

## 10. Classe.

**Kohlehydrate, Glyceride, Albuminate und sonstige Nährstoffe.**

(Diätetica im ärztlichen Sinne).

## 1. Unterclasse.

**Die chemischen Factoren der zusammengesetzten Nahrungsmittel.**

(Nährstoffe im stricten Sinne.)

**A. Stickstofffreie Nährstoffe.**

## 1. Ordnung.

**Kohlehydrate und Verwandtes.**

## 1. Reihe.

## Zuckerarten.

\*Saccharum canneum. Rohrzucker. Rübenzucker. Ahornzucker. Saccharose. Saccharit.  
 $C^{12}H^{10}O^{11}$  oder  $C^{24}H^{22}O^{22}$ .

Man unterscheidet dabei:

Rohrzucker im stricten Sinne,  
 Rübenzucker „ „ „  
 Ahornzucker „ „ „  
 und weiter:  
 Rohrzucker (Kochzucker u. s. w.),  
 Raffinirter Zucker:  
 Canarienzucker,  
 Raffinade (S. albissimum),  
 Melis (S. album s. melitense),  
 Candis (S. candum s. crystallisatum).

## Saccharum. Zucker.

*Unter diesen Namen führt die Ph. germ. den Rohrzucker auf. Er soll sehr weiss und trocken sein.*

## \*Rotulae Sacchari. Zuckerzeltchen.

*Dienen zur Aufnahme ätherischer Oele.*

Syrupus simplex. Weisser Syrup. S. Sacchari. S. albus.

*Auf 10 Th. Wasser 18 Th. Zucker.*

\*Syrupus communis. Gemeiner Syrup. Melasse.



	Einzelg.	G. T. G.	S. B.
*Saccharum uvae. Traubenzucker. Krümmelzucker. Stärkezucker. Dextrose. Glucose. S. amylicum. $C^{12}H^{12}O^{12} + 2 aq.$			
*Saccharum fructus. Fruchtzucker. Linksf Fruchtzucker. Schleimzucker. Levulose. $C^{12}H^{12}O^{12}.$			
*Saccharum Carnis. Fleischzucker.			
Saccharum Lactis. Milchzucker. Lactin. Lactose. $C^{12}H^{14}O^{11} + aq.$ oder $C^{24}H^{22}O^{22} + 2 aq.$	1,0—5,0	50,0	
<i>Anhang zu den Zuckerarten.</i>			
*Melitose. $C^{24}H^{22}O^{22}.$ <i>Hauptbestandtheil der australischen, von Eucalyptusarten abstammenden Manna.</i>			
*Trehalose. Mycose. $C^{24}H^{22}O^{22}.$ <i>Wird aus Trehala, aber auch aus Mutterkorn dargestellt.</i>			
*Melizitose. $C^{24}H^{22}O^{22}.$ <i>Hauptbestandtheil der Mnana von Briançon.</i>			
<i>2. Reihe.</i>			
S. g. Süsstoffe.			
*Sorbinum. Sorbin. $C^{12}H^{12}O^{12}.$ <i>(Sorbus aucubaria L.)</i>			
*Inositum. Inosit. Phaseolit. $C^{12}H^{12}O^{12}.$ <i>Im Thierkörper etc.</i>			
*Mannitum. Mannit. Mannazucker. $C^{12}H^{14}O^{12}.$ <i>(Fraxinus Ornus L. etc.)</i>	1,0—5,0	50,0	
*Dulcitum. Dulcit. Dulcose. Melampyrit. $C^{12}H^{14}O^{12}.$ <i>In Melampyrum-Arten, in Scrophularia etc.</i>			
*Quercitum. Quercit. $C^{12}H^{12}O^{10}.$ <i>Aus Eicheln dargestellt.</i>			
*Pinitum. Pinit. $C^{12}H^{12}O^{10}.$ <i>(Pinus Lambertiana Dougl.)</i>			
<i>3. Reihe.</i>			
Stärke und Aehnliches.			
Amylum. Stärke. Stärkmehl. Amydon. $C^{12}H^{10}O^{10}.$	1,0—5,0	30,0	in Abkochung



	Einzelg.	G. T. G.	S. B.
Man unterscheidet :			
Kartoffelstärke. <i>Amylum Solani</i> .			
Weizenstärke. <i>A. Tritici</i> . Nur diese ist officinell!			
Gerstenstärke. <i>A. Hordei</i> .			
Reisstärke. <i>A. Oryzae</i> .			
Maisstärke. <i>A. Zeae</i> .			
Kastanienstärke. <i>A. Hippocastani</i> .			
Von exodischen Stärkearten sind noch anzuführen :			
<i>Amylum Marantae</i> . Marantastärke. Arrow-root. ( <i>Maranta arundinacea</i> L.)	1,0—5,0	30,0	in Abkochung etc.
* <i>Amylum Ari</i> s. <i>Portlandicum</i> . Portland-Sago. ( <i>Arum maculatum</i> L.)	1,0—5,0	30,0	in Abkochung etc.
* <i>Amylum Curcumae</i> s. <i>Indicum</i> . Ostindisches Arrow-root. Curcumastärke. ( <i>Aus Curcuma angustifolia</i> Roxbg.)	1,0—5,0	30,0	in Abkochung etc.
* <i>Amylum Taccæ</i> s. <i>Tahitense</i> . Taccastärke. ( <i>Aus Tacca pinnatifida</i> Forst.)	1,0—5,0	30,0	in Abkochung etc.
*Tapioca. Cassavastärke. Cassavamehl. <i>Amylum Brasiliense</i> . ( <i>Jatropha Manihot</i> L.)	1,0—5,0	30,0	in Abkochung etc.
*Sago. Sago. Grana Sagu. Sagu. ( <i>Sagus Rumphii</i> Willd. etc.)	1,0—5,0	30,0	in Abkochung etc.
*Licheninum. Lichenin. Flechtenstärke Moosstärke. $C^{12}H^{10}O^{10}$ . In verschiedenen Flechten.	0,5—2,0	15,0	in Abkochung etc.
*Glycogenum. Glykogen. $C^{12}H^{10}O^{10}$ . In der Leber der Thiere und anderwärts.			
*Inulinum. Inulin. Dahlin, Helenin. $C^{12}H^{10}O^{10}$ oder $C^{24}H^{20}O^{20}$ .	0,5—3,0	30,0	in Abkochung etc.
4. Reihe.			
Gummi und Verwandtes.			
*Arabinum. Arabin. $C^{12}H^{10}O^{10}$ oder $C^{24}H^{20}O^{20}$ .	0,1—1,0	10,0	
*Cerasinum. Cerasin. $C^{12}H^{10}O^{10}$ oder $C^{24}H^{20}O^{20}$ .			
*Bassorinum. Bassorin. $C^{12}H^{10}O^{10}$ oder $C^{24}H^{20}O^{20}$ . Findet sich in dem Bassora-, Traganth- u. s. w. Gummi.	0,05—0,5	5,0	



