

375. Rosa.

Rózsa. Rózsaszirmok.

Százlevelű rózsza, keleten honos, nálunk nagy kiterjedésben tenyésztett cserje. Rózsafélék.

Virágzás alatt lemetszett virágok gyorsan megszárított, halavány-veres, kellemes szagú szirmai.

376. Rosmarinus.

Rozmarin.

Orvosi rozmarin, déli Európában honos, nálunk nem ritkán kertekben tenyésztett cserje. Ajakosak.

A rozmarin-levelek merevek, vonalszerűek, ránczosak, mirigyesek, visszahajlott szélűek, alant fehér-taplósak, kiálló bordásak, illatos szagúak, hevenyen terpentinízűek.

† 377. Sabadilla.

Sabadilla-magvak.

Schoenocaulon officinale A. Gray, a mexikói Andeseken honos és tenyésztett növény. Melanthiumfélék.

A magvak hosszasak, összenyomottak, meggörbültek, hegyesek, ránczosak, fénylők, barnás-feketék, belül fehérek, 6—9 mm. hosszúak, rágva a nyelvet felette csípi, poruk heves tüszentést okoz.

375. Rosa.

Rosa centifolia, frutex orientalis, apud nos frequentissime cultus. Rosaceae Juss.

Petala florum sub anthesi resectorum celeriter siccata, pallide subrubra, odoris amoeni.

376. Rosmarinus.

Rosmarinus officinalis Linn., frutex in Europa australi indigenus, apud nos in hortis non raro cultus. Labiatae Juss.

Folia (folia anthos) rigida, linearia, rugosa, glandulosa, subtus albo-tomentosa, nervo prominente, odoris aromatici, recente saporis terebinthacei.

† 377. Sabadilla.

Schoenocaulon officinale A. Gray, planta in Andibus mexicanis spontanea et culta. Melanthaceae R. Brown.

Semina oblonga, compressa, curvata, acuta, rugosa, nitida, fusco-nigra, intus albida, sex usque novem millimetra longa, masticata acerrimam eliciunt sensationem linguae, pulverata vehementissimum sternutamentum excitantia.

† 378. Sabina.

Szabina-galyak.

Nehéz-szagú boróka, Közép-Európa havasain honos, nem ritkán tenyésztett cserje. Fenyőfélék.

Fiatalabb **galyak esúcsai**, tömötten összeállók, felettébb apró, merev, dülényalakú, sötétzöld, fénylő, hátukon mirigyes, négy sorjában cserépfedészerűleg odasimuló levelekkel, melyek az idősebb galyakon hosszabbak, elálló, hegyesek, de nem szúrósak. A galyak sajátságos nehéz szagúak, gyántás, keserű, balsamos ízűek.

A virginiai borókától, melylyel néha összetévesztik, annak gyengébb szaga, szétállóbb galyai és szúrós levelei által megkülönböztethető.

A tenyésztett növényt is használhatni. A galyak egy éven túl ne, s óvatosan tartassanak.

Egyes adagja legföljebb 1'00 gramm.

Napi adagja legföljebb 2'00 gramm.

379. Saccharum.

Czukor.

Kereskedésbeli igen ismert gyártmány. Választassék ki a legfehérebb, száraz, tömött, kemény, a levegőn változatlan, fénylő, kristályos törésű, igen kicsiny, tömötten összetapadt jegeczekből álló, szagtalan, édes ízű.

† 378. Sabina.

Sabina officinalis Garcke, frutex in Alpibus Europae mediae indigenus, non raro cultus. Coniferae Juss.

Summitates juniores, dense coarctatae, foliis minimis rigidis, rhombeis, atris viridibus, nitidis, in dorso glandula instructis, quadrifariam inbricatis, adultioribus longioribus, patulis, acutis, sed non pungentibus.

Summitates sunt odoris peculiaris gravis, saporis resinoso-amari, balsamici.

Odore debiliore et ramulis magis patulis discernuntur sabinae virginianae Berg, quibuscum hinc inde confunduntur.

Plantam cultam adhibere licet. Ramuli ne ultra annum praesto sint et caute servantur.

Dosis maxima singula: 1·00.

Dosis maxima pro die: 2·00.

379. Saccharum.

Praeparatum venale notissimum. Eligatur albissimum, siccum, compactum, durum, in aëre immutabile, fractura crystallina nitente, crystallulis minimis dense connatis compositum, odoris nullius, saporis dulcis.

Saccharum cum pondere dimidio aquae commixtum sine ullo residuo syrupum efficiat et coloris et

Felényi súlyú vízzel keverve szín és szagtalan, tisztán édes ízű, üledék nélküli szörp keletkezzék, mely borszeszszel minden arányban tisztán keverhető legyen. A cukor vizes vagy borszeszes oldata a kémelő papiros színét meg ne változtassa.

Öt százalékos vizes oldata ezüst-nitrát és bárium-nitráttal kezelve alig zavarosodjék meg, oxalsavas ammoniak-oldat hozzáadására azonnal ne zavarosodjék meg.

Híg vizes oldatához néhány csepp nátrium-hydroxyd oldatot adva és az oldatot felforralva, az kihülés után legföljebb sárga színű legyen.

380. Saccharum lactis.

Tejczukor.

Tehéntejből készült, kemény, fehér, nem fénylő, négylapú rhombos oszlopalakú jegecekből álló, szagtalan, édeses ízű, átlátszó tömegeket képez, melyek 7 rész hideg, 1:2 rész forró vízben oldhatók, borszeszben oldhatlanok.

Az avas szagú és sárga színű tejczukor vettessék el.

381. Sal thermarum Carolinarum.

Karlsbadi só.

Árúbeli só, mely a karlsbadi hévferrás vizének elpárolása által nyeretik.

odoris expertem, saporis pure dulcis, qui quavis proportionem cum spiritu misceri possit. Solutiones sacchari aquosae aut spirituosae chartam exploratoriam ne mutant.

Solutio aquosa (1: 20) argento nitrico aut baryo nitrico vix turbetur et addita solutione ammonii oxalici illico ne turbetur.

Solutioni tenui additis nonnullis guttis solutionis natrii hydrooxydati, solutio ebullita et refrigerata ad summum flava sit.

380. Saccharum lactis.

Ex sero lactis vaccini paratum, prostat in massis duris, albis, non nitentibus, e crystallis prismaticis quadriplanis rhomboëdricis constantibus, odoris expertibus, saporis subdulcis, diaphanis, in aquae frigidae partibus septem, in fervidae 1:2 solubilis, in spiritu insolubilis.

Saccharum lactis odoris rancidi et coloris flavi rejiciatur.

381. Sal thermarum Carolinarum.

Sal venalis, evaporatione thermarum Carolinarum paratus.

382. Salep.

Salep-gumók.

Különböző kosborfajok, Európában és Ázsiában tenyésznek.

Többé-kevésbé gömbölyded, vagy hosszás, ritkán tenyérszerű, 1—2·5 centim. hosszú, félig áttetsző, kemény, szaruszerű, ránczos, érdes, szennyes fehér vagy fehéres barnás színű, szagtalan, porrá törve vízzel mézgás oldatot képező **gumók**.

A porrá tört gumókból egy rész ötven rész vízzel forraltatván, kocsonyát képezzen.

Vigyázz, nehogy kikirics-hagymák legyenek közé keverve, melyek vízzel kezelve kocsonyát nem képeznek.

383. Salvia.

Zsálya.

Orvosi zsálya, déli Európában honos, nálunk tenyésztetik.

Ajakosak.

Nyélczés, hosszás-tojásdad vagy lándzsaalakú, ránczos, erezetes, csipkés, taplós, illatos szagú, keserű, fűszeres ízű **levelek**, alsó felületükön olajos mirigyekkel.

A növény virágzása előtt szedessenek.

384. Sambucus.

Bodza.

Gyepű-bodza, nálunk igen közönséges fa. Lonczfélék.

Sokszorosán elágazó, ötsugaras, sokvirágú, fehéres-sárgás, sajátos szagú **terebrvirágzat**.

382. Salep.

Species variae generum orchidearum Juss. Plantae in Europa Asiaque crescentes.

Tubera plus minusve globosa vel oblonga, rarius palmata, unum usque duo et dimidium centimetra longa, subdiaphana, soliditate cornea, rugosa, aspera, colore sordide albo vel albido subfusco, inodora, pulverata cum aqua mucilaginem praebentia.

Gramma unum pulveris tuberorum cum grammatibus quinquaginta aquae bullientis praebent gelatinam. Cave ne bulbi colchici immixti sunt, qui cum aqua tractati gelatinam non largiuntur.

383. Salvia.

Salvia officinalis Linn., in Europa meridionali indigena, apud nos culta. Labiatae Juss.

Folia petiolata, oblongo-ovata vel lanceolata, rugosa, venosa, crenulata, tomentosa, odoris aromatici, saporis amari aromatici, superficie infera glandulis oleosis praedita.

Colligenda ante quam planta florescit.

384. Sambucus.

Sambucus nigra Linn., arbor apud nos notissima. Caprifoliaceae Juss.

Cymae multipliciter ramosae, quinqueradiatae, multiflorae, ex albo luteolae, odore peculiari, corollis

A párta kerékalakú, ötlebenyű, rövid-csőves, ötporodájú, a kehely ötfogú. — Száraz időben, mindjárt a kinyílás után szedessék és szárítassék meg.

A **bogyók** gömbölyded csontárok, borsónyiak, tetejükön kicsiny kehelylyel, kívül feketés ibolyaszínűek, frissében biborszínű nedvűek, 2—3 magvúak, sajátságos szagúak, édeses kellemes ízűek.

† 385. Santoninum.

Santonin.



Szintelen, hasábalakú vagy pikkelyes kristályokból áll. Világosságon megsárgul; hevítve 170^o-on megolvad. Fajsúlya 1:22. 5000 súlyrész hideg és 250 súlyrész forró vízben, 44 súlyrész hideg és 3 súlyrész forró borszeszben, 72 súlyrész aetherben és 4 súlyrész chloroformban oldódik.

A borszeszes oldat tömény nátriumcarbonát-oldattal főzve, szép biborszínűvé válik, majd csakhamar megsárgul és végre elszintelenedik.

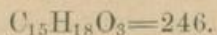
0.3 gramm santonin 3.0 gramm chloroformmal összerázva, könnyen és tökéletesen föloldódik. Ha ugyanannyi santonint porradörzsölve leöntesz 5 köbcentimeter vízzel, a melyet előbb 4—5 csepp ecetsavval elegyítettél, s aztán enyhén megmelegítve és gyakran összerázva, fél óra múlva átszűröd a folyadékot, sem csersavval, sem pikrinsavoldattal nem szabad csapadékot adnia. Tömény kénsavval összedörzsölve,

rotatis, quinquelobis, breve tubulatis, pentandris, calyce quinquedentato.

