
III. PHARMACEUTISCHE GENEESMIDDELEN,

GEWOONLIJK

GALENISCHE GENOEMD.

a. GENEESMIDDELEN, DIE DOOR ENKEL WERKTUIGELIJKE BEWERKINGEN WORDEN BEREID.

a. ZAMENGESTELDE POEDERS.

Algemeene voorschriften tot het bereiden van poeders.

1°. De ter bereiding van poeders te bezigen zelfstandigheden moeten, ieder naar haren aard, in eenen ijzeren, koperen, of steenen vijzel, hetzij elk afzonderlijk, het zij, indien dit verkieslijk is, te voren onder één gemengd, zoo lang gestooten of gewreven worden, tot zij nagenoeg geheel en al door eene fijne zijden zeef kunnen gedreven worden.

2°. Afzonderlijk tot poeder gebragte zelfstandigheden moeten zorgvuldig ondereen gemengd worden; zij moeten alzoo een poeder daarstellen van eene volkomen gelijkmatige kleur, en geene lichter of donkerder gekleurde deeltjes moeten daarin zichtbaar zijn.

3°. Men beware de poeders in goed gesloten flesschen, en wel vooral die, welke eenig specerijachtig begin-

sel bevatten, of op welke het vocht uit den dampkring aangetrokken nadeelig zoude werken.

4°. Die, waarvoor het zonlicht nadeelig is, moeten of op eene donkere plaats, of wel in flesschen uit eene of andere donker gekleurde glassoort vervaardigd, of met zwart papier overdekt, bewaard worden.

Volgens deze voorschriften bereide men:

POEDER TEGEN HET ZUUR.

PULVIS ANTACIDUS.

PULVIS TERRESTRIS.

Men neme: Poeder van kreeftsoogen twee deelen;
Poeder van koolzure magnesia één deel.

Men mengte ze naauwkeurig.

GOM-POEDER.

PULVIS GUMMOSUS.

PULVIS DIATRAGACANTHAE.

Men neme: Arabische gom,
Tragacanth-gom,
Witte suiker, van ieder gelijke deelen.

Men brenge ze tot poeder en mengte ze onder elkander.

SPECERIJACHTIG POEDER.

PULVIS AROMATICUS.

SPECIES AROMATICA.

Men neme: Gember-wortel,
Kaneel,
Cardamom, van ieder eene gelijke hoeveelheid.

Men mengte ze ondereen en brenge ze tot poeder.

ZAMENGESTELD POEDER VAN OPIUM.

PULVIS OPII COMPOSITUS.

PULVIS IPECACUANHAE CUM OPIO.

PULVIS DOVERI.

Men neme: Bast van braakwortel,
Gezuiverd opium, van beide één deel;
Zwavelzure kali negen deelen.

Zij moeten elk afzonderlijk tot poeder gebragt, nauwkeurig onder elkander gemengd worden. Het worde op eene donkere plaats bewaard.

ZAMENGESTELD ZOUT-POEDER.

PULVIS SALINUS COMPOSITUS.

PULVIS ANTISPASMODICUS.

Men neme: Zwavel-kwik één deel,
Zwavelzure kali twee deelen,
Salpeterzure kali vier deelen.

Zij moeten tot poeder gebragt, onder één gemengd worden. Dit mengsel worde op eene donkere plaats bewaard.

BRUIS-POEDER.

PULVIS AËROPHORUS.

Men neme : Witte suiker,
 Dubbel koolzure natron, van ieder één
 once,
 Wijnsteenzuur negen drachmen.

Men wrijve elk afzonderlijk tot poeder, drooge het nauwkeurig op eene zachte warmte en mengte het ondereen.

b. GEZUIVERDE GOM-HARSEN.

GEZUIVERDE MOEDER-HARS.

GUMMI-RESINA GALBANUM DEPURATA.

Men neme : Moederhars, zoo veel men wil.

Men wrijve ze, bij vriezend weder, in eenen ijzeren of koperen vijzel tot poeder, dat door middel van eene zijden zeef van de daarmede vermengde houtachtige en andere vreemdsoortige deelen afgezonderd, en in eene met amandelolie bestreken ossenblaas op eene koele plaats bewaard moet worden.

Op dezelfde wijze bereide men :

GEZUIVERDE AMMONIAK GOM-HARS.

GUMMI-RESINA AMMONIACUM DEPURATA

EN

GEZUIVERDE DUIVELSDREK.

GUMMI-RESINA ASAE FOETIDAE DEPURATA.