	Einzelg.	G. T. G.	S. B.
*Pflanzenschleim. Mucit. $C^{12}H^{10}O^{10}$ oder $C^{24}H^{20}O^{20}$ .			
Dextrinum. Stärkegemmi. $C^{12}H^{10}O^{10}$ oder $C^{24}H^{20}O^{20}$ .	0,1—1,0	10,0	
<i>Anhang zur 4. Reihe.</i>			
*Cellulose. Pflanzenzellstoff. Cellulinum. Holzfaser. Lignit. $C^{12}H^{10}O^{10}$ .			
*Pyroxylinum. Pyroxylin. Schiessbaumwolle. $C^{12}H^7(NO^+)^3O^{10}$ .			
Collodium. Collodium. 1 Th. Schiessbaumwolle mit 18 Th. Aether u. 3 Th. Weingeist geschüttelt.			
Collodium elasticum. Elastisches Collodium. C. flexile. Man schüttelt 50 Th. Collodium mit 1 Th. Ricinusöl zusammen.			
<i>Anhang zu den Kohlehydraten überhaupt.</i>			
5. Reihe.			
Pectinstoffe.			
*Pectose. In unreifen Früchten u. Wurzeln vorkommend.			
*Pectase. So heisst das zum vorigen Stoff gehörige stickstoffhaltige Ferment.			
*Pectinum. Pectin. $C^{64}H^{48}O^{64}$ , nach Chodnew $C^{28}H^{21}O^{24}$ . In reifen Früchten, als Äpfeln, Birnen u. s. f. vorkommend.			
*Parapectinum. Parapectin. $C^{64}H^{40}O^{56}$ , 8 HO. Die Bleiverbindung hat die Zusammensetzung: $C^{64}H^{40}Pb^2O^{64}$ . Entsteht beim Kochen des Pectins.			
*Metapectinum. Metapectin. $C^{64}H^{40}O^{56}$ , 8 HO. In der Barytverbindung: $C^{64}H^{40}Ba^2O^{64}$ . Entsteht beim Kochen des Parapectins mit verdünnten Säuren.			
*Acidum pectosinicum. Pectosinsäure. $C^{64}H^{46}O^{62}$ . In Fruchtsäften vorkommend; entsteht beim Behandeln der Pectinlösung mit Pectase.			







	Einzelg.	G. T. G.	S. B.
<p>*Monostearinum. Monostearin.  <math>C^{42}H^{72}O^8 = \left. \begin{array}{l} C^6H^5 \\ H^2 \\ C^{36}H^{35}O^2 \end{array} \right\} O^6.</math>  <i>Schmelzpunkt 54° C.</i></p>			
<p>*Distearinum. Distearin.  <math>C^{78}H^{140}O^{10} = \left. \begin{array}{l} C^6H^5 \\ H \\ (C^{36}H^{35}O^2)^2 \end{array} \right\} O^6.</math>  <i>Schmelzpunkt 58° C.</i></p>			
<p>*Tristearinum. Tristearin, vulgo: Stearin.  <math>C^{114}H^{210}O^{12} = \left. \begin{array}{l} C^6H^5 \\ (C^{36}H^{35}O^2)^3 \end{array} \right\} O^6.</math>  <i>Besitzt die drei Schmelzpunkte: 53°, 60° und 66° C. Kommt in der Natur sehr verbreitet vor.</i></p>			
<p>*Monoleinum. Monolein.  <math>C^{42}H^{40}O^8 = \left. \begin{array}{l} C^6H^5 \\ H^2 \\ C^{36}H^{33}O^2 \end{array} \right\} O^6.</math></p>			
<p>*Dioleinum. Diolein.  <math>C^{78}H^{72}O^{10} = \left. \begin{array}{l} C^6H^5 \\ H \\ (C^{36}H^{33}O^2)^2 \end{array} \right\} O^6.</math></p>			
<p>*Trioleinum. Triolein. Vulgo: Olein.  <math>C^{114}H^{104}O^{12} = \left. \begin{array}{l} C^6H^5 \\ (C^{36}H^{33}O^2)^3 \end{array} \right\} O^6.</math>  <i>Erstarrt bei - 5° C. Kommt in thier. und vegetab. Fetten sehr verbreitet vor.</i></p>			
<b>B. Stickstoffhaltige Nährstoffe.</b>			
<i>1. Ordnung.</i>			
Albuminate. Eiweissartige Stoffe. Protein- stoffe.			
*Albuminum. Albumin. Eiweissstoff. Eistoff. Oonin.			
Dabei wird unterschieden:			
Lössliches Albumin.			
Unlössliches Albumin.			
und weiter:			
thierisches Albumin,			
Albumin d. Eiweiss. Eieralbumin,			
(In 100: 53,4 C; 7,0 H; 15,6 N; 22,4 O; 1,6 S.);			
Albumin des Dotters,			
Eigelbalbumin, Vitellin,			
(52,8 C; 7,3 H; 16,4 N; 22,3 O; 1,2 S.);			



	Einzelg.	G. T. G.	S. B.
Albumin des Bluts, Serumalbumin, (53,0 C; 7,1 H; 15,6 N; 23,1 O; 1,2 S.); vegetabilisches Albumin: Albumin d. Cerealien, Mehlalbumin, Albumin d. Kartoffeln u. s. w.			
*Caseinum. Casein. Käsestoff. thierisches Casein, Milchcasein, (53,6 C; 7,1 H; 15,7 N; 22,6 O; 1,0 S); vegetabilisches Casein: Legumin, Pflanzencasein, Casein der Hülsenfrüchte, " " Mandeln u. s. f.			
*Fibrinum. Fibrin. Blutfibrin, (52,6 C; 7,0 H; 17,4 N; 21,8 O; 1,2 S.)			
*Syntoninum. Syntonin. Muskelfaserstoff. (54,9 C; 7,3 H; 10,2 N; 20,5 O; 1,1 S).			
*Pflanzenfibrin. (53,4 C; 7,1 H; 15,6 N; 22,8 O; 1,1 S). <i>Gehört zu den Kleberstoffen.</i>			
*Gliadinum. Gliadin. Pflanzenleim. (52,6 C; 7,0 H; 18,0 N; 21,5 O; 0,9 S). <i>Gehört ebenfalls zu den Kleberstoffen.</i>			
*Mucedinum. Mucedin. (54,1 C; 6,9 H; 16,6 N; 21,5 O; 0,9 S). <i>Ebenfalls ein Kleberstoff.</i>			
<b>2. Ordnung.</b>			
<b>Albuminoide.</b>			
*Collagenum. Collagen. Leimgebender Stoff. Der Knochenknorpel enthält 50,4 C; 7,1 H; 18,2 N; 24,2 O & S			
*Glutinum. Glutin. Gereinigter Leim. Leim aus fossilen Knochen: 50,4 C; 7,1 H; 18,1 N; 24,3 O & S.			
*Chondrigenum. Chondrigen. Chondrin- gebende Substanz. Der Rippenknorpel enthält 50,9 C; 6,9 H; 14,9 N; 27,2 O & S.			
*Chondrinum. Chondrin. Knorpelleim. 49,9 C; 6,6 H; 14,5 N; 29,0 O & S. <i>Liefert beim Kochen mit Salzsäure eine Zuckerart.</i>			



