

Manna.**Manna.**

Fraxinus Ornus L. — Oleaceae.

Flade til rendeformede, krystallinske, gullige Stykker, der ere lette, skøre og tørre eller kun svagt klæbrige. Den friske Brudflade er hvidlig.

Lugter svagt, smager sødt, ikke kradsende.

Manna opløses omrent fuldstændigt i Vand. I 20 Dele Vinaand opløses det for største Delen ved Kogning; ved Afkøling udskiller Filtratet en rigelig Mængde Krystalnaale.

Mel.**Honning.**

Apis mellifica L. — Hymenoptera.

Honning er i frisk Tilstand klar, gullig og af tyk Sirups Konsistens. Ved Henstand bliver den krystallinsk, uigennemsigtig og hvidgul. Undertiden deler Honning sig i en nederste lysere og krystallinsk og en øverste mørkere farvet og klar Del.

Lugter aromatisk, smager aromatisk-sødt. Reagerer svagt surt.

Honning er let, men ikke ganske klart opløselig i Vand. Den vandige Opløsning (1 + 2) skal mindst være af Vægtfylde 1,11. Når der til den filtrerede vandige Opløsning (1 + 5) sættes Sølvnitrat- eller Baryumklorid-

opløsning, maa den vel blive opaliserende, men maa ikke afsætte Bundfald.

Under Mikroskopet viser Honning Støvkorn.

Maa højst give 0,8 % Aske.

Mel depuratum.
Renset Honning.

Rcp.

Mellis partes	1000
Aqvae destillatae partes	1250
Albuminis Ovi gallinacei partes	40
Carbonatis calcici praecipitati partes	20.

Honningen udrøres i

Tusende Dele destilleret Vand 1000
og blandes med den friske, raa Hønseæggehvide, der
er udrørt med
To Hundrede og Halvtredsindstyve Dele de-
stilleret Vand 250
og det fældede Kalciumkarbonat.

Blandingen omrøres godt og faar derpaa et Opkog,
saa at Æggehviden koagulerer; Vædsken kolereres gen-
nem Flanel og inddampes ved en Varme, der ikke over-
stiger 90°, til den foreskrevne Vægtfylde. Derpaa koleres
den, medens den endnu er varm.

Skal have en Vægtfylde af 1,32 til 1,33 og være
gul eller brunliggul og klar. Med 4 Dele Vand skal den

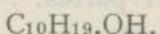
give en klar, neutral Vædske. Maa ikke lugte og smage branket eller surt.

Opbevares i et tillukket Kar, paa et køligt Sted.

Mixtura Acidi salutariae

Mentholum.

Mentol.



Farveløse, sprøde, naaleformede, ikke fugtige Krystaller, der lugte og smage af Pebermynte. Mentol smelter ved 43° og koger ved 212° . I Vand oploses det kun i ringe Mængde, derimod let i Vinaand, i Æter, i Kloroform og i fede Olier. Naar det opvarmes i en aaben Skaal paa Vandbad, skal det fuldstændigt fordampe.

Opbevares i et vel tillukket Kar, paa et køligt Sted.

Mixtura Acidi hydrochlorati.

Saltsyremixtur.

Rcp.		
Acidi hydrochlorati diluti partes	15	
Syrupi Rubi Idaei partes	185	
Aqvae destillatae partes	800	
Misceantur.	1000.	

Den fortyndede Saltsyre, Hindbærsaften og Vandet sammenblændes.

Skal være klar og smukt rød.

Mixtura Acidi sulfurici.

Sur Mixtur.

Rcp.

Acidi sulfurici diluti partes	20
Syrupi Rubi Idaei partes	180
Aqvae destillatae partes	800
Misceantur.	1000.

Den fortyndede Svovlsyre, Hindbærsaften og Vandet sammenblændes.

Skal være klar og smukt rød.

Mixtura alba.

Hvid Stoppemixtur.

Rcp.

