

Rhizoma Zingiberis.**Jugwer.**

Das handförmig verästelte, 2 cm breite, von den Seiten her zusammengedrückte Rhizom des *Zingiber officinale*, von der grauen Korkschicht höchstens an den gewöhnlich knollig gewölbten Seitenflächen befreit, an den übrigen Stellen längsrunzelig und weitläufig geringelt. Der körnige Querschnitt zeigt zahlreiche braune Delräume, gleichmäßig eingestreut in das graue Gewebe der nur 1 mm breiten Rinde und des auf dem Querschnitte elliptischen, bis etwa 2,5 cm breiten Gefäßbündelcylinders. Von sehr kräftigem Aroma.

Rotulae Menthae piperitae.**Pfefferminzplättchen.**

Zweihundert Theile Zuckerplättchen	200
werden mit einer Lösung von	
Einem Theil Pfefferminzöl	1
in	
Zwei Theilen Weingeist	2
benezt.	

Saccharum.**Zucker.**

Weisse, krystallinische Stücke oder weisses, krystallinisches Pulver. Mit der Hälfte seines Gewichtes Wasser gebe der Zucker ohne Rückstand einen farblosen, geruchlosen, rein süß schmeckenden Syrup, welcher sich in allen Verhältnissen klar mit Weingeist mischt. Wässerige und weingeistige Zuckerlösungen dürfen Lakmuspapier nicht verändern. Eine wässerige Lösung (1 = 20) gebe mit Silbernitrat und Baryumnitrat kaum eine Trübung.

Saccharum lactis.**Milchzucker.**

Weißliche Krystalle oder weißes, krystallinisches Pulver, bei 15° in 7 Theilen, bei 100° in seinem gleichen Gewichte Wasser zu schwach süß schmeckender, nicht syrupartiger Flüssigkeit löslich. Giebt man 0,2 g Milchzucker in die siedende Auflösung von 4 g Natriumcarbonat in 4 g Wasser, so färbt sich die Flüssigkeit gelb. 0,2 g basisches Wismutnitrat, welche man ferner beifügt, schwärzen sich, wenn man das Sieden 5 Minuten länger andauern läßt. In einer heißen Mischung von 4 g Bleiessig und 2 g Ammoniak wird durch 0,2 g Milchzucker ein Niederschlag hervorgerufen, welcher rein weiß, nicht roth ausfallen muß. Wenn man 1 g Schwefelsäure flach ausbreitet und mit 0,2 g Milchzucker bestreut, darf nach einer Stunde keine oder nur eine röthliche, nicht braunschwarze Farbe auftreten.