	Einzelg.	G. T. G.	S. B.
*Elastinum. Elastin. Substanz des elastischen Gewebes. 55,47 C; 7,54 H; 16,09 N; 20,9 O. <i>Ist schwefelfrei!</i>			
*Keratinum. Keratin. Hornstoff. 51,03 C; 6,8 H; 16,24 N; 22,51 O; 3,42 S.			
*Pepsinum. Pepsin.	0,3—1,0	5,0	
*Pepsinum Germanicum.			
*Pepsinum Viennense.	0,3—1,0	5,0	
*Diastase. <i>Ganz reine Diastase existirt nicht.</i>			
*Pectase s. S. 102.			
*Synaptase. Emulsin. 42,9 C; 7,1 H; 11,5 N; 37,3 O & 1,2 S.			
*Myrosinum. Myrosin. <i>Das die Myrons. zersetzende Ferment. cfr. S. 55.</i>			
*Hefe. Fermentum Cerevisiae. Unterhefe. 47,6 C; 6,3 H; 9,8 N; 36,3 O & S. Oberhefe. 49,4 C; 6,7 H; 12,4 N; 31,5 O & S.	10,0—50,0	500,0	Thee- und Esstüffelw.
<b>3. Ordnung.</b>			
<b>Amidartige Verbindungen des thierischen Organismus.</b>			
*Glycinum. Glycin. Glycocol. Leimzucker. $C^4H^5NO^4$ .			
*Leucinum. Leucin. $C^{12}H^{13}NO^4$			
*Tyrosinum. Tyrosin. $C^{12}H^{14}NO^6$ . <i>Verbindet sich mit Säuren und Basen.</i>			
*Allantoinum. Allantoin. $C^8H^6N^4O^6$ .			
*Kreatinum. Kreatin. $C^8H^9N^3O^4 + 2 aq$ . <i>Liefert beim Kochen mit Barytwasser Harnstoff und Sarkosin.</i> $C^8H^9N^3O^4 + 2 HO = C^2H^4N^2O^2 + C^6H^7NO^4$ .			
*Kreatininum. Kreatinin. $C^8H^7N^3O^2$ .			
*Guaninum. Guanin. $C^{10}H^5N^5O^2$ .			
*Sarkinum. Sarkin. Hypoxanthin. $C^{10}H^4N^4O^2$ . <i>Bildet mit Säuren gut krystallisirte Salze.</i>			
*Xanthinum. Xanthin. $C^{10}H^4N^4O^4$ . <i>Verbindet sich mit Säuren und Basen.</i>			



\*Cystinum. Cystin.  $C^6H^6NO^4S^2$ .

\*Taurinum. Taurin.  $C^4H^7NO^6S^2$ .

*Verbindet sich weder mit Säuren noch mit Basen.*

#### Anhang zur 3. Ordnung.

##### Einige Amide.

\*Urea. Harnstoff. Carbonyldiamid.  $C^2O^2 \left. \begin{array}{l} H^2 \\ H^2 \end{array} \right\} N^2$ .

0,5—2,0 15,0

\*Asparaginum. Asparagin. Malyldiamid.  
 $C^8H^4O^6 \left. \begin{array}{l} H^2 \\ H^2 \end{array} \right\} N^2 + 2 aq.$

0,3—1,0 10,0

*Verbindet sich mit Säuren, Basen u. Salzen.*

\*Acidum asparaginicum. Asparaginsäure. Maly-  
 laminsäure.  $C^8H^4O^6 \left. \begin{array}{l} H \\ H \end{array} \right\} N.$   
 $\left. \begin{array}{l} H \\ H \end{array} \right\} O^2$ .

0,1—1,0 10,0

#### 4. Ordnung.

##### Die stickstoffhaltigen Säuren des thierischen Organismus.

###### 1. Reihe.

###### Säuren der Galle.

\*Acidum glykocholicum. Glykocholsäure.  
 Gmelin'sche Cholsäure.  $C^{52}H^{43}NO^{12}$ .

*Liefert beim Kochen mit Barytwasser Glycin und Cholsäure.*

\*Natrium glykocholicum. Glykocholsaures  
 Natron.  $C^{52}H^{42}NaNO^{12}$ .

*Kommt in der Galle vor.*

\*Acidum taurocholicum. Taurocholsäure.  
 Choleinsäure Liebig's.  $C^{52}H^{45}NO^{14}S^2$ .

*Spaltet sich mit Barytwasser gekocht in Cholsäure u. Taurin.*

\*Natrium taurocholicum. Taurocholsaures  
 Natron.  $C^{52}H^{44}NaNO^{14}S^2$ .

*Ein Bestandtheil unserer Galle.*

\*Acidum cholicum. Cholsäure. Cholalsäure.  
 $C^{48}H^{40}O^{10}$ .

\*Acidum choloidinicum. Choloidinsäure.  
 $C^{48}H^{38}O^8$ .

\*Dyslysinum. Dyslysin.  $C^{48}H^{36}O^6$ .