Colligendi flores tempestate sicca statim post apertionem et siccandi.

Baccae sistunt drupas subglobosas, pisi magnitudinis, calyce minuto coronatas, extus coloris e violaceo nigri, recentes succo purpureo repletas, duo usque tripyrenas, odoris peculiaris, saporis grate subdulcis.

† 385. Santoninum.



Crystalla coloris expertia prismatica aut squamosa. Luce flavescit; ad 170° fervefactum liquescit. Pondus specificum 1.22. Solvitur in partibus 5000 aquae frigidae et 250 fervidae; 44 spiritus frigidi et 3 fervidi; 72 aetheris et 4 chloroformii.

Solutio spirituosa, solutione concentrata natrii carbonici cocta, colorem pulcherrime purpureum induit, tum cito flavescit et ad finem decoloratur.

Grammata 0.3 santonini, grammatibus 3.0 chloroformii conquassata facile et plane solvantur. Quantitatem aequalem santonini in pulverem redacti, centimetris cubicis 5 aquae, prius 4—5 guttis acidi acetici mixtae, miscendo, dein lene calefaciendo et saepius agitando, liquor media hora filtratus nec tannino, nec solutione acidi picrici praecipitatum praebeat. Acido sulfurico concentrato contritum absque colore solva-

szintelenül oldódjék föl benne. Platinalemezen hevítve, maradék nélkül égjen el.

Fekete üvegben és óvatosan tartsd.

Egyes adagja legföljebb 0.10 gramm.

Napi adagja legföljebb 0.30 gramm.

386. Sapo albissimus droguistarum.

Kereskedésbeli legfehérebb szappan.

Kívül és belül tiszta fehér, kemény; avas szagú épen ne legyen.

Hatszoros mennyiségű hígított szeszben hevítés közben feloldva, majd ismét lehűtve, kocsonyaszerű anyagot adjon.

Nedves helyen tartsd.

387. Sapo kalinus albus.

Fehér káli-szappan.

Végy: **Lepárolt vizet** száz grammot 100

Vizfürdőn melegítsd porcellán csészében, azután oldj fel benne

Káliumhydroxydból

negyven grammot 40

s adj hozzá apránként

Sesam-olajat kétszáz grammot 200

A folytonos kavarás közben megkezdődött szappanosodáskor elegyíts hozzá

Tömény szeszt nyolczvan grammot 80

tur. Supra lamina platinea fervefactum absque residuo comburat.

Serva in vitro nigro et caute.

Dosis maxima singula 0·10.

Dosis maxima pro die 0·30.

386. Sapo albissimus droguistarum.

Sit externe et interne albissimus, durus, odoris minime rancidi.

In spiritus diluti sextupla quantitate calide solutus, praebeat refrigeratus massam gelatiniformem.

Serva loco humido.

387. Sapo kalinus albus.

Sapo mollis albus.

Rp. **Aquae destillatae** *grammata centum* 100
calefiant in patina porcellanea in balneo aquae. Dein solve:

Kalii hydrooxydati
grammata quadraginta 40

et adde sensim:

Olei sesami *grammata ducenta* 200

Saponificatione, sub agitatione continua, inchoante, admisce:

Spiritus concentrati
grammata octuaginta 80

Az így nyert szappant párold be
háromszáz gramm **300**
súlyra s kavarás közben lehűtve, tartsd el, még pedig
nedves helyen.

Kenőcsszerű, fehér vagy kissé sárgás színű, szagtalan, meleg vízben és szeszben lúgos hatással oldódó tömeget képez. A vizes oldat semmi olajfölsőleget se válasszon ki.

388. Sapo kalinus venalis.

Árubeli káli-szappan.

Lágy, áttetsző, szennyes-barna, sajátos kellemtelen szagú, vízben és szeszben oldható tömeg legyen. Levegőn állva nem keményedik meg.

Papíroson zsíros foltot ne hagyjon hátra.

E szappan csak akkor szolgáltatassék ki, ha határozottan »**Sapo kalinus venalis**« rendeltetik.

389. Sapo medicinalis.

Orvosi szappan. Mandola-szappan.

Vég: 1:35 fajsúlyú maró nátronlúgból
száz grammot **100**

Vizfürdőben, gyöngye hevítés után adj hozzá

Édes mandola-olajat kétszáz grammot **200**

Elszappanosodás után hagyd kihűlni folytonos kavarás mellett, míg az egynemű tömeg sűrűsödni kezd,

Saponem inde enatum evapora ad pondus
grammatum trecentorum **300**
et sub agitatione refrigeratum serva, et quidem loco
humido.

Sistit massam unguentinosam, albam, vel parum
flavescentem, odoris expertem, in aqua calida et spi-
ritu, reactione alcalina solubilem. Solutio aquosa nec
minime oleum superfluum secernet.

388. Sapo kalinus venalis.

Sit massa mollis, pellucida, sordide fusca, odoris
peculiaris ingrati, in aqua et in spiritu solubilis.

Aëri expositum non indurescit. Chartae maculam
pinguem non impartitur.

Sapo hic solummodo tunc dispensetur si decise
>**Sapo kalinus venalis**< praescribitur.

389. Sapo medicinalis.

Sapo amygdalinus.

Rp. **Natrii hydrooxydati soluti p. s. 1·35**
grammata centum **100**

In balneo aquae leniter calefactis admisce:

Olei amygdalarum dulcium
grammata ducenta **200**

Saponificatione peracta, refrigerent sub agitatione
continua, donec massa homogœnea spissescere incipit,

ekkor öntsd ki papírtokba és a mérsékelt meleg helyen való kiszáritás után tartsd el.

Fehér, kemény, enyhén lúgos ízű, vízben és szeszen teljesen oldékony legyen.

390. Sapo picis.

Kátrány-szappan.

Végy: Legfehérebb szappanport

hatvan grammot 60

Glycerint

Tömény szeszt

mindegyikből *huszonöt grammot* 25

Oldd fel gyöngé hönél kavarással melletts és adj hozzá

Fakátrányt *tizenöt grammot* 15

Maró nátronlúgot, 1·35 fajsúlyút

nyolcz grammot 8

Kelló elegyítés és félkihülés után öntsd ki papírtokba.

391. Sapo sulfuratus.

Kén-szappan.

Végy: Legfehérebb szappanport

hatvan grammot 60

Glycerint

Tömény szeszt

mindegyikből *huszonöt grammot* 25

Gyöngé hönél kavarással melletts eszközts feloldás és fél kihülés után adj hozzá

dein in capsulas chartaceas effusam et loco temperato siccata serva.

Sit albus, durus, saporis alcalini mitis, in aqua et spiritu omnino solubilis.

390. Sapo picis.

Rp. Pulveris saponis albissimi	<i>grammata sexaginta</i>	60
Glycerini		
Spiritus concentrati	<i>aa grammata viginti quinque</i>	25
Sub agitatione leni calore solutis adde:		
Picis liquidæ	<i>grammata quindecim</i>	15
Natrii hydroxydati soluti p. s. 1·35	<i>grammata octo</i>	8

Intime mixta et semirefrigerata effunde in capsulam chartaceam.

391. Sapo sulfuratus.

Rp. Pulveris saponis albissimi	<i>grammata sexaginta</i>	60
Glycerini		
Spiritus concentrati	<i>aa grammata viginti quinque</i>	25

Sub agitatione leni calore solutis et semirefrigeratis, admisce:

Lecsapott ként	<i>tizenöt grammot</i>	15
Narancshéj-olajat		
Czitromhéj-olajat		
	<i>mindegyikből fél grammot</i>	0·50

Azután öntsd ki papírtokba.

392. Sapo venetus.

Velencei szappan. Faolajból készült szappan.

Faolajjal készül, fehér, kemény; ne legyen avas, hígított szeszben oldatik.

393. Sarsaparilla.

Szárcsagyökér. Római gyökér.

Különböző tukmafajok, forróövi Amerikában tenyésznek. Tukmafélek.

Igen hosszú, hengeres, csíkos vagy gyengén barázdás, kívül szürkés-barna vagy barnás-vere, tollszárvastagságú, el nem ágazó, nyálkás, később csipős ízű mellégyökerek, u. n. **hondurasi szárcsagyökér.** Harántmetszetben széles, fehér, keményítődús középső kéreg, keskenyebb fagyűrű és ugyancsak széles bélállomány látható.

A gyöktörzs ne használtassék.

Sulfuris praecipitati

grammata quindecim 15

Olei aurantium corticum

„ citri *aa gramma dimidium* 0,50

dein effunde in capsulam chartaceam.

392. Sapo venetus.

Ex oleo olivarum paratus, sit albus, durus, odoris minime rancidi, in spiritu diluto solubilis.

393. Sarsaparilla.

Smilacis diversae species in America tropica crescentes. Smilacineae R. Brown.

Radices longissimae, quibus nomen est **honduras-sarsaparilla**, cylindricae, striatae vel sulcatae, extus e griseo fuscae vel e fusco rubrae, calamum crassae, non ramosae, saporis mucilaginosi, dein acris.

In sectione transversa, mesophloeum latum, album, amylo abundans, annulum ligni angustum et medulla lata apparent.

Cormus est rejiciendus.

† 394. *Scilla*.

Tengeri hagyma.

Scilla maritima Linn., Europa középtengeri partvidékein tenyészik. Asphodeleák. A veres hagymájú féleség.

A körülbelül nagy ökölnyi, tojásdad-hasas **hagymának** közepetti tömött lepénye körül fedélszerűleg elhelyezett középső **pikkelyei** használtassanak, melyek veresek, alapjukon szaruszerűek, bemetszve könnyezésre fakasztó szagot árasztanak, ízük csípős, később keserű; nedvük a bőrt megveresíti.

A barna, szívós, nedves és penészes pikkelyek vetessenek vissza.

† 395. *Scilla siccata*.

Száritott tengeri hagyma.

Végy: **Friss tengeri hagyma-lemezeket**
kétezer grammot 2000

Hosszas, vékony szeletekre metélve szárítsd ki Cels. szerinti 50° hőmérséknél.

Az így nyert maradvány leszen körülbelül
kétszáz gramm 200

Jól zárt üvegedényben, száraz helyen tartandó.

Egyes adagja legföljebb 0.20 gramm.

Napi adagja legföljebb 1.00 gramm.

† 394. Scilla.

Scilla maritima Linn., planta in litoribus Europae mediterraneae frequens. Varietas cum bulbo rubro. *Asphodeleae*.