c. VRUCHTEN-MERG.

~~~~~

MOES VAN PRUIMEN.

PULPA PRUNORUM.

Men neme : Gedroogde pruimen , zoo veel men wil.

Men late ze met eene ongeveer dubbele hoeveelheid water zoo lang zacht koken , tot dat dit bijkans geheel is verwasemd , zondere daarop de zaden van de nu zeer verweekte vruchten af en wrijve deze door eene haren zeef tot moes.

Het moet eene weeke niet korrelige brij daarstellen , die eenen zuurachtigen met zoet gemengden smaak , eene bruinachtig roode kleur en genoegzaam geen reuk bezit.

---

## MOES VAN KASSIA.

## PULPA CASSIAE.

Men neme: Pijp-kassia, zoo veel men wil.

Het uit de verbroken peulen afgescheiden merg worde in eenen steenen mortier, onder toevoeging van warm water tot eene dunne brij geroerd, die men van de zaden en zoo veel mogelijk ook van de middelschotten gezuiverd, ter verdere zuivering door eene haren zeef wrijft, en daarna door eene zachte warmte tot de dikte van een week extract uitdamp.

Het moet eene niet korrelige, eenigzins kleverig-zamenhangende brij vertoonen, van eenen eigendommelijken, specerijachtigen geur, zoetachtigen smaak en donkerbruine kleur.

## MOES VAN TAMARINDEN.

## PULPA TAMARINDORUM.

Men bereide het op dezelfde wijze, als het zoo even aangeduid moes, doch uit het merg van tamarinden.

Het moet zich voordoen als eene weke brij, zonder eenige korrels, en eenen eigenaardigen wijn- of azijngeurigen reuk, niet onaangenaam zuren smaak en donker bruine kleur bezitten.

Een blank ijzeren staafje mag, na eenigen tijd hier in gestoken te zijn, volstrekt geene koperachtige oppervlakte vertoonen; ook mag, wanneer men het moes met water vermengt, geen witachtig poeder daaruit bezinken.

## d. VETTE OLIËN.

## AMANDEL-OLIE.

## OLEUM AMYGDALARUM.

Men neme : Deugdelijke amandelen, zoo veel men wil.

Naauwkeurig uitgezocht en op eene haren zeef van alle ahangend vuil gezuiverd zijnde worden ze in eenen molen of met eenen houten stamper tot een deeg gekneet, daarna in eenen hennepdoek in de pers gebragt, en zonder warmte worde de olie er uitgeperst, welke van het vaste bezinksel, dat zich na eenig tijdsverloop gezet heeft, zorgvuldig moet worden afgegoten en in eene goed gesloten flesch bewaard.

Zij moet stroo-geel zijn en eenen eigenaardigen reuk en smaak van amandelen bezitten. De oude door den tijd rans en geheel doorschijnend gewordenen worde verworpen; niet dan door eene zeer strenge koude mag zij beginnen dik te worden.

## NOOTEN-OLIE.

## OLEUM NUCUM JUGLANDIS.

Men bereide haar op dezelfde wijze als de zoo even vermelde olie, doch uit de kernen van het zaad van den nootenboom.

Zij moet bijkans geene kleur bezitten, slechts een weinig naar het gele hellen, zonder reuk, nagenoeg smakeloos, zacht en niet rans zijn.

## KROTON-OLIE.

## OLEUM CROTONIS TIGLII.

Men neme : . Zaden der purgeer-kroton , niet door ouderdom bedorven , zoo veel men wil .

Men doe ze , na ze van de schillen gezuiverd en in eenen steenen mortier met eenen houten stamper tot een deeg gestampt te hebben , in eene glazen flesch . Men giete er eene

vierdubbele hoeveelheid aether op ,

sluite de flesch zorgvuldig , schudde die dikwijls en zondere , na eenige uren , de vloeistof door eenen linnen lap af . Men trekke het teruggeblevene andermaal met half zoo veel aether als de eerste keer , herhale zulks ten derdenmalen en wringe het dan uit . Men bevrijde de gezamenlijke olieachtig-aetherische vloeistoffen behoorlijk van de daarmede nog vermengde vreemde deelen , hale er vervolgens , op eene zachte warmte , in eenen glazen kromhals twee derde gedeelten van over , en stelle het overblijvende eenigen tijd in een open vat aan de lucht bloot . Men zijge de teruggebleven olie door papier , om die van de welligt daar nog in zwevende vreemde en waterige deelen te zuiveren , en beware ze in eene gesloten flesch op eene donkere plaats .

Zij moet helder en dun zijn , bijna geen reuk en eene geelachtige , eenigzins naar het roode trekkende , kleur bezitten ; haar smaak zij aanvankelijk zacht , doch weldra scherp en zeer brandend .



b. GENEESMIDDELEN, WELKE DOOR VOL-  
KOMENE OF GEDEELTELIJKE OPLOSSING  
BEREID WORDEN.

a. OPLOSSINGEN DOOR WATER.

a. PLANTENSLIJM.

SLIJM VAN ARABISCHE GOM.

MUCILAGO GUMMI ARABICI.

Men neme:      Poeder van Arabische gom,  
                    Zuiver water, gelijke deelen.

Men losse de gom al wrijvende op in het water, hetwelk  
er bij gedeelten wordt bijgegoten, tot dat het slijm worde.

SLIJM VAN TRAGACANTH-GOM.

MUCILAGO GUMMI TRAGACANTHÆ.

Men neme:      Poeder van Tragacanth-gom één deel,  
                    Kokend water twaalf deelen.

Men wrijve de gom aanhoudend in eenen steenen mortier,  
er langzaam doch zonder tusschenpoozen het water bijgie-  
tende, tot er een gelijkvloeiend slijm uit ontstaat.

## SLIJM VAN KWEEPITTEN.

## MUCILAGO SEMINUM CYDONIORUM.

Men neme : Kwee-pitten, ééne drachma;  
Zuiver water vier oncen.

Men late het zacht koken tot er een dun slijm ontstaan is, dat voorzigtig door eenen linnen lap gewrongen alzoo van de onzuiverheden gereinigd worde.

## b. PLANTEN-MELK.

## AMANDEL-MELK.

## EMULSIO AMYGDALINA.

Men neme : Zoete amandelen, van de schil ontdaan,  
twee oncen.

Men stootte ze in eenen steenen mortier met eenen houten stamper fijn, en voege er, onder aanhoudend kneden, bij gedeelten bij

Zuiver water twaalf oncen.

Men giete het door eenen linnen lap en mengte er vervolgens onder

Witte suiker een half once,  
Oranjbloesem-water twee drachmen.

---

## c. AFTREKSELS EN AFKOOKSELS.

*Algemeene voorschriften ter bereiding van aftreksels  
en afkooksels.*

1°. De zelfstandigheden, die door water afgetrokken of daarin uitgekookt moeten worden, dienen of in haar geheel te worden gebruikt, of tot grof poeder gestooten of fijn gesneden, naar dat hare hoedanigheid zulks vereischt.

2°. Men bezige of tinnen, uit zeer zuiver metaal vervaardigde vaten, of zorgvuldig vertinde koperen, of ook waar zulks te pas komt, porseleinen of verglaasde aarden pannen.

3°. De grootte der pannen moet aan de hoeveelheid vocht evenredig, en hare opening naauwer zijn, om geen te grootte oppervlakte aan de lucht bloot te stellen.

4°. De afkooksels verschillen over het algemeen van de aftreksels hoofdzakelijk daardoor, dat deze bereid worden uit stoffen, die een vlug beginsel bevatten, gene daarentegen uit kruiden of plantendeelen, welke vlugtige olie missen. Zoo dienen de aftreksels steeds bereid te worden in gesloten vaten, met eene geringere hoeveelheid water aan een slechts zacht vuur blootgesteld, en opkokende dadelijk daar afgenomen te worden; na geheele bekoeling worden ze dan sterk uitgeperst en verder door bezinken gezuiverd. De afkooksels daarentegen vorderen eene ruimere hoeveelheid water en een gedurende een vierde of een half uur regelmatig en onafgebroken onderhouden sterker of zachter vuur, naar mate de aard der af te koken

zelfstandigheid het vereischt; harde en taaije lichamen toch, of de zoodanige, welke veel extractstof bevatten, dienen langduriger en harder gekookt te worden, dan slijmige, voor welke een zacht vuur en een kortere tijd van koken allezins zijn aan te bevelen.

5°. Na voldoende koken worde het vocht, nog warm, door eenen linnen doek uitgewrongen, in rust gelaten, vervolgens van het bezinksel voorzigtig afgegoten en in gesloten flesschen of kruiken bewaard. De afkooksels intusschen van veel hars bevattende geneesmiddelen mogen niet lang bezinken, en moeten slechts ten deele bekoeld afgegoten worden, opdat niet te gelijk met het dras ook de werkzame harsachtige deelen daaruit zouden zakken.

Vermits het goedvinden der geneesheeren en de behoefte der lijders de voorschriften voor aftreksels en afkooksels dikwijls zeer doen uiteenloopen, zal het voldoende zijn slechts weinige voorbeelden te dezer plaats op te geven.

Naar deze voorschriften bereide men:

WATERACHTIG AFTREKSEL VAN RHABARBER.

INFUSUM RHEI AQUOSUM.

TINCTURA RHEI AQUOSA.

*ANIMA RHEI.*

Men neme:      Rhabarber één once,  
                       Zuiver water zes oncen.

Men trekke het gedurende twee uren bij eene zachte wärmté in eene gesloten pan.

Men voege bij het doorgezegen en behoorlijk bezonken vocht

Koolzure kali, twee drachmen, vooraf in vier oncen kaneel-water opgelost.

## AFKOOKSEL VAN BRUINE KINA.

## DECOCTUM CORTICIS PERUVIANI FUSCI.

Men neme : Bruine kina, twee oncen.  
Zuiver water drie ponden.

Men koke het op een matig vuur, tot dat de helft van het vocht verwasemd is; wringe het overgeblevene door en giete het, zoodra het eenigermate bekoeld is, van het zich afgezet hebbende bezinksel in eene daartoe geschikte flesch af.

## AFKOOKSEL VAN ROODE KINA.

## DECOCTUM CORTICIS PERUVIANI RUBRI.

Op dezelfde wijze bereide men dit afkooksel, zoo als het voorgaande, doch uit roode kina.

## ZAMENGESTELD AFKOOKSEL VAN HERTSHOORN.

## DECOCTUM CORNU CERVI COMPOSITUM.

*DECOCTUM ALBUM SYDENHAMI.*

Men neme : Geraspte hertshoorn twee oncen;  
Zuiver water drie ponden.

Men late het zacht koken en voege er, tegen het einde der

koking bij

Kruim van wit brood twee oncen.

Men wringe het afkooksel, dat twee ponden moet bedragen, door en losse er in op

Witte suiker anderhalf oncen.

Ook bereide men een dergelijk afkooksel van hertshoorn die geen phosphorzuren kalk bevat (1), van welke echter, in plaats van twee oncen, slechts twee drachmen behoeven te worden gebezigd.

#### b. OPLOSSINGEN MET AZIJN.

AZIJN VAN ZEE-AJUIN.

ACETUM SCILLAE.

ACETUM SCILLITICUM.

Men neme: Gedroogde schubben van zee-ajuin één deel;  
men snijde ze fijn en giete er op

Wijn-azijn zes deelen.

Men trekke ze gedurende acht dagen laauw in eene glazen kolf; wringe dan het vocht door en mengte er bij

Wijngeest van 0,88 soort. gew. één deel.

(1) Om al den phosphorzuren kalk op te lossen, trekke men namelijk den geraspten hertshoorn met zeer zuiver en zeer verdund chlorwaterstofzuur; waarna men ze herhaalde malen met koud water afwascht en op eene zeer zachte warmte laat droogen.

Men giete het vocht, nadat het bezonken is, helder af in eene flesch, die naauwkeurig dient gesloten te worden.

## AZIJN VAN TIJDELOOZEN.

## ACETUM COLCHICI.

Op dezelfde wijze bereide men dezen als den straks genoemden azijn, doch uit

Bollen van tijdeloozen één deel.

Wijn-azijn twaalf deelen.

## SPECERIJACHTIGE AZIJN.

## ACETUM AROMATICUM.

## ACETUM ANTISEPTICUM.

Men neme: Kalmus;  
Echt engelkruid, van beide zes drachmen;  
Bladen van wijnruit, vier oncen;  
Bladen van geneeskrachtige salie, drie oncen;  
Foelie, twee drachmen;  
Wijn-azijn, acht ponden.

Men trekke ze gedurende eenige dagen op eene zachte warmte in eene glazen kolf, wringe ze vervolgens uit, zijge het vocht door papier en voege er dan bij

Oplossing van kamfer in wijngeest, een half once,

en beware het in eene gesloten flesch.

## c. OPLOSSINGEN DOOR WIJN.

*Algemeene voorschriften ter bereiding van geneeskrachtige wijnen.*

1°. De zelfstandigheden ter bereiding van geneeskrachtige wijnen bestemd, moeten naar haren verschillenden aard of gesneden, of tot meer of minder fijn poeder gebragt worden, alvorens zij met de vloeistoffen, bestemd om hare werkzame beginselen op te nemen, worden vermengd.

2°. Men bezige ter trekking eene ruime glazen kolf, onder aanwending van slechts zeer geringe warmte.

3°. Het is een vereischte, dat men, gedurende de trekking, het mengsel dikwijls omschudt.

4°. Na den afloop der trekking worden de niet opgeloste deelen door die sterk uit te persen, afgezonderd, en daarna het vocht of door een doek of door papier gezegen, zoo als zulks bij ieder afzonderlijk zal worden opgegeven.

5°. De geneeskrachtige wijnen moeten in flesschen op eene koele plaats worden bewaard.

Naar deze voorschriften bereide men :

## WIJN VAN BRAAKWORTEL.

## VINUM IPECACUANHAE.

## INFUSUM IPECACUANHAE VINOSUM.

Men neme: Bast van braakwortel één deel;  
 Spaanschen wijn veertien deelen,  
 Wijngeest van 0,9 soort. gew. twee deelen.

Men late ze gedurende zes dagen trekken en zijge het vocht door papier.



## WIJN VAN ZEE-AJUIN.

## VINUM SCILLITICUM.

## VINUM SCILLAE.

Men neme: Gedroogde schubben van zee-ajuin één deel;  
Spaanschen wijn elf deelen;  
Wijngeest van 0,85 soort. gew. één deel.

Men trekke ze ten minste gedurende tien dagen en zijge het vocht door papier.

## WIJN VAN TIJDELOOZEN ZAAD.

## VINUM SEMINUM COLCHICI.

Men neme: Zaad van tijdeloozen één deel;  
Spaanschen wijn acht deelen;  
Wijngeest van 0,85 soort. gew. één deel.

Men late ze gedurende zes dagen trekken en zijge het vocht door papier.

## WIJN VAN GEMEENE DOORNAPPEL-ZAAD.

## VINUM SEMINUM DATURAE STRAMONII.

Men neme: Zaad van gemeene doornappel één deel;  
Spaanschen wijn vier deelen;  
Wijngeest van 0,85 soort. gew. één deel.

Na zes dagen te zijn getrokken, worde het vocht door papier gezegen.

## WIJN VAN OPIUM.

## VINUM OPH.

## TINCTURA OPH VINOSA.

Men neme : Extract van opium één deel;  
 Spaanschen wijn acht deelen;  
 Wijngeest van 0,9 soort. gew. twee deelen.

Men mengte ze zorgvuldig en zijge het vocht door papier.

## SPECERIJACHTIGE WIJN VAN OPIUM.

## VINUM OPH AROMATICUM.

## LAUDANUM LIQUIDUM SYDENHAMI

Men neme : Saffraan een half once;  
 Kaneel,  
 Kruidnagelen, van beiden één drachma;  
 Wijngeest van 0,09 soort. gew. één once;  
 Spaanschen wijn elf oncen.

Men trekke ze vier dagen lang en wringe het mengsel uit.

Men vermengte zeer zorgvuldig met het verkregen vocht

Extract van opium één once, :  
 en zijge het vocht daarna door papier.

## BITTERE WIJN.

## VINUM AMARUM.

## ELIXIR VISCERALE HOFFMANNI.

Men neme :      Extract van gentiaan ;  
                       "           "   kaskarille ;  
                       "           "   gezegende distel ;  
                       "           "   duizend-gulden kruid ;  
                       "           "   myrrhe, van ieder één deel.  
