

**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 TRAGACANTHAE.

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 bijgiende, 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 nauwer zijn, om geen te groote 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 lijdens 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 wármtte 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 hertschoorn 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 hertschoorn 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 OPII.

TINCTURA OPII 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 OPII 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, wrijfve 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 aanbragte 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 geeindigde 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                |
| » Vingerhoedskruid. . . . . | Vingerhoedskruid . . . . . | 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 ;  
                       Wijngest 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 ;  
                       Wijngest van 0,80 soort. gew. dertig deelen.

Men trekke den saffraan met den wijngest 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;

Zuiver zwavelzuur twee deelen.

Men vermene 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 nauwkeurig 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.