Adhibeantur **tunicae intermediae bulbi** circa pugni majoris, ovato-ventricosi, placentam centralem solidam ambientes, imbricatae, rubrae, basi cornuosae, incisione auram acrem lacrymas elicientem spargentes, saporis acris, demum amari. Succus tunicarum bulbi cuti illinitus eam rubefacit.

Squamae fuscae, tenaces, humidae et mucidae rejiciantur.

† 395. Scilla siccata.

Bulbus scillae siccatus.

Rp. **Squammarum bulbi scillae maritimae recentis**

grammata duo millia 2000

Longitudinaliter et tenue scissae exsiccentur in temperatura 50° Celsii.

Productum erit circa

grammatum ducentorum 200

Servetur in vase rite clauso, loco sicco.

Dosis maxima singula: 0.20.

Dosis maxima pro die: 1.00.

396. *Sebum ovile.*

Juhfaggyú.

A közönséges juh (*ovis aries* Linn.) a kérődző páros újjúak (*artiodactyla ruminantia*) rendjébe és az ürszarvúak (*cavicornia*) családjába tartozó emlős állatnak csepleze és bélfodrából, valamint a vesék tájáról nyert, frissében fehér, szilárd, körülbelül 47 C^o-nál megolvadó, 0.940—0.960 fajsúlyú, sajátos ízű és szagú **zsiradék**, mely 80 rész forró borszeszben feloldódik.

Egyenlő mennyiségű borszesszel forralva és összerázva, a borszesz savi kémhatást ne mutasson; hatszoros mennyiségű benzinnel összerázva és vízfürdőn 40^o-ra melegítve, színtelen oldat keletkezzék.

Avas szagú ne legyen.

† 397. *Secale cornutum.*

Anyarozs.

***Claviceps purpurea* Tulasne**, egy évi vagy két éves gomba, mely a fűféléken, különösen a rozson tenyészik. **Szemcsegombák.**

Meddő gomba-telep, harmadfél centim. hosszú, három millimeter vastag, tompa háromszögletű, legtöbbször meghajlott, mindkét végén vagy csak felül megvékonyodott, hárombarázdás, feketés ibolya-, gyakran szilva-színű, belül halaványbarnás vagy szennyes-fehér, csúcsán sokszor toldalékkal (sipka) ellátott; undorító, kevéssé csípős ízű, gombaszagú.

396. Sebum ovile.

Pinguedo recens, alba, solida, calore circiter 47° liquescens, ponderis specifici 0·940 ad 0·960, saporis et odoris specialis, in partibus octoginta spiritus solubilis, ex omento, mesenteriis et regione renum ovis arietis Linn., animalis mammalis (ordo: artiodactyla ruminantia; familia: cavicornia) desumpta.

Pars una sebi cum parte aequali spiritus calefacta et conquassata spiritus reactionem acidam ne praebeat. Sebum cum quantitate sextuplici benzini conquassatum et in balneo aquae calefactum calore 40° solutio incolor efficitur.

Ne sit rancidum.

† 397. Secale cornutum.

Claviceps purpurea Tulasne, fungus annuus vel biennis, in floribus gramineis, praesertim secalis cerealis Linn. crescens. **Pyrenomycetes** Fries.

Stromata sterilia duo et dimidium centimetra longa, tria millimetra crassa, obtuse trigona, plerumque subcurvata, utrinque vel sursum attenuata, trisulca, coloris atro-violacei, saepe pruinosa, intus pallidiora, subfusca vel sordide albida, in apice plerumque appendice (calyptra) oblecta; saporis nauseosi modice acris, odoris fungos redolentis.

Csak a rozskalászokról derült időben szedessék; megszáritva jól zárt üvegben tartassék, évente újíttassék meg.

A szüette vagy avas vettessék vissza.

Egyes adag legföljebb 100 gramm.

Napi adagja legföljebb 300 gramm.

398. Senega.

Szenega.

Polygala senega Linn., élő növény, Észak-Amerika mérsékelt vidékein honos. Csészeszárnyfélék.

Hengerded, alapján a számos szármagadványoktól göcsös, vége felé lassankint megvékonyodó, kissé hajladozó, gyéren elágazó, sárgás vagy szürkés-barna színű **gyökér**, mely az egyik oldalán domború göcsös, a másik oldalán homorú, hol a kéreg erős bordaként kiemelkedik.

Harántmetszetben nézve a domború oldalon a középső kéreg, a homorú oldalon a hánccs és a fa van túlnyomóan kifejlődve, mely utóbbi a domború oldal felé kimetszett vagy lapos.

A gyökér majdnem szagtalan, eleinte kellemetlen savanyús ízü, később csípős s a torkot karczolja.

Secale cornutum solum e spicis secalis cerealis Linn. serena tempestate colligatur, siccatum in vitris optime clausis nec ultra annum servetur.

Corrosum vel rancidum rejiciatur.

Dosis maxima singula: 1'00.

Dosis maxima pro die: 3'00.

398. Senega.

Polygala senega Linn., planta perennis in regionibus Americae borealis temperatis crescens. Polygaleae Juss.

Radix coloris e flavo vel griseo fusci, subcylindrica, basi per residua caulis tuberosa, apicem versus sensum attenuata, subflexuosa, paullum ramosa, in uno latere convexa torosa, in altera concava et carina corticali arguta notata.

Segmento radice transverso adspecto in latere convexo mesophloeum, in concavo liber et lignum praecipue evoluta esse solent, postremus versus latus convexum est excisum vel planum.

Radix est odoris fere expers, saporis primum inamoeni aciduli, deinde acris et fauces radit.

399. Senna.

Szenna-levelek.

Cassia acutifolia Delile Nubiában, és *cassia angustifolia* Vahl Indiában tenyésző cserjék.

Az indiai u. n. Tinnevelly szennalevelek 3—6 cm. hosszúak, 1—2 cm. szélesek, lándzsaalakúak, ferde alapúak, épszélűek, világos-zöldek, símák.

Az alexandriai szennalevelek 2—3 centim. hosszúak, 0·6—1·5 cm. szélesek, petédedek vagy hosszas lándzsaalakúak, ferde alapúak, épszélűek, közepükön legszélesebbek, børszerűek, zöldes-kékesekek, molyhosak.

Mindketten édeses szagúak, édes-kesernyés, nyálkás ízűek.

Az alexandriai szenma-levelek igen gyakran a *solenostemma argel* Hayne (asclepiadeae) leveleivel keveredvők, melyek merevek, børszerűek, gerelyalakúak, egyenlő alapúak, ránczosak, legtöbbször meggömbültek, épszélűek, szőrösek.

A közbekevert levélnyélczék és hüvelyek vettessenek vissza.

400. Serum lactis commune.

Közönséges tejsavó.

Végy: Friss tehéntejet	öt száz grammot	500
Forrald fel és a forrás kezdetén adj hozzá		
Ecetet	öt grammot	5

A végbement megalvadás után a félig kihült folyadékot szüred át és tojásfehérjével tisztítsd meg. A megszürés után adj hozzá

Szénsavas magnésiumot a mennyi szükséges a sav közönyösítésére s azután a lehűtött savót szürlézd.

Ha **savanyú** tejsavó rendeltetik, ez esetben a szénsavas magnésium elhagyandó.

401. Sinapis.

Mustár.

Fekete mustár, nálunk honos és tenyésztetik. Keresztes-virágúak.

Gömbölyded, gödrös, millimetryni átmérőjű, vehenyés barna, belül sárga, kesernyés olajos ízű, rágva erősen égető **magvak**, melyek zöldes porrá dörzsölhetők. A port vízzel megnedvesítve, felettébb csípős szagot fejleszt.

Vigyázz, nehogy a kerek répa magvai legyenek közzé keveredve, melyek kétszer akkorák, barnább színűek, simább felületűek, rágva kevésbé égetők.

Pora (mustárliszt) hevenyében törve álljon készen.

†† 402. Solutio arsenicalis Fowleri.

Fowler arzénos oldata.

Végy: **Porrá tört arzéntrioxydból**

egy grammot 1·0

Tiszta káliumcarbonátból egy grammot 1·0

Coagulatione peracta liquorem semirefrigeratum cola, et cum ovi gallinacei albumine clarifica.

Colaturae admisce:

Magnesii carbonici hydro-oxydati *q. s.*

ad neutralisationem acidi, dein filtra serum semirefrigeratum.

Si serum lactis „acidum“ requiritur, magnesium carbonicum omitte.

401. Sinapis.

Sinapis nigra Linn. (*brassica nigra* Koch), apud nos et indigena et culta. *Cruciferae* Juss.

Semina subglobosa, scrobiculata, millimetrum crassa, e rubro fusca, intus flava, saporis subamari oleosi, masticata vehementer urentia, trituro pulverem e subflavo viridescens praebentia, qui aqua humectatus auram explicat volatilem acerrimam.

Cave ne adulterata sint seminibus brassicae rapae Linn. sesquimajoribus, coloris obscurioris, superficie laeviore, masticatis minus urentibus.

Pulvis (farina seminum sinapis) recens paratus praesto sit.

†† 402. Solutio arsenicalis Fowleri.

Rp. **Acidi arsenicosi in pulverem redacti**
gramma unum 1·0

Kalii carbonici puri *gramma unum* 1·0

Lepárolt vízből *egy grammot* **1·0**

Főzd a keveréket, az elpárolgó vizet időnként pótolva, mindaddig, míg az arzénessav tökéletesen feloldódott. Az oldatot lepárolt vízzel öblítsd előre megmért üvegbe, és higítsd ott annyi

Lepárolt vízzel,

hogy az oldat súlya pontosan *száz gramm* **100·0** legyen.

Szintelen, átlátszó, erősen lúgos kémhatású folyadék; sósavtól nem sárgul meg; de ha sósavat és kénhidrogénvizet elegyitesz hozzá, dús citromsárga csapadékot ad.

100 súlyrészében 1 súlyrész arzéntrioxyd van.

Ha 5 grammját 20 gramm vízzel, 1 gramm nátriumhydrocarbonáttal és néhány csepp keményítőoldattal elegyited, 10 köbcentimeter $\frac{1}{10}$ -ed szabályos jóddodat szintelenítsen az el; még 0·1 köbcentimeter jóddodat maradandóan kékre fesse a folyadékot.

Igen óvatosan tartsd!

Egyes adagja legföljebb 0·50 gramm.

Napi adagja legföljebb 1·20 gramm.

403. Solutio calcii oxysulfurati.

Kénes mészoldat. Vleminckx oldata. Belga oldat.