Carbonatis calcici praecipitati partes	30
Mucilaginis Gummi Arabici partes	90
Syrupi Sacchari partes	30
Aqvae Cinnamomi spirituosaes partes	30
Aqvae destillatae partes	820
Misceantur.	1000.

Det fældede Kalciumkarbonat sammenrives med Gummi-slimen; derpaa tilblandes de øvrige Bestanddele.

Skal efter Omrystning være mælkehvid.

Tilberedes, hver Gang den skal udleveres.

Fletten skal være plundret og ved

Tilberedes, hver Gang den skal udleveres.

Gummi-potetit-slimen

Spiralis-succinatis Buter

Muscicaginis Gummi Arspici Buter

Sulphi Cersei Buter

Aqua gressit-alte Buter

Mixtura amaro-alkalina.

Ensianmixtur.

Rcp.	
Radicis Gentianae concisae partes	50
Aqvae destillatae quantum satis ad colaturam partium	950
Carbonatis natrici partes	35
Aetheris spirituosi partes	15.
Fiant mixturae partes 1000.	

Af den skaarne Ensianrod tilberedes 950 Dele Infus. Heri oploses Natriumkarbonatet. Naar Opløsningen er afkølet, filtreres den, og Hoffmannsdraaberne tilsættes.

Skal være gulbrun og klar.

Mixtura camphorata.**Kamfermixtur.**

Rcp.

Camphorae partes	8
Spiritus concentrati partes	8
Mucilaginis Gummi Arabici partes	32
Syrupi Cerasi partes	120
Aqvae destillatae partes	832
Misceantur.	1000.

Kamferen opløses i Vinaanden, og denne Opløsning sammenrives omhyggeligt med den lidt efter lidt tilsatte Gummislitm. Derpaa tilblændes de øvrige Bestanddele.

Skal være plumret og rødviolet.

Tilberedes, hver Gang den skal udleveres.

Først mixtum base 1000.

Mixtura Ferri composita.**Griffiths Mixtur.**

Rcp.

Carbonatis kalici partes	7
Gummi-resinae Myrrhae pulveratae partes .	15
Sulfatis ferrosi partes	10
Syrupi Sacchari partes	100
Aqvae Rosae partes	868
Misceantur.	1000.

Kaliumkarbonatet og den pulveriserede Myrra sammenrives med 650 Dele Rosenvand og blandes i en Flaske med Ferrosulfatet, der forud er opløst i Sukkersaften og 218 Dele Rosenvand.

Flasken tilpropes strax.

Skal være plumret og ved Udleveringen grønlig.

Tilberedes, hver Gang den skal udleveres.

Mixtura Rhei salina.

Salmiakmixtur med Rabarber.

Rcp.

Chloreti ammonici partes	20
Biboratis natrici partes	5
Aqvae Menthae piperitae partes	775
Infusi Rhei alkalini partes	200
Misceantur.	1000.

Ammoniumkloridet og Natriumboratet opløses i Pebermyntevandet; dernæst tilblandes Rabarberdraaberne.

Skal være mørk, rødbrun og klar.

Tilberedes, hver Gang den skal udleveres.

Mixtura salina dulcis.**Salmiakmixtur med Lakrids.**

Rcp.

Chloreti ammonici partes	20
Extracti Glycyrrhizae partes	20
Aqvae Menthae piperitae partes	960

Misceantur.	1000.

Ammoniumkloridet opløses i Pebermyntevandet, Opløsningen filtreres, og derpaa tilsættes Lakridsextrakten.

Skal være sortebrun.

Udleveres klar.

Mucilago Gummi Arabici.**Gummislism.**

Rcp.

Gummi Arabici partes	1000
Aqvae destillatae partium	2000
Fiat solutio.	3000.

Gummien afskyllies med almindeligt Vand og opløses under ofte gentagen Omrøring i det destillerede Vand.

Opløsningen koleres.

Den maa kun reagere svagt surt og skal være næsten farveløs og klar.

Opbevares paa et køligt Sted.