                       "           "   Spaanschen wijn negentig  
                                           deelen.

Men losse ze op, zijge het vocht door linnen en voege  
 er daarna bij

Tinktuur van oranjeschillen, zes deelen.

## STAAL-WIJN.

## VINUM CHALYBEATUM LONDINENSE.

Men neme :      IJzeroxyde-hydraat (ijzerroest) één once ;  
                       Kaneel,  
                       Foelie, van beide twee drachmen ;  
                       Rijnschen wijn twintig oncen.

Men late ze ten minsten gedurende twaalf dagen koud  
 trekken onder gedurig omschudden, zijge daarna het vocht  
 door papier en beware het op eene donkere plaats.

## SPIESGLANS-WIJN.

## VINUM STIBIATUM.

## VINUM EMETICUM.

IN DE PLAATS VAN

*VINUM ANTIMONIALE HUXHAMI.*

Men neme: Wijsteenzuur kali-stibiumoxyde twintig greinen.

Men wrijve het zout in eenen glazen of aarden mortier, losse het in

Spaanschen wijn tien oncen

op, late de oplossing eenige dagen op eene warme plaats staan en zijge haar dan door papier.

## WIJN VAN WIJNSTEENZUUR KALI-IJZEROXYDE.

## VINUM TARTRATIS KALICO-FERRICI.

## TINCTURA TARTRATIS POTASSAE FERRICI.

*TINCTURA FERRI TARTARISATA.*

Men neme: Zure wijnsteenzure kali, tot zeer fijn poeder gebragt, vier deelen;  
Poeder van ijzer één deel;  
Zuiver water, zoo veel als voldoende is,

om het tot een dun deeg te brengen, hetwelk in eenen aarden schotel op eene warme plaats, bij voorkeur in den zomertijd, in het zonlicht, wordt geplaatst, en voege er van tijd tot tijd een weinig water bij, en roere het dikwerf

om, tot dat het eene groenachtig-zwarte kleur verkregen heeft.  
Men drooge het dan voorzigtig uit, wrijf de het fijn en trekke  
het met

Franschen witten wijn vijftig deelen,  
gedurende twee dagen op eene zeer zachte warmte, en zijge  
het vocht dan door papier.

d. OPLOSSINGEN DOOR WIJNGEEST.

OPLOSSING VAN KAMFER IN WIJNGEEST.

SOLUTIO CAMPHORAE ALCOHOLICA.

TINCTURA CAMPHORAE.

*SPIRITUS VINI CAMPHORATUS.*

Men neme: Kamfer één deel;  
Overgehaalden wijngeest van 0,88 soort.  
gew. twaalf deelen.

Men losse ze al schuddende in eene wel gesloten flesch  
op, en zijge de oplossing door papier.

OPLOSSING VAN IODIUM IN WIJNGEEST.

SOLUTIO IODII ALCOHOLICA.

TINCTURA IODII.

Men neme: Iodium één deel;  
Alcohol van 0,81 soort. gew. twaalf deelen.

Men losse het op onder aanhoudend schudden in eene

gesloten flesch, giete de oplossing, nadat die door te bezinken is helder geworden, in eene stopflesch over, sluite deze zorgvuldig en beware die op eene donkere en koele plaats.

OPLOSSING VAN AMMONIA EN ANIJS-OLIE  
IN WIJNGEEST.

SOLUTIO AMMONIACI ALCOHOLICO-ANISATA.

SPIRITUS AMMONIAE ANISATUS.

*SPIRITUS SALIS AMMONIACI ANISATUS.*

Men neme: Overgehaalden wijngeest van 0,83 soort.  
gew. twaalf deelen;  
Vloeibare ammonia drie deelen;  
Anijs-olie een half deel.

Men schudde ze onder elkander.

TINKTUREN.

---

*Algemeene voorschriften ter bereiding van tincturen.*

1°. De voorschriften ter bereiding der geneeskrachtige wijnen onder n°. 1 en 3 gegeven zijn ook op de tincturen van toepassing.

2°. De trekking moet met wijngeest, of koud, of met aan-gebragte warmte geschieden. De koude trekking, dat is die, welke op de gewone warmte der dampkringslucht plaats heeft, geschiede in flesschen met glazen stoppen gesloten;

de warme daarentegen in ruime glazen kolven, die met eene nat gemaakte en met eene naald doorstoken blaas gesloten worden.

3°. De digtheid en de hoeveelheid van den wijngeest, de tijd der trekking en de graad van warmte verschillen naar den aard der uit te trekken zelfstandigheden; over het algemeen echter mag de aangebrachte warmte niet hooger dan veertig graden zijn.

4°. Na gecindigde trekking worde het vocht van het onopgelost overgeblevene door uitpersing in eenen linnen doek afgezonderd, door papier gezegen en in wel gesloten flesschen bewaard.

5°. In de laatste jaren zijn verschillende werktuigen ter bereiding van tincturen aan de hand gedaan, de Reaalsche pers, de zoogenaamde deplaceer-toestel en eenige anderen, welker gebruik wij echter meenen te moeten ontraden en zelfs te verbieden, daar het gebleken is, dat men langs dien weg geneesmiddelen verkrijgt, wier werkzaam vermogen zeer uit één loopt.

De tinkturen, welke uit eene enkele zelfstandigheid bereid worden, noemt men *enkelvoudige*; *zamen-gestelde* daarentegen die, tot welker bereiding meerdere vereenigd worden aangewend.

### ENKELVOUDIGE TINKTUREN.

Hare bereidingwijze wordt in de volgende tafels opgegeven:

#### 1°. Enkelvoudige tinkturen door koude trekking te bereiden.

| NAMEN.                    | Men neme één deel      | De trekking geschiede met wijngeest ter digtheid van | Deelen. | Gedurende dagen: |
|---------------------------|------------------------|------------------------------------------------------|---------|------------------|
| Tinktuur v. Valeriaan.    | Valeriaan-wortel . . . | 0,905                                                | 6       | 6                |
| „ Kaneel . . .            | Kaneel . . . . .       | 0,880                                                | 8       | 8                |
| „ Alsem. . . .            | Alsem. . . . .         | 0,905                                                | 6       | 6                |
| „ Saffraan . .            | Saffraan . . . . .     | 0,905                                                | 8       | 4                |
| „ Bevergeil . .           | Siberisch Bevergeil. . | 0,880                                                | 8       | 12               |
| „ Spaansche vliegen . . . | Spaansche vliegen . .  | 0,880                                                | 8       | 8                |



## 2°. Enkelvoudige tincturen door warme trekking te bereiden.

| NAMEN.                       | Men neme één deel           | De trekking geschiede met wijgeest ter digtheid van | Deelen. | Gedurende dagen. |
|------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------|---------|------------------|
| Tinktuur v. Gentiaan.        | Gentiaan-wortel . . .       | 0,905                                               | 6       | 6                |
| » Bruine Kina.               | Bruine Kina . . . . .       | 0,880                                               | 8       | 6                |
| » Roode Kina.                | Roode Kina . . . . .        | 0,880                                               | 8       | 6                |
| » Oranje-schillen . . . . .  | Oranje-schillen . . . . .   | 0,905                                               | 6       | 6                |
| » Vingerhoeds-kruid. . . . . | Vingerhoeds-kruid . . . . . | 0,905                                               | 4       | 4                |
| » Kachou. . . . .            | Kachou. . . . .             | 0,905                                               | 6       | 3                |
| » Duivelsdrek. . . . .       | Duivelsdrek. . . . .        | 0,880                                               | 8       | 4                |
| » Myrre . . . . .            | Myrre . . . . .             | 0,880                                               | 8       | 6                |
| » Barnsteen. . . . .         | Witte Barnsteen . . . . .   | 0,820                                               | 8       | 12               |

ZAMENGESTELDE TINKTUREN.

---

VLUGGE TINKTUUR VAN POKHOUT.

TINCTURA GUAJACI VOLATILIS.

ELIXIR GUAJACI VOLATILE.

Men neme :      Hars van pokhout één deel ;  
                       Wijngeest van 0,835 soort. gew. zes deelen ;  
                       Vloeibare ammonia twee deelen.

Na eene koude trekking gedurende acht dagen , zijge men het vocht door papier.

ZAMENGESTELDE TINKTUUR VAN ALOË.

TINCTURA ALOËS COMPOSITA.

TINCTURA ALOËS CUM MYRRHA.

*ELIXIR PROPRIETATIS.*

Men neme :      Mijrrhe ;  
                       Aloë ;  
                       Saffraan , van ieder één deel ;  
                       Wijngeest van 0,80 soort. gew. dertig deelen.

Men trekke den saffraan met den wijngeest ten minsten gedurende vier dagen , perse dan de tinktuur uit , voege er de gomharssen bij , late deze gedurende zes dagen trekken en zijge dan het vocht door papier.

## ZURE SPECERIJACHTIGE TINKTUUR.

## TINCTURA ACIDA AROMATICA.

## ELIXIR ACIDUM AROMATICUM.

*ELIXIR VITRIOLI MYNSICHTI.*

Men neme: Wijngeest van 0,87 soort. gew. twintig  
deelen;

*SIBO* Zuiver zwavelzuur twee deelen.

Men vermenege ze langzaam en voege er daarna bij

Kaneel;

Gember-wortel, van beide één deel.

Men trekke het gedurende acht dagen koud en zijge het door  
papier.

## e. OPLOSSING DOOR AETHER.

## OPLOSSING VAN PHOSPHORUS IN AETHER.

## SOLUTIO PHOSPHORI AETHEREA.

## AETHER SULPHURICUS PHOSPHORATUS.

*NAPHTHA PHOSPHORATA.*

Men neme: Aether twee oncen;

men voege er in eene naauwkeurig sluitende flesch bij

Gezuiverden phosphorus in zeer kleine stuk-  
jes, vier greinen.

Men bevordere de oplossing zoo veel mogelijk door dikwijls en langdurig omschudden, en giete de vloeistof, wanneer die zeer duidelijk den damp van phosphorus uitstoot, in kleine fleschjes over, die zeer naauwkeurig gesloten en op eene koele en donkere plaats bewaard moeten worden.

*f.* OPLOSSING DOOR OLIE.

AFTREKSEL VAN BILSENKRUID DOOR OLIE.

INFUSUM HYOSCYAMI OLEOSUM.

OLEUM HYOSCYAMI NIGRI.

Men neme:      Versche bladen van bilsenkruid één deel.

Men voege er, als zij in eenen steenen mortier behoorlijk fijn gestooten zijn, bij

                  Olijf-olie, vier deelen.

Men stelle het mengsel aan een zeer zacht vuur bloot, tot dat alle de waterdeelen zijn verwasemd, perse het dan uit, late het bezinken en giete de olie helder af in eene flesch, die zorgvuldig moet gesloten worden.

Het behoort eene heldere vloeistof te zijn, van eene donker-groene kleur, den eigendommelijken reuk van olijf-olie, doch geenszins rans.

c. GENEESMIDDELEN, WELKE VERKREGEN  
WORDEN DOOR GEDEELTELIJKE OPLOSSING  
EN VERDAMPING VAN DE DAARTOE  
GEBEZIGDE VLOEISTOF.

---

a. EXTRACTEN.

---

*Algemeene voorschriften ter bereiding van  
extracten.*

Het is een vereischte, dat de verdikte oplossingen uit geheele planten of uit enkele deelen daarvan, hetzij die versch, hetzij ze gedroogd worden aangewend, welke wij gewoon zijn *extracten* te noemen, om behoorlijk bereid te zijn, hare geneeskrachten in zoo klein mogelijken omvang bezitten. Tot dat einde worden verschillende oplossingsmiddelen en onderscheidene wijzen van bereiden gevorderd, naar den aard der planten of liever van hare uit te trekken werkzame deelen.

Daartoe dienen de extracten bereid te worden,

- 1°. door uitpersing.
- 2°. » weeken in koud water.
- 3°. » aftrekken in warm water.
- 4°. » weeken in kouden wijngeest.
- 5°. » aftrekken in warmen wijngeest.
- 6°. » aftrekken in aether.
- 7°. » uitkoken.

Daar nu elk voor zich dikwijls eene eigene behandeling behoeft, hebben wij de wijze van bereiden voor iedere afdeeling afzonderlijk, of ook wel, waar het ons noodig voorkwam, voor elk extract op zich zelve, opgegeven. Niettemin dienen de volgende algemeene voorschriften bijna overal gevolgd te worden.

1°. De aan te wenden plantendeelen moeten van de beste hoedanigheid zijn, van al wat vreemd of bedorven is, gezuiverd, ter behoorlijker tijd ingezameld zijn; de versche kruiden moeten doorgaans kort vóór het opengaan der bloemen ingezameld worden, tenzij zulks uitdrukkelijk anders worde voorgeschreven.

2°. Men bezige of glazen flesschen, of aarden schalen, of vertinde koperen pannen, of eindelijk, waar het te pas komt, ook wel houten kuipen, doch onthoude zich steeds zorgvuldig van niet vertind koperen vaatwerk.

3°. De vochten, hetzij door weeken, hetzij door trekken of koken verkregen, late men eenigen tijd in rust, om de niet opgeloste en vreemde deelen ten bodem te doen zinken; daarna giete men ze helder af, en zijge ze door linnen of ook wel door papier.

4°. Het verdampen geschiede aanvankelijk op een zeer zacht vuur en op eenen steeds gelijkmatig onderhouden warmte-grad, het vocht moet evenwel nimmer koken, vervolgens op een water- of wel op een dampbad; daarbij worde de extractmassa dikwijls omgeroerd, opdat zij eene gelijkmatige zelfstandigheid verkrijge.

5°. De extracten dienen in het algemeen de dikte van honig of terpentijn te bezitten, eenige echter vorderen in dit opzigt eene uitzondering, hetwelk dan uitdrukkelijk is voorgeschreven.

## I.

EXTRACTEN DOOR UITPERSEN TE  
BEREIDEN.

Men bezige hiertoe versche kruiden, naar de boven opgegeven algemeene voorschriften ingezameld en gezuiverd; deze worden, onder bijvoeging van een weinig regenwater, in eenen steenen mortier tot moes gestooten, dat in eenen hennipdoek of linnen zak sterk worde uitgeperst. Het aldus verkregen vocht verwarme men zacht, zuivere het van den droessem, die zich daarbij op de oppervlakte verzamelt, giete het, na bezonken te zijn, door eenen linnen doek, en verdikke het daarna op eene zeer zachte warmte zoo verre, tot dat het, onder bijvoeging van een derde gedeelte poeder van het gebezigde kruid, tot een pillendeeg kan gekneet worden, welk poeder evenwel niet dan na volkomene bekoeeling daaronder gemengd mag worden.

Op deze wijze bereide men :

| EXTRACT VAN:                 | EXTRACTUM:         |
|------------------------------|--------------------|
| BILSENKRUID.                 | HYOSCYAMI.         |
| MONNIKSKAPPEN.               | ACONITI.           |
| GEVLEKTE SCHEERLING.         | CONII SEU CICUTAE. |
| GEMEEN DOODKRUID.            | BELLADONNAE.       |
| GEMEEN DOORNAPPEL-<br>KRUID. | DATURAE STRAMONII. |
| WILDE SALADE.                | LACTUCAE VIROSAE.  |

Deze extracten moeten in glazen stopflesschen bewaard worden.

Zij dienen eene bruine naar het groen hellende kleur en den eigenaardigen verdoovenden reuk van het kruid