	Einzelg.	G. T. G.	S. B.
<i>2. Reihe.</i>			
Sonstige gepaarte Säuren.			
*Acidum inosinicum. Inosinsäure. $C^{20}H^{14}N^4O^{22}$ .			
*Kali inosinicum. Inosinsaures Kali. $C^{20}H^{12}K^2N^4O^{22}$ .			
-----			
*Acidum hippuricum. Hippursäure $C^{18}H^9NO^6$ .			
*Acidum uricum. Harnsäure. $C^{10}H^4N^4O^6$ .			
*Kali uricum. Harnsaures Kali. $C^{10}H^2K^2N^4O^6$ .			
*Natrium uricum. Harnsaures Natron. $C^{10}H^2Na^2N^4O^6$ .			
 2. Unterklasse.			
<b>Die als Stoffgemenge nachgewiesenen Nahrungsmittel.</b>			
S. g. zusammengesetzte Nahrungsmittel.			
Die ganze Summe der in Deutschland gebräuchlichen zusammengesetzten Nahrungsmittel hier namhaft zu machen, würde zu weit führen. Ich darf nur folgende nach leicht begreiflichen Gründen gemachte Auswahl geben.			
<b>A. Landwirthschaftliche, technische und professionelle Präparate.</b>			
<i>1. Ordnung.</i>			
Fette, Oele und Talge im vulgären Sinne.			
Oleum Lini. Leinöl.			nur äusserl.
<i>Besteht zum grössten Theil aus dem Glycerid der Leinölsäure.</i>			
*Oleum Cannabis. Hanföl.			nur äusserl.
<i>Enthält Triolein, Tripalmitin u. A.</i>			
Oleum Papaveris. Mohnöl.	1,0—2,0	15,0	In Emulsion (5,0—15,0 auf 200,0 Col.), 1—2 st. 1 Esslöffel.
<i>Besteht grösstentheils aus Triolein.</i>			
*Oleum Helianthi. Sonnenblumenöl.	1,0—2,0	15,0	In Emulsion wie vorher.
<i>Vorzüglich aus Triolein bestehend.</i>			
*Oleum Madaiae. Madiaöl.	1,0—2,0	15,0	
<i>(Madia sativa).</i>			
Oleum Olivarum. Olivenöl.			

a)  
b)  
Aus  
Jungfernöl  
(mune), Te  
Provencer  
Da  
Tri  
Oleum  
Bes  
\*Oleu  
\*Oleu  
\*Oleu  
Ent  
Far  
Oleum  
Ein  
Tri  
\*Oleu  
Ent  
Oleum  
Sch  
Tri  
Oleum  
(Co  
\*Buty  
68  
tyr  
Sebu  
a)  
b)  
Bes  
lein  
Adep  
Porci s. p  
Cetao  
Sch  
Cet



	Einzelg.	G. T. G.	S. B.
a) Ol. Ol. optimum s. Provinciale.	1,0—2,0	15,0	In Emulsion wie vorher. nur äusserl.
b) Ol. Ol. commune s. viride.			
Ausserhalb der Ph. germ. unterscheidet man Jungferöl (Ol. Ol. virgineum), Baumöl (Ol. commune), Teufelsöl (Ol. infernale), sodann Gardseröl, Provençeröl (Ol. Provinciale), Genueseröl u. s. w. <i>Das beste Oel enthält 72 % Triolein u. 28 % Tripalmitin.</i>			
Oleum Amygdalarum. Mandelöl.	1,0—2,0	15,0	
<i>Besteht aus Triolein und Tripalmitin.</i>			
*Oleum Rapae. Rapsöl.			nur äusserl.
*Oleum Napi. Rübsamenöl.			nur äusserl.
*Oleum Ovorum. Eieröl.	1,0—2,0	15,0	In Emulsion.
<i>Enthält ausser Triolein u. Tripalmitin einen Farbstoff.</i>			
Oleum Jecoris Aselli. Leberthran.		50,0	Esslöffelw.
<i>Ein sehr complexes Fett! Enthält Triolein, Tripalmitin, Buttersäure, Baldriansäure etc.</i>			
*Oleum Palmae. Palmöl.			nur äusserl.
<i>Enthält Tripalmitin und Olein.</i>			
Oleum Cacao. Kakaobutter. Butyrum Cacao.			nur äusserl.
<i>Schmilzt bei 30° C., besteht aus Tristearin u. Triolein.</i>			
Oleum Cocois. Kokosöl.	1,0—2,0	15,0	
<i>(Cocos nucifera L.)</i>			
*Butyrum vaccinum. Kuhbutter.			nur äusserl.
<i>68 % Tripalmitin, 30 % Triolein, 2 % Tributyrin etc., Vaccinsäure!</i>			
Sebum. Talg.			
a) Rindstalg. Sebum bovinum.			pharmaceut. wie vorher.
b) Hammelstalg. Sebum ovillum.			
<i>Besteht aus Tristearin, Tripalmitin u. Triolein; erstarrt bei 37° C.</i>			
Adeps suillus. Schweineschmalz. Axungia Porci s. porcina.			nur äusserl.
<i>Anhang zu den Fetten.</i>			
Cetaceum. Walrath. Sperma Ceti.	1,0—2,0	10,0	
<i>Schmilzt bei 45—50° C., enthält Palmitinsäure-Cetylester (s. S. 32) u. a. m.</i>			



	Einzelg.	G. T. G.	S. B.
Cetaceum saccharatum. Walrathzucker. Präparirter Walrath. Cetaceum c. Saccharo. Cetac. praeparatum.	2,0—4,0	15,0	
1. Th. Cetaceum & 3 Th. Sacchar. albiss.			
Ceratum Cetacei. Walrathcerat. Empl. Sper- matis Ceti. Ceratum labiale album.			
2 Th. Cer. alb., 2 Th. Cetac. & 3 Th. Ol. Amygdal.			
Ceratum Cetacei rubrum. Rothe Lippen- pomade. Ceratum labiale rubrum.			
Ingredientien: Ol. Amygd., Rad. Alkann., Cera alb., Cetac., Ol. Bergam. & Ol. Citri.			
Unguentum leniens. Cold-Cream.			
4 Th. Cer. alb., 5 Cetac., 32 Ol. Amygd. u. 16 Aq. Rosae. Auf je 50 Grm. dieser Salbe 1 Tropfen Rosenöl.			
Cera flava. Gelbes Wachs. Cera citrina.			nur äusserl.
Schmilzt bei 63° C.			
Unguentum cereum. Wachssalbe.			
5 Th. Ol. Oliv. Prov. & 2 Th. Cera flav.			
Unguentum flavum. Altheesalbe.			
10 Th. Rhz. Curcum., 50 Ad. suill., 30 Cer. flav. & 30 Resin. Pini.			
Cera alba. Weisses Wachs.			nur äusserl.
Schmilzt bei 64° C., besteht aus Cerin, bez. Cerotinsäure (C <sup>54</sup> H <sup>53</sup> O <sup>3</sup> , HO), und aus My- ricin. (Hauptsächlich: Palmitinsäure-Myricyl- ester.) cfr. S. 33.			
*Cera Chinensis. Chinesisches Wachs.			nur äusserl.
Enthält Cerotinsäure-Cerylester. cfr. S. 32.			
2. Ordnung.			
Producte mit vorherrschenden Kohlehydraten.			
Mel. Honig. M. crudum.	3,0—10,0	100,0	Thee- und Esslöffelw.
Ein Gemenge mehrerer Zuckerarten.			
Mel depuratum. Gereinigter Honig.	3,0—10,0	100,0	wie vorher.
Gelbbraun.			
Mel rosatum. Rosenhonig.	3,0—10,0	100,0	wie vorher.
Mit Rosen, Wasser und gereinigt. Honig be- reitet. Ist klar und braun gefärbt.			
Oxymel simplex s. S. 22.			