Végy: **Kénes mészkeverékből** *hátsz grammot* **20**
hintsd apródonként

Aquae destillatae *gramma unum* **1·0**

Miscellam coque, aquam evaporatam sensim addendo, donec acidum arsenicosum perfecte solutum fuerit. Solutionem ablue cum aqua destillata in vitro prius ponderato, et dilue

Aquae destillatae

quantitate tanta, ut pondus solutionis exacte sit

grammatum centum **100·0**

Liquor decolor, limpidus, reactionis valde alkalinæ; ab acido hydrochlorico non flavescit, sed si etiam aquam hydrosulfuratam admisceris, præcipitatum citrinum copiosum præbet.

Continet in partibus 100 partem 1 acidi arsenicosi.

Grammata 5 solutionis cum grammatibus 20 aquae gramma 1 natrii hydrocarbonici et guttis aliquot solutionis amyli mixta, miscella centimetra cubica 10 solutionis jodi decinormalis decolorat; centimetrum cubicum adhuc 0·1 solutionis jodi, colorem liquoris constanter coeruleum reddat.

Cautissime serva!

Dosis maxima singula: 0·50.

Dosis maxima pro die: 1·20.

403. Solutio calcii oxysulfurati.

Solutio Vleminckx. Solutio belgica.

Rp. **Miscellae calcii oxysulfurati**

grammata viginti **20**

Közönséges forró vízbe

kétszáz gramm **200**
és főzd be folytonos keverés között vasserpenyőben
száz gramm **100**
maradékra.

Az üledékről leöntött és megszárt barna-vörös színű oldatot jól zárt edényben tartsd.

404. Species althaeae.

Ziliz thea-elegy.

Végy: **Ziliz-levelet** *ezer grammot* **1000**
Ziliz-gyökeret *ötszáz grammot* **500**
Hámozatlan édesgyökeret *háromszáz grammot* **300**
Papsajt-virágot *száz grammot* **100**
Összemetélés és elegyítés után tartsd el.

405. Species amaricantes.

Keserű thea-elegy.

Végy: **Fehér üröm-füvet**
Virágos ezerjő-füvet
Narancshéj-sárgát *mindegyikből százhatvan grammot* **160**

quae sensim inmitte in:

Aquae communis fervidae

grammata ducenta 200

et coque in patina ferrea sub continua agitatione ad colaturam

grammatum centum 100

Solutionem a sedimento effusam et filtratam fuscorubram conserva in vase bene clauso.

404. Species althaeae.

Rp. **Foliorum althaeae** *grammata mille* 1000

Radicis althaeae *grammata quingenta* 500

„ **liquiritiae non decorticatae** *grammata trecenta* 300

Florum malvae *grammata centum* 100

Conscissa et commixta conserva.

405. Species amaricantes.

Rp. **Herbae absinthii**

„ **centaurii minoris floridae**

Flavedinis corticum aurantiorum

aa grammata centum et sexaginta 160

Vidra eleczke-levelet		
Áldott csükkülő levelet		
Kálmos gyöktörzset		
Tárnics-gyökeret		
	<i>mindegyikből nyolczvan grammot</i>	80
Kászia fahéjat	<i>húsz grammot</i>	20

Összemetelés és zúzás után elegyítsd.

406. Species laxantes St.-Germain.

St.-Germain hashajtó thea-elegy.

Végy: Gyanta nélküli szennalevelet		
	<i>negyven grammot</i>	40
Lepárolt vizet	<i>a mennyi szükséges,</i>	
a tökéletes átnedvesítésre, ezután hints reá		
Savanyú borkősavas káliumport		
	<i>öt grammot</i>	5
Óvatosan elegyítsd, hogy a por, a mennyire lehet- séges, egyenletesen osztassék el és a levelekhez hozzá- tapadjon.		
Közönséges hőmérsék mellett szárítsd ki s végül elegyíts hozzá		
Bodzavirágot		
	<i>húsz grammot</i>	20
Összezúzott édes köménymagvat		
	<i>tíz grammot</i>	10

Jól zárt edényben tartsd.

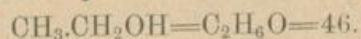
Foliorum trifolii fibrini	
„ cardui benidicti	
Rhizomatis calami	
Radicis gentianae	
	<i>aa grammata octaginta</i>
	80
Corticis cassiae cinnamom.	
	<i>grammata viginti</i>
	20
Conscissa et contusa misceantur.	

406. Species laxantes St-Germain.

Rp. Foliorum sennae sine resina	
	<i>grammata quadraginta</i>
	40
Aquae destillatae	<i>q. s.</i>
intime madefacta, consperge cum	
Pulveris kalii hydro-tartarici	
	<i>grammatibus quinque</i>
	5
Misce caute, ut pulvis, in quantum possibile aequaliter divisus sit, et foliis adhaereat.	
Temperatura consveta siccata, commisce deni- que cum:	
Florum sambuci	
	<i>grammatibus viginti</i>
	20
Fructuum foeniculi contusorum	
	<i>grammatibus decem</i>
	10
et serva in vase bene clauso.	

407. Spiritus.

Borszesz. Aethylalkohol. Tömény borszesz.



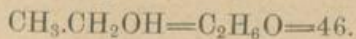
Szintelen, átlátszó, igen mozgó folyadék; sajátos szaga és hevítő ize van. Fajsúlya, ugyanazon hőmérsékletű vízre vonatkoztatva, 0·831—0·834 legyen, tehát 91—90 térfogat-százalék, vagyis 87·0—85·7 súlyszázalék aethylalkoholt tartalmazzon. Kémhatása semleges. Meggyújtva gyengén világító lánggal ég el, maradék hátrahagyása nélkül.

Ha néhány csepp borszeszt hígított nátronlúggal telmelegítesz, és porrá dörzsölt jódot adsz hozzá, sárga kristályos csapadék keletkezik, s ennek jodoformszaga van.

Ha egy térfogatát három térfogat vízzel elegyíted, a légbuborékok eltünése után a legkevésbé se legyen zavaros az oldat. Egy köbcentimetre, óraüvegen elpárologtatva, maradékot ne hagyjon hátra és az utoljára elillanó részek ne legyenek pálinkaolaj-szagúak. Hús köbcentimetre 10 csepp nátriumhydroxyd-oldattól (10%) ne sárguljon meg; s ha ezen elegyet 1—2 köbcentimeter vízzel csekély maradékra bepárologtatod, és azután hígított kénsavval megsavanyítod, ne áradjon szét bűzös pálinkaolaj-szag. Ha kémcsőben egy térfogat tömény kénsav fölé rétegesen egy térfogat borszeszt öntesz, az érintő fölületen ne keletkezzék rózsaszínű gyűrű. Kénhydrogénvizzel ne változzék meg. Öt köbcentimetre 3 csepp $\frac{1}{10}$ szabályos ezüstnitrát-oldattal elegyítve és felforralva, szintelen maradjon.

407. Spiritus.

Spiritus vini.



Liquor decolor, pellucidus, valde mobilis, odoris specifici et saporis urentis. Pondus specificum, aquae eiusdem temperaturae relata, sit 0·831—0·834, ergo 91—90% voluminis seu 87·0—85·7% ponderis alcoholis aethylici contineat. Reactionis est neutrius. Inflammatus flamma parum lucente absque residuo comburit.

Guttas nonnullas spiritus liquore diluto natrii hydrooxydati calefaciendo, et addito jodo pulverato praecipitatum flavescens crystallinum, odorem jodoformii redolens, exoritur.

Volumen unum, voluminibus tribus aquae commiscendo solutio, post disparitionem aëris nec minime perturbetur. Centimetrum cubicum 1 in vitro concavo evaporatum residuum non relinquat, et partes ultimae avolantes odorem fermentolei non praebeant. Centimetra cubica 20, guttis 10 natrii hydrooxydati (10%) non flavescant, miscella haec cum aquae centimetris cubicis 1—2 usque ad residuum paucillum evaporata, et dein acido sulfurico diluto acidifaceta odorem foetidum fermentolei non spargat. Super acidi sulfurici concentrati volumine uno in tubo exploratorio contento, volumen unum spiritus per strata fundendo; superficie contactus zona rosacea non oriatur. Aqua hydrosulfurata non permutetur. Centimetra cubica 5, guttis 3 solutionis argenti nitrici $\frac{1}{10}$ normalis mixta, et ad ebullitionem cocta coloris expertes maneant.

408. Spiritus aetheris.

**Aetheres borszesz. Hoffmann fájdalom-enyhitő
cseppjei.**

Végy: Tiszta aethert	<i>száz grammot</i>	100
Tömény szeszt	<i>háromszáz grammot</i>	300
Elegyítsd.		

409. Spiritus aromaticus.

Illatos szesz.

Végy: Czitromfű-levelet	<i>ötszáz grammot</i>	500
Czitromhéjat	<i>kétszáz grammot</i>	200
Koriándrum-gyümölcsöt	<i>háromszáz grammot</i>	300
Szegfűszeget		
Szerecsendiót		
Kászia fahéjat		
	<i>mindegyikből nyolczvan grammot</i>	80
Angyal gyökeret	<i>negyven grammot</i>	40
Összemetelés és zúzás után áztasd tizenkét óráig		
Tömény szeszben		
	<i>kétezerötszáz grammban</i>	2500
Közönséges vízben	<i>ötezer grammban</i>	5000
Azután húzz le róla lepárlás útján		
	<i>háromezer grammot</i>	3000
mely 0,892 fajsúlylyal birjon.		

408. Spiritus aetheris.

Liquor anodynus mineralis Hoffmanni.

Rp. Aetheris depurati	<i>grammata centum</i>	100
Spiritus concentrati	<i>grammata trecenta</i>	300
Misce.		

409. Spiritus aromaticus.

Spiritus melissae compositus.

Rp. Foliorum melissae	<i>grammata quingenta</i>	500
Corticis citri fructuum		
	<i>grammata ducenta</i>	200
Fructuum coriandri	<i>grammata trecenta</i>	300
Caryophyllorum		
Nucis moschatae		
Corticis cassiae cinnamom.		
	<i>āā grammata octaginta</i>	80
Radicis angelicae	<i>grammata quadraginta</i>	40
Conscissa et contusa macera cum:		
Spiritus concentrati		
	<i>grammatibus duo millibus et quingentis</i>	2500
Aquae communis		
	<i>grammatibus quinque millibus</i>	5000
per horas duodecim, dein abstrahe		
	<i>grammata tria millia</i>	3000
quae sint ponderis specifici 0·892.		

410. Spiritus camphoratus.

Kámforos szesz.

Végy: **Kámfort** *nyolczvan grammot* **80**
Hígított szeszt *ötszáz grammot* **500**

Hagyd gyakori felrázás mellett közönséges hőmérséknel állani, míg a kámfor feloldódott, azután szürlézd és tartsd el.

