

Nuces vomicae.**Krähenaugen.****Brechnüsse.**

Strychnos Nux vomica L. — *Loganiaceae*, *Strychneae*.

Scheibenförmige Samen, mit einem Filze von hellgrauen, seidenartig glänzenden, kurzen, anliegenden Haaren bedeckt; der Kern von hornartiger Konsistenz, gelblich-weiss, durchscheinend, eckelhaft bitter.

**Oleum Amygdalarum amararum
aethereum.**

Aetherisches Bittermandel-Oel.

Bittere Mandeln, zehn Pfunde,

werden gröblich gepulvert und durch starkes Pressen ohne Mithülfe von Wärme vom fetten Oele befreit. Die Presskuchen werden nochmals gepulvert und mit 60 Pfunden kalten Wassers zu einem Brei angerührt, wovon man aus einer kupfernen Destillirblase 10 Pfunde Wasser abdestillire. Das im Wasser zu Boden gesunkene Oel werde durch Abgiessen des Wassers getrennt und das Wasser in einer gläsernen Retorte einer neuen Destillation unterworfen, bis der vierte Theil desselben übergegangen ist. Das in diesem Destillat befindliche Oel werde wieder auf obige Weise vom Wasser getrennt, dieses einer neuen fraktionirten Destillation unterworfen, und damit so lange fortgefahren, als noch Oel erhalten wird, welches man in kleinen wohlverschlossenen Gläsern vorsichtig aufbewahre.

Gelbliches, stark nach bitteren Mandeln riechendes Oel, schwerer als Wasser.

Oleum Amygdalarum dulcium.

Süssmandel-Oel.

Gröblich gestossene Mandeln werden in ein leinenes Tuch eingeschlagen und zwischen nicht erwärmten Pressplatten stark ausgepresst. Das erhaltene Oel werde nach dem Sedimentiren durch weisses Fliesspapier filtrirt, und in ausgetrockneten, wohlverschliessbaren Gläsern aufbewahrt.

Hellgelbes, klares, fast geruchloses, nicht trocknendes, in der Kälte nicht erstarrendes Oel, von sehr mildem Geschmacke.

Oleum animale crudum.

Rohes Thieröl.

Oleum Cornu Cervi.

Oleum animale rectificatum.

Rektifizirtes Thieröl.

Statt Oleum animale Dippelii.

Das rohe Thieröl werde aus einer Retorte im Sandbade bei gelinder Wärme so lange destillirt, als noch ein dünnes Oel übergeht. Dieses destillire man mit der vierfachen Gewichtsmenge Wassers noch einmal so weit, als das Uebergehende noch farblos erscheint. Das rektifizirte Oel werde vom Wasser abgenommen und in kleinen, ganz damit angefüllten und luftdicht verschlossenen Gläsern aufbewahrt.

Es sei klar, farblos oder nur schwach gelblich, sehr dünnflüssig und von starkem, eigenthümlichem Geruche.

Oleum Anisi.**Anisöl.**

Aus dem zerstoßenen Anis mit Wasser destillirt. Blassgelb, etwas dickflüssig, in der Kälte zu einer gelblichen, krystallinisch-blätterigen Masse erstarrend.

Oleum Aurantium florum.**Pomeranzenblüthen-Oel.**

Oleum Neroli. Oleum Naphae.

Citrus Aurantium L. — *Aurantiaceae.*

Dünnflüssig, klar, gelblich, von sehr angenehmem Geruche und gewürzhaft-bitterem Geschmacke; auf Papier erwärmt, darf es keinen Fettfleck hinterlassen.

Oleum Bergamottae.**Bergamottöl.**

Citrus Limetta Risso. — *Aurantiaceae.*

Oleum Cacao.**Kakaobutter.**

Butyrum Cacao.

Leicht geröstete, von der Schale befreite Kakaobohnen werden in einem erwärmten eisernen Mörser zu einer weichen Masse gleichförmig zerrieben, noch warm in ein leinenes Tuch geschlagen und zwischen erwärmten Platten ausgepresst. Das ge-

wonnene Fett werde im Wasserbade umgeschmolzen, an einem warmen Orte durch weisses Löschpapier filtrirt und, nachdem es in Blech- oder Porzellankapseln ausgegossen und erstarrt ist, in verschlossenen Gläsern aufbewahrt.

Gelblich-weiss, härter als Hammelstalg, von mildem Geschmacke und angenehmem Kakaogeruche.

Oleum Cajeputi.

Kajeputöl.

Melaleuca Cajeputi Roxb. — Myrtaceae.

Dünnflüssig, grünlich-gelblich, von durchdringendem kampherartigem Geruche und scharfem, später kühlendem gewürzhaftem Geschmacke; darf beim Zusammenreiben mit Jod nicht verpuffen.