Manna  
M. p  
M. co  
M. cr  
Die  
Syrup  
Aus  
Succu  
tractum Gly  
Succu  
Lakrizer  
Spiss  
\*Succ  
zeltchen  
Früh  
arab  
Lakr  
Elixir  
El. e S  
2 Th  
& 2  
Gumm  
Mimosae.  
Grös  
Mucil  
1 Th  
Syrup  
1 Th  
Mixture  
15  
170  
Pulvi  
3 Th  
1 Th  
Pasta  
thaeae.  
Bere  
Elae  
Traga



S. B.	Einzelg.	G. T. G.	S. B.
<p>Manna. Manna.  M. purissima.  M. communis s. Geracina.  M. crassa, pinguis s. de Puglia.  Die Manna enthält Mannit, Zucker u. a.</p>	1,0—5,0	50,0	
<p>Syrupus Mannae. Mannasyrup.  Aus Manna, Wasser u. Zucker bereitet.</p>			Thee- und Esslöffelw.
<p>Succus Liquiritiae. crudus. Lakriz. Ex-  tractum Glycyrrhizae crudum.</p>			
<p>Succus Liquiritiae depuratus. Gereinigter  Lakrizensaft. Extractum Glycyrrhizae depurat.  Spissum.</p>			
<p>*Succus Liquiritiae tabulatus. Lakrizen-  zeltchen.  Früher in Hannover officinell. Kleine aus  arab. Gummi, Zucker, Wasser, und gerein.  Lakrizensaft ber. Täfelchen.</p>			
<p>Elixir e Succo Liquiritiae. Brustelixir.  El. e Succ. Glycyrrhizae. El. pectorale.  2 Th. Succ. Liq. dep., 6 Th. Aq. Foeniculi  &amp; 2 Th. Liq. Ammonii amiat.</p>	1,0—2,0	10,0	Gtt. 20—40.
<p>Gummi arabicum. Arabisches Gummi. G.  Mimosae.  Grösstentheils Arabin.</p>	0,1—0,5	5,0	
<p>Mucilago Gummi arabici. Gummischleim.  1 Th. G. Arab. &amp; 2 Th. Aq. dest.</p>			
<p>Syrupus gummosus. Gummisyrup.  1 Th. Muc. G. Arab. &amp; 3 Th. Syr. simpl.</p>			Thee- und Esslöffelw.
<p>Mixtura gummosa. Gummimixtur.  15 Th. Gumm. Arab., 15 Th. Sacch. und  170 Th. Aq. dest.</p>			Excipiens.
<p>Pulvis gummosus.  3 Th. Gumm. Arab., 2 Th. Rd. Liquirit. &amp;  1 Th. Sacch.</p>			Excipiens.
<p>Pasta gummosa. Gummipaste. Pasta Al-  thaeae.  Bereitet mit Gummi Arab, Sacch., Alb. Ovi,  Elaeos. Aurant. Flor. &amp; Aq. dest.</p>	1,0—3,0	30,0	
<p>Tragacantha. Traganth. Gummi Tragacantha.</p>	0,1—0,5	5,0	



## 3. Ordnung.

## Präparate aus Cerealien.

	Einzelg.	G. T. G.	S. B.
*Panis. Gebäck. Gebäck aus Weizenmehl. (Weissbrod, Semmel, Zwieback, Kuchen etc.) Panis albus s. triticeus. Gebäck aus Roggenmehl. (Schwarzbrod etc.) P. secalinus. Gebäck aus Maismehl. P. Mayidis. <i>Die Bestandtheile des Gebäcks sind nach den Ingredientien, welche genommen werden, äusserst verschieden. Man findet im Gebäck Eiweiss, Kleberstoffe, Stärke, Zucker, Fette u. a. m.</i>			
*Maltum. Malz. Gerstenmalz. M. hordeaceum. — Weizenmalz. M. triticeum. <i>Enth. Zucker, Stärke, Eiweiss etc.</i>	3,0—10,0	100,0	in Abkochung
Extractum Malti. Malzextract. <i>Mit Gerstenmalz u. Wasser bereitet; schmeckt angenehm süss.</i>	0,5—5,0	50,0	
Extractum Malti ferratum s. S. 5.			

## 4. Ordnung.

## Präparate aus der Milch.

*Caseus. Käse. <i>Man unterscheidet Süss- und Sauermilchkäse, fetten und mageren Käse. — Bestandtheile: Casein, Leucin, Tyrosin, Fette etc.</i>			
*Cremor Lactis. Rahm. Sahne. <i>Enth. wechselnde Mengen von Butterfett, Casein, Milchzucker etc.</i>	1,0—5,0 <sub>l</sub>	50,0	Theelöffelw.
Serum Lactis. Molken. S. L. dulce. <i>200 Th. frische Kuhmilch mit 1 Th. Liq. seriparus auf 40° C. erwärmt. Darf nicht sauer schmecken. — Ausserhalb der Apotheke bereitet man süsse Molken in sehr verschiedener Weise.</i>		500,0	Gläserweise.
Serum Lactis acidum. Saure Molken. <i>100 frische Kuhmilch mit 1 Th. Tartar. dep. erhitzt. — Die nicht officinellen sauren Molken werden oft mit Essig, Citronensaft, Citronensäure, Weinsäure und andern Säuren bereitet.</i>		500,0	Gläserweise.
Serum Lactis aluminatum. Alaunmolken. cfr. S. 15.			