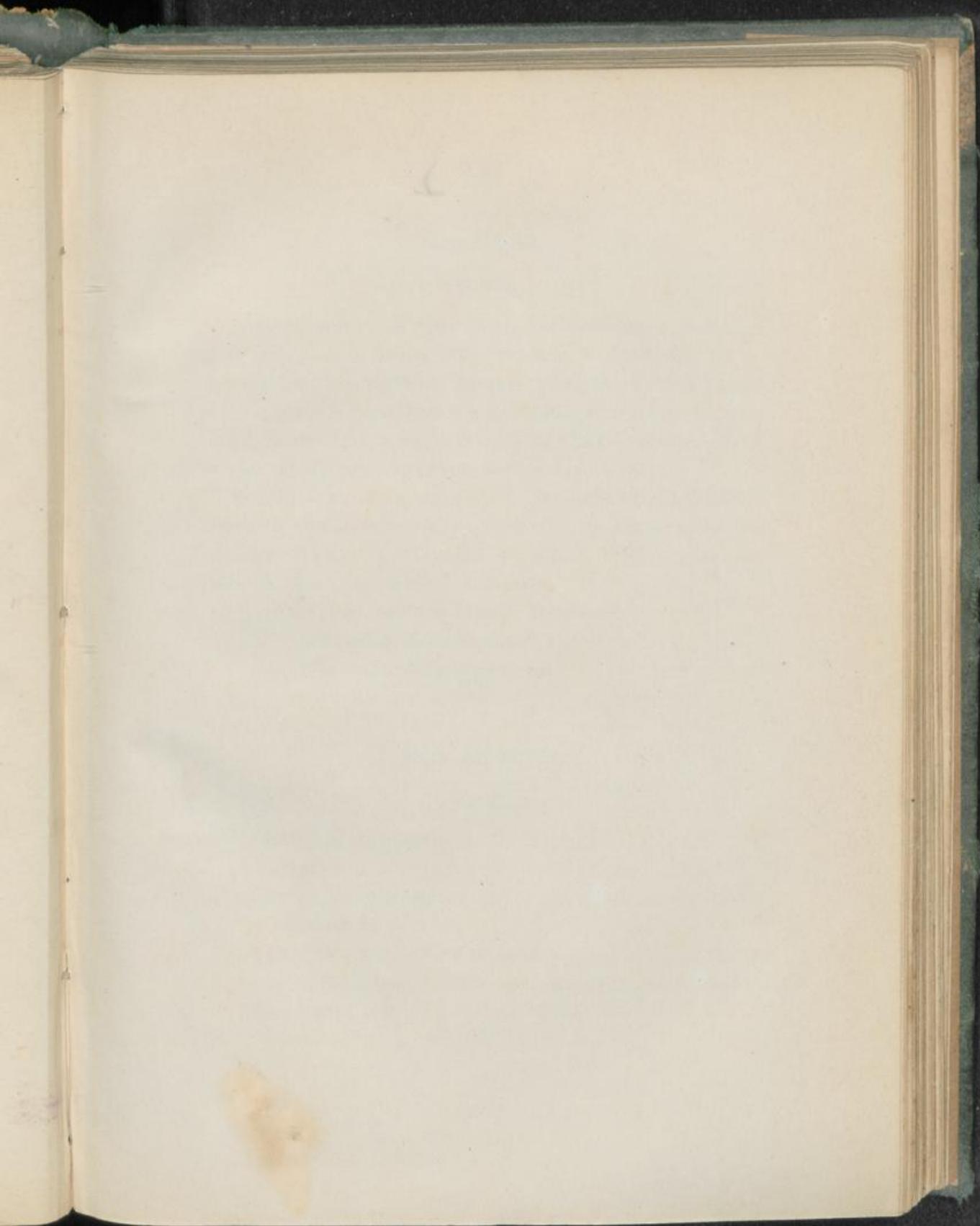
Sal Carolinum factitium.**Künstliches Karlsbader Salz.**

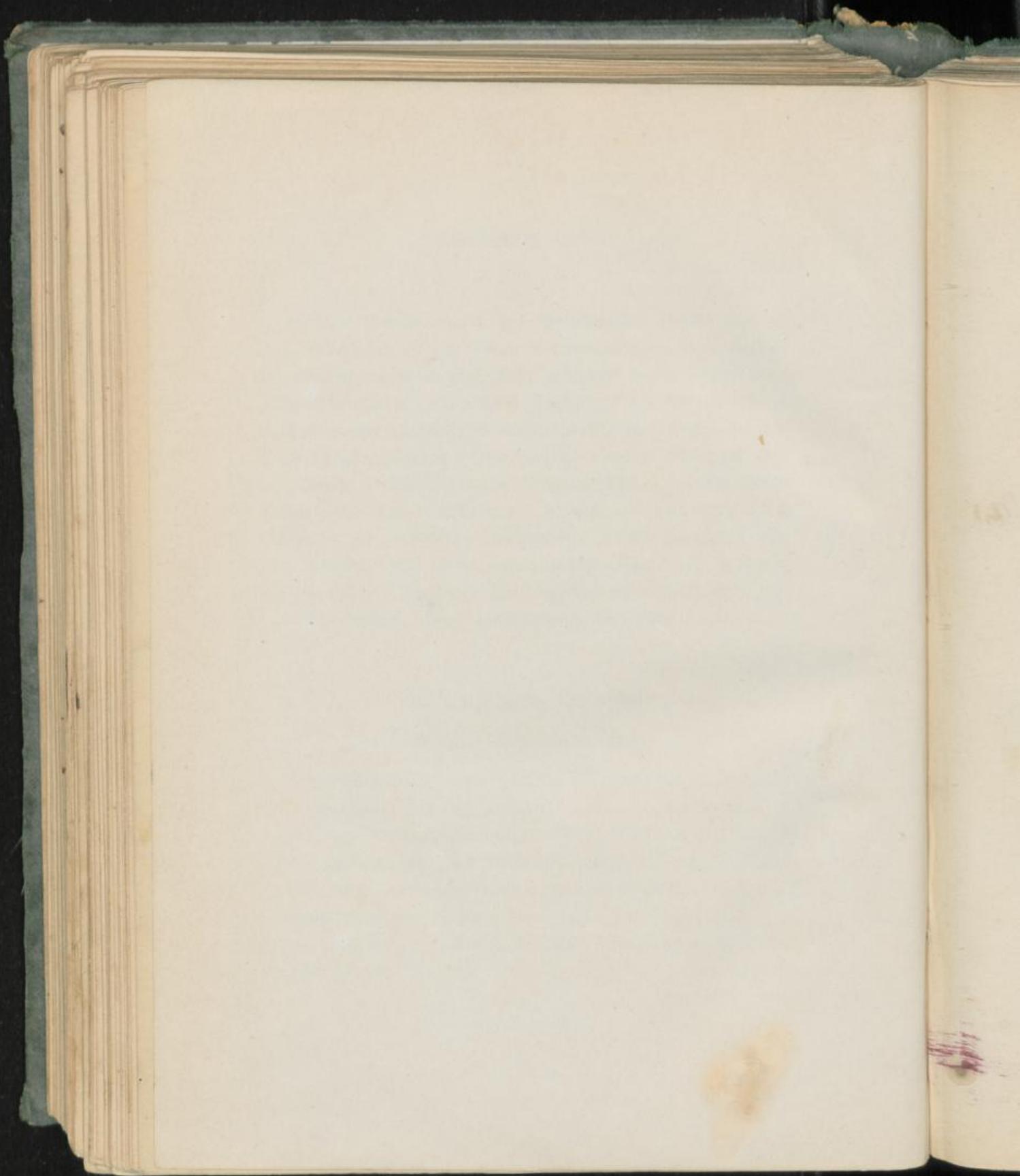
Vierundvierzig Theile entwässerten Natriumsulfats	44
Zwei Theile Kaliumsulfat	2
Achtzehn Theile Natriumchlorid	18
Sechsenddreißig Theile Natriumbicarbonat	36