Oleum Cajeputi rectificatum.

Rektifizirtes Kajeputöl.

Das käufliche Kajeputöl werde mit der sechsfachen Gewichtsmenge Wassers aus einer gläsernen Retorte so lange destillirt, als das übergende Oel noch farblos erscheint.

Es sei klar, fast farblos und vom Geruche und Geschmacke des käuflichen Oeles.

Oleum camphoratum.

Kampheröl.

Gepülverter Kampher, eine Drachme, werde bei mässiger Wärme aufgelöst in **Olivenoil**, sieben Drachmen.

Man bewahre es in einem verschlossenen Glase auf.

Oleum Carvi.***Kümmelöl.***

Es werde durch Destillation des zerstoßenen Kümmels mit der 6—8fachen Gewichtsmenge Wassers bereitet.

Blassgelbes, dünnflüssiges Oel.

Oleum Caryophyllorum.***Gewürznelken-Oel.***

Aus den zerstoßenen Gewürznelken durch Destillation mit Wasser und Kochsalz bereitet.

Etwas dickflüssig, in Wasser untersinkend, von blassgelber bis bräunlicher Farbe, reinem Geruche nach Gewürznelken und brennend-gewürzhaftem Geschmacke.

Oleum Chamomillae aethereum.***Aetherisches Kamillenöl.***

Es werde aus gemeinen Kamillenblumen wie **Oleum Carvi** bereitet und, vor Lichtzutritt geschützt, in Gläschen aufbewahrt.

Es sei dicklich, in der Kälte fast butterartig, von dunkelblauer Farbe und starkem Kamillengeruche.

Oleum Chamomillae infusum.***Durch Infusion bereitetes Kamillenöl.***

Klein geschnittene getrocknete Kamillen, drei Unzen, **Olivensöl**, ein Pfund,

werden in einem bedeckten Gefässe von Zinn- oder Steinzeug drei Stunden lang im Wasserbade digerirt, worauf man auspresse und filtrire.

Grüngelbes, schwach nach Kamillen riechendes Oel.

Oleum Cinnamomi sinensis.**Zimmtöl.**

Oleum Cassiae cinnamomeae. — *Zimstkassien-Oel.*
Cinnamomum aromaticum Nees v. Esenb. — *Laurineae.*

Gelblich, in der Kälte klar bleibend, in Wasser untersinkend, von starkem und reinem Zimmtgeruche und stechend-gewürzhaftem Geschmacke.

Oleum Citri.**Zitronenöl.**

Oleum de Cedro.

Citrus medica L. — *Aurantiaceae.*

Dünnflüssig, farblos oder blassgelb und von reinem, angenehmem Zitronengeruche.

Oleum Crotonis.**Krotonöl.**

Croton Tiglium L. — *Euphorbiaceae.*

Bräunlich-gelb, dicklich, von anfangs öligem, dann brennend-scharfem, lange anhaltendem Geschmacke.

Oleum Foeniculi.**Fenchelöl.**

Es werde aus **Fenchel** wie **Oleum Carvi** bereitet.

Fast farblos, in der Kälte blätterig-krystallinisch werdend.

Oleum Hyoscyami infusum.**Durch Infusion bereitetes Bilsenkraut-Oel.**

Es werde aus gut getrocknetem Bilsenkraute wie **Oleum Chamomillae infusum** bereitet.

Dunkel gelb-grünes, schwach bilsenkrautartig riechendes Oel.

Oleum Jecoris Aselli.**Stockfisch-Leberthran.****Oleum Gadi Morrhuæ.***Gadus Morrhua L. — Pisces, Malacopterygii.*

Das aus der fetten Leber ausgeschmolzene Oel, von dicklicher Konsistenz, ölgelber oder röthlich-gelber Farbe, fischthranartigem Geruche und ziemlich mildem Geschmacke; bei gewöhnlicher Temperatur ohne Trübung und Bodensatz.

Oleum Juniperi.**Wachholderöl.**

Es werde aus **Wachholderbeeren** wie **Oleum Carvi** bereitet.

Farblos oder schwach gelblich und dünnflüssig.

Oleum Lavandulae.**Lavendelöl.***Lavandula angustifolia Ehrh. — Labiatae.*

Dünnflüssig, blassgelb, von angenehmem reinem Lavendelgeruche; auf Fliesspapier getropfelt und mässig erwärmt, darf es keinen Geruch nach Terpentinöl von sich geben.

Oleum Lauri.**Lorbeeröl.***Laurus nobilis* L. — Laurineae.

Konsistenz körnig, butterähnlich, Farbe gelblich-grün, Geruch nach Lorbeeren.

