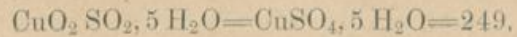


† 136. Cuprum sulfuricum.

**Kénsavas réz. Kékgálicz. Rézgálicz.**



Ferde hasábalakú, kékszinű kristályokból áll. A levegőn kissé elmállik; 3:5 súlyrész hideg, egy súlyrész forró vízben oldható.

Vizes oldatából a chlórberyum fehér, sósavban oldhatatlan csapadékot választ le. Főlöslleges ammoniával tökéletesen átlátszó, sötétkék színű folyadék keletkezik.

Ha a vizes oldatot kénhydrogén gázzal telíted, a csapadékról leszűrt folyadéknak a beszáritáskor semmi maradékot sem szabad hagynia.

*Egyes adagja legföljebb 0.15 gramm.*

*Napi adagja legföljebb 0.50 gramm.*

137. Decoctum Zittmanni fortius.

**Zittmann erősebb főzete. Összetett erősebb szárcsagyökér-főzet.**

Végy: Szárcsagyökeret

*négyszáznyolcvan grammot 480*

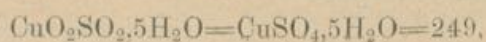
Lepárolt vizet

*huszonnégyezer grammot 24000*

Áztasd huszonnégy óráig, azután adj hozzá vászonzacskóba kötött

† 136. Cuprum sulfuricum.

**Cupri sulfas.**



Crystalla rhomboideo-prismatica caerulea, aere parum fatiscientia, in partibus 3·5 aquae frigidae et una fervidae solubilia.

E solutione aquosa baryum chloratum praecipitatum album in acido hydrochlorico insolubile secernit. Amonia superabundante liquor perfecta limpidus intense caeruleus exoritur.

Solutionem aquosam cum gaso hydrogenii sulfurati saturando, liquor a praecipitato defiltratus et insiccatus nullum residuum praebet.

*Dosis maxima singula: ʒ 15.*

*Dosis maxima pro die: ʒ 50.*

137. Decoctum Zittmanni fortius.

Rp. **Radicis sassaparillae**

*grammata quadringenta octuaginta 480*

**Aquae destillatae**

*grammata viginti quatuor millia 24000*

Macera per horas viginti quatuor, dein additis in sacculo linteo ligatis;

<b>Cukorport</b>		
<b>Timsóport</b>		
mindegyikből	<i>huszonnyolcz grammot</i>	<b>28</b>
<b>Kalomelport</b>		
	<i>tizenhat grammot</i>	<b>16</b>
<b>Czinóberport</b>	<i>négy grammot</i>	<b>4</b>
Főzd	<i>nyolcezer grammnyi</i>	<b>8000</b>
maradványra.		

A főzés vége felé adj hozzá:

<b>Szétzúzott ánizsgyümölcsöt</b>		
<b>Szétzúzott édes köménygyümölcsöt</b>		
mindegyikből	<i>tizenhat grammot</i>	<b>16</b>
<b>Szennalevelet</b>	<i>százhusz grammot</i>	<b>120</b>
<b>Édesgyökeret</b>	<i>negyvennyolcz grammot</i>	<b>48</b>
Sajtold ki és gyapjuszöveten szüred át. A		
	<i>nyolcezer grammnyi</i>	<b>8000</b>
szüredéket oszd szét nyolcz üvegbe és jelöld:		

„Erősebb főzet.“

### 138. Decoctum Zittmanni mitius.

**Zittmann gyöngébb főzete. Összetett gyöngébb szárcsagyökér-főzet.**

Végy: Szárcsagyökeret		
	<i>kétszáznegyven grammot</i>	<b>240</b>
az erősebb főzet készítésénél hátramaradt elemekkel együtt főzd		
<b>Lepárolt vízben</b>		
	<i>huszonnégyezer grammban</i>	<b>24000</b>

<b>Pulveris sacchari</b>	
„ <b>aluminis erudi</b>	
<i>aa grammatibus viginti octo</i>	28
„ <b>calomelanos</b>	
<i>grammatibus sedecim</i>	16
„ <b>cinnabaris</b>	
<i>grammatibus quatuor</i>	4
Coque ad remanentiam	
<i>grammatum octomillium</i>	8000
sub fine coctionis addendo:	
<b>Fructuum anisi cont.</b>	
„ <b>foeniculi cont.</b>	
<i>aa grammata sedecim</i>	16
<b>Foliorum sennae</b>	
<i>grammata centum viginti</i>	120
<b>Radicis liquiritiae</b>	
<i>grammata quadraginta octo</i>	48
Exprime et per pannum cola	
Colaturam	<i>grammatum octo millium</i> 8000
distribue in lagenas octo et signa:	
<b>„Decoctum fortius.“</b>	

### 138. Decoctum Zittmanni mitius.

Rp. <b>Radicis sassaparillae</b>	
<i>grammata ducenta quadraginta</i>	240
cum speciebus a decocto fortiori residuis coque cum:	
<b>Aquae destillatae</b>	
<i>grammatibus vigintiquatuor millibus</i>	24000

*nyolcezer grammnyi* 8000

maradványra.