werden in fein gepulvertem Zustande gemischt.

Weißes, trockenes Pulver.

6 g des Salzes, in 1 Liter Wasser gelöst, geben ein dem Karlsbader ähnliches Wasser.





Santoninum.**Santonin.**

Farblose, bittere, bei 170° schmelzende Krystalltafeln, welche am Lichte gelbe Farbe annehmen. Zur Auflösung des Santonins sind erforderlich 5000 Theile Wasser, 44 Theile Weingeist, 4 Theile Chloroform. Werden 5 Theile Santonin anhaltend mit 4 Theilen Natriumcarbonat, 60 Theilen Weingeist und 20 Theilen Wasser gekocht, so zeigt die Flüssigkeit abwechselnd rothe und gelbe Farbe.

Kocht man das Santonin mit 100 Theilen Wasser und 5 Theilen verdünnter Schwefelsäure, so darf nach längerer Abkühlung in dem nicht bitter schmeckenden Filtrate kein Niederschlag entstehen, wenn man einige Tropfen Kaliumchromatlösung zufügt.

Vorsichtig und vor Licht geschützt aufzubewahren.

Maximale Einzelgabe 0,1.

Maximale Tagesgabe 0,3.

Sapo jalapinus.**Jalapenseife.**

Vier Theile Jalapenharz	4
und	
Vier Theile medicinischer Seife	4
werden in	
Acht Theilen verdünnten Weingeistes	8
gelöst und im Dampfbade unter beständigem Umrühren auf	
Neun Theile	9
verdampft.	

Sie sei von braungelber Farbe, in Weingeist löslich. Mit 2 bis 3 Theilen Wasser gebe sie eine trübe, mit 10 bis 20 Theilen eine fast klare Lösung, aus welcher sich kein Harz abscheidet.

Sapo kalinus.

Kalifeife.

Hundertfünfunddreißig Theilen Kalilauge	135	
werden im Dampfbade nach und nach		
Hundert Theile Leinöl	100	
zugefetzt und unter Umrühren eine halbe Stunde erwärmt. Dann fügt man		
Fünfundzwanzig Theile Weingeist	25	(12,5)
und, sobald die Masse gleichförmig geworden ist, nach und nach		
Zweihundert Theile Wasser	200	
zu. Man erhitzt hierauf, bis sich ein durchsichtiger, in heißem Wasser ohne Abscheidung von Del löslicher Seifenleim gebildet hat, der im Dampfbade unter Umrühren abgedampft wird, bis der Weingeist verflüchtigt ist und das Gewicht der fertigen Seife		
Hundertfünfzig Theile	150	
beträgt.		