S. B.	Einzelg.	G. T. G.	S. B.
Serum Lactis tamarindinatum. Tamarindenmolken. <i>Auf 100 Th. frische Kuhmilch 4 Th. Pulp. Tamarindor.</i>		100,0	Gläserweise.
*Lac ebutyratum. Buttermilch. <i>Enth. wechselnde Mengen von Wasser, milchs. Salzen, Chloralkalimetallen u. anderen Salzen, Zucker, Casein und Butter.</i>		500,0	Gläserweise.
<b>5. Ordnung.</b>			
<b>Präparate des Fleisches.</b>			
*Jus Carnis. Fleischbrühe. <i>Enth. wechselnde Mengen von Wasser, Kreatin, Kreatinin, inosin, Kali, saurem milchs. Kali, phosphor- und salzs. Salzen u. s. w.</i>	1,0—3,0	10,0	
*Jus tabulatum. Aechte Bouillontafel. <i>Wird durch Eindicken der Fleischbrühe erhalten.</i>			
Extractum Carnis Liebig. Fleischextract. Extr. Carnis. <i>Kommt aus Uruguay.</i>			Messerspitzenweise.
*Extractum Carnis australe. Australisches Fleischextract. <i>Kommt aus Australien.</i>			wie vorher.
*Panis carnatus. Fleischzwiebak. <i>Fleischbrühe mit Weizenmehl zum Teig angemacht und zu Zwiebak verbacken.</i>			
*Jus Carnis cum Haemato. Hämatinhaltige Fleischbrühe. <i>Man digerirt 250,0 fein gehacktes, frisches mageres Ochsenfleisch mit einem Liguor., bestehend aus 750,0 Wasser, 2,0—4,0 NaCl u. 5 Tr. offic. Salzsäure bei gew. Temperatur 1 St. lang u. trennt mittelst Haarsieb die blutrothe hämatin. Flüssigkeit von dem Ungelösten.</i>		500,0	Gläserweise.
*Farcimen. Wurst. <i>Man unterscheidet im Handel Weiss- u. Blutwurst, Roh- und Kochwurst. Zu der Rohwurst gehört die Cervelatwurst.</i>			
<b>6. Ordnung.</b>			
<b>Glutinreiche Producte.</b>			
Colla piscium. Hausenblase. Ichthyocola. <i>Enth. 70% Glutin etc.</i>	0,1—0,5	3,0	in Abkochung



	Einzelg.	G. T. G.	S. B.
*Capsulae gelatinosae. Gallertkapseln. Emplastrum adhaesivum Anglicum. Eng- lisches Pflaster. Taffetas adhaesivum. <i>Seidentaffet, auf einer Seite mit Hausenblase, auf der andern mit Benzoë überzogen.</i>			
Gelatina. Weisser Leim.	0,1—0,5	3,0	Abkochung
*Gluten crudum s. vulgare. Tischlerleim. Colla.			nur äusserl.
<b>B. Ganze Pflanzen und mechanisch ab- getrennte Theile davon.</b> Zusammengesetzte Nahrungsmittel aus dem Pflanzenreich.			
<i>1. Ordnung.</i> <b>Zellenpflanzen.</b>			
Carrageen. Irländisches Moos. Perlmoos. Knorpeltang. Caragaheen. Fucus crispus.	0,5—2,0	20,0	Als Gallerte (15,0 auf 100,0 Col.), Theelöffelw.
Gelatina Carrageen. Irländisch-Moosgallerte. <i>1 Th. Carrag., 40 Th. Aq., 2 Th. Sacch. auf 10 Th. eingedickt.</i>			
*Fucus confervoides. Confervenähnlicher Tang. <i>Wie Carrageen benutzt.</i>		30,0	in Abkochung
*Fucus Ceylanicus. Ceylonsches oder Jafna- moos. Fucus amylaceus.	0,5—3,0	30,0	in Abkochung Gallerte etc.
Lichen Islandicus s. S. 52 und 101.			
<i>2. Ordnung.</i> <b>Gefässpflanzen.</b> <i>1. Reihe.</i> Wurzeln, Knollen u. d. g.			
*Tubera Solani. Kartoffeln.			zu Brei- umschlägen.
*Tubera Lathyri. Erdnüsse. Glandes terrestres.			



	Einzelg.	G. T. G.	S. B.
* <i>Tubera Cyperi.</i> Erdmandeln. ( <i>Cyperus esculentus L.</i> )			
<i>Tubera Salep.</i> Salep. Radix Salep.		2,0	Als Schleim (0,5—1,0 auf 150,0 Col.), 2—1 st. 1 Esslöffel.
<i>Mucilago Salep.</i> Salepschleim. Decoctum Salep. 1 Th. Tub. Salep. mit 10 Th. kalten und 90 kochend. Wasser.			
<i>Radix Althaeae.</i> Altheewurzel. Eibischwurzel.	0,3—1,0	10,0	in Abkochung
<i>Syrupus Althaeae.</i> Eibischsaft. Altheesyrop. Mit Altheewurzel, Wasser u. Zucker bereitet.			Als Expect. theelöffelw.
<i>Species pectorales.</i> Brustthee. Sp. ad Infusum pectorale. 8 Th. Rad. Althaeae, 3 Rad. Liquirit. mund., 1 Rz. Iridis, 4 Fol. Farfar., 2 Fol. Verbasci, 2 Fr. Anisi stellati.			
<i>Species pectorales cum Fructibus.</i> Brustthee mit Früchten. 16 Th. Spec. pector., 6 Th. Fr. Ceratoniae, 4 Th. Sem. Hord. excort. u. 3 Th. Caricae.			
* <i>Radix Asparagi.</i> Spargelwurzel. Enthält viel Asparagin.	1,0—5,0	50,0	in Abkochung
<i>Rhizoma Graminis.</i> Queckenwurzel. Radix Graminis.	2,0—10,0	100,0	in Abkochung
<i>Extractum Graminis.</i> Queckenextract. Spissum!	0,5—2,0	10,0	
* <i>Radix Dauci.</i> Möhre.			Geriebene Möhren als Expectorans etc.
* <i>Succus Dauci inspissatus.</i> Möhrenmus. Rob Dauci. Von Honigconsistenz; früher überall officinell.		30,0	Als Expect. theelöffelw.
<i>Radix Liquiritiae glabrae.</i> Spanisches Süßholz. Radix Glycyrrhizae Hispanica.	1,0—5,0	50,0	im Aufgus.