A főzés vége felé adj hozzá:

**Összemetélt cziromhéjat**

**Összetört kászia fahéjat**

**Összetört kardamom magvakat**

**Édesgyökeret**

mindegyikből *tizenhat grammot* 16

Sajtold ki és gyapjuszöveten szüрд át. A

*nyolcezer grammnyi* 8000

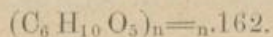
szüredéket oszd szét nyolcz üvegbe és jelöld:

**>Gyöngébb főzet.<**

Az orvos tetszésére van bizva, hogy az erősebb vagy gyöngébb főzet egész szüredékét 8000 grammot, ennek felét 4000 grammot, annak  $\frac{1}{4}$ -dét 2000 grammot, annyi adagban rendelje, a mennyit jónak lát.

### 139. Dextrinum.

**Keményítő-mézga.**



Szintelen vagy kissé sárgás, átlátszó, nem kristályos darabkák. Vizben könnyen és tökéletesen oldódik s ragadós folyadékká válik.

A vizes oldat semleges hatású; erős borszeszszel elegyítve csapadékot ad; higitott jóoldattól borvörös színű lesz.

Nátriumhydroxyddal és ferricyánkálium-oldattal főzve, az oldat ne szintelenedjék el. Kilenczven száza-

ad remanentiam *grammatum octo millium* 8000

Sub fine coctionis addendo:

**Corticis citri conscissi**

**Corticis cassiae cinnamom. cont.**

**Semin cardamomi cont.**

**Radicis liquiritiae** *aa grammata sedecim* 16

Exprime et per pannum cola

Colaturam *grammatum octomillium* 8000

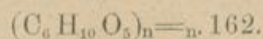
distribue in lagenas octo et signa:

**„Decoctum mitius.“**

Decocti fortioris vel mitioris colaturam integram  $\frac{1}{2}$  *grammatum octo millium* €, vel ejus medietatem  $\frac{1}{2}$  *grammatum quatuor millium* €, aut ejus partem quartam  $\frac{1}{4}$  *grammatum duorum millium* €, ad libitum *intot quot* doses distribuendam praescribere, libero patet medici arbitrio.

### 139. Dextrinum.

#### Gummi dextrinum.



Frustula coloris expertia vel parum flavescentia, diaphana, non crystallina. In aqua facile et perfecte solvitur praebens liquorem glutinosum.

Solutio aquosa est reactionis neutrius, spiritu concentrato mixta praecipitatum dat; cum solutione jodi diluta colorem vini rubri induit.

lékos borszesz semmit se oldjon föl a dextrinből. Elégetve ne hagyjon maradékot hátra.

### † 140. Digitalis.

#### Gyüszünke.

**Piros gyüszünke, két éves növény. Közép-Európa nyugati részein, nemkülönben Dél-Németország és Csehország hegységein, főleg a Schwarzwaldon és a Harz hegységen vadon tenyészik, kertekben nálunk is gyakran tenyésztetik. Alakosak.**

A **levelek** a vadon tenyésző virágzó növényről szedessenek, hosszas-tojásdadok vagy petéded-lándzsaalakúak, hullámos szélűek, az alsók szárnyas nyélczéűek, a középsők rövid nyélczések, a felsők ülők; felső felületük halaványzöld, molyhos, alsó felületük szőrös, a kiálló hálózatos reczét képező erektől érdes. Igen keserű ízűek, szagtalanok.

Árnyékban száríttassanak, fénytől óvott helyeken tartassanak s évenként újjíttassanak meg.

A tenyésztett növény kevésbé keserű, kissé szőrös, vagy éppen sima levelei ne használtassanak.

*Egyes adagja legföljebb 0·20 gramm.*

*Napi adagja legföljebb 1·00 gramm.*

### 141. Elaeosacchara.

#### Olajczukrok.

Végy: <b>Czukorport</b>	<i>két grammot</i>	<b>2</b>
<b>Illó olajat</b>	<i>egy cseppet</i>	<b>1</b>
Dörzsölés által elegyítsd.		