

Conserva Tamarindorum Grillon.

Tamar Indien Grillon.

- 500,0 Pulpae Tamarindorum concentrat.
Helfenberg,
330,0 Pulveris Sacchari subtt.,
100,0 Farinae Triticici,
50,0 Pulveris fol. Sennae Alex.,
20,0 „ tub. Jalapae.

Man verfährt, wie bei der vorhergehenden
Conserva.

Conservesalz von Jannasch.

- 35,0 Natrii chlorati,
35,0 Kalii nitrici depurati,
30,0 Acidi boric.

Man mischt die 3 Substanzen und lässt sie
möglichst fein pulvern.

Conservesalz für Fleisch.

- 80,0 Salis culinaria,
10,0 Kalii nitrici,
10,0 Acidi salicylici.

Die beiden ersten Substanzen werden fein
gepulvert und dann mit der Salicylsäure ver-
mischt.

Die Gebrauchsanweisung würde lauten:

„Das zu conservirende Fleisch, Fisch etc.
wird mit dem Pulver eingerieben und ist, be-
vor es in der Küche Verwendung findet, mit
kaltem Wasser einige Male abzuwaschen.“

Wie schon der Name ergibt, kann mit
beiden Conservierungssalzen, diesem und dem
vorhergehenden, nur frisches Fleisch vor dem
Verderben geschützt, bereits verdorbenes
aber nicht regenerirt werden.

Für Haushaltungen kann die Salicylsäure-
Zusammensetzung warm empfohlen werden.

Conservirungs-Essenz

für eingesottene Früchte, Marmeladen etc.

- 5,0 Acidi salicylici,
95,0 Rum.

Man löse und filtrire. Wenn der Einkoch-
ungsprocess vollendet ist, wird auf 1 kg ein-
gesottener Masse ein Esslöffel voll von der
obigen Essenz untergemischt.

Sie eignet sich auch, solche Conserven,

bei welchen sich auf der Oberfläche Schimmel-
bildung zeigt, nach Abnehmen der Schimmel-
haut durch Aufgiessen einer kleinen Menge
vor weiterem Schimmeln zu schützen.

Conservirungs-Zucker

für eingesottene Früchte, Marmeladen etc.

- 5,0 Acidi salicylici,
95,0 Pulveris Sacchari.

Man mische.

Der Conservirungs-Zucker dient dazu,
durch Aufstreuen auf die bereits in Büchsen
gefüllten Conserven eine Schutzdecke zu bil-
den.

Man rechnet auf 1 kg Conserva 10 bis 15 g
des Schutzmittels.

Decoctum Aloës compositum.

(Aus der britischen Pharmakopöe.)

- 8,0 Extracti Aloës,
6,0 Myrrhae

werden gröblich gepulvert, mit

- 4,0 Kalii carbonici,
32,0 Extracti Liquiritiae,
1000,0 Aquae destillatae

5 Minuten lang gekocht.

Man fügt nun hinzu

- 6,0 Croci,

bedeckt das Gefäss und lässt abkühlen.

Jetzt setzt man

- 250,0 Tincturae Cardamom. comp.

zu, macerirt noch 2 Stunden, colirt durch ein
feines Flanelltuch und bringt mit

- q. s. Aquae destillatae

auf ein Gewicht von

- 1000,0.

Die Dosis pro die beträgt 15 bis 30 g.

Decoctum Chinae acidum.

- 10,0 Corticis Chinae,
1,0 Acidi sulfurici diluti,
110,0 Aquae destillatae fervidae

werden in Porzellanbüchse $\frac{1}{2}$ Stunde im
Dampfbade erhitzt. Man colirt dann und
setzt

- q. s. Aquae destillatae

chale der
enommen
ucker und
zu, dass

her Zim-
eibschale
Sieb.
ker kann
nicht er-
zu feinen
ir unsere
Bedarfs-,
verkaufs-
okgläsern

Präparat
verschlos-
aufbewahrt

an Apfel-

is.

Oelzucker

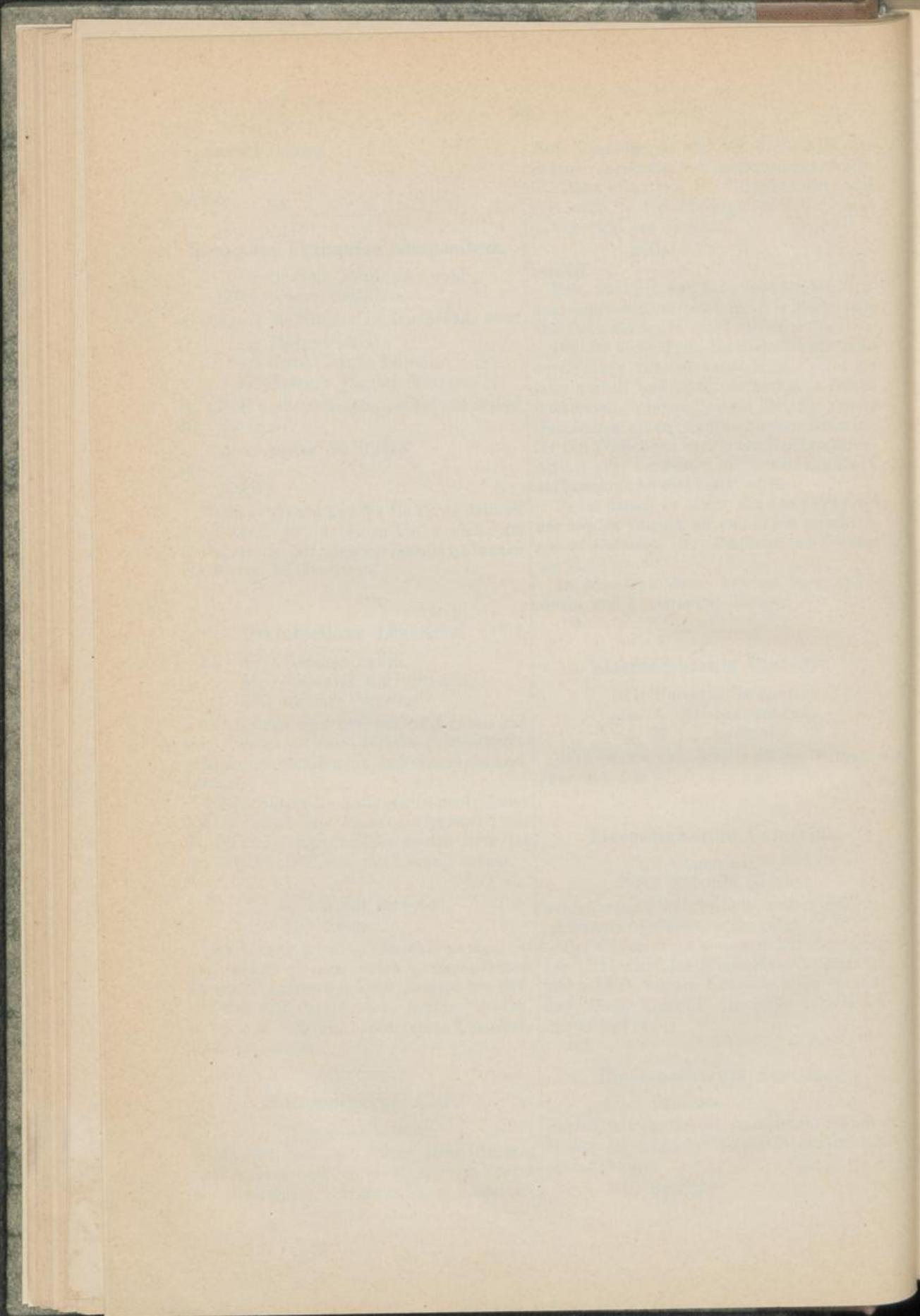
ini.

i
n gut ver-

Bereitung
ollständig
n verwen-
omme ich

ae.

n scharfen
chen zer-



an

tü
Hä

fä
for

stä
ho
bis

br

mi
ne

die

ba
un
no
sch

we

I
wir
nac
The
sell
che
ten
nic
lich

löst

zu, dass die Colatur
100,0
beträgt.