	Einzelg.	G. T. G.	S. B.
*Glycyrrhizinum. Glycyrrhizin. $C^{48}H^{36}O^{18}$ . <i>Liefert beim Kochen mit Säuren Glycyrretin und Glucose.</i>			
Extractum Liquiritiae Radicis. Süssholz- extract. Extr. Glycyrrhizae. <i>Braungelb.</i>			
Pasta Liquiritiae. Süssholzpaste. Pasta Glycyrrhizae. <i>Von braungelber Farbe, bereitet mit Rad. Liquir., Aq. dest., Gummi Arabic. und Sacch.</i>			
Pulvis Liquiritiae compositus. Brustpulver. P. Glycyrrh. compos., P. pectoralis. <i>2 Th. Fol. Senn, 2 Rd. Liq., 1 Fr. Foenic., 1 Th. Sulfur. dep. und 6 Th. Sacch.</i>			
Radix Liquiritiae mundata. Süssholzwurzel. R. Glycyrrhizae echinatae. Radix Liquiritiae Russica.	1,0—5,0	50,0	im Aufguss. Theelöffelw.
Syrupus Liquiritiae. Syr. Glycyrrhizae. <i>Bereitet mit Rad. Liq. mund., Aq. comm., Sacch. und Mel.</i>			
2. Reihe.			
Stengel, Blätter u. d. g.			
*Turiones Asparagi. Spargel. <i>Enthalten Asparagin u. a. m.</i>		500,0	in Abkochung
Folia Althaeae. Altheeblätter. Eibischkraut. Herba Althaeae.	1,0—3,0	30,0	in Abkochung
Species ad Gargarisma. Species zum Gurgeln. <i>Gleiche Theile Altheeblätter, Hollunderblüthen und Malvenkraut.</i>			
Species emollientes. Erweichende Kräuter. <i>Gl. Th. Fol. Alth., Fol. Malv., Hb. Melilot., Flor. Cham. vulg. &amp; Sem. Lini.</i>			
Folia Malvae. Malvenblätter. Herba Malvae. <i>(Malva vulgaris etc.)</i>	1,0—3,0	30,0	in Abkochung
Flores Malvae vulgaris. Gemeine Malven- blüthen. Fl. M. sylvestris.	1,0—3,0	30,0	wie vorher.
Flores Malvae arboreae. Stockrosen. Fl. M. hortensis.	1,0—3,0	30,0	wie vorher.



S. B.	Einzelg.	G. T. G.	S. B.
Flores Verbasci. Wollblumen. Königskerzenblumen.		30,0	im Aufguss.
*Herba Beccabungae. Bachbungen. <i>Gerühmtes Antiscorbuticum!</i>			
*Herba Salicorniae. Glaskraut.			
*Herba Nasturtii. Brunnenkresse. <i>Gerühmtes Antiscorbuticum.</i>			der frisch ausgepresste Saft Esstlöffelw.
*Herba Acetosae. Sauerampfer.		50,0	im Aufguss.
Herba Linariae. Leinkraut. Herba cum floribus Linariae.			
Unguentum Linariae. Leinkrautsalbe. <i>2 Th. Hb. Linariae, 1 Th. Spirit. &amp; 10 Th. Ad. suill.</i>			
*Calyx Cynarae. Artischocke.			
*Succus Betulae. Birkensaft.		100,0	Gläserweise.
3. Reihe.			
Früchte und Samen.			
a) Körnerfrüchte. Karyopsen.			
*Fructus Triticum. Weizen.			
*Farina Triticum. Weizenmehl.			
*Furfur Triticum. Weizenkleie.			
*Fructus Secalis. Roggen.			
*Farina Secalis. Roggenmehl.			
*Furfur Secalis. Roggenkleie.			
*Fructus Hordei. Gerste.			
*Farina Hordei. Gerstenmehl.			
Farina Hordei praeparata. Präparirtes Gerstenmehl.		15,0	in Abkochung
*Hordeum decortiatum. Gerstengraupen.		100,0	in Abkochung



	Einzelg.	G. T. G.	S. B.
*Fructus Avenae. Hafer.			
*Avena decorticata. Geschälter Hafer. Hafergrütze.		100,0	in Abkochung
*Farina Avenae. Hafermehl.			
*Fructus Oryzae. Reis.			
*Farina Oryzae. Reismehl.			
b) Nüsse etc.			
*Fructus Castaneae. Kastanien.			
*Extractum Castaneae.			
Fructus Cannabis. Hanfsamen. Hanfkörner. Semen Cannabis.		50,0	in Abkochung
*Semen Cacao. Cacao. Cacaobohnen. <i>Enthalten Theobromin etc. Cfr. S. 43.</i>			
*Semen Cacao tostum. Geröstete Cacaobohnen.			
*Testae Cacao tostae. Geröstete Cacao- schalen.			
Semen Papaveris. Mohnsamen.		30,0	In Emulsion.
Oleum Papaveris s. S. 108.			
Semen Lini. Leinsamen.		50,0	in Abkochung nur äusserl.
Placenta seminis Lini. Leinkuchen			
Farina seminis Lini. Leinsamenmehl.			
Oleum Lini s. S. 108.			
Semen Foeni Graeci. Bockshornsamensamen. <i>Enthält Bassorin, fettes Oel, Eiweiss u. a. m.</i>			
Caricae. Feigen. Fructus Caricae.			
c) Beeren etc.			
*Fraga. Erdbeeren.			
Fructus Rubi Idaei. Himbeeren.			
Aqua Rubi Idaei. Himbeerwasser.			
Aqua Rubi Idaei concentrata. Koncen- trirtes Himbeerwasser.			
Acetum Rubi Idaei. Himbeeressig.			

Syrup  
\*Fru  
\*Syr  
\*Uva  
\*Pas  
Zibeba  
\*Pas  
Rosine  
\*Fru  
Succ  
Mi  
\*Dac  
\*Fru  
\*Pr  
\*Pr  
\*Pr  
\*Pul  
\*Cer  
\*Cer  
\*Cer  
\*Cer  
Syr  
\*Juj  
(Z  
\*Juj  
Amy  
Amygdali  
Em  
samme  
4  
Ag  
M



	Einzelg.	G. T. G.	S. B.
Syrupus Rubi Idaei. Himbeersyrup.			Theelöffelw.
*Fructus Mori. Maulbeeren.			
*Syrupus Mororum.			Theelöffelw.
*Uvae. Trauben.		1000,0	curmässig.
*Passulae majores. Grosse Rosinen. Zibeben. Zibebae. Uvae passae.		60,0	in Abkochung
*Passulae minores s. Corinthiacae. Kleine Rosinen. Korinthen.		60,0	in Abkochung
*Fructus Sambuci. Hollunderbeeren.			
Succus Sambuci inspissatus. Fliedermus. Mit Hollunderbeerensaft u. Zucker bereitet.			
*Dactyli. Datteln.		100,0	in Abkochung
*Fructus Aurantii dulces. Orangen. Apfelsinen.			
d) Steinfrüchte.			
*Pruna. Pflaumen.			
*Pruna siccata. Gedörrte Pflaumen.			
*Pruna domestica. Zwetschen.			
*Pulpa Prunorum. Zwetschenmus.			
*Cerasa dulcia. Süsse Kirschen.			
*Cerasa dulcia siccata. Ged. süsse Kirschen.			
*Cerasa acida. Saure Kirschen.			
*Cerasa acida siccata. Ged. saure Kirschen.			
Syrupus Cerasi. Kirschsyrap.			
*Jujubae. Brustbeeren. ( <i>Zizyphus vulgaris Lam.</i> )		100,0	in Abkochung
*Jujubae Italicae. Lotusfrüchte. Fructus Loti.		100,0	in Abkochung
Amygdalae dulces. Süsse Mandeln. Semen Amygdali dulce.		30,0	In Emulsion.
Emulsio Amygdalarum composita. Zu- sammengesetzte Mandelemulsion. 4 Th. Amygd. d., 1 Th. Sem. Hyosc., 64 Th. Aq. Amygd. amar. dil., 6 Th. Sacch. & 1 Th. Magnes. ust.			



