

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 vermene 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 afgewassen en gestampt, onder bijvoeging van een klein gedeelte rozenwater, in eenen steenen mortier met een' houten stamper tot een gelijkmatig moes, na er derzelver 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 naauwkeurig 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.

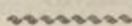
Men neme: Hertshoorn, (volgens het aan den voet van bladzijde 452 opgegeven voorschrift toebe- reid) twee drachmen.
Zuiver water, twaalf oncen.

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 nog- maals 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 stootte 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°. Derzelver 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 druppel 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;
Wijngeest 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
vermenge 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 RHOEADOS.

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 IDAEI.

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 droppels.

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 weeten, 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, nauwkeurig 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.

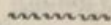
MEL ROSARUM.

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 zulks 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-