411. Spiritus dilutus.

Hígított szesz.

Végy: **Tömény szeszt** Celsius szerinti 15 hőfokút
száz súlyrészt **100**

Ugyanazon hőfokú

Lepárolt vizet körülbelül

harminczhét súlyrészt **37**

vagy a mennyi szükséges, hogy fajsúlya legyen 0,892.

Száz térfogati részben 70 térfogati rész alkoholt tartalmaz.

412. Spiritus ferri sesquichlorati aethereus.

Vastartalmú aetheres borszesz. Bestuschef idegzsongító festvénye.

Végy: **Kristályos vaschloridot** *tíz grammot* **10**
Aetheres borszeszt *száz grammot* **100**

Hagyd gyakori felrázás mellett tágasabb és jól bedugaszolt üvegben az oldásig állani.

410. Spiritus camphoratus.

Rp. **Camphorae** *grammata octaginta* **80**
Spiritus diluti *grammata quingenta* **500**

Stent saepius agitando sub temperatura consveta
donec camphora soluta fuerit.

Liquor dein filtratus servetur.

411. Spiritus dilutus.

Rp. **Spiritus concentrati**, temperaturae 15° Celsii
ponderis *partes centum* **100**

Aquae destillatae ejusdem temperaturae circa
ponderis *partes triginta septem* **37**
vel quantum exigitur ut pondus specificum sit 0.892.

Continet in 100 voluminis partibus, 70 voluminis
partes alcoholis.

412. Spiritus ferri sesquichlorati aethereus.

Spiritus aetheris ferratus. Tinctura nervino-
tonica Bestuscheffi.

Rp. **Ferri sesquichlorati crystallisati**
grammata decem **10**

Spiritus aetheris *grammata centum* **100**

Saepius agitando stent in vitro ampliori bene
obturato ad solutionem usque. Liquor limpidus, dein

Az üledékről óvatosan letöltött átlátszó folyadékot
üveg dugóval ellátott edényben tartsd.

Aranysárga színű, és összehúzó vasas ízű legyen.

413. Spiritus salis ammoniaci anisatus.

Ánizsos ammoniás szesz.

Végy: Tömény szeszt *harmincz grammot* 30

Ánizs-olajat

egy és huszonöt század grammot 1,25

A teljes elegyítés után adj hozzá

Ammonia-oldatot *hét és fél grammot* 7,50

és tartsd el.

414. Spiritus saponatus.

Szappan-szesz.

Végy: Velencei szappanreszeléket

száz grammot 100

Hígított szeszt *hét százötven grammot* 750

Levendula-olajat *egy és fél grammot* 1,50

Pállítsd az oldásig és a szüredéket tartsd el.

415. Spiritus saponis kalini.

Kálishappan-szesz.

Végy: Fehér kálishappant

száz grammot 100

Hígított szeszt *kétszáz grammot* 200

Pállítás közben oldd fel, szürlézd, azután adj hozzá

a sedimento caute defusus, servetur in vitro epistomeo vitreo proviso.

Sit coloris aurei vel flavi, saporis stiptico-ferrosi.

413. Spiritus salis ammoniaci anisatus.

Liquor ammonii caustici anisatus.

Rp. Spiritus concentrati *grammata triginta* 30
Olei anisi

gramma unum et centigrammata
viginti quinque 1·25

intime mixtis adde:

Ammoniae *grammata septem et dimidium* 7·50
et conserva.

414. Spiritus saponatus.

Rp. Saponis veneti rasi *grammata centum* 100
Spiritus diluti *grammata septingenta*

et quinquaginta 750

Olei lavandulae *gramma unum*
et dimidium 1,50

Digere ad solutionem et filtratum conserva.

415. Spiritus saponis kalini.

Rp. Saponis kalini albi *grammata centum* 100
Spiritus diluti *grammata ducenta* 200

Digestione solve et filtra, dein adde:

Levendula-olajat *hatvan centigrammot* **0,60**
Átlátszó, sárgás színű legyen.

416. Spiritus sinapis.

Mustár-szesz.

Végy: Hló mustárolajat	<i>egy grammot</i>	1
Tömény szeszt	<i>ötven grammot</i>	50

Elegyítsd és tartsd el.

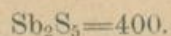
417. Spongia pressa.

Sajtoló szivacs.

Folyadékot felszívó likacsos állati állomány mely a műtermi szivacs (*Spongia officinalis* Linn.) — egy a közép- és vörös-tengerben előforduló állatnak, a kocsonyás-sejtes anyag- s befoglalt mészkövéletektől megfosztott és tisztított ismeretes rostos rugékony vázából vízzel való főzés, sajtolás és kiszáritás által készül.

† 418. Stibium sulfuratum aurantiacum.

Narancsszínű kénantimon. Antimonpentasulfid.



Igen finom, narancsvörös színű, szagtalan és íztelen por.

Tömény sósavban, melegen, kénhydrogént fejlesztve és ként leválasztva föloldódik. Ha a megtisztult

Olei lavandulae *centigrammata sexaginta* 0.60

Sit limpidum, coloris flavescentis.

416. Spiritus sinapis.

Rp. **Olei sinapis aetherei** *gramma unum* 1

Spiritus concentrati

grammata quinquaginta 50

Misce et conserva.

417. Spongia pressa.

Substantia animalis porosa, liquores sorbens, e sceleto fibroso-elastico nitissimo (Spongiae officinalis Linn.) animalis in mare mediterraneo et rubro obvii; ab inhaerente materia gelatinoso-cellulosa et concrementis calcareis, quae insunt, liberata et mundata, coctione cum aqua, expressione proeli ope ac siccatione obtenta.

† 418. Stibium sulfuratum aurantiacum.

Antimonii pentasulfidum. Sulfur auratum antimonii.

$Sb_2S_5=400.$

Pulvis subtilissimus, coloris aurantiaci, odoris et saporis expers.

Solvitur calide in acido hydrochlorico concentrato, hydrogenium sulfuratum emittendo, et sulfurem secernendo. Guttam unam liquoris depurati ad laminam

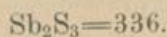
folyadékból egy cseppet platinalemezre öntesz, és a lemezt a cseppen köröszül egy zinkdarabbal megérinted, fekete folt támad rajta.

Hús rész vízzel összerázva, a leszűrt folyadék ezüstnitráttól alig zavarosodjék meg. 200 rész ammoniában, enyhe melegben, igen csekély maradék hátrahagyásával oldódjék föl. Kénammoniumban könnyen és tökéletesen oldható legyen. Ha tizannyi vízzel hígított ammoniumcarbonáttal pállitod és a leszűrt folyadékot sósavval túltelíted, sárga csapadék vagy szineződés ne keletkezzék.

Fekete üvegben tartsd.

419. Stibium sulfuratum nigrum.

Fekete kénantimon. Antimontrisulfid.



Súlyos szürkésfekete, fémfényű, kristályos darabokból áll. Fajsúlya 4·6—4·7. A levegőn nem változik meg; hevitve megolvad.

Tömény sósavval főzve, kénhydrogén fejlődése mellett föloldódik. Ha az oldatot platinalemezen zinkdarabbal érinted, fekete folt támad.

Porrá törve és 10 súlyrész sósavval főzve annyira oldódjék föl, hogy a maradék, ha ösmert súlyú szűrőn sósavval és vízzel, majd tiszta vízzel kimosva, megmérired, ne legyen több 5 százaléknál. A maradék lehetőleg arzénmentes legyen.

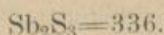
platineam fundendo, et laminam trans guttam hanc frustulo zinci tangendo, macula nigra exoritur.

Partibus 20 aquae conquassatum liquor defiltratus nitrate argenti vix perturbetur. Partibus 200 ammoniae, leni calore residuo valde exiguo solvatur. Ammonio sulfurato facile et plane sit solubile. Ammonio carbonico decupla quantitate aquae diluto digerendo, et liquorem defiltratum acido hydrochlorico supersaturando praecipitatum flavum aut coloratio non oriatur.

Serva in vitro nigro.

419. Stibium sulfuratum nigrum.

Antimonii trisulfidum. Antimonium crudum.



Frusta crystallina ponderosa, e griseo nigra, nitris metallicis. Pondus specificum 4.6—4.7. Aere non permutatur; fervefactum liquescit.

Acido hydrochlorico concentrato coctum evolutione hydrogenii sulfurati solvitur. Solutionem supra lamina platinea frusto zinci tangendo, macula nigra oritur.

In pulverem redactum et 10 partibus acidi hydrochlorici coctum, eo modo solvatur ut residuum per filtrum ponderis noti acido hydrochlorico et aqua, tum aqua pura elotum, mensuratum 5 percentis plus ne sit. Residuum ad possibilitatam arsenico sit liberum.

† 420. Stibium sulfuratum rubrum.

Vörös kénantimon. Ásványkermes.

Végy: **Kristályos szénsavas nátriumból**
ezerkétszáznyolcvan grammot 1280
vasserpenyőben oldd fel:

Lepárolt vízben

tizenkétezernyolcvan grammal 12800

A tűzre tett oldathoz keverj igen finom porrá
dörzsölt

Fekete kénantimonból

hatvan grammot 60

Főzd gyakori keverés mellett egy óra hosszáig, azután szűrd át a folyadékot fehér szűrőpapíron olyan edénybe, a melyben jól felmelegített lepárolt víz van, hogy a folyadék lehetőleg lassan hűljön le. A tökéletes lehüléskor kivált csapadékot mosd ki lepárolt vízzel, hogy lúgos hatását elveszítse; sajtold ki szűrőpapiros között és szárítsd meg árnyékos és langyos meleg helyen.

Finom, könnyű, tisztán vörösbarna színű, szagtalan és íz nélküli por; a nagyító alatt bársonyszerűnek látszik.

Ha 0.1 gramm ásványkermest ugyanannyi borkősavval és 5 köbcentimeter vízzel összerázol, a megsűrítés után nyert folyadék kénhydrogénvizzel erős, narancsvörös színű csapadékot ad.

Húszszor annyi sósavban, melegen, maradék nélkül oldódják föl. Ha tizannyi vízzel hígított ammonium-

† 420. Stibium sulfuratum rubrum.

Kermes minerale.

Rp. **Natrii carbonici crystallisati**

grammata mille ducenta octaginta 1280

Solve in lebetē ferreo in:

Aquae destillatae

grammatibus duodecim millibus octingentis 12800

Solutioni igni suppositae admisce:

Stibii sulfurati nigri alcoholisati

grammata sexaginta 60

Coque per horam saepius agitando, dein filtra liquorem per chartam bibulam albam in vas aquam destillatam probe calefactam continens, ut tam sensim quam possibile refrigescat. Praecipitatum refrigeratione perfecta secessum, elue aqua destillata, ut reactionis alkalinae expers fiat, preme inter chartam bibulam et sicca in loco umbroso et tepido.

Pulvis levis subtilis, coloris pure rubro-fusci, odoris et saporis expers, sub microscopio aspectus velutini.

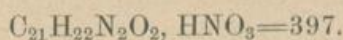
Gramma 0.1 stibii sulfurati rubri, aequali quantitate acidi tartarici et centrimetris cubicis 5 aquae conquassando, liquor filtratione obtentus, aqua hydrosulfurata praecipitatum forte, aurantiacum praebet.

Partibus 20 acidi hydrochlorici, calide, absque residuo solvatur. Ammonio carbonico decupla quantitate aquae diluto digerendo et liquorem defiltratum

carbonáttal pállítod és a leszűrt folyadékot sósavval túltelíted, sárga csapadék vagy szineződés ne keletkezzék. Jól záró, fekete edényben tartsd!

†† 421. Strychninum nitricum.

Salétromsavas strychnin. Strychninnitrát.



Finom, fehér, selyemfényű kristályokból áll. 90 súlyrész hideg és 3 súlyrész forró vízben, 70 súlyrész hideg és 5 súlyrész forró borszeszben és 26 súlyrész gliceriben oldható. Oldata rendkívül keserű.

Egy kis morzsája, porcellánlemezen tömény kénsavval szétdörzsölve, szintelenül föloldódik; ha ez oldatba kis káliumdichromát-kristálykát teszel, s azt ide-oda mozgatod, rövid ideig tartó, szép ibolyaszínű és kék csíkok keletkeznek. Ha egy darabka strychninnitrátot forró sósavba dobsz, ez maradandóan megvörösödik. Tömény kénsavas oldata fölé rétegesen ferrosulfát-oldatot öntve, sötétbarna gyűrű keletkezik.

Vizes oldata semleges hatású legyen. Tömény kénsavval leöntve, szintelen maradjon. Salétromsavval összedörzsölve megsárgul, de megvörösödni nem szabad. Platinalemezen hevitve, tökéletesen elégjen.

Igen óvatosan tartsd!

Egyes adagja legföljebb 0.01 gramm.

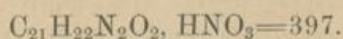
Napi adagja legföljebb 0.02 gramm.

acido hydrochlorico supersaturando, praecipitatum flavum, aut coloratio non oriatur.

Serva in vase nigro probe clauso.

†† 421. Strychninum nitricum.

Strychnini nitras.



Crystalla alba, subtilia, nitoris sericei, in partibus 90 aquae frigidae et 3: fervidae, 70: spiritus frigidi et 5 fervidi, nec non in partibus 26 glycerini solubilia. Solutio est valde amara.

Granulum exiguum super lamina porcellanea, acido sulfurico concentrato contritum absque colore solvitur; crystallulum kalii bichromici in solutionem hanc inponendo et agitando striae brevi tempore durantes pulcherime violaceae et caeruleae orientur. Frustulum strychnini nitrici in acidum hydrochloricum fervidum inmittendo, hoc permanenter rubescit. Super solutione cum acido sulfurico concentrato facta, solutionem sulfatis ferri in stratis adfundendo, zona atre fusca oriatur. Solutio aquosa sit reactionis neutrius. Acido sulfurico concentrato superfusum decolor maneat.

Acido nitrico contritum flavescit, sed non rubicetur. Supra lamina platinea candefactum perfecte comburat.

Cautissime serva.

Dosis maxima singula: 0.01.

Dosis maxima pro die: 0.02.

422. *Styrax liquidus*.

Styrax- vagy storax-balzsam. *Liquidambar orientale* Miller. Kis-Ázsiában és Syriában tenyésző fa. Balzsamosok.

Frissebb állapotban összeállása mézszerű, kevésbé nyúlós, szürkés vagy szürkésbarna; alacsony hőmérséktnél sűrűbb és feketés-szürke színűvé lesz, de nem szilárdul meg. Néha két rétegre oszlik, midőn az alsó szürke, sűrű, a felső pedig inkább folyó, csaknem fekete. Vékonyabb rétegben lassan szárad, s csak hosszú idő múlva szilárdul meg. Sajátságos erős, illatos szagú és fűszeres, csípős, alig keserű ízű.

Belőle száz részt vízfürdő felett kiszáritva, ne maradjon több vissza ötvenöt résznél. Egyenlő súlyú borszeszszel melegítve oldassék, kihülve zavaros lesz, s üledék képződik. A szeszes oldat átszűrve, tiszta legyen, a szesznek elpárolgatatása után áttetsző, barna, égényben oldható tömeg maradjon vissza.

Hat gramm styrax vízfürdő fölött három gramm víztelen borszeszszel tisztán és barnás színnel ne oldassék; továbbá kőolajaetherrel összerázva, a folyadék elpárolgása után se sárga színezés, se terpentinhoz hasonló szag ne származzék.

Ne legyen fertőzve fadarabokkal, melyek forró borszeszben oldás után visszamaradnak.

Használat előtt a storax-balzsam felényi súlyú benzolban oldás, átszűrés és bepárlás által tisztítottassék meg.

422. *Styrax liquidus*.

Storax liquidus seu *liquida*. *Balsamum styracis* seu *storacis*.
Liquidambar orientale Miller. *Arbor Asiam minorem et Syriam*
incolens. *Balsamiferae* Blume.

In statu recentiori est massa consistentiae mellis, parum viscida, coloris grisei seu griseo-brunei; tempore labenti spissior evadit, sed non solidescit et colorem atro-griseum assumit. Nonnunquam in stratis duobus distinctis separatus est, quorum inferius est griseum, spissum, superius autem magis liquidum, fere atrum. In stratis tenuibus lente siccatur et solummodo imperfecte post longum temporis spatium solidescit. Exhibeat odorem valde specificum, fortem, aromaticum et saporem aromaticum, acrem, haud amarum.

Partes centum super balneo vaporis exsiccatæ ne ultra quinquaginta quinque partes remanentiae praebeant. Aequali spiritus vini fervidi pondere solvatur, solutio refrigerata turbida evadit et praecipitatum exoritur. Solutio spirituosa filtrata sit liquida, quae evaporatione peracta massam pellucidam et fuscam in aethere solubilem praebeat.

Styracis grammata sex super balneo vaporis alcoholis absoluti grammatibus tribus limpide et colore bruneo non solvantur; dein aethere petrolei conquassata, post fluidi evaporationem nec color flavus, nec odor terebinthinae peculiaris exoriatur.

Ne sit fragmentis ligneis, quae post solutionem in spiritu vini fervido remanent, inquinata.

Styrax, antequam adhibeatur, in pondere suo dimidio benzoli solutus filtrando et evaporando depurandus est.

423. Succus liquiritiae depuratus.

Tisztított édesgyökér-kivonat.

Végy: **Árúbeli édesgyökér-kivonatot**
ezer grammot **1000**

Áztasd három napig

Hideg lepárolt vízben

négyezer grammban **4000**

Ismételd az áztatást kétszer vagy háromszor

Hideg lepárolt vízben

háromezer grammban **3000**

Az egyesített és kétharmadrészre bepárolt folyadékokat derítsd tojásfehérjével.

A leüleptés és gyapjúszöveten való átszűrés által megtisztított nedvet párold be **hig** vonat sűrűsége és hideg helyen tartsd.

424. Succus liquiritiae venalis.

Árúbeli édesgyökér-kivonat. Medveczukor.

A glycyrrhiza glabra gyökerének déli Európában, nevezetesen Calabriában vagy Siciliában készített nyers kivonata.

Hengerded, barnás-fekete, »Baracco« vagy »Martucci« jelzéssel ellátott, fénylő törésű, körülbelül 15 centimeter hosszú s 2 centimeter átmérőjű rudacsokban fordul elő.

423. Succus liquiritiae depuratus.

Succus liquiritiae liquidus.

Rp. **Succi liquiritiae venalis**
grammata mille **1000**

macera l. a. per triduum cum

Aquae destillatae frigidae
grammatibus quatuor millibus **4000**

Post bis, terve cum

Aquae destillatae frigidae
grammatibus tribus millibus **3000**

repetita maceratione, fluida commixta et ad duas tertias partes evaporata clarificentur cum albumine ovorum.

Succus sedimentatione et colatione per pannum depuratus evaporetur dein ad extracti **liquidi** consistentiam et loco frigido servetur.

424. Succus liquiritiae venalis.

Extractum crudum e radice glycyrrhizae glabrae in Europa australi, nominatim in Calabria vel Sicilia paratum.

Obvenit in baculis cylindricis, fusco-nigris, nota ›Baracco‹ vel ›Martucci‹ signatis, fractura nitentibus, centimetra circiter 15 longis, diametri centimetrorum duorum.

Legyen törékeny, vízben legnagyobb részt oldható, sajátos szagú, édes, de nem kellemetlen vagy savanyús ízű és a rézzel való fertőzésnek nyomait se mutassa.

425. Sulfur praecipitatum.

Lecsapott kén. Kéntej.

Alaktalan, sárgás-fehér por; hevítve megolvad, sötét színűvé válik, azután kék lánggal és fojtó kén-dioxyd szagot árasztva, maradék nélkül elég.

Vízzel szétdőrsölve, a kék lakmuspapírt ne vörösítse meg. Vízzel főzve ne duzzadjon fel kocsonyaszerűen, s a leszűrt folyadék ne adjon csapadékot se báryumnitráttal, se ezüstnitráttal. Ha húsz rész ammoniával pállitod, a leszűrt folyadék sósavval telítés után ne sárguljon meg, még akkor sem, ha kénhydrogénvizet öntesz hozzá.

426. Sulfur sublimatum.

Szállasztott kén. Kénvirág.

$S_6=192.$

Világossárga színű, laza por; nagyitón nézve apró rhombos kristálykákból és apró, egymáshoz tapadt csöppecskékből áll. Vízben oldhatatlan; borszeszben, aetherben, chloroformban és zsíros olajokban nagyon kevésé oldható; leginkább oldódik szénkénegeben.

Sit fragilis, in aqua maxima e parte solubilis, odoris proprii, saporis dulcis nequaquam ingrati vel acidiusculi et iniquationis cum cupro nec vestigia praebeat.

425. Sulfur praecipitatum.

Lac sulfuris.

Pulvis amorphus, e subflavo albus; fervefactum liquescit et colorem obscurum induit, dein flamma caerulea et odorem suffocantem acidi sulfurosi spargens, absque residuo comburit.

Aqua contritum chartam exploratoriam caeruleam non rubicet. Aqua coctum gelatinose non tumefiat, et liquor defiltratus nec baryo, nec argento nitrico praecipitatum praebeat. Ammoniae partibus 20 digerendo liquor defiltratus et acido hydrochlorico saturatus, nec aqua hydrosulfurata addita colorem flavum induat.

426. Sulfur sublimatum.

$S_8=192.$

Pulvis clare flavus, laxis, sub microscopio crystallulorum rhombicorum et guttarum exiguarum adhaerentium instar apparet. Aqua est insolubile, parum solvitur in spiritu, aethere, chloroformio et oleis pinguibus, maxime autem in alkohole sulfuris.

Hevítve megolvad, majd sűrűbb és sötétebb színű lesz; 420°-on forr és barnavörös gőzzé alakul át.

A levegőn hevítve meggyulad, kék lánggal elég, közben fojtó kéndioxyd-szagot árasztva.

Az elégetés után legföljebb 1^o/_o-nyi maradékot hagyjon hátra.

427. Sulfur sublimatum lotum.

Megmosott szállasztott kén. Tisztított kénvirág.

S₈=192.

Végy: **Finom porrá tört szállasztott kénből**

ezer grammot **1000**

Keverd jól össze meleg lepárolt vízzel, szitán dörzsöld keresztül és a kihülés után adj hozzá

Ammoniából *hetven grammot* **70**

és önts még hozzá lassanként, folytonos keverés közben

Lepárolt vizet *ezer grammot* **1000**

A keveréket, közben gyakorta összerázva, pállítsd 3 napig. Ezután öntsd le a folyadékot a kénről, és ezt mosd ki igen jól, lepárolt vízzel; szárítsd meg közönséges hőmérséken tökéletesen, és szétdörzsölve s átszitálva tedd el.

Világossárga, finom és igen száraz por legyen. Vízzel összedörzsölve, a kék lakmuszpapírt ne vörösítse meg. Ha húsz rész ammoniával pállítod, a szüredék sósavval túltelítve ne sárguljon meg, még akkor sem,

Fervefactum liquescit, tum densius fit et colorem obscuriorem induit; ad 420° ebullit et in vapores fuscorubros permutatur.

Aëre fervefactum inflammat et odorem acidi sulfurosi suffocantem spargendo flamma caerulea comburit.

Post combustionem residuum ad summum 1^o/₆ relinquat.

427. Sulfur sublimatum lotum.

Flores sulfuris. Sulfur depuratum.

S₆—192.

Rp. Sulfuris sublimati subtilissime pulverati
grammata mille 1000

Contere optime aqua calida destillata, et per cribrum trajice, post refrigerationem adde

Ammoniae *grammata septuaginta* 70
et adfunde adhuc sensim sub continua agitatione

Aquae destillatae *grammata mille* 1000

Miscellam saepius conquassando digere per triduum. Dein defunde liquorem de sulfure, et elue hoc optime, aqua destillata; sicca perfecte in temperatura consueta, et contritum nec non per cribrum transjectum sepone.

Sit pulvis clare flavus, subtilis et nimis siccus. Aqua contritum chartam exploratoriam caeruleam ne rubicet. Ammoniae partibus 20 digerendo, filtratum acido hydrochlorico supersaturatum nec tunc flavescat, si

ha félannyi kénhydrogénvizet adsz hozzá. Nátriumhydroxydban, melegen oldódják föl. Elégetve igen csekély maradékot hagyjon hátra.

428. Syrupus althaeae.

Ziliz-szörp.

Végy: Ziliz-gyökeret	<i>tizenhat grammot</i>	16
Hígított szeszt	<i>tizenhat grammot</i>	16
Lepárolt hideg vizet	<i>a mennyi elég.</i>	
Áztasd két órán keresztül gyakori keverés mellett. — A	<i>kétszáz grammnyi</i>	200
szüredéket főzd		
Cukorral	<i>háromszáznegyven grammal</i>	340
egyszeri felforralás mellett szörppé.		

429. Syrupus amygdalinus.

Mandola-szörp. Fejet-szörp.

Végy: Hámozott édes mandolát	<i>negyvennyolcz grammot</i>	48
Hámozott keserü mandolát	<i>tizenkét grammot</i>	12
Ezek feléből készíts elégséges mennyiségű		
Lepárolt vízzel	<i>százhúsz gramm fejetet</i>	120
ezzel pedig és a mandolák fennmaradt másik felével ismételve készíts tömény fejetet	<i>százhúsz grammot</i>	120

pars dimidia quantitatis eius aquae hydrosulfuratae admixta fuerit. Natrio hydrooxydato calidum solvatur. Comburendo residuum valde exiguum relinquat.

428. Syrupus althaeae.

Rp. Radiciſ althaeae	<i>grammata ſedecim</i>	16
Spiritus diluti	<i>grammata ſedecim</i>	16
Aquae deſtillatae frigidae	<i>q. ſ.</i>	
Macera per bihorium ſaepe agitando		
Colaturam	<i>grammatum ducentorum</i>	200
coque cum		
Sacchari		
	<i>grammatibus trecentis quadragintis</i>	340
unica ebullitione in ſyrupum.		

429. Syrupus amygdalinus.

Syrupus emulſivus.

Rp. Amygdalarum dulcium decorticatarum	<i>grammata quadraginta et octo</i>	48
Amygdalarum amararum decorticatarum	<i>grammata duodecim</i>	12
E media harum parte fiat cum		
Aquae deſtillatae	<i>q. ſ.</i>	
emulſio <i>ad grammata 120</i> ; et cum illa et altera amygdalarum parte iterata emulſio concentrata		
	<i>grammatum centum et viginti</i>	120

melyben folytonos kavarás közt oldj fel
Czukorport *kétszáz grammot* **200**
hogy legyen belőle szörp.

430. Syrupus aurantiorum corticum.

Narancshéj-szörp.

Végy: **Narancshéj sárgáját** *hat grammot* **6**
Hígított szeszt *hatvan grammot* **60**

Pállítsd három napig és szüred át, a szüredéket,
mely legyen *hatvan gramm* **60**

ismételve pállítsd három napig

Narancshéj sárgájával *hat grammal* **6**

Az ebből nyert szüredéket, mely legyen szintén
hatvan gramm **60**

ujból pállítsd három napig

Narancshéj sárgájával *hat grammal* **6**

A szürlézett szüredék legyen

hatvan gramm **60**

Végy: **Czukrot** *négyszáz grammot* **400**

Lepárolt vizet *kétszáznegyven grammot* **240**

Oldd fel egyszeri felforralás által és a kihűtött
szüredékhez elegyítsd

A fentebb említett **szürlézett tömény narancs-
héj festvényt** *hatvan grammot* **60**

in qua sub continua agitatione solve

Pulveris sacchari *grammata ducenta* **200**

ut fiat syrupus.

430. Syrupus aurantiorum corticum.

Rp. **Flavedinis corticum aurantiorum**

grammata sex **6**

Spiritus diluti *grammata sexaginta* **60**

digere per triduum et cola.

Colaturam *grammatum sexagintorum* **60**

iterum digere per triduum cum

Flavedinis corticum aurantiorum

grammatibus sex **6**

Hanc colaturam

grammatum sexagintorum **60**

digere denuo per triduum cum

Flavedinis corticum aurantiorum

grammatibus sex **6**

Colatura dein filtrata sit

grammatum sexagintorum **60**

Rp. **Sacchari albi** *grammata quadringenta* **400**

Aquae destillatae

grammata ducenta et quadraginta **240**

solve unica ebullitione et colaturae refrigeratae admisce

Tincturae aurantiorum supra memoratae concentratae filtratae *grammata sexaginta* **60**

431. Syrupus capillorum Veneris.

Vénushaj-szörp. Fodorka-szörp.

Végy: **Összemetélt fodorka-füvet**

	<i>négy grammot</i>	4
Hígított szeszt	<i>négy grammot</i>	4
Meleg lepárolt vizet	<i>a mennyi elég.</i>	
Pállítsd két óráig. A szüredéket főzd	<i>negyven grammnyi</i>	40
Czukorral	<i>hetven grammal</i>	70
derítés mellett szörppé s a szüredékhez adj		
Narancsvirág-vizet	<i>egy grammot</i>	1

432. Syrupus cinnamomi.

Fahéj-szörp.

Végy: **Durván tört kászia-fahéjat**

	<i>tizenkét és fél grammot</i>	12,5
Borszeszes fahéjvizet		
	<i>hatvankét és fél grammot</i>	62,5
Pállítsd három napig zárt edényben.		
A kisajtolt és szürlézett folyadékot, mely legyen főzd	<i>ötven gramm</i>	50
Czukorral	<i>hetvennyolcz grammal</i>	78
egyszeri felforrálás által szörppé.		

431. Syrupus capillorum Veneris.

Rp. Herbae capillorum Veneris conscissae	<i>grammata quatuor</i>	4
Spiritus diluti	<i>grammata quatuor</i>	4
Aquae destillatae calidae	<i>q. s.</i>	
Digere per bihorium.		
Colaturam	<i>grammatum quadragintorum</i>	40
coque cum		
Sacchari	<i>grammatibus septuagintis</i>	70
clarificando in syrupum et colato admisce		
Aquae aurantii florum	<i>gramma unum</i>	1

432. Syrupus cinnamomi.

Rp. Corticis cassiae cinnam. rud. tusi	<i>grammata duodecim et dimidium</i>	12·5
Aquae cinnamomi spirituosae	<i>grammata sexaginta duo et dimidium</i>	62·5
digere in vase clauso per triduum		
Colaturam expressam et filtratam	<i>grammatum quinquagintorum</i>	50
coque cum		
Sacchari	<i>grammatibus septuaginta et octo</i>	78
unica ebullitione in syrupum.		

433. Syrupus citri.

Czitrom-szörp.

Végy: Czitromsavat	<i>két grammot</i>	2
Lepárolt vizet	<i>ötven grammot</i>	50
Oldd fel		
Czukorral	<i>száz grammal</i>	100
Főzd ón-üstben egyszeri felforralás mellett szörppé.		

† 434. Syrupus diacodii.

Mákfej-szörp.

Végy: Szétzúzott mákfejet	<i>húsz grammot</i>	20
Lehámozott édesgyökeret	<i>tíz grammot</i>	10
Hígított szeszt	<i>harmincz grammot</i>	30
Hideg lepárolt vizet	<i>a mennyi elég.</i>	
Áztasd két óráig. A		
szüredéket főzd	<i>kétszáz grammnyi</i>	200
Czukorral	<i>háromszáznegyven grammal</i>	340
derítés mellett szörppé.		

435. Syrupus ferri jodati.

Végy: Vasport	<i>négy grammot</i>	4
Lepárolt vizet	<i>huszonnyolcz grammot</i>	28

433. Syrupus citri.

Rp. Acidi citrici	<i>grammata duo</i>	2
Aquae destillatae	<i>grammata quinquaginta</i>	50
Solve et cum		
Sacchari	<i>grammatibus centum</i>	100

coque in lebetæ stanneo, unica ebullitione in syrupum.

† **434. Syrupus diacodii.**

Syrupus papaveris albi.

Rp. Capitum papaveris contusorum	<i>grammata viginti</i>	20
Radicis liquiritiae decorticatae	<i>grammata decem</i>	10
Spiritus diluti	<i>grammata triginta</i>	30
Aquae destillatae frigidae	<i>q. s.</i>	
Macera per bihorium et colaturam		
	<i>grammatum ducentorum</i>	200
coque cum		
Sacchari	<i>grammatibus trecentis et quadraginta</i>	340

clarificando in syrupum.

435. Syrupus ferri jodati.

Rp. Pulveris ferri	<i>grammata quatuor</i>	4
Aquae destillatae	<i>grammata viginti octo</i>	28

Tedd tágasabb palaczkba és adj hozzá apródonként:

Jódot *tíz grammot* **10**

Keverd gyöngén, míg a folyadék csaknem színtelenné lesz, és ekkor szűrd meg.

A világos-zöld folyadékot öntsd jól bedugható üvegbe, és adj hozzá:

Czukorporból *ötvenhat grammot* **56**

Ezután mosd ki a szűrőt annyi

Lepárolt vízzel

a mennyi elégséges arra, hogy a szüredékhez adva az egész szörp súlya *száz gramm* **100** legyen.

Rázd az elegyet addig, míg a czukor föloldódik, s aztán tedd el.

100 részben 10 rész jódot tartalmaz, ami 12:2 rész vasjodürnek felel meg.

† 436. Syrupus ipecacuanhae.

Ipecacuanha-szörp. Hánytató szörp.

Végy: **Összezúzott ipecacuanha-gyökeret**

két grammot **2**

Hígított szeszt *tíz grammot* **10**

Meleg lepárolt vizet *a mennyi elég.*

Pállítsd huszonnégy óráig, azután szürlézd.

A nyolczvan grammnyi **80**

szüredéket főzd

Czukorral *százhusz grammal* **120**

egyszeri felforralás által szörppé.

Ingere in lagenulam ampliorem et adde sensim :

Jodi *grammata decem* 10

Agita moderate, donec fluidum fere decolor evadit, tum filtra.

Solutionem dilute viridem, inmitte in vitrum rite obturatum, et adde :

Pulveris sacchari *grammata quinquaginta sex* 56

Nunc elue filtrum cum

Aquae destillatae *ea quantitate*

quae exigitur ut, addito hoc filtrato pondus syrupi eo modo obtenti sit

grammatum centum 100

Agita dein ad solutionem sacchari usque et conserva.

Continet: in partibus 100, jodi partes 10, ideoque jodidi ferrosi partes 12.2.

† 436. Syrupus ipecacuanhae.

Rp. **Radiis ipecacuanhae ruditer tusae** *grammata duo* 2

Spiritus diluti *grammata decem* 10

Aquae destillatae calidae *q. s.*

Digere per 24 horas et filtra.

Filtratum *grammatum octuaginta* 80

coque cum :

Sacchari *grammatibus centum et viginti* 120

unica ebullitione in syrupum.

437. Syrupus liquiritiae.

Édesgyökér-szörp.

Végy: Lehámozott édesgyökeret	<i>húsz grammot</i>	20
Higitott szeszt	<i>húsz grammot</i>	20
Hideg lepárolt vizet <i>a mennyi elég.</i>		
Áztasd két óráig. A	<i>kétszáz grammnyi</i>	200
szüredéket főzd		
Czukorral <i>háromszáznegyven grammal</i>		340
derítés mellett szörppé.		

438. Syrupus mannatus.

Manna-szörp.

Végy: Összemetélt szennalevelet	<i>harmincz grammot</i>	30
Összezúzott csillagos ánizsgyümölcsöt		
Elmállott szénsavas nátriumot		
mindegyikből	<i>három grammot</i>	3
Higitott szeszt	<i>harmincz grammot</i>	30
Meleg lepárolt vizet <i>a mennyi elég.</i>		
Pállítsd két óráig. A	<i>háromszáz grammnyi</i>	300
szüredéket főzd		
Czukorral <i>négyszáz grammal</i>		400
Válogatott kalabriai mannával		
	<i>kilenczven grammal</i>	90
derítés mellett szörppé.		

437. Syrupus liquiritiae.

Rp. **Radicis liquiritiae decorticatae**
grammata viginti 20
Spiritus diluti *grammata viginti* 20
Aquae destillatae frigidae *q. s.*
Macera per bihorium.
Colaturam *grammatum ducentorum* 200
coque cum:
Sacchari
grammatibus trecentis ex quadraginta 340
clareficando in syrupum.

438. Syrupus mannatus.

Syrupus sennae cum manna.

Rp. **Foliorum sennae conscissorum**
grammata triginta 30
Fructuum anisi stellati contusorum
Natrii carbonici dilapsi *aa grammata tria* 3
Spiritus diluti *grammata triginta* 30
Aquae destillatae calidae *q. s.* *liquirit*
Digore per bihorium.
Colaturam *grammatum tercentorum* 300
coque cum:
Sacchari *grammatibus quadringentis* 400
Mannae calabrinae electae
grammatibus nonaginta 90
clarificando in syrupum.

439. Syrupus mororum.

Szeder-szörp.

Végy: **Friss fekete savanyús szeder-gyümölcsöt**
háromezer grammot 3000

Zúzd péppé és adj hozzá

Czukorport *száznolczvan grammot* 180

A tökéletes elegyítés után hagyd állani közönséges hőmérséknek kiteve, míg a borszeszes erjedés bevégződött; ekkor szürd át és a maradványt sajtold ki. Az elegyített folyadékokat hevítsd a forrásig és a tökéletes leülepedés után szürd át gyapjuszöveten.

Az ily módon megtisztított lé minden

száz grammját 100

föld

Czukorral *százhatvan grammal* 160

egyszeri felforralás által szörppé.

440. Syrupus rhei.

Rheum-szörp. Rabarbara-szörp.

Végy: **Összemetélt rabarbara-gyökeret**

húsz grammot 20

Elmállott szénsavas nátriumot

négy grammot 4

Higitott szeszt

húsz grammot 20

Hideg lepárolt vizet *a mennyi elég.*

439. Syrupus mororum.

Rp. **Fructuum mori nigrorum acidulorum recentium** *grammata tria millia* **3000**

in pulvem redactis adde:

Pulveris sacchari

grammata centum et octuaginta **180**

Intime mixta stent, temperaturae consuetae exposita, donec fermentatio vinosa peracta fuerit, dein cola et exprime residuum.

Fluida commixta calefiant ad ebullitionem usque et refrigerata, post sedimentationem omnino finitam, cola per pannum.

Singula succi, hac ratione depurati

grammata centum **100**

coque cum:

Sacchari *grammatibus centum sexagintis* **160**

unica ebullitione in syrupum.

440. Syrupus rhei.

Rp. **Radiceis rhei conseissae**

grammata viginti **20**

Natrii carbonici dilapsi

grammata quatuor **4**

Spiritus diluti

grammata viginti **20**

Aquae destillatae frigidae

q. s.

Áztasd huszonnégy óráig. A
szüredéket főzd *kétszáz grammnyi* 200
Czukorral *háromszáznegyven grammal* 340
derítés mellett szörppé.

441. Syrupus rubi idaei.

Málna-szörp.

Épen ugy készíttessék

Málna-gyümölcsből *tizezer grammból* 10000
mint a „Szeder-szörp“, hanem a felforralás és leülepedés
után szürlézett lével. Az ily módon megtisztított
lé minden *százhusz grammját* 120
főzd

Czukorral *kétszáz grammal* 200
egyszeri felforralás által szörppé.

442. Syrupus senegae.

Senega-szörp.

Végy: **Összemetélt senega-gyökeret** *tíz grammot* 10
Hígított szeszt *tíz grammot* 10
Meleg lepárolt vizet *a mennyi elég.*
Pállítsd huszonnégy óráig. A *száz grammnyi* 100
szürlézett folyadékot főzd
Czukorral *százhetven grammal* 170
egyszeri felforralás által szörppé.

Macera per horas 24
Colaturam *grammatum ducentorum* 200
coque cum:
Sacchari
grammatibus tercentis et quadragintis 340
Clarificando in syrupum.

441. Syrupus rubi idaei.

Paretur e
Fructuum rubi idaei
grammatibus decem millibus 10000
ut: „Syrupus mororum“, sed cum succo, post ebullitionem et sedimentationem filtrato.
Singula succi hac ratione depurati
grammata centum et viginti 120
coque cum:
Sacchari *grammatibus ducentis* 200
unica ebullitione in syrupum.

442. Syrupus senegae.

Rp. **Radicis senegae contusae**
grammata decem 10
Spiritus diluti *grammata decem* 10
Aquae destillatae calidae q. s.
Digere per horas 24.
Colaturam filtratam *grammatum centum* 100
coque cum:
Sacchari *grammatibus centum et septuaginta* 170
unica ebullitione in syrupum.

443. Syrupus simplex.

Egyszerű szörp.

Végy: Czukorport	<i>kétszáznegyven grammot</i>	240
Lepárolt vizet	<i>négyszáz grammot</i>	400

Hagyd a vízfürdőn a czukor feloldásáig gyakori kavarással közben állani, azután szűrd át gyapjuszöveten.

444. Tamarindus.

Tamarinda. Nyers tamarinda-bél.

Indiai tamarinda, Kelet-Indiában, nemkülönben északi Afrikában, továbbá az Antilla-szigeteken tenyésző fa. *Caesalpinia*félek.

Az indiai tamarinda hüvelyes gyümölcsének **bele**. Barnás-fekete, kissé szívós, lágy tömeg, melylyel a törékény, szürkés-barna külső és a pergamentszerű belső terméshéj darabjai edénnyalábokkal és magvakkal vannak keveredve. Kellemes savanyú, kevésbé összehúzó ízű.

Vettessék vissza az egyiptomi tamarindabél, mely kemény, egészen 16 cm.-nyi széles korongokban jó a kereskedésbe, nemkülönben a nyugati tamarinda barna, lágy, legtöbbször már erjedésbe átment bele.

Vigyázz, nehogy rézzel tisztátlanítva legyen.