dar.

Der Xereswein.

Der Wein vom Xeres gehört bekanntlich zu den vorzüglicheren Sorten der feurigen spanischen Weine und wir theilen darüber nachfolgende Bemerkungen mit, im Auszuge aus den Reisen der Herren Inglis und Brooke in Spanien und Marocco.

Die Weingärten von Xeres können einen Raum von 6 engl. Quadratmeilen bedecken; sie liegen aber nicht neben einander sondern zerstreut, auf abschüssigen Hügeln. Man zieht die Stöcke dicht am Boden hin, damit der Wein dadurch mehr Hitze erhalte.

Die rechte Traube für den Xeres ist grün; erst wenn sie völlig reif und anfängt einzuschrumpfen, wird sie gepflückt. In Jahren mittler Güte fängt die Ernte am 9ten, in schlechtern Jahrgängen erst am 15ten September, nie aber später an.

Der Boden der Weingärten um Xeres ist reicher als in St. Lucar, Muerto Reale und St. Maria. In diesen Orten fängt die Weinlese früher an als in Xeres. Die Weine sind aber bleicher und haben weniger Körper und Blume als Xeres. Sie sind die geringeren Gattungen Xeres, bekannt unter den Namen Manzanilla und St. Lucar.

Bei sorgfältiger Lese häufen die Winzer die gepflückten Trauben in Körben auf, und lassen sie, unter öfterem Umwenden, 48 Stunden der Luft und Sonne ausgesetzt. Sie erhalten nun zwar eine geringere Menge Saft, aber einen bessern Wein.

Das Pressen der Trauben geschieht auf folgende Weise. Drei bis vier Männer treten dieselben mit mit Nägeln beschla-