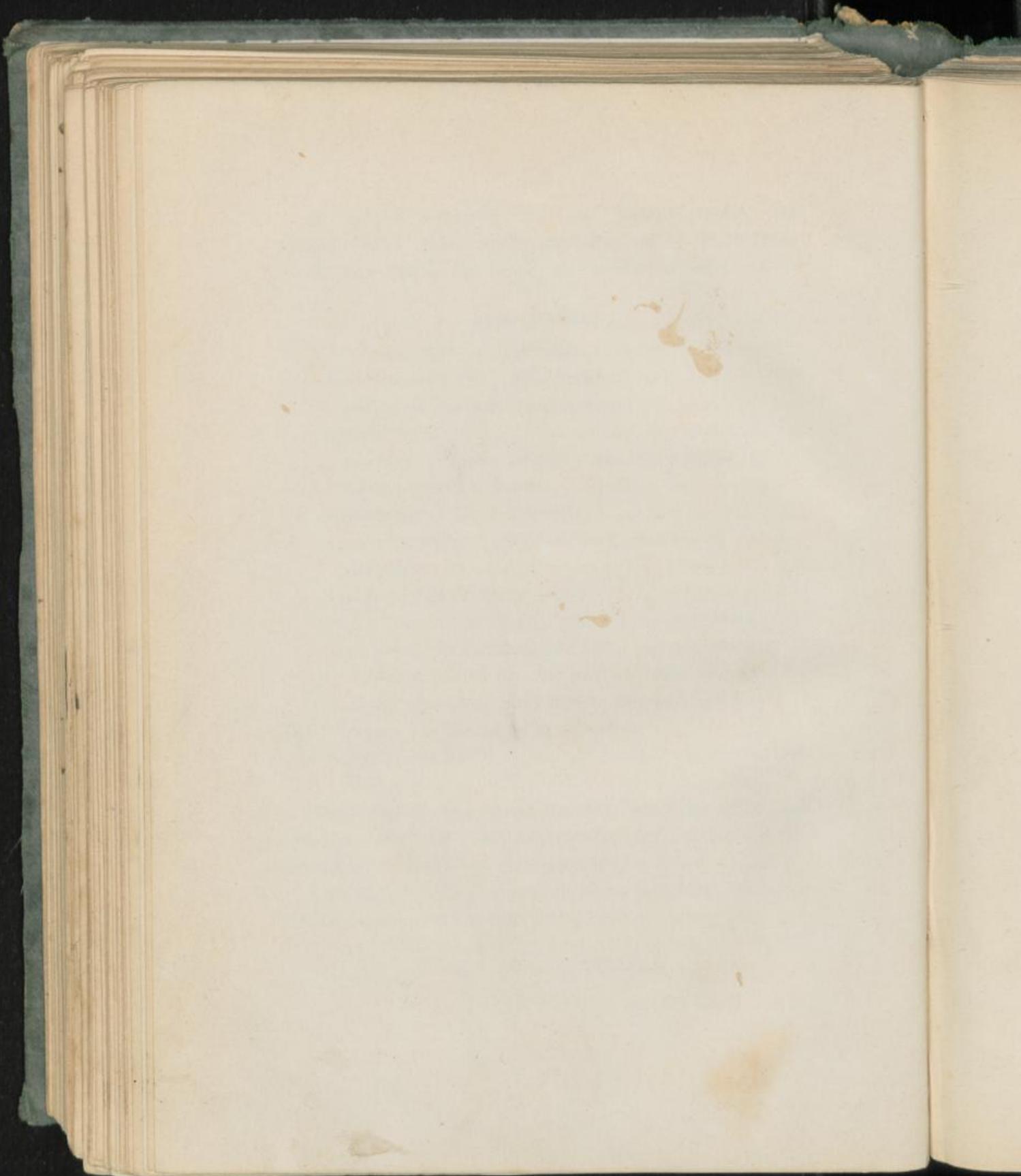
Bräunlichgelbe, durchsichtige, weiche, schlüpferige Masse von schwachem, aber nicht widerlichem Geruche, frei von körnigen Beimengungen, in Wasser und Weingeist löslich.

Diese Seife ist stets zu dispensiren, wenn nicht ausdrücklich Sapo kalinus venalis verordnet wird.

Sapo kalinus venalis.

Schmierseife.

251



Sapo medicatus.**Medicinische Seife.**

Hundertzwanzig Theile Natronlauge	120
werden im Dampfbade erhitzt, nach und nach ein geschmolzenes Gemenge von	
Fünfundzwanzig Theilen Schweineschmