

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 zulks voor ieder afzonderlijk opgegeven zal worden; de meeste derzelve 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 slanggewijs 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 artseneijberekers 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 geneeskracht 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 ABSYNTII.

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

FENKEL-OLIE.

OLEUM FOENICULI.

Uit het verse 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.

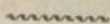
De kleur intusschen, zoo als die voor elke olie is opgegeven, verschilt eenigzins naar haren ouderdom, daar de meesten door den tijd donkerder worden.

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 overgehaalde 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 NAPHAE.

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 geneesmiddelen, onder den naam van geestrijke 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 zonnewarmte 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;
 Wijngeest 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;
 Wijngeest 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