Oleum Lini.**Leinöl.***Linum usitatissimum* L. — Lineae.**Oleum Macidis.****Muskatblüthen-Oel.***Myristica moschata* Thunb. — Myristiceae.

Gelblich, dünnflüssig und von reinem und starkem Muskatblüthengeruche.

Oleum Majoranae.**Majoranöl.**

Es werde durch Destillation des **mässig getrockneten und zerschnittenen Majorans** mit der achtfachen Menge Wassers bereitet.

Blassgelb, dünnflüssig und von starkem Majorangeruche.

Oleum Menthae crispae.**Krausemünzöl.**

Es werde aus **Krausemünze** wie **Oleum Menthae piperitae** dargestellt.

Dünnflüssig, gelblich, von starkem und reinem Krausemünzgeruche.

Oleum Menthae piperitae.**Pfeffermünzöl.**

Es werde entweder aus **zerschnittener frischer Pfeffermünze** mit der vierfachen, oder aus **getrockneter Pfeffermünze** mit der achtfachen Menge Wassers destillirt.

Dünnflüssig, farblos bis gelblich, von reinem und starkem Pfeffermünzgeruche und anfangs brennendem, dann kühlendem Geschmacke.

Oleum Nucistae expressum.**Muskatnussöl.**

Oleum Nucis moschatae.

Myristica moschata Thunb. — *Myristiceae.*

Konsistenz talgähnlich, Farbe bräunlich- und röthlich-gelb, Geruch angenehm nach Muskatnüssen, Geschmack ölig-gewürzhaft.

Oleum Olivarum.**Olivenöl.**

Olea europaea L. — *Oleinae.*

Zum innerlichen Gebrauche diene das reinste Olivenöl, nämlich das **Provençeröl** oder **Genueseröl** oder **Nizzaöl** des Handels.

Zum äusserlichen Gebrauche ist auch das **gemeine Baumöl** anzuwenden erlaubt.

Oleum Papaveris.**Mohnöl.***Papaver somniferum L. — Papaveraceae.***Oleum Petrae crudum.****Rohes Steinöl.**

Petroleum.

Dünnflüssig, von blassgelber oder röthlicher Farbe, etwas opalisirend, von eigenthümlichem, bituminösem, balsamischem Geruche und schärflichem Geschmacke, in der Kälte nicht gerinnend. Eine wässerige Jodkalium-Auflösung, damit geschüttelt, darf nicht gelb, oder auf Stärkekleister-Zusatz nicht blau gefärbt werden.

Oleum Petrae rectificatum.**Rektifizirtes Steinöl.**

Es werde aus dem rohen Steinöle wie das rektifizirte Kajeputöl bereitet.

Es sei farblos, dünnflüssig, sonst eben so rein wie das rohe Steinöl.

Oleum Ricini.**Ricinusöl.****Oleum Castoris seu Palmae Christi. — Kastoröl.***Ricinus communis L. — Euphorbiaceae.*

Dicklich, klar, blass-ölgelb, geruchlos, von mildem, kaum merklich schärflichem Geschmacke, mit seinem gleichen Volumen absoluten Alkohols vollkommen mischbar.

Oleum Rosarum.**Rosenöl.**

Rosa moschata Ait. u. a. Arten. — *Rosaceae*.

Dickflüssig, blassgelb, in der Kälte zu einer blätterig-krystallischen Masse erstarrend, von sehr lieblichem Rosengeruche. Ein Tropfen davon auf Papier erwärmt, darf keinen Fettfleck hinterlassen.

Oleum Rosmarini.**Rosmarinöl.**

Oleum Anthos.

Rosmarinus officinalis L. — *Labiatae*.

Dünnflüssig, blassgelblich, fast farblos und von angenehm kampherartigem, keineswegs terpentinartigem Geruche.

Oleum Rutae.**Rautenöl.**

Es werde aus dem **Gartenrauten-Kraute** wie **Oleum Majoranae** bereitet.

Dünnflüssig, gelblich bis grünlich-gelb, von reinem und starkem Gartenrautengeruche und bitterlich-gewürzhaftem Geschmacke.

Oleum Sabinæ.**Sadebaumöl.**

Es werde aus den **Sadebaumspitzen** wie **Oleum Majoranae** bereitet.

Es sei farblos oder schwach gelblich, dünnflüssig und besitze einen starken Sadebaumgeruch.

Oleum Sinapis aethereum.***Aetherisches Senföl.***

Schwarzer Senf werde gestossen und durch starkes Pressen soviel als möglich vom fetten Oele befreit. Der Rückstand werde gepülvert und mit kaltem Wasser zu dünnem Brei gemengt, welchen man in einem bedeckten Gefässe zwölf Stunden lang stehen lasse. Hierauf setze man dem Breie noch das sechsfache Gewicht des angewendeten Senfsamens Wasser hinzu und destillire aus einer verzinnten Destillirblase so lange, als noch ölhaltiges Wasser übergeht. Das vorsichtig vom Wasser befreite Oel bewahre in kleinen wohlverschlossenen Gläsern auf.

Dünnflüssiges, farbloses oder gelbliches Oel, schwerer als Wasser, von sehr starkem, reizendem Geruche und äusserst scharfem Geschmacke; in höchst rektifizirtem Weingeist in jedem Verhältniss leicht löslich.

Oleum Succini.***Bernsteinöl.*****Oleum Succini rectificatum.*****Rektifizirtes Bernsteinöl.***

Das bei der Bereitung der Bernsteinsäure gewonnene **rohe Bernsteinöl** werde auf dieselbe Weise wie das **Kajeputöl** rektifizirt und in einem wohlverschlossenen Glase aufbewahrt.

Farblos oder nur schwach gelblich, dünnflüssig, von spezifischem Geruche und balsamischem, bitterlich-scharfem Geschmacke.

Oleum Terebinthinae.***Terpentinöl.***

Von mehreren Pinusarten. — Coniferae, Abietinae.

Oleum Terebinthinae rectificatum.**Rektifizirtes Terpentinöl.**

Es werde aus dem **Terpentinöl** wie das **rektifizirte Kajeputöl** bereitet.

Es sei dünnflüssig, völlig klar und farblos.

Oleum Valerianae.**Baldrianöl.**

Es werde aus der **Baldrianwurzel** wie **Oleum Majoranae** bereitet.

Etwas dickflüssig, gelblich und von starkem Baldriangeruche.

Opium.**Opium.****Meconium.**

Papaver somniferum L. — Papaveraceae.

Es habe Pillenkonsistenz, auf dem frischen Schnitte eine hellbraune, keineswegs schwarz-braune Farbe, wachsartigen Glanz, einen starken, betäubenden Geruch und sehr bitteren, hintennach schärflichen Geschmack.

Es enthalte nicht über 50 Prozent in Wasser unauflöslicher Bestandtheile und gebe nicht unter 6 Prozent rohes Morphin, wenn man den konzentrirten wässerigen Auszug 24 Stunden lang mit einer entsprechenden Menge ätzender Ammoniakflüssigkeit in der Wärme stehen lässt.

Das Opium von Smyrna ist den übrigen Sorten vorzuziehen.

Opodeldoc.**Opodeldok.**

Balsamum Opodeldoc. Linimentum saponato-camphoratum.

Weisse Hausseife, zwei Unzen, 60 gr.

venetianische Seife, eine Unze, 30. "

werden, geschabt und gut getrocknet, nebst

Kampher, sechs Drachmen, 22,50

in einem gläsernen Kolben im Wasserbade unter öfterem Umschütteln aufgelöst in

höchstrektifizirtem Weingeist, zweiunddreissig Unzen. 960 gr.

Zu der noch warm durch einen bedeckten Trichter filtrirten Auflösung setze man hinzu

Rosmarinöl, zwei Drachmen, 7,50

Aetzammoniakflüssigkeit, zwei Unzen, 60.

worauf man sie in die Gläser von der bekannten Form ausgiesse und darin, gut verschlossen, in der Kälte zur Gallerte gestehen lasse.

Durchscheinende, opalisirende, gallertartige Masse, von aromatisch-ammoniakalischem Geruche.

Ossa usta alba.**Weissgebrannte Knochen.****Oxymel Scillae.****Meerzwiebel-Sauerhonig.**

Er werde wie **Oxymel simplex** aus

Meerzwiebel-Essig, einem Pfunde,

und

gereinigtem Honig, zwei Pfunden,

bereitet.

Er sei klar und gelb-braun.

Oxymel simplex.**Sauerhonig.**

Rohes Essig, zwei Pfunde,
werde gemischt mit
gereinigtem Honig, vier Pfunden,
und im Dampfbade unter beständigem Umrühren zur Syrupsdicke
eingedampft. Man kolire und bewahre den Sauerhonig nach dem
Erkalten an einem kühlen Orte auf.

Er sei klar, gelb-braun, nicht brenzlich.

Passulae majores.**Grosse Rosinen.**

Uvae passae. Zibebae.

Vitis vinifera L. — Ampelideae.

Passulae minores.**Kleine Rosinen.**

Uvae corinthiacae. — Korinthen.

Vitis vinifera β apyrena L. — Ampelideae.

Pasta Glycyrrhizae.**Süßholzpaste.**

Pasta Liquiritiae.

Gereinigter Süßholzsafte, drei Unzen,
werde aufgelöst in

Wasser, neun Unzen.