waaruit zij bereid zijn, te bezitten; onder afscheiding van het poeder moeten zij in water gemakkelijk oplosbaar zijn, en zich door eene zachte warmte geheel laten uitdroogen, zoodat zij in den poedervorm kunnen aangewend worden.

EXTRACT VAN SUMAKBLADEN.

EXTRACTUM RHOIS TOXICODENDRI.

Op dezelfde wijze bereide men dit extract uit de versche bladen, aan welker verdikt sap evenwel geen poeder wordt toegevoegd.

Dit dient de dikte van honig te bezitten, van eene licht bruine kleur en gemakkelijk in water oplosbaar te zijn.

II.

EXTRACTEN DOOR WEEKEN IN KOUD  
REGENWATER TE BEREIDEN.

EXTRACT VAN BRUINE KINA-BAST.

EXTRACTUM CORTICIS PERUVIANI FUSCI.

Men neme: Bruine kina-bast tot zeer fijn poeder gebragt,  
één deel;  
Koud water twintig deelen.

Men overgiete het poeder bijv. met een derde of vierde deel van het water, en stelle het daarmede ter zijde, terwijl men het dikwijls omroert, ten minsten 24 uren; men zondere altoos, vòòr de latere toevoeging van water, door uitspersing het vocht af. Men late de vochten bezinken, giete ze door eenen linnen doek, verdampe er op eene matige



warmte zeven achtste gedeelte van , late het overgeblevene koud worden , zijge het dan door papier en verdampe het verder tot de dikte van terpentijn.

Dit extract zij eenigzins licht-bruin of scherven-kleurig , door den tijd donkerder , doorschijnend. In water moet het zeer oplosbaar zijn ; deze oplossing moet weinig gekleurd zijn , en geene harsachtige of korrelige deelen afzetten.

#### EXTRACT VAN RHABARBER.

##### EXTRACTUM RHEI.

Men neme : Rhabarber-wortel , klein gesneden , zoo veel men wil.

Men late dien in zijne vierdubbele hoeveelheid water , gedurende vier en twintig uren , onder dikwijls omroeren , weeken en daarna zacht uitpersen ; men herhale dit vervolgens nog twee malen. Men giete al het verkregen vocht , nadat het behoorlijk bezonken is , door eenen linnen doek en verdampe het tot de dikte van extract.

Dit extract moet aan behoorlijke dikte eenige taatheid paren , eenen bitteren , walgelijken rhabarber-smaak bezitten , geelachtig bruin van kleur en helder , echter geenszins doorschijnend zijn. De oplossing in water moet vuil-geel en eenigzins troebel zijn ; door wijngeest worden daaruit kleine vlokjes afgescheiden , het bovendrijvend vocht wordt dan helder en bekomt eene goud-gele kleur. Alcohol neemt slechts een zeer klein gedeelte van dit extract op , en wordt daardoor citroen-geel gekleurd.

## EXTRACT VAN OPIUM.

## EXTRACTUM OPII.

Men neme: Opium, zoo veel mogelijk verkleind, zoo veel men wil.

Men kneede het bij gedeelten met deszelfs twaalf dubbele hoeveelheid koud water, en late het dan eenigen tijd weeken, om zoodoende alle in water oplosbare deelen er af te scheiden. Men late al het ondereen gemengde vocht zorgvuldig bezinken, giete het door linnen en verdampe het tot de vereischte dikte.

Dit extract dient genoegzaam dezelfde dikte als het oorspronkelijke opium te bezitten, het moet donkerbruin en eenigzins doorschijnend wezen. In koud zoo wel als warm water wordt het gemakkelijk opgenomen, echter niet volkomen opgelost, daar eene vlokachtige zelfstandigheid terug blijft. Sterke wijngeest lost er slechts een zeer gering gedeelte van op, slappere echter, vooral van 0,09 soort gew. geeft eene volkomen heldere oplossing. Het bevat bijna geen narcotine, doch aanmerkelijk meer morphine, dan het oorspronkelijk opium.

## EXTRACT VAN DRIEBLADIG RUIGBLOEM-KRUID.

## EXTRACTUM TRIFOLII FIBRINI.

Men neme: Versch driebladig ruigbloem-kruid, zoo veel men wil.

Men stootte het in eenen steenen mortier en giete er in een steenen of houten vat deszelfs achtdubbele hoeveelheid koud water op. Men late het daarin, onder dikwerf her-

haald omroeren, 24 uren lang weeken, perse het dan uit, en overgiete het teruggeblevene met de helft water als de eerste maal, late het op nieuw weeken en perse het andermaal sterk uit. Al het verkregen vocht worde volgens de opgegeven voorschriften gezuiverd en tot de behoorlijke dikte van extract verdampt.

Het moet helder en niet korrelig zijn, eenen zeer bitteren smaak, eenen eigenaardigen, onaangenamen, specerijachtigen reuk en eene donker bruine kleur bezitten.

#### EXTRACT VAN DUIVEN-KERVEL.

#### EXTRACTUM FUMARIAE.

Het worde op dezelfde wijze bereid als het voorgaande extract.

Het komt met het extract van driëbladig ruigbloemkruid in kleur bijkans overeen, doch bezit eenen veel minder bitteren doch walgelijken smaak.

#### EXTRACT VAN WITTE MALROVE.

#### EXTRACTUM MARRUBII.

Het worde op dezelfde wijze bereid. Ook dit is donkerbruin van kleur, daarbij eenigzins korrelig door daarin bevatte zoutdeelen.

#### EXTRACT VAN ALSEM.

#### EXTRACTUM ABSINTHII.

Men bereide dit uit het versche kruid met de toppen. Het bezit eenen ziltigen, hoogst bitteren smaak en donker bruine kleur.

## EXTRACT VAN GEMEENE GOUDSBLOEMEN.

## EXTRACTUM CALENDULAE.

Men bereide dit op dezelfde wijze uit het versche bloeiende kruid.

De kleur moet bruin, eenigzins naar het groene hellende zijn.

De oplossing in water is troebel.

## EXTRACT VAN DUIZEND-GULDEN KRUID.

## EXTRACTUM CENTAUREI MINORIS.

Men bereide het op dezelfde wijze uit het versche bloeiende kruid.

Het dient zeer bitter, doch niet onaangenaam van smaak te zijn, bruin groenachtig van kleur en eenigzins korrelig.

## EXTRACT VAN STINKENDE GOUWE.

## EXTRACTUM CHELIDONII.

Men bereide het op dezelfde wijze uit het versche bloeiende kruid.

Dit moet bruin, volstrekt niet korrelig zijn, laf, onaangenaam en eenigzins bitter van smaak.

## EXTRACT VAN GEMEENE PAARDENBLOEMEN.

## EXTRACTUM TARAXACI.

Men bereide het op dezelfde wijze uit het versche kruid en de wortels.

De kleur zij donker bruin, de smaak ziltig, bitter, onaangenaam. De oplossing in water is geenszins helder, donker bruin.

## EXTRACT VAN KLIMMENDE NACHTSCHADE.

## EXTRACTUM DULCAMARAE.

Men bereide dit op dezelfde wijze uit de verse stengels. Het moet bruin zijn, zonder korrels, van eenen bitteren eenigzins in het zoete overgaanden smaak en eigendommelijken bedwelmenden reuk.

## III.

EXTRACTEN, DOOR AFTREKKEN IN  
WARM WATER TE BEREIDEN.

## EXTRACT VAN BITTERE ALANTSWORTEL.

## EXTRACTUM HELENII.

Men neme : Bittere Alants-wortels, klein gesneden,  
zoo veel men wil;  
kokend regenwater eene zes dubbele hoeveelheid.

Men late het, onder veelvuldig omroeren, vier en twintig uren lang trekken en uitpersen; giete dan andermaal, nu het vierdubbel, kokend water op den wortel en perse er, zoo als vroeger, het vocht weder zorgvuldig uit. Dit worde, met het vorige, na behoorlijk bezonken en doorgezegen te zijn, tot vereischte dikte verdampt.

Dit extract moet eenen eigendommelijk bitteren smaak bezitten en geen inuline bevatten; het moet derhalve niet troebel zijn, en de oplossing in water moet insgelijks bijna helder zijn en geen witachtig poeder afzetten.

## EXTRACT VAN GELE BITTER WORTEL.

## EXTRACTUM GENTIANAE.

Men bereide het op gelijke wijze als het zoo even genoemde extract, uit de fijn gesneden wortels.

Het moet eenen zeer bitteren lang nablijvenden smaak, en eene donker bruine kleur bezitten en doorschijnend zijn. De oplossing moet geheel helder zijn.

## EXTRACT VAN GEZEGENDE DISTEL.

## EXTRACTUM CARDUI BENEDICTI.

Men bereide het op dezelfde wijze uit het gedroogde en fijn gesneden kruid.

Het kenmerke zich door eenen zeer bitteren, ziltigen, onaangenaamen smaak en eene donker bruine kleur.

De oplossing in water is troebel.

## EXTRACT VAN KAMILLE MOEDERKRUID BLOEMEN.

## EXTRACTUM CHAMOMILLAE.

Men bereide het op dezelfde wijze uit de gedroogde bloemen.

Deszelfs smaak zij eenigzins bitter en laf, en de kleur bruin, daarbij eenigzins troebel; de oplossing in water is insgelijks troebel.

## EXTRACT VAN ALOË.

## EXTRACTUM ALOËS.

Men neme : Aloë gom-hars, zoo veel men wil.

Men stoote deze tot een grof poeder en stelle ze met de

dubbele hoeveelheid water, onder aanhoudend roeren, aan eene zachte warmte bloot, tot het mengsel gelijkmatig verdeeld zij, giete het dan nog warm door eenen doek in een geschikt vat over en late het stil staan. Men giete den volgenden dag het bovendrijvend vocht zorgvuldig van de doorgezakte hars af, zijge dit nogmaals door en verdampe het op eene zachte warmte, tot dat het bij verkoeling geheel verhardt.

Dit extract moet broos, doorschijnend, donker-bruin zijn en de vastheid van gewone aloë bezitten, terwijl het oplosbaar in water is, waarbij echter eenige harsachtige vlokken terug blijven.

Door sterken wijngeest wordt er slechts een zeer gering gedeelte van opgenomen, gemakkelijk daarentegen en geheel wordt het door wijngeest van 0,09 soort. gew. opgelost.

#### EXTRACT VAN MYRRHE.

#### EXTRACTUM MYRRHAE.

Men neme: Myrrhe gom-hars, zoo veel men wil.

Men giete op het grof poeder het vierdubbel water en stelle het, nu en dan omroerende, aanvankelijk aan eene zeer zachte warmte bloot. Men zijge het, wanneer het aanvangt te koken, door eenen doek, voege bij het overgeblevene twee deelen water en herhale dezelfde bewerking; men vermene de vochten en late ze bezinken. Men giete ze na vier en twintig uren helder af en andermaal door linnen, en verdampe ze op eene zachte warmte tot eene zoo veel mogelijk drooge massa.

Het moeten eenigzins harde of taaije stukken zijn, die zich moeilijk laten doorbreken, den smaak en reuk van natuurlijke myrrhe, eene donker-grijze of bleek-bruine kleur bezitten, in water, vooral wanneer het verwarmd wordt, oplosbaar zijn; de oplossing behoudt evenwel een melkachtig aanzien en is slechts weinig gekleurd.

## IV.

EXTRACTEN, DOOR WEEKEN IN KOUDEN  
WIJNGEEST TE BEREIDEN.

Men brenge de versch gedroogde bladen, na die van de bedorvene en vreemde innengsels zorgvuldig te hebben gezuiverd, tot poeder, overgiete dit, in een behoorlijk te sluiten vat, met deszelfs vierdubbel gewigt wijngeest van 0.83 soort. gew. Onder herhaald omschudden late men ze aldus vier en twintig uren lang, zonder aangebragte warmte, weeken, giete dan het vocht af, perse het poeder uit en behandeledit andermaal op dezelfde wijze met eene gelijke hoeveelheid wijngeest. Na herhaalde trekking en uitpersing zijge men het ondereen gemengde vocht door papier, en hale er in eenen glazen toestel drie vierde gedeelten van over, en verdampe het terugblijvende eindelijk, onder aanhoudend omroeren, tot het geheel koud geworden is, tot de dikte van boter.

Op deze wijze bereide men:

| EXTRACT VAN:          | EXTRACTUM:         |
|-----------------------|--------------------|
| BILSENKRUID.          | HYOSCYAMI.         |
| MONNIKSKAPPEN.        | ACONITI.           |
| GEVLEKTEN SCHEERLING. | CONII SEU CICUTAE. |
| WILDE SALADE.         | LACTUCAE VIROSAE.  |
| GEMEEN DOODKRUID.     | BELLADONNAE.       |
| DOORN-APPELKRUID.     | DATURAE STRAMONII. |

Deze extracten dienen in wel gesloten flesschen bewaard te worden. Zij moeten eene lichter of donkerder, meestal vuil-groene kleur bezitten, die eenigzins naar het



bruine helt; geheel oplosbaar zijn in wijngeest, geenszins echter in water, door welks bijvoeging eene vette, weeke stof, die zich zeer sterk aan de vingers hecht, wordt afgescheiden.

Bij het voorschrijven zal het noodig zijn, dat de geneesheer op het voorschrift aanduide, welk extract hij verlangt, hetzij dat hetwelk door wijngeest, of dat hetwelk op eene andere wijze bereid is, en voorts dat hij niet uit het oog verliese, dat er verschil in krachten is, hetgeen van de verschillende wijze van bereiden afhangt.

## V.

## EXTRACTEN DOOR AFTREKKEN MET WIJNGEEST TE BEREIDEN.

## EXTRACT VAN KRAANOOGEN.

## EXTRACTUM NUCIS VOMICAE.

Men neme: Kraanoogen, zoo veel men wil.

Men brenge deze door te vijlen, of wat verkieslijker is, in eenen molen, tot grof poeder en giete er op

Wijngeest van 0,83 soort. gew., eene zes-dubbele hoeveelheid.

De warme trekking geschiede gedurende vier en twintig uren.

Het vocht worde afgeschonken en men trekke het overblijvende andermaal op gelijke wijze met vier deelen wijngeest van dezelfde digtheid, hetgeen ten minsten voor eene derde keer dient herhaald te worden. Men onderwerpe de volkomen helder gemaakte vochten aan eene overhaling,

en giete, nadat het zeven achtste gedeelte is overgegaan, het overblijvende in eenen porseleinen schotel, om het verder tot de behoorlijke dikte van extract te verdampen.

Het dient iets dikker te zijn dan honig, kleverig, als harsachtig, van eene bleek-bruine kleur, bij kleine hoeveelheden eenigermate doorschijnend.

De oplossing in wijngeest moet helder zijn, die in water troebel en eenigzins het voorkomen eener plantenmelk hebbende, zonder echter eenige vlokken af te scheiden.

#### EXTRACT VAN GENEESKRACHTIGE STRUIKWINDE.

##### EXTRACTUM SALSAPARILLAE.

Men bereide het op dezelfde wijze, zoo als het hier boven aangeduide extract, doch uit de fijn gesneden en gestooten wortels van salsaparille,

Het moet licht-bruin van kleur en niet helder zijn, zonder echter een harsachtig aanzien te hebben. In water dient het bijkans geheel op te lossen; de oplossing moet echter melkachtig en troebel zijn, doch niet korrelig en slechts weinig gekleurd. Ook in watervrijen, vooral warmen wijngeest dient het voor het grootste gedeelte, echter niet volkomen, oplosbaar te zijn.

#### EXTRACT VAN ZEE-AJUIN.

##### EXTRACTUM SCILLAE.

Men neme: Schubben van zee-ajuin, op eene zachte warmte gedroogd en tot grof poeder gestooten, zoo veel men wil.

Men voege er in eene glazen kolf bij

Wijngeest van 0,9 soort. gew., de vierdubbele hoeveelheid.

Men trekke ze eenigzins verwarmd gedurende vier en twintig uren; zondere door zachte uitpersing het vocht af, en trekke het overblijvende nogmaals met de helft wijngeest als vroeger. Men perse het wederom uit, zijge al het vócht door papier en hale er in eenen glazen kromhals den wijngeest geheel van over; het terugblijvende worde dan op een dampbad tot de vereischte dikte verdampt.

Het moet de dikte van terpentijn hebben, licht-bruin van kleur en bijna volkomen doorschijnend zijn, gemakkelijk in water oplossen, welke oplossing helder en bijkans kleurloos dient te wezen; door watervrijen wijngeest worden daaruit witachtige vlokjes afgescheiden; in sterken wijngeest zelven moet dit extract bijna onoplosbaar zijn:

## VI.

EXTRACTEN DOOR AFTREKKEN MET  
AETHER TE BEREIDEN.

---

## EXTRACT VAN MANNETJES VAREN-WORTEL.

## EXTRACTUM FILICIS MARIS.

Men neme :      Groene knoppen, of nog onontwikkelde  
                          bladen van mannetjes varen - wortel,  
                          zoo veel men wil.  
                          Overgehaalden aether, eene tiendubbele  
                          hoeveelheid.

Men overgiete de knoppen, tot poeder gebragt, in eene wel sluitende flesch met drie of vier deelen van den aan te wenden aether, die na koude trekking onder herhaalde omschudding, zoo veel mogelijk daarvan moet worden afgescheiden. Men

herhale de bewerking met het overige van den aether nog eenige malen , zoo lang zich daarin iets oplost. Van het verkregen en zorgvuldig helder gemaakt vocht worden in eenen glazen kromhals drie vierde gedeelten overgehaald; het terugblijvende worde in eene glazen of porseleinen schaal op een waterbad geplaatst, zoo lang tot al de aether verdampt is en er eene weeke boterachtige zelfstandigheid overblijft.

Dit extract moet donker groen gekleurd zijn , zich vetachtig voordoen , in aether volkomen , in watervrijen wijngeest slechts voor een klein gedeelte oplossen , welke oplossing schoon groen zij , en door bijvoeging van water sterk melkachtig moet worden ; het zij alzoo geheel onoplosbaar in water.

#### EXTRACT VAN WORM-ZAAD.

#### EXTRACTUM SEMINIS SANTONICI.

Men bereide dit op dezelfde wijze , als het hier boven aangeduide extract , doch uit de tot poeder gebragte digtpitvruchtjes.

Het moet donker vuil-groen , kleverig en taai zijn.

In aether dient het zeer gemakkelijk op te lossen , voor het grootste gedeelte ook in watervrijen wijngeest , waarbij echter eene sterk klevende , bijna kleurlooze stof terugblijft. Deze oplossing in wijngeest moet schoon groen zijn en zacht verdampt , kristallen van santonine afzetten. Het extract moet , als men het met water wrijft , dit melkachtig doen worden , doch volstrekt geen groene kleur aannemen.

## VII.

EXTRACTEN DOOR UITKOKEN MET REGEN-  
WATER TE BEREIDEN.

## EXTRACT VAN GRASWORTEL.

## EXTRACTUM GRAMINIS.

Men neme : Gedroogde fijn gesneden en gestooten wortels van graswortel, zoo veel men wil ;  
Water de achtdubbele hoeveelheid.

Men koke ze gedurende een half uur, zijge het vocht door, en perse het uit; men doe bij het overblijvende wederom het vierdubbel kokend water, koke het andermaal en perse het insgelijks weder uit. Men late vervolgens al het verkregen vocht, volgens de opgegeven voorschriften behoorlijk gezuiverd, tot een dun extract verdampen.

Het moet niet onaangenaam van smaak, zoet, eenigzins bitter, licht-bruin van kleur en bijna doorschijnend zijn; de oplossing in water mag niet troebel wezen.

## EXTRACT VAN KLIS-WORTEL.

## EXTRACTUM BARDANAE.

Men bereide het op dezelfde wijze, als het hierboven vermelde extract, uit de klein gesneden drooge wortels.

De smaak dient laf, bitterachtig, onaangenaam ziltig te wezen, de kleur bruin, doorschijnend; de oplossing in water moet slechts weinig troebel zijn.

## EXTRACT VAN BITTERE KWASSIA.

## EXTRACTUM QUASSIAE.

Men neme:      Schrapfel van kwassiahout, zoo veel men  
                                          wil;  
                                          Water, eene twaalfdubbele hoeveelheid.

Men koke het gedurende een uur, zijge het door, en koke het uitgeperste ten tweeden- en derdenmale met acht deelen water. Men late de behoorlijk bezonken vochten verdampen, en voege er, tegen het einde der bewerking, een weinig wijngeest van 0,84 soort. gew. bij, opdat het extract eene zoo veel mogelijk gelijkmatige zelfstandigheid verkrijge.

Het moet zeer bitter, bruinachtig-zwart, eenigzins korrelig zijn. Het moet zich met koud zoo wel als warm water en wijngeest gemakkelijk laten vermengen, zonder evenwel daarin geheel op te lossen; beide de vochten moeten troebel blijven.

Op gelijke wijze, doch zonder bijvoeging van  
 wijngeest, bereide men:

## EXTRACT VAN SURINAAMSCHEN WORMBAST.

## EXTRACTUM GEOFFROYAE.

Het worde bereid uit den tot grof poeder gebragten bast, welk extract tegen het einde der verdamping op eenen aarden schotel worde uitgespreid, en plaatse dien, ter verdere uitdrooging in eene warmte van 40-50 graden.

Het moeten taaije, zwartachtige stukjes zijn van eenen onaangenaam bitteren smaak. In water, vooral bij aan-

gebragte warmte, is het oplosbaar, die oplossing is troebel en zet eenige harsachtige deelen af.

EXTRACT VAN WITTEN WILGENBAST.

EXTRACTUM SALICIS.

Het worde bereid uit den fijn gesneden bast, en het extract moet zoo ver mogelijk uitgedroogd worden.

Het dient taai te zijn, van bruinachtig-zwarte kleur en bitteren balsemachtigen smaak. De oplossing in water zij rood-bruin, troebel, en bezitte eenen eigenaardigen niet onaangenaamen reuk.

EXTRACT VAN BRUINEN KINA-BAST.

EXTRACTUM CORTICIS PERUVIANI FUSCI.

Men neme: Bruinen kina-bast tot grof poeder gestooten  
zoo veel men wil;  
Water, de achtdubbele hoeveelheid.

Men koke het gedurende een half uur op een slechts zacht vuur. Men zijge het warm door en perse het uit. Men giete op het overblijvende nogmaals het vier dubbel kokend water en koke het als te voren. Men late beide vochten slechts korten tijd bezinken, en giete ze nog warm zijnde door eenen doek en late ze met elkander tot de dikte van extract verdampen.

Het moet eenen niet onaangenaamen bitteren, eenigzins specerijachtigen smaak en eene donker bruine kleur bezitten. De oplossing in water dient melkachtig naar het bruine hellende te zijn, en na eenigen tijd harsachtige deelen af te zetten.

Men bereide voorts:

HARD EXTRACT VAN BRUINEN KINA-BAST.

EXTRACTUM CORTICIS PERUVIANI  
FUSCI DURUM.

Door het namelijk zacht uit te droogen, tot dat het tot poeder kan worden gewreven, te bewaren in eene wel gesloten flesch.

Op gelijke wijze bereide men:

EXTRACT VAN ROODEN KINA-BAST:

EXTRACTUM CORTICIS PERUVIANI RUBRI.

Men bereide het op dezelfde wijze uit den tot grof poeder gestooten bast.

Dit moet dezelfde eigenschappen bezitten als het extract van bruinen kina-bast; zijne kleur zij echter roodachtig en deele zich ook aan de oplossing in water mede.

Men dient ook dit extract, even als het vorige, uitgedroogd, als poeder voorhanden te hebben, onder den naam van:

HARD EXTRACT VAN ROODEN KINA-BAST.

EXTRACTUM CORTICIS PERUVIANI  
RUBRI DURUM.

---



## EXTRACT VAN RATANHIA.

## EXTRACTUM RATANHIAE.

Het worde bereid uit de klein gesneden wortels en ook geheel uitgedroogd, even als het extract van den Surinaamschen wormbast.

Het moeten ligt wrijfbaar stukjes zijn, die bitterachtig en zamentrekkend van smaak, donker-rood, als zwartachtig van kleur zijn. Het poeder van dit extract moet roodachtig zijn, in water vooral in kokend bijna geheel, in watervrijen wijngeest daarentegen slechts voor een klein gedeelte oplossen, in gewonen wijngeest echter voor het grootste gedeelte; deze oplossing moet volkomen helder zijn en de kleur van rooden wijn bezitten.

## EXTRACT VAN KASKARILLE.

## EXTRACTUM CASCARILLAE.

Het worde bereid uit den tot grof poeder gestooten bast.

Het moet dik zijn, donker-bruin van kleur, en eenen onaangenaamen bitteren, specerijachtigen smaak bezitten. De oplossing in water moet troebel wezen en na eenig tijdsverloop harsachtige deelen afzetten.

Hier ter plaatse moet eindelijk ook nog vermeld worden:

## VERDIKTE OSSENGAL.

## FEL BOVINUM SEU TAURINUM INSPISSATUM.

De versche gal uit de galblazen van het gewone rund,

worde door eenen wollen lap gegoten en in eene porseinen schaal op eene zeer zachte warmte tot stevige honigdikte verdampt.

Zij moet bijna doorschijnende zijn, van eene licht-bruine, eenigzins naar het groene hellende kleur, eenen zeer bitteren smaak en den eigendommeljk walgelijken reuk der gal bezitten. In koud zoowel als in warm water, zoo ook in wijngeest, dient zij gemakkelijk, echter niet volkomen op te lossen, zoo namelijk, dat deze oplossingen ten naasten bij, doch niet geheel en al helder zijn.

b. HARSEN.

HARS VAN BRUINEN KINA-BAST.

RESINA CORTICIS PERUVIANI FUSCI.

Men neme: Bruinen kina-bast, tot grof poeder gestooten,  
zoo veel men wil,  
Wijngeest van 0,85 soort. gew., de vierdubbele hoeveelheid.

Men late ze twee dagen lang warm trekken in eene ruime kolf, onder dikwijls herhaald omschudden; giete den wijngeest er af, en schenke daarvan dezelfde hoeveelheid als te voren, op het overgeblevene; na hernieuwde trekking worde het vocht op nieuw afgeschonken, het overgeblevene worde uitgeperst, al de vochten worden vermengd en ter bezinking weggezet. De tincturen van al het bezinksel, zoo het noodig is, door doorzijging door papier gezuiverd, worden vermengd met een vierde gedeelte zuiver water en men hale er op een zacht vuur alle wijngeest van over.

Men verzamele nu de hars, welke zich aan den bodem van den destilleerketel gehecht heeft, vermene dezelve met die, welke door verder verdampen van het overgebleven vocht als eene drabbige zelfstandigheid daaruit zakt en wassche ze te zamen met laauw water zoo lang af, tot dit geen smaak meer aanneemt; knede haar dan in kokend water tot eene gelijkmatige massa en drooge die zeer zorgvuldig op eene zachte warmte.

Het moeten korrelige, ligt wrijfbare stukjes zijn, bruin van kleur, weinig of niet bitter, specerijachtig smakende, en eenen slechts flauwen reuk van kina-bast bezitten. Warm water moet er niets van oplossen; daarentegen moet deze hars in wijngeest, vooral bij aangebrachte warmte, geheel en al oplosbaar zijn.

#### HARS VAN ROODEN KINA-BAST.

#### RESINA CORTICIS PERUVIANI RUBRI.

Men bereide ze op dezelfde wijze uit den rooden kina-bast, als de hierboven vermelde hars.

Deze dient dezelfde eigenschappen als de vorige te bezitten; doch op de oppervlakte eene lichte, bij de doorbraak donker-roode kleur te vertoonen, die overal gelijkmatig is, zoodat er nergens donker- of lichter gekleurde vlekken of strepen te bespeuren zijn.

#### HARS VAN JALAPPE.

#### RESINA JALAPPÆ.

Men bereide ze op dezelfde wijze uit de wortels der jalappe.

Zij dient zeer broos te zijn, echter tot poeder gewreven eenigzins zamen te hangen, bij de doorbraak sterk te glinsteren en eene zwart-bruine kleur te bezitten. Aan kokend water moet zij volstrekt geen kleur mededeelen en daarin ten eenemale onoplosbaar zijn, zich daarentegen gemakkelijk en zonder dat iets terug blijft, oplossen in wijngeest en in bijtende kali- of natron-loog, in aether echter en in aetherische oliën slechts voor een zeer gering gedeelte; op glimmende kolen geworpen moet zij eenen eigendommelijken, geenszins terpentijnachtigen reuk verspreiden. De alcoholische oplossing moet bij de indroppeling van onderchlorigzure natron door geene blaauwe kleur troebel worden.

### GENEESMIDDELEN MET SUIKER BEREID.

#### a. TABLETJES.

#### TABLETJES VAN IPECACUANHA.

#### TROCHISCI IPECACUANHAE.

Men neme: Poeder van Ipecacuanha, vier en twintig greinen;  
Poeder van witte suiker, drie oncen.

Men mengte ze naauwkeurig en make er door bijvoeging eener voldoende hoeveelheid

slijm van tragacanth-gom

tabletjes van, ter zwaarte van tien greinen, die op eene zachte warmte zorgvuldig moeten gedroogd worden.

## TABLETJES VAN KACHOU.

## TROCHISCI CATECHU.

Men neme    Poeder van Kachou;  
              "    " Arabische gom, van beide één  
                                          deel;  
              "    " Witte suiker, drie deelen.

— Men vermenge ze en voege er een weinig rozen-water bij om er tabletjes van te kunnen maken, die dan op eene zachte warmte gedroogd moeten worden.

*b.* CONSERVEN.

## KONSERF VAN ROODE ROZEN.

## CONSERVA ROSARUM RUBRARUM.

Men neme:    Versche bloembladen van roode Rozen,  
                                          zoo veel men wil.

Men kneede ze, met koud water een weinig afgewasschen en gestampt, onder bijvoeging van een klein gedeelte rozenwater, in eenen steenen mortier met een' houten stamper tot een gelijkmatig moes, na er derzelve dubbel gewigt

                                          Poeder van witte suiker  
bijgevoegd te hebben, te zamen tot eene konserf.

## c. ZAMENGESTELDE KONSERF VAN SENNEBLADEN.

## ELECTUARIUM SENNAE COMPOSITUM.

## ELECTUARIUM SENNAE CUM PULPIS.

*ELECTUARIUM LENITIVUM.*

Men neme :      Poeder van Sennebladen, twee deelen,  
                       "           "   Koriander-zaad, één deel;  
                       Merg van Kassia;  
                       "           "   Tamarinden;  
                       "           "   Pruimen, van ieder anderhalf  
                                   deelen,  
                       Eenvoudige stroop, zeven deelen.

Men vermene alles zeer nauwkeurig tot eene volko-  
 men gelijkmatige konserf.

## d. GELEIEN.

## GELEI VAN IJSLANDSCHE MOS.

## GELATINA LICHENIS ISLANDICI.

Men neme :      IJslandsche mos, van alle vreemde bijmeng-  
                                   sels zorgvuldig gezuiverd en met koud  
                                   water afgewasschen, anderhalf oncen.

Men koke ze dan met

                          Zuiver water, vier en twintig oncen,  
 tot dat er zes oncen over zijn. Wringe het dan sterk uit  
 en voege bij het vocht, nadat het bezonken is,

                          Witte suiker, anderhalf oncen.

Men late het verwasemen tot vier oncen, schuime het zorgvuldig af, zijge het door linnen en zette het op eene koele plaats weg om het de vereischte zelfstandigheid te doen verkrijgen.