Decoctum Frangulae compositum.

10,0 Corticis Frangulae conc.,
110,0 Aquae destillatae
erhitzt man 30 Minuten im Dampfbad, setzt
2,0 Radicis Rhei,
0,5 Strobulorum Lupuli,
0,5 Seminis Cardui Mariae
zu, erhitzt noch 10 Minuten, colirt und bringt
die Colatur mit
q. s. Aquae destillatae
auf
100,0.

Wenn genügend Zeit für die Fertigstellung
des Decocts ist, so empfiehlt es sich, die
Rinde vor dem Erhitzen wenigstens 2 Stunden
mit Wasser zu macerieren.

Desinfections-Lösungen.

- a) 15,0 Saponis kalini,
15,0 Liquoris Kali caustici,
10 l weiches Wasser.

Die Lösung wird literweise abgegeben und
zum Waschen von Wäsche, Dejections-
gefässen, Fussböden etc. in Krankenzimmern
benützt.

Da die officinelle Kaliumseife wenig freies
Alkali enthält und diesem ein grosser Theil
der Wirkung zugeschrieben werden muss, ist
ein besonderer Zusatz von Lauge gemacht.

- b) 50,0 Acidi carbolici,
950,0 Aquae.

Die Lösung ist mit „Vorsicht“ zu signiren
und dient zu den unter a angegebenen
Zwecken. Ausserdem kann dieselbe zur Her-
stellung des Carbolnebels benützt werden,
wozu man sich am besten eines Dampfzer-
stäubers bedient.

Elaeosaccharum Citri.

1 frische Citrone
reibt man auf der Fläche eines Stückes
Zucker, schabt mit einem Messer vom Zucker
die ölgetränkte Schicht ab und wiederholt

diese Procedur so oft, bis die Schale der
Frucht vollständig vom Zucker aufgenommen
ist. Man wiegt nun den Citronenzucker und
fügt noch so viel Zuckerpulver hinzu, dass
das Gewicht des Ganzen
200,0

beträgt.

Man trocknet nun bei gewöhnlicher Zim-
mertemperatur, zerreibt in einer Reibschale
und siebt durch ein nicht zu feines Sieb.

Der auf diese Weise bereitete Zucker kann
durch einen mit Oel hergestellten nicht er-
setzt werden und bildet als Zuthat zu feinen
Bäckereien, süssen Speisen etc. für unsere
Hausfrauen einen unentbehrlichen Bedarfs-,
für den Verfertiger aber einen Handverkaufs-
Artikel, der am besten in Opodeldokgläsern
aufbewahrt und dispensirt wird.

Es ist darauf zu sehen, dass das Präparat
nur wenige Wochen alt und in gut verschlos-
senen Gefässen im Dunkeln aufbewahrt
werde.

In derselben Weise bereitet man Apfel-
sinen- und Pomeranzen-Zucker.

Elaeosaccharum Crotonis.

10,0 Pulveris Sacchari,
gtts. 5 Olei Cinnamomi,
" 2 " Crotonis.

Man mische gut, bereite diesen Oelzucker
aber stets frisch.

Elaeosaccharum Cumarini.

1,0 Cumarini,
999,0 Pulveris Sacchari

werden sorgfältig gemischt und in gut ver-
schlossenen Gefässen aufbewahrt.

Der Cumarinzucker ersetzt zur Bereitung
von „Maiwein“ den Waldmeister vollständig
und wird zu 2 g pro 1 Flasche Wein verwen-
det. Unter Essentia Asperulae komme ich
darauf zurück.

Elaeosaccharum Vanillae.

10,0 Vanillae

werden mit der Scheere oder einem scharfen
Messer in möglichst kleine Stückchen zer-
schnitten, mit

10,0 Spiritus