	Einzelg.	G. T. G.	S. B.
Syrupus Amygdalarum. Mandelsyrup. S. emulsivus. 4 Th. Am. d, 1 Th. Am. am., 11 Th. Aq., 1 Th. Aq. Flor. Aurant. — Zu 11 Th. Colat. 20 Th. Sacch.			Thee- und Esstöffelw.
Oleum Amygdalarum s. S. 109.			
*Placenta Amygdalarum. Mandelpress- rückstand.			nur äusserl. nur äusserl.
*Furfur Amygdalarum. Mandelkleie.			
*Semen Coffeae. Kaffee. Kaffeebohnen. Fabae Coffeae. <i>Enth. Kaffein, Kaffeegerbsäure, Viridinsäure, Chinasäure, etc. Cfr. S. 42.</i>			
*Semen Coffeae tostum. Gebrannter (ge- rösteter) Kaffee. Coffea tosta. <i>Ist nicht ganz frei von Kaffein.</i>	5,0—15,0	50,0	Aufguss.
e) Apfelfrüchte.			
*Mala. Aepfel.			
*Mala siccata. Gedörrte Aepfel.			
*Pyra. Birnen.			
*Pulpa Pyrorum. Birnenmus.			
*Pyra siccata.			
*Mala Cydonia. Quitten. Fructus Cydoniae. Semen Cydoniae. Quittensamen. Quittenkörner. Mucilago Cydoniae. Quittenschleim. 1: 10.	0,1—0,5	5,0	In Emulsion.
f) Kürbisfrüchte.			
*Semen Cucurbitae.		30,0	In Emulsion.
*Fructus Cucumeris.			
*Succus Cucumeris.			
*Semen Cucumeris.		30,0	In Emulsion.
g) Hülsenfrüchte.			
*Semen Pisi. Erbsen.			
*Farina seminis Pisi.		30,0	als Brei oder in Suppe.
*Semen Lentilium. Linsen.			
*Farina Seminis Lentilium. Linsennehl.		30,0	mit Suppe aufgenommen







	Einzelg.	G. T. G.	S. B.
<i>Clupea Harengus</i> , der Hering; <i>Encraulis Encrasicolus</i> , die Sardelle; <i>Gadus Morrhua</i> , der Kabeljau etc.			
* <i>Ova piscium esculenta</i> . Essbare Fischeier. Gesalzene Störeier = Caviar.			
* <i>Chelonii esculenti</i> . Essbare Schildkröten. <i>Emys europaea</i> , gemeine Flussschildkröte etc.			
* <i>Aves esculentae</i> . Geflügel. <i>Columba Livia</i> , die Feldtaube; <i>Gallus domesticus</i> , der Haushahn; <i>Anas Bochas</i> , die gemeine Ente etc.			
* <i>Ova avium esculenta</i> . Essbare Vogeleier. Hühnereier. <i>Ova gallinacea</i> . Albor ovi. Eiweiss. Vitellus ovi. Eidotter.			
* <i>Mammalia esculenta</i> . Essbare Säugethiere. <i>Sus Scrofa</i> L., das Schwein; <i>Bos Taurus</i> L., der Ochse u. s. w. <i>Das Fleisch der Säugethiere enthält gegen 80 pCt. Wasser, 15–18 % Fleischfaser, Gefässe und Nerven, 2–3 % Eiweiss und Hämatin, gegen 4 % Glutin, ferner Kreatin, Kreatinin, Sarkin, Inosinsäure, Inosit etc.</i>			
* <i>Lac Mammalium</i> . Säugethiermilch. <i>Lac vaccinum</i> , Kuhmilch; Frische süsse Milch, Condensirte Milch, Saure Milch. <i>Lac caprillum</i> , Ziegenmilch; <i>L. ovillum</i> , Schafmilch; <i>L. asininum</i> , Eselmilch. <i>L. equinum</i> , Stutenmilch.		2000,0	Gläserweise.
		1000,0	wie vorher.
		1000,0	wie vorher.
Kumyss s. S. 32.			
<i>Anhang zur 2. Ordnung.</i>			
<i>Secrete der Säugethiere.</i>			
* <i>Fel tauri recens</i> . Frische Ochsen-galle. <i>Enthält glyko- und taurochols Natron etc.</i>	2,0–10,0	100,0	
<i>Fel tauri inspissatum</i> . Eingedickte Ochsen-galle. <i>Spissum!</i>	0,5–2,0	10,0	
<i>Fel tauri depuratum siccum</i> . Trockne ge-reinigte Ochsen-galle. <i>Enthält glyko- und taurochols. Natron.</i>	0,3–0,6	3,0	



S. B.	Einzelg.	G. T. G.	S. B.
*Succus gastricus. Magensaft.			
Liquor seriparus. Laabessenz.			
<i>Klare, gelbliche, mit Kalbsmagenschleimhaut, w. Wein u. Kochsalz bereitete Flüssigkeit.</i>			
Vinum Pepsini. Pepsinwein. V. pepticum. Essentia Pepsini.	1,0—5,0	15,0	
<i>Anhang zur 10. Classe.</i>			
Fungus ignarius praeparatus. Feuer- schwamm.			nur äusserl.
<i>Darf keinen Salpeter enthalten.</i>			
Laminaria.			nur äusserl.
<i>(L. Cloustoni Edmonston).</i>			
*Spongiae marinae. Meerschwamm. Bade- schwamm.			
<i>(Achilleum lacinulatum Schweigg.)</i>			
Spongiae compressae. Pressschwamm.			nur äusserl.
Spongiae ceratae. Wachsschwämme. <i>Mit gelbem Wachs versehen.</i>			nur äusserl.