GELEI VAN IJSLANDSCHE MOS, DAT VAN  
ZIJN BITTER BEGINSSEL (HET CETRARINE)  
ONTDAAN IS.

GELATINA LICHENIS ISLANDICI;  
PRINCIPIO AMARO (CETRARINO) ORBATI.

Men bereide het op dezelfde wijze als de hierboven aangeduide gelei, doch door het mos vóór hetzelfde te koken, vier en twintig uren lang te laten weeken in eene voldoende hoeveelheid koud water, in ieder pond waarvan men

Koolzure kali, zestien greinen

heeft opgelost, en hetzelfde daarna zorgvuldig en herhaalde malen af te wasschen.

GELEI VAN CARRHAGEEN-MOS.

GELATINA LICHENIS CARRHAGENICI.

Men neme: Carrhageen - mos, zeer klein gesneden,  
ééne drachme;  
Zuiver water, zestien oncen.

Men late het zacht koken tot er zes oncen over zijn, zijge het dan door en late het goed bezinken. Men voege voorts bij het heldere vocht

Witte suiker, zes drachmen,

en verdampe het zacht tot er drie oncen over zijn;

giete het andermaal door linnen en late het op eene koude plaats tot gelei worden.

#### GELEI VAN HERTSHOORN.

#### GELATINA CORNU CERVI.

Men neme: Hertshoorn, (volgens het aan den voet van bladzijde 452 opgegeven voorschrift toebe-  
reid) twee drachmen.  
Zuiver water, twaalf oncen.

Men koke het op een zacht vuur in eene gesloten pan tot de helft van het vocht over is, en zijge het door. Men voege er dan bij

Witte suiker, eene once.

Men late het tot vijf oncen verdampen, zijge het nogmaals door linnen en zette het op eene koele plaats neder om tot gelei te worden.

e. ROB.



#### *Algemeene voorschriften ter bereiding van rob.*

1°. De saprijke vruchten, uit welke rob bereid moet worden, worden, na van de vreemde daar aangehechte deelen bevrijd te zijn, of in eenen steenen mortier met eenen houten stamper tot brij gestooten, of onder bijvoeging van een weinig water, in een zeer schoon koperen bekken, onder aanhoudend roeren, zacht opgekookt.



2°. Men scheidt vervolgens het sap door wrijving over eene zeef af, en perse het overige uit en voege het vocht bij het overige.

3°. Men late dan het sap, na de suiker er te hebben bijgevoegd, onder veelvuldig roeren en afschuimen zoo lang koken, tot het de vereischte dikte bekomen heeft, om bij bekoeling de behoorlijke dikte van rob te verkrijgen.

#### ROB VAN JENEVERBESSEN.

##### ROB JUNIPERI.

Men neme: Jeneverbessen, zoo veel men wil.

Men stote ze, onder bijvoeging eener behoorlijke hoeveelheid water, tot moes, koke ze gedurende een half uur, scheidt het sap door eene zeef af en perse het overblijvende uit. Men voege vervolgens bij vier deelen van dit sap

Witte suiker, één deel

en verdampe het op een zacht vuur tot de vereischte dikte.

#### ROB VAN ROODE AALBESSEN.

##### ROB RIBESIORUM RUBRORUM.

Men neme: Vruchten van roode aalbessen-struiken, zoo veel men wil.

De gekneusde bessen worden gedurende een half uur met een weinig water, onder gedurig omroeren, gekookt. Het sap worde door sterke uitpersing afgescheiden en bij elke tien deelen van het sap gevoegd,

Witte suiker, vier deelen,

waarna het op een sterk vuur tot behoorlijke dikte verkookt wordt.

## ROB VAN ZWARTE AALBESSEN.

## ROB RIBESIORUM NIGRORUM.

Men bereide het op dezelfde wijze uit de vruchten der zwarte aalbessen-struiken.

## ROB VAN VLIERBESSEN.

## ROB SAMBUCL.

Men bereide het op dezelfde wijze, als de zoo even vermelde rob, uit de vlierbessen.

Op vijftien oncen sap moeten echter slechts  
Witte suiker, vier deelen  
gebezigd worden.

## f. STROPEN.

*Algemeene voorschriften ter bereiding der stropen.*

1°. De plantendeelen, die tot het bereiden van stropen zullen aangewend worden, moeten elk naar zijnen aard, geheel, of gesneden, gestooten of in poeder worden gebezigd, zoo als zulks voor ieder zal worden opgegeven.

2°. Derzelve aftreksels of afkooksels moeten zoo helder mogelijk zijn, en zoo veel zuivere witte suiker moet daar worden bijgevoegd, als zij kunnen opnemen.

3°. Over het algemeen moet bij het oplossen van de suiker het vocht zacht koken en dikwijls afgeschuimd worden; eenige stropen evenwel verliezen door eene te sterke warmte gedeeltelijk haar werkzaam vermogen of hare kleur.

4°. De stropen moeten bereid worden in tinnen of in zeer zorgvuldig gereinigde koperen pannen.

5°. Een droppel der nog warme stroop moet langs eene koude hellende oppervlakte van porselein of metaal langzaam en zacht afvloeijen, en na bekoeld te zijn geene kristallen van suiker afzetten. Indien namelijk de stropen dikker zijn dan zij behooren, en er suiker als kristallen uit aanschiet, of wanneer zij daarentegen te dun zijn, loopt men in beide gevallen gevaar, dat zij in gisting geraken en bederven. Om deze reden moeten beide gebreken verholpen worden.

6°. Zoodra zij de behoorlijke dikte hebben, worden zij door eenen linnen of wollen lap doorgezegen, en geheel bekoeld zijnde in glazen flesschen of porseleinen potten met papier gesloten op eene koele plaats bewaard.

Naar deze regels worden bereid:

#### EENVOUDIGE STROOP.

#### SYRUPUS SIMPLEX.

Men neme: Witte suiker, zoo veel men wil  
Kokend water, de helft.

Men losse haar op tot eene stroop.

#### STROOP VAN HEEMST-WORTEL.

#### SYRUPUS ALTHAEAE.

Men neme: Klein gesneden Heemstwortel, één deel.

Men koke dezen op een zacht vuur met

Zuiver water, zestien deelen,  
tot dat de helft verdampt is; men wringe ze dan sterk uit,  
en voege bij het vocht, nadat het zorgvuldig bezonken is,

Witte suiker, zes deelen,  
en brenge het tot stroop.

## STROOP VAN RHABARBER.

## SYRUPUS RHEI.

Men neme: Fijn gesneden Rhabarber-wortel, één deel;  
Zuiver water, acht deelen.

Men late het vier en twintig uren lang koud weken, en  
dan uitwringen. Bij het zorgvuldig bezonken vocht wor-  
den gevoegd

Witte suiker, acht deelen,  
en men brenge het vervolgens op eene zachte warmte tot  
stroop.

## STROOP VAN IPECACUANHA.

## SYRUPUS IPECACUANHAE.

Men neme: Bast van Ipecacuanha-wortel, tot grof  
poeder gestooten, ééne halve once;  
Wijngest van 0,935 soort. gew., vier oncen.

Men trekke het acht dagen lang, op eene zachte warmte  
in eene gesloten flesch; zijge de tinktuur door papier en  
vermenga door zorgvuldig schudden vijf drachmen van  
dezelve met

Eenvoudige stroop, twaalf oncen.

## STROOP VAN SENNEBLADEN.

## SYRUPUS SENNAE.

Men neme : Uitgezochte Sennebladen, één deel.

Men make er met het zesdubbel zuiver warm water een af-treksel van, wringe het vocht uit, late het bezinken en voege er bij

Witte suiker, vier en een half deelen;  
men brenge het dan op een zacht vuur tot stroop.

## STROOP VAN VIOLEN.

## SYRUPUS VIOLARUM.

Men neme : Versche bloembladen der welriekende  
Violen, één deel;  
Kokend water, drie deelen.

Men trekke deze ten minsten zes uren lang in een gesloten tinnen vat en wringe ze zacht uit; men late het doorgezegen vocht eenigen tijd in rust, en giete het dan zorgvuldig af, om het volkomen van bezinksel te zuiveren; men losse eindelijk in elke zestien oncen van dit vocht

Beste witte suiker, dertig oncen  
op, onder aanwending eener slechts zeer zachte warmte.

## STROOP VAN KLAPROZEN.

## SYRUPUS PAPAVERIS RHŒADOS.

Men neme : Versche bloembladen van Klaprozen, één  
deel;  
Kokend water, twee deelen;  
Witte suiker, drie deelen.

Men trekke de bloemen naar behooren, twaalf uren lang en wringe ze uit; men late het vocht zorgvuldig bezinken, voege er dan de suiker bij en koke het zacht tot stroop.

## STROOP VAN FRAMBOZEN.

## SYRUPUS RUBI IDAEL.

Men neme: Behoorlijk gezuiverd sap van Frambozen, zestien deelen.  
Beste witte suiker, dertig deelen.

Men brenge ze op eene zachte warmte tot stroop.

## STROOP VAN ORANJE-SCHILLEN.

## SYRUPUS CORTICUM AURANTIORUM.

Men neme: Oranje schillen van het inwendige witte mergachtige bekleedsel gezuiverd, één deel.

Men snijde deze klein en trekke ze gedurende vier en twintig uren in eene gesloten pan in zes deelen laauw water. Men voege bij het doorgewrongen vocht, nadat het behoorlijk bezonken is,

Witte suiker, vier deelen,

en koke het tot stroop; nadat deze is koud geworden, mengte men onder ieder pond daarvan

Olie van oranje-schillen, twaalf druppels.

## STROOP VAN SLAAPBOLLEN.

## SYRUPUS PAPAVERIS ALBI.

Men neme: Slaapbollen, gedroogd en van de zaden  
ontdaan, één deel;  
Zuiver water, dertig deelen.

De verbroken en gestooten zaadhuizen laat men gedurende vier en twintig uren warm weken, vervolgens koken, tot er acht deelen vocht overig zijn, en perse ze dan sterk uit. Het afkooksel tot op de helft verdampt, en door bezinken behoorlijk van drap gezuiverd, worde onder bijvoeging van

Witte suiker, vier deelen,  
tot stroop gekookt.

## STROOP VAN OPIUM.

## SYRUPUS OPIATUS.

Men neme: Extract van opium, zestien greinen.

Men losse dit in

Spaanschen wijn, ééne once  
op, en schudde deze oplossing naauwkeurig onder  
Eenvoudige stroop, vijftien oncen.

## ZAMENGESTELDE STROOP VAN OPIUM.

## SYRUPUS DIACODII.

Men neme: Stroop van Heemstwortel;  
Stroop van Slaapbollen, van beide gelijke  
deelen.

Men vermene ze naauwkeurig.

## STROOP VAN IODIUM-IJZER.

## SYRUPUS IODETI FERROSI.

## SYRUPUS IODURETI FERRI.

Men neme : Poeder van ijzer, één deel;  
Iodium, twee en een half deelen;  
Gezuiverd water, acht deelen.

Men stelle het op eene porseleinen schaal aan eene zachte warmte bloot, nu en dan omroerende tot er eene volkomen kleurlooze oplossing ontstaan is; men zijge deze door papier in eene schaal, bevattende

Poeder van witte suiker, zes deelen.

Men wassche het filtrum met nog een weinig laauw water af, en losse de suiker op eene zachte warmte op, zoo noodig nog een weinig verdampende, tot er vijftien deelen over zijn. Men giete vervolgens de stroop in eene flesch, die er volkomen mede gevuld moet zijn, naauwkeurig gesloten en op eene donkere plaats bewaard moet worden.

## g. HONIG EN DAARMEDE BEREIDE GENEESMIDDELEN.

## GEZUIVERDE HONIG.

## MEL DEPURATUM.

## MEL DESPUMATUM.

Men neme : Witte Honig, zoo veel men wil.

Men late ze met haar drie of vierdubbel gewigt zuiver



water opkoken en, behoorlijk afgeschuimd zijnde, tot de dikte van stroop brengen en dan door eenen wollen lap gieten.

## HONIG VAN ROZEN.

## MEL ROSARUM.

Men neme: Gedroogde bloembladen van roode Rozen,  
één deel;  
Kokend water, zes deelen.

Men trekke ze gedurende eenige uren en wringe ze uit.  
Men voege bij het vocht, na dat het behoorlijk bezonken is,

Gezuiverde honig, negen deelen,  
en late het zacht verdampen tot de dikte van stroop.

## h. AZIJN-HONIG.



## EENVOUDIGE AZIJN-HONIG.

## OXYMEL SIMPLEX.

Men neme: Wijn-azijn, zoo veel men wil;  
Gezuiverde honig, de dubbele hoeveelheid.

Men vermene en koke ze in een tinnen bekken op een zacht vuur tot eene dunne stroop.

## AZIJN-HONIG VAN ZEE-AJUIN.

## OXYMEL SCILLAE.

## OXYMEL SCILLITICUM.

Men bereide het op dezelfde wijze, als de hier boven vermelde azijn-honig, doch met Azijn van Zee-ajuin.

## AZIJN-HONIG VAN TIJDLOOZEN.

## OXYMEL COLCHICI.

Men bereide het op dezelfde wijze met Azijn van Tijdloozen.

GENEESMIDDELEN, DIE DOOR OVERHALING  
BEREID WORDEN.

## a. VLUGGE OLIËN.

*Algemeene voorschriften ter bereiding van vlugge  
Oliën.*

1°. De plantendeelen, uit welke de vlugge olie door overhaling moet afgescheiden worden; moeten of versch, of gedroogd worden aangewend, zoo als zulke voor ieder afzonderlijk opgegeven zal worden; de meeste derzelven dienen bij voorkeur bij zomerwarmte op eene schaduwrijke plaats gedroogd te worden.

2°. Men drage vooral zorg alle deze deelen ter ge-

schikter tijd in te zamelen, wanneer zij de meest mogelijke geneeskrachtige beginselen bevatten.

3°. Naar derzelver verschillenden aard moeten zij vóór de overhaling gesneden, gestooten of tot poeder gebragt worden.

4°. Het is, vooral voor harde zelfstandigheden, raadzaam ze vooraf eenigen tijd te laten weeken.

5°. Het overhalen geschiede met zuiver water uit eenen koperen inwendig zorgvuldig vertinden ketel, op welken een helm wordt geplaatst uit zuiver tin vervaardigd, in verbinding gebragt met een ruim koelvat, waarin eene slangsgewijs gebogene buis van hetzelfde metaal is, ten einde alzoo te voorkomen, dat de dampen, door het vrije zuur, dat eenige hunner bevatten, geene vergiftige eigenschappen bekomen.

6°. Het water in het koelvat moet, zoo noodig, dikwijls vernieuwd worden, zoodat het niet te warm worde, en ten einde de dampen geheel tot eene dropvormige vloeistof kunnen overgaan, alvorens in den ontvanger te komen.

7°. Men zorge van den aanvang af het vuur zóó in te rigten, dat het water koke, en zette de overhaling onder aanhoudend koken voort, tot er geen olie meer overkomt.

8°. De ketel dient zoo veel mogelijk gevuld te zijn, zonder dat evenwel de onder de bewerking opwellende stoffen gevaar loopen in den helm te stijgen. Men voege er dus ook niet te veel water bij, zoo veel in 't algemeen, als vereischt wordt, om aan de olie het noodige voermiddel te verschaffen en te gelijk het aanbranden te ver-

hoeden. Voor eenige bijzonder geurige zelfstandigheden, bloemen vooral en sommige kruiden, kan het verkieslijk zijn alleen de dampen van het kokende water door dezelve te voeren, in eenen ketel namelijk, die op een derde gedeelte van zijne hoogte, een uit koperdraad vervaardigd middenschot bezit, waarop de over te halen zelfstandigheden gelegd worden, terwijl de ruimte daaronder met water gevuld is. De opstijgende dampen zullen als dan alle de vlugge specerijachtige deelen met zich in den ontvanger overvoeren.

9°. Het is in het algemeen niet ondienstig het overgehaalde water weder bij nieuwe over te halen zelfstandigheden te voegen; het is toch ligt in te zien, dat hetzelfde met olie eenmaal als beladen, eene grootere hoeveelheid daarvan opleveren zal.

10°. Er kan ook een aanmerkelijk deel der olie, welke bij de bewerking in het water is opgelost gebleven, daarvan door eene herhaalde overhaling afgescheiden worden; de olie namelijk vlugger zijnde dan het water verlaat hetzelfde, en wordt reeds met het eerst overkomend gedeelte medegevoerd.

11°. De oliën die ligter zijn dan water, worden van hetzelfde afgescheiden door een glas van eigenaardigen vorm, voorzien van eene buis in de gedaante eener S gebogen; voor die, welke zwaarder zijn dan water, kan een gewone glazen trechter worden gebezigd. Deze en andere zaken echter, die slechts eene bijzondere handgreep vereischen, kunnen aan het oordeel van de artsenijbereiders overgelaten blijven.

12°. De vlugge oliën moeten in wel gesloten en zoo veel mogelijk gevulde glazen flesschen worden bewaard. Zij moeten niet te warm noch in het zonlicht geplaatst worden;

hierdoor toch veranderen zij doorgaans van kleur en worden dikker, en nemen derhalve, nademaal tevens eene verandering in de evenredigheid harer zamenstellende beginselen plaats vindt, hierdoor meestal aanmerkelijk in geneeskraft af.

Naar deze voorgeschrevene regelen bereide men:

## VALERIAAN-OLIE.

## OLEUM VALERIANAE.

Uit de gedroogde wortels van Valeriaan.

Zij heeft eene goud-gele kleur en is dikker dan de meeste anderen.

## LAURIERKERS-OLIE.

## OLEUM LAURO CERASI.

Uit de versche bladen van Laurier-kers.

Zij is aanvankelijk kleurloos, doch helt spoedig naar het gele over.

## SEVENBOOM-OLIE.

## OLEUM SABINAE.

Uit de versche bladen van Sevenboom.

Hare kleur is geel, eenigzins naar het bruine hellende.

## KRUISEMUNT-OLIE.

## OLEUM MENTHAE CRISPAE.

Uit het gedroogde kruid der Kruisemunt.

## PEPERMUNT-OLIE.

## OLEUM MENTHAE PIPERITIDIS.

Uit het gedroogde kruid der Pepermunt.  
Beide zijn stroo-geel, somtijds groenachtig.

## ALSEM-OLIE.

## OLEUM ABSYNTHII.

Uit het versche kruid van den Alsem.  
Zij is donker-groen, als zwartachtig, en dikker dan de meeste anderen.

## OREGO-OLIE.

## OLEUM ORIGANI.

Uit het versche bloeiende kruid der wilde Orego.  
Hare kleur is rood-bruin.

## REINVAREN-OLIE.

## OLEUM TANACETI.

Uit de versche bloemen der gemeene Reinvaren.  
Zij heeft eene citroen-gele kleur.

## KAMILLEN-OLIE.

## OLEUM CHAMOMILLAE.

Uit de versche of de gedroogde bloemen van de Kamille.

Zij is donker blaauw van kleur en dikker dan de overigen.

## WIJNRUIT-OLIE.

## OLEUM RUTAE.

Uit de versche zaadhuizen met de zaden van Wijnruit.  
Hare kleur is citroen-geel.

## FENKEL-OLIE.

## OLEUM FOENICULI.

Uit het versche zaad der gemeene Fenkel.  
Zij is nagenoeg kleurloos; door de koude wordt zij tot eene kristalachtige klomp verdikt.

## KARWEI-OLIE.

## OLEUM CARVI.

Uit het gedroogde zaad der gemeene Karwei.  
Hare kleur is geel en wordt spoedig donkerder.

## MOSTERD-OLIE.

## OLEUM SINAPIS.

Uit het zaad der zwarte Mosterd.  
Zij bezit eene stroo-gele kleur; op neus en oogen oefent zij een sterk prikkelend vermogen uit.

## ORANJE-OLIE.

## OLEUM AURANTIORUM.

Uit de versche of gedroogde schillen van de vruchten van den Oranje-boom.

## CITROEN-OLIE.

## OLEUM CITRI.

Uit de versche schillen van de vruchten van den Citroen-boom.

Beide zijn aanvankelijk bijna kleurloos, doch worden spoedig citroen-geel.

De kleur intusschen, zoo als die voor elke olie is opgegeven, verschilt enigzins naar haren ouderdom, daar de meesten door den tijd donkerder worden.

Zij moeten den doordringenden reuk der zelfstandigheid, waaruit zij bereid zijn, bezitten.

Zij moeten helder en in sterken wijngeest in elke evenredigheid oplosbaar zijn. Schudt men ze met eene gelijke hoeveelheid zuiver water, dan moet dit, na dat men het eenigen tijd in rust heeft gelaten, slechts flauw melkachtig en in omvang niet toegenomen zijn.

Laat men een droppel op een papier vallen en door eene zachte warmte verdampen, dan mag geen terpentijnachtige of andere vreemde reuk worden waargenomen; het papier moet daarbij geene kleur behouden en geene vette vlak mag op hetzelfde terugblijven.



## b. WELRIEKENDE OVERGEHAALDE WATERS.

*Algemeene voorschriften ter bereiding van over-  
gehaalde waters.*

1°. Dezelfde voorschriften, die ter bereiding der vlugge oliën onder n°. 1-6 en onder n°. 8, van het midden af tot aan het slot, gegeven zijn, dienen ook hier te worden toegepast.

2°. De destilleerketel mag niet meer dan voor twee derde gedeelte gevuld zijn, en in het algemeen niet meer water gebezigd worden, dan noodig is om, nadat de vereischte hoeveelheid water is overgehaald, het aanbranden in den ketel te voorkomen.

3°. Mogt op het overgehaalde water olie drijven, dan moet deze er zorgvuldig afgescheiden worden.

4°. Voor sommige overgehaalde waters zijn een te hooge warmte-graad en het zonlicht nadeelig. Men beware ze alzoo op eene donkere plaats in glazen flesschen, die men gedurende het eerste etmaal na de overhaling met een papier, en vervolgens met eene glazen of kurken stop zorgvuldig sluit.

5°. De overgehaalde waters zijn, onaangezien alle deze voorzorgen, door den tijd aan bederf onderhevig; zij moeten daarom dikwijls versch bereid worden.

Naar deze algemeene voorschriften bereide men de volgende welriekende overgehaalde waters, zoo namelijk dat uit de hoeveelheid, die bij elk der over te halen zelfstandigheden is opgegeven, tien ponden water verkregen worden.

KRUISEMUNT-WATER.

AQUA MENTHAE CRISPAE.

Uit anderhalf pond gedroogd kruid der Kruisemunt.

PEPERMUNT-WATER.

AQUA MENTHAE PIPERITIDIS.

Uit anderhalf pond gedroogd kruid der Pepermunt.

LAURIERKERS-WATER. (1)

AQUA LAURO-CERASI.

Uit twaalf ponden versche bladen der Laurierkers.

KANEEL-WATER.

AQUA CINNAMOMI.

Uit één pond Kaneel.

---

(1) Eene once behoorlijk bereid laurierkers-water moet, door er eene oplossing van salpeterzuur zilveroxyde in te droppelen, twee greinen cyan-zilver leveren. Men vergelijkte ook het water uit amygdaline, bladz. 422.

## ORANJE-BLOESEM-WATER.

## AQUA FLORUM AURANTIORUM.

## AQUA NAPHAË.

Uit drie ponden versche bloemen van den Oranje-boom.

## ROZEN-WATER.

## AQUA ROSARUM.

Uit vier ponden versche bloembladen der Provincie-roos.

## FENKEL-WATER.

## AQUA FOENICULI.

Uit één pond gedroogd zaad der gemeene Fenkel.

## ORANJE-SCHILLEN-WATER.

## AQUA CORTICUM AURANTIORUM.

Uit drie ponden versche schillen van de vruchten van den Oranje-boom.

De overgehaalde waters moeten eenen doordringenden, specerijachtigen reuk hebben en met vlugge olie geheel verzadigd zijn, een meer of min melkachtig aanzien hebben en niet geheel helder zijn, zonder dat daarin evenwel eenige vreemde zelfstandigheden drijvende worden gevonden.

c. GEESTRIJKE VOCHTEN DOOR OVERHALEN  
TE BEREIDEN.

*Algemeene voorschriften ter bereiding der vlugge ge-  
neesmiddelen, onder den naam van geest-  
rijke aftreksels bekend.*

1°. Bijna alle de voorschriften, welke ter bereiding der vlugge oliën en overgehaalde waters zijn gegeven, zoo wel wat de inzameling en voorloopige behandeling der over te halen zelfstandigheden betreft, als voor zoo verre zij tot de aan te wenden werktuigen en de overhaling zelve betrekking hebben, zijn in het algemeen ook hier van toepassing.

2°. Men wende slechts een weinig vuur aan en drage vooral zorg, dat de vloeistof geheel afgekoeld zij, alvorens in den ontvanger te komen.

3°. De geestrijke vochten, waarin zware vlugge oliën opgelost zijn, moeten uit eenen glazen kromhals of eenen lagen ketel worden overgehaald. Ter overhaling van die, welke bereid worden uit zelfstandigheden, wier werkzaam beginsel bij uitstek vlug is, is een waterbad aan te bevelen.

4°. Men verzuime niet de zelfstandigheden, die overgehaald moeten worden, vooraf gedurende een of twee dagen in een gesloten vat te laten weeken.

5°. Bij hetgeen overgehaald moet worden, voege men eene voldoende hoeveelheid water, niet meer echter dan genoeg is, om het aanbranden vóór te komen.

6°. De overgehaalde geestrijke vochten moeten in glazen flesschen, met glazen stoppen behoorlijk gesloten, en op eene koele plaats bewaard en vooral niet aan de zonnearmte blootgesteld worden.

Volgens deze voorschriften bereide men :

GEEST VAN KANEEL.

SPIRITUS CINNAMOMI.

Men neme : Kaneel, één deel ;  
Wijngeest van 0,935 soort. gew., vijf deelen.

Men zette het overhalen voort, tot de verkregen geest de digtheid van 0,92 heeft.

GEEST VAN ROSMARIJN.

SPIRITUS ROSMARINI.

Men neme : Bloeiende toppen van Rosmarijn, één  
deel ;  
Wijngeest van 0,935 soort. gew., vier deelen.

Men ga met overhalen voort, tot dat de verkregen geest de digtheid heeft van 0,885.

GEEST VAN LAVENDEL.

SPIRITUS LAVENDULAE.

Men bereide dezen op dezelfde wijze uit de bloeitoppen der gewone Lavendel.

GEEST VAN CITROEN-SCHILLEN.

SPIRITUS CITRI.

Men neme :   Versche citroen-schillen, één deel;  
                  Wijngest van 0,935 soort. gew., drie  
                  deelen.

Men hale ze over, tot dat de verkregen geest eene  
digtheid van 0,91 vertoont.

GEEST VAN LEPELBLAD.

SPIRITUS COCHLEARIAE.

Men neme :   Versch bloeiend kruid van geneeskrachtig  
                  Lepelblad, vier deelen;  
                  Versche wortels van Mierik-Lepelblad,  
                  één deel;  
                  Wijngest van 0,935 soort. gew. acht  
                  deelen.

Men hale ze over, tot dat de verkregen geest 0,925  
digtheid heeft.

ZAMENGESTELDE GEEST VAN LEPELBLAD.

SPIRITUS COCHLEARIAE COMPOSITUS.

CEREVISIA ANTISCORBUTICA SYDENHAMI.

Men neme :   Versch bloeiend kruid van geneeskrachtig  
                  Lepelblad, drie ponden;  
                  Gedroogd kruid van Kruisemunt,  
                  Gedroogd kruid van geneeskrachtige Salie,  
                  van beide drie oncen;  
                  Oranje-schillen, vier oncen;

Muskaat-noten, eene halve once;  
Wijngest van 0,935 soort. gew., drie  
ponden.  
Water, negen ponden.

Men hale er zes ponden van over.

ZAMENGESTELDE GEEST VAN JENEVER-BESSEN.

SPIRITUS JUNIPERI COMPOSITUS.

Men neme : Jenever-bessen, één pond;  
Karweizaad,  
Fenkelzaad, van beide vier oncen;  
Wijngest van 0,935 soort. gew., negen  
ponden;  
Water, zes ponden.

Men hale hiervan negen ponden geest over.

ZAMENGESTELDE GEEST VAN MASTIK.

SPIRITUS MASTICHES COMPOSITUS.

SPIRITUS MATRICALIS.

Men neme : Mastik;  
Olibanum;  
Myrrhe;  
Barnsteen, van ieder één deel;  
Wijngest van 0,935 soort. gew., twintig  
deelen.

Men hale ze over, tot dat de verkregen geest de  
digtheid heeft van 0,875.

AROMATISCHE WOND-GEEST.

SPIRITUS TRAUMATICUS.

AQUA VULNERARIA.

Men neme : Versch kruid van geneeskrachtige Salie;  
" " " Citroen-Melisse;  
" " " gemeene Thijm;  
" " " Marjolijn;  
" " " Rosmarijn, van ieder  
twee deelen;  
Gedroogde Lavendel-bloemen, één deel;  
Wijngeest van 0,935 soort. gew., veer-  
tig deelen;  
Water, twee honderd deelen.

Men hale hiervan vijf en zeventig deelen over.

SPECERIJACHTIGE GEEST.

SPIRITUS AROMATICUS.

SPIRITUS CARMINATIVUS.

Men neme : Marjolijn-kruid;  
Kaneel;  
Muskaat-noten;  
Kruidnagelen, van ieder ééne once;  
Koriander-zaad, twee oncen;  
Wijngeest van 0,935 soort. gew., vijf  
ponden.

Men hale ze over, tot de verkregen geest de digtheid  
heeft van 0,895.



## SPECERIJACHTIGE GEEST VAN AMMONIA.

## SPIRITUS AROMATICUS AMMONIACALIS.

## SPIRITUS SALIS VOLATILIS OLEOSUS.

Men neme:      Versche citroen-schillen, anderhalf once;  
                     Kaneel,  
                     Muskaat-noten;  
                     Kruidnagelen, van ieder twee drachmen;  
                     Chlor-ammonium, ééne once;  
                     Koolzure kali, twee oncen;  
                     Wijngeest van 0,935 soort. gew., twee  
                     ponden.

Men hale hiervan uit eenen glazen kromhals veertien oncen over.

TOT UITWENDIG GEBRUIK BESTEMDE  
GENEESMIDDELEN.

## a. GEZUIVERD DIERLIJK VET.

## GEZUIVERDE VARKENS REUZEL.

## AXUNGIA PORCINA DEPURATA.

Men neme:      Varkens-reuzel, zoo veel men wil.

Men ontdoe dezelve van hare vliezen en snijde ze in stukken, die, na zoo lang met water te zijn afgewasschen, tot dit helder en kleurloos blijft, in eenen zuiveren ijzeren pot, onder bijna aanhoudend roeren met eenen houten lepel, op een zacht vuur moeten gesmolten worden. Het

vet moet, zoodra het vloeibaar is geworden, dadelijk afgegoten, door eenen linnen doek in eenen aarden pot doorgezegen en op eene koele plaats bewaard worden.

Op dezelfde wijze bereide men:

GEZUIVERDE SCHAPEN-TALK.

SEVUM OVILLUM DEPURATUM.

b. ZALVEN.

*Algemeene voorschriften ter bereiding van zalven.*

1°. De tot uitwendig gebruik bestemde geneesmiddelen, aan welke men den naam van zalven geeft, worden bereid uit dierlijke en plantaardige vetsoorten, waaraan, nadat zij gesmolten zijn, harsen, gom-harsen, plantaardige poeders, vlugge oliën, metaal-bereidingen enz. worden toegevoegd.

2°. De niet vlugge vetsoorten, zoo als was, reuzel, talk, olie, worden vooraf in eene aarden pan of een behoorlijk vertind koperen bekken niet eenen flauw gebogen of nagenoeg vlakken bodem, op 'een zacht vuur gesmolten, onder een gemengd en door linnen gezegen. Vervolgens worden er de poeders en andere zelfstandigheden bijgevoegd, en zulks onder aanhoudend roeren met eenen daartoe geschikten houten spadel, waarmede men voortgaat, tot dat alles bekoeld is.

4°. De zalven moeten zoo stijf als dikke honig zijn; hare zamenstellende deelen moeten zeer gelijkmatig onder

elkander gemengd zijn, zoodat zij geen korrelig aanzien hebben en zich gemakkelijk laten inwrijven.

5°. De zalven, die een vlug beginsel bevatten, moeten in goed gesloten potten bewaard worden; ook drage men zorg, dat zij niet rans worden, waaraan zij door ouderdom, door warmte en door het opnemen van zuurstof uit den dampkring onderhevig zijn; daarom bereide men er over het algemeen niet te grooten voorraad van, noch beware ze te lang.

Naar deze voorschriften bereide men:

EENVOUDIGE ZALF.

UNGUENTUM SIMPLEX.

Men neme: Witte was, twee deelen;  
Olijf-olie, vijf deelen.

Men smelte ze op een zacht vuur en mengte ze onder elkander.

ZALF VAN KOOLZUUR LOODOXYDE.

UNGUENTUM CARBONATIS PLUMBICI.

UNGUENTUM ALBUM SIMPLEX.

Men neme: Witte was, twee deelen;  
Olijf-olie, vijf en een half deelen.

Men mengte, als zij op een zacht vuur gesmolten zijn, er onder

Koolzuur loodoxijde, tot een zeer fijn poeder  
gebragt, anderhalf deel.

Men roere het mengsel om, tot dat het koud geworden is.

ZALF VAN KOOLZUUR LOODOXYDE MET  
KAMFER.

UNGUENTUM CARBONATIS PLUMBICI  
CAMPHORATUM.

UNGUENTUM ALBUM CAMPHORATUM.

Men neme : Zalf van Koolzuur loodoxyde, zes oncen;  
Kamfer, twee drachmen, in even zoo veel  
olijf-olie ten naauwkeurigste verdeeld.

Men mengte ze onder elkander.

ZALF VAN AZIJNZUUR LOODOXYDE.

UNGUENTUM ACETATIS PLUMBICI.

UNGUENTUM ACETATIS PLUMBI.

Men neme : Gezuiverde varkens-reuzel;  
Olijf-olie;  
Vloeijbaar Azijnzuur loodoxyde, van elk  
hetzelfde gewigt.

Men mengte ze naauwkeurig onderéén door ze langen  
tijd in eenen ruimen steenen mortier te roeren.

ZALF VAN WIJNSTEENZURE STIBIUM-  
OXYDE-KALI.

UNGUENTUM TARTRATIS STIBICO-KALICI.

UNGUENTUM TARTARI STIBIATI.

UNGUENTUM AUTENRIETHII.

Men neme : Wijnsteenzure stibiumoxyde-kali, één deel;  
Gezuiverde varkens-reuzel, zes deelen.

Men vermene met het zout tot een zeer fijn poeder gebragt de reuzel, door ze met elkander in eenen steenen mortier te wrijven.

## ZALF VAN IOD-KALIUM.

## UNGUENTUM IODETI KALICI.

## UNGUENTUM KALI HYDROIODICI.

*UNGUENTUM HYDROIODATIS POTASSAE.*

Men neme: Iod-kalium, tot zeer fijn poeder. gewreven, ééne drachme;  
Koolzure magnesia, zes greinen;  
Versche gezuiverde varkens-reuzel, ééne once.

Men roere ze in eenen glazen of steenen mortier onder elkander.

## KWIK-ZALF.

## UNGUENTUM HYDRARGYRI.

## UNGUENTUM PROTOXYDI HYDRARGYRI.

*UNGUENTUM NEAPOLITANUM.*

Men neme: Kwik, twee deelen;  
Oude kwik-zalf, één deel;  
Gezuiverde varkens-reuzel, zeven deelen.

Men wrijve het kwik met de zalf in eenen steenen mortier, tot er volstrekt geen metaal-deeltjes meer te bespeuren zijn, voege er dan de reuzel bij, na die vooraf een wei-

nig week gemaakt te hebben en vermene ze met elkander tot eene volkomen gelijkmatige zalf.

ZALF VAN KWIKOXYDE.

UNGUENTUM OXYDI HYDRARGYRICI.

UNGUENTUM PEROXYDI HYDRARGYRI NITRATI.

*UNGUENTUM OPHTHALMICUM RUBRUM.*

Men neme: Kwikoxyde volkomen van Salpeterzuur kwikoxyde bevrijd, en tot zeer fijn poeder gewreven, eene halve drachme; Gezuiverde varkens-reuzel, twee oncen.

Men mengte ze zeer naauwkeurig onder elkander.

ZALF VAN ZINKOXYDE.

UNGUENTUM OXYDI ZINCICI.

UNGUENTUM ZINCI.

Men neme: Zinkoxyde tot zeer fijn poeder gebragt, één deel; Gezuiverde varkens-reuzel, acht deelen.

Men voege bij de reuzel, op een zacht vuur een weinig week gemaakt, het oxyde onder aanhoudend omroeren tot volkomen bekoeling.

ZALF VAN KOBALTOXYDE.

UNGUENTUM OXYDI COBALTICI.

UNGUENTUM DEFENSIVUM COERULEUM.

Men neme: Witte was, twee deelen; Olijf-olie, vijf deelen.

Als zij gesmolten zijn voege men er, onder aanhoudend roeren, bij gedeelten bij

Vloeibaar Azijnzuur loodoxyde, twee deelen,  
vervolgens

Kobaltoxyde met kieselzure kali, insgelijks  
twee deelen,

en houde aan met roeren, tot het mengsel volkomen bekoeld is.

## ZWAVEL-ZALF.

## UNGUENTUM SULPHURATUM.

## UNGUENTUM AD SCABIEM.

Men neme: Zwavelbloemen, twee deelen;  
Zwavelzuur zinkoxyde, behoorlijk fijn  
gewreven, één deel;  
Laurier-olie, drie deelen;  
Gezuiverde varkens-reuzel, zes deelen.

Men mengte ze nauwkeurig onder elkander.

## LAURIER-ZALF.

## UNGUENTUM LAURINUM.

## UNGUENTUM NERVINUM.

Men neme: Gezuiverde schapen-talk, acht deelen;  
Laurier-olie, tien deelen.

Men smelte ze op een zacht vuur en zijge ze door  
linnen; voege er vervolgens bij

Terpentijn-olie, één deel;

Gezuiverde Barnsteen-olie, een half deel,  
en roere ze, tot alles geheel koud geworden is.

## ZALF VAN ELEMI-HARS.

## UNGUENTUM ELEMI.

## BALSAMUM ARCAEI.

Men neme :   Elemi-hars,  
                   Gezuiverde Schapen-talk,  
                   Gezuiverde Varkens-reuzel, van ieder vier  
                   deelen;  
                   Lorken-terpentijn, drie deelen.

Men smelte ze op een zacht vuur, zijge ze door en  
 roere ze, tot het mengsel begint te bekoelen.

## PIK-ZALF.

## UNGUENTUM PICIS.

## UNGUENTUM BASILICUM.

Men neme :   Olijf-olie, vier deelen;  
                   Gele hars,  
                   Gele was, van beide één deel.

Men smelte ze door eene zachte warmte, neme dan het  
 bekken van het vuur af en voege er bij

Harde pik, één deel.

Men mengte ze naauwkeurig onder elkander, zijge ze  
 door en roere ze, tot dat zij bekoeld zijn.



## POPULIER-ZALF.

## UNGUENTUM POPULEUM.

Men neme : Gedroogde Populier-knoppen, één deel;  
Versche bladen van Gemeen dood-kruid;  
Versche bladen van Bilsen-kruid, van beide  
een half deel.

Men stampe ze behoorlijk fijn en voege er bij  
Gezuiverde varkens-reuzel, vier deelen.

Men koke ze te zamen op een zacht vuur, tot dat alle  
waterdeelen geheel verdampt zijn, perse het mengsel  
dan uit en zijge het door.

## GAROU-ZALF.

## UNGUENTUM DAPHNES MEZEREI.

## UNGUENTUM DE GAROU.

Men neme : Gewonen garou-bast, zes oncen.

Men snijde dezen zeer fijn, giete er een weinig water  
bij en stampe hem zorgvuldig in eenen koperen vijzel; giete  
er dan nog

dertig oncen water op;

men late den bast daarmede eenige uren warm weeken en  
voege er daarna bij

Gezuiverde varkens-reuzel, tien oncen;  
Populier-zalf, twee oncen.

Men late de waterdeelen onder menigvuldig omroeren,

op een zacht vuur verdampen, perse het dan sterk uit, en voege er bij

Witte was, anderhalf once,

en zijge de op een zacht vuur gesmolten stoffen door linnen en roere ze tot alles bekoeld is.

c. PLEISTERS.

*Algemeene voorschriften ter bereiding van Pleisters.*

1°. Vermits de uitwendige geneesmiddelen, onder den naam van Pleisters bekend, met de zalven veel overeenkomst hebben en daarvan hoofdzakelijk slechts door meerdere dikte en grooter klevend vermogen verschillen, zoo is hetgeen wij ter bereiding der zalven onder n°. 2 en 3 hebben aanbevolen, in het algemeen ook hier van toepassing.

2°. Het is somtijds dienstig de harsen en gom-harsen in eene kleine hoeveelheid terpentijn te verdeelen, alvorens zij bij de overige stoffen gevoegd worden.

3°. De pleisters moeten, alvorens zij geheel koud geworden, en alzoo terwijl zij nog eenigzins week zijn, door kneden tusschen de vingers en op eenen marmeren steen tot rollen gebragt worden, en men bezigt daarbij een weinig water; bevat evenwel de pleister zelfstandigheden, die daarin oplosbaar zijn, dan bestrijkt men de vingers met een weinig olijf- of amandel-olie.

4°. Op de gewone warmte van den dampkring dienen de pleisters stijf genoeg te zijn, om niet aan de handen aan te

hangen; iets meer verwarmd moeten zij echter kneedbaar worden, en op linnen of zeemleder uitgestreken en op de huid gelegd week blijven en gemakkelijk aan deze kleven, zonder evenwel vloeibaar te worden.

5°. De meeste pleisters worden in papier gerold bewaard; de zoodanige evenwel, welke een of ander vlug bestanddeel bevatten, worden in eene ossenblaas en blikken doos besloten.

Naar deze voorschriften worden bereid:

PLEISTER VAN HALF GLASACHTIG LOODOXYDE.

EMPLASTRUM OXYDI PLUMBICI SEMIVITREI.

EMPLASTRUM PLUMBI.

EMPLASTRUM DIAPALMAE.

Men neme:     Half glasachtig loodoxyde, tot zeer fijn  
                  poeder gebragt;  
                  Olijf-olie, van beide drie deelen;  
                  Gezuiverde varkens-reuzel;  
                  Zuiver water, van beide twee deelen.

Men wrijve het oxyde met de olie tot een volkomen gelijkvormig deeg, voege daar, in een ruim koperen bekken, de reuzel en het water bij en late het met elkander, op een zeer zacht vuur; onder aanhoudend roeren, koken; en voege er nu en dan een weinig water bij, om het verdampde te vervangen, daar dit bij de bewerking volstrekt niet mag ontbreken, Zoodra het oxyde is opgelost, onderzoekt men een gedeelte of het de vereischte dikte heeft; neemt

dan het bekken van het vuur, giete eenig koud water op de pleister en knede dezelve zoolang, tot zij volstrekt geen vocht meer bevat.

Zij dient wit te zijn, een weinig naar het gele hellende, en volstrekt geene zichtbare deeltjes, hoe klein ook, van het metaaloxjde te bevatten.

## HARS-PLEISTER.

## EMPLASTRUM RESINOSUM.

## EMPLASTRUM ADHAESIVUM.

Men neme : Pleister van half glasachtig loodoxyde, drie ponden;  
Gele hars, zes oncen;  
Terpentijn, drie oncen.

Men smelte ze op een zacht vuur, mengte ze zorgvuldig onder één en brenge ze naar behooren tot eene pleister.

## GOM-PLEISTER.

## EMPLASTRUM GUMMOSUM.

## EMPLASTRUM DIACHYLON CUM GUMMI.

Men neme : Pleister van half-glasachtig loodoxyde, twee ponden;  
Gele was;  
Gezuiverde moeder-hars;  
Gezuiverde ammoniak gom-hars, van ieder drie oncen;  
Terpentijn, twee oncen.

Men smelte het was en de pleister te zamen; voege er dan, onder aanhoudend roeren, de door eene zachte warmte in de terpentijn opgeloste gom-harsen bij, en make er volgens de opgegeven voorschriften eene pleister van.

PLEISTER VAN MOEDER-HARS MET SAFFRAAN.

EMPLASTRUM DE GALBANO CROCATUM.

Men neme: Pleister van half-glasachtig loodoxyde;  
Gezuiverde moeder-hars, van beide één  
pond;  
Gele was, tien oncen;  
Terpentijn, vier oncen;  
Saffraan, anderhalf oncen.

Men smelte de pleister met het was, meng er dan de moeder-hars, na die door eene zachte warmte in den terpentijn opgelost te hebben, en vervolgens de tot fijn poeder gebragte saffraan onder.

PLEISTER VAN GEVLEKTE SCHEERLING.

EMPLASTRUM CONII.

EMPLASTRUM CICUTAE.

Men neme: Pleister van half glasachtig loodoxyde;  
Gele was, van beide één pond;  
Olijf-olie, zes oncen.

Als zij gesmolten en een weinig bekoeld zijn, meng men er onder

Poeder van Gevlekt scheerling-kruid, één pond.

Men make er, volgens de gegeven voorschriften, eene pleister van, die in eenen aarden pot, met eene blaas behoorlijk gesloten, moet bewaard worden.

PLEISTER VAN BILSENKRUID.

EMPLASTRUM HYOSCYAMI.

Men bereide het op dezelfde wijze, als de zoo even aangeduide pleister, onder aanwending van het poeder der bladen van het Bilsen-kruid.

ZEEP-PLEISTER.

EMPLASTRUM SAPONATUM.

EMPLASTRUM DE SAPONE.

Men neme: Pleister van half glasachtig loodoxyde, drie ponden;  
Gele was, zes oncen;  
Geschrapte witte zeep, drie oncen.

Men vermene ze zorgvuldig op eene zachte warmte, roere ze vervolgens aanhoudend tot zij bijna koud geworden zijn en voege er dan bij

Kamfer, ééne once, in een weinig olijfolie opgelost,

zoodat alles tot eene pleister worde.

## PLEISTER VAN KOBALTOXYDE.

## EMPLASTRUM OXYDI COBALTICI.

## EMPLASTRUM DEFENSIVUM COERULEUM.

Men neme : Pleister van half glasachtig loodoxyde,  
drie ponden ;  
Zalf van azijnzuur loodoxyde, acht oncen.

Men smelte ze te zamen en voege er bij

Kobaltoxyde met kieselzuur, zestien oncen,  
en men roere ze dan vlijtig tot alles koud is geworden.

## KWIK-PLEISTER.

## EMPLASTRUM HYDRARGYRI.

## EMPLASTRUM MERCURIALE.

Men neme : Kwik, zes oncen ;  
Oude kwik-zalf, drie oncen.

Men wrijve ze te zamen in eenen steenen mortier zoo lang, tot de metaaldeeltjes geheel verdwenen zijn. Men smelte vervolgens in eene aarden schaal onder één

Pleister van half glasachtig loodoxyde,  
achtien oncen ;  
Gele was, drie oncen ;

en vermene alles zorgvuldig. Volgens de gegevene voorschriften make men hiervan eene pleister.

## PLEISTER VAN DUIVELSDREK.

## EMPLASTRUM ASAE FOETIDAE.

## EMPLASTRUM FOETIDUM.

Men neme :      Gezuiverde duivelsdrek, één pond;  
                      Gezuiverde moeder-hars, vier oncen;  
                      Gele hars, acht oncen;  
                      Terpentijn, twee oncen.

Men make ze te zamen door eene zeer zachte warmte week en roere ze tot eene volkomen gelijkmatige pleister.

## PLEISTER VAN OPIUM.

## EMPLASTRUM OPIATUM.

## EMPLASTRUM CEPHALICUM.

Men neme :      Olibanum, vier oncen;  
                      Benzoë-hars, twee oncen.

Als zij tot fijn poeder gewreven zijn, voege men er bij

Terpentijn, drie oncen,

en roere ze op eene zeer zachte warmte, tot een gelijkmatig deeg; mengte daar vervolgens bij

Poeder van opium, zes drachmen;  
 Peruviaansche balsem, anderhalf drachme.

Men make het tot eene pleister, die in gewast papier of



in eene met olijf-olie bestrekenen blaas op eene koele plaats bewaard moet worden.

## SPECERIJACHTIGE PLEISTER.

## EMPLASTRUM AROMATICUM.

## EMPLASTRUM STOMACHICUM.

Men neme: Gele was, tien oncen;  
Gezuiverde schapen-talk, zes oncen;  
Geperste muskaat-noten-olie, twee oncen;  
Terpentijn, ééne once.

Men smelte ze op eene zachte warmte en voege er, wanneer ze half bekoeld zijn, onder aanhoudend roeren, bij

Poeder van olibanum, vier oncen;  
Poeder van kruidnagelen, twee en eene halve once;

en ten laatsten, bij bijkans volkomen bekoeling,

Pepermunt-olie, twee drachmen.

Men beware deze pleister in eenen wel gesloten pot.

## SPAANSCH VLIEGEN-PLEISTER.

## EMPLASTRUM CANTHARIDUM.

## EMPLASTRUM VESICATORIUM.

Men neme: Gele was, acht oncen;  
Gele hars,  
Harde pik, van ieder vier oncen;  
Gezuiverde varkens-reuzel, twee oncen.

Als zij gesmolten en half koud geworden zijn, meng  
men er onder

Poeder van spaansche vliegen, acht oncen.

Men make er eene pleister van:

EMPLASTUM AROMATICUM

EMPLASTUM STOMACHICUM

Men make  
Olie van den oncen;  
Gansvanden schape-olie, zes oncen;  
Opgezeete muskat-noten-olie, twee oncen;  
Terpentin, één onse of ses oncen;  
Men smelte ze op eenen zachten vuur en voege er  
wonder ze half bekoeld zijn, onder aandrukken toe  
van, vijf  
Poeder van vliegend, vier oncen;  
Poeder van kruiden, twee oncen

BRANNEIN VLEESCH-PLAISTER

EMPLASTUM CANTHARIDUM

EMPLASTUM VESICATORIUM

Men smelte  
Kandis-hars, één onse;  
Hars die van inden vier oncen;  
Gansvanden schape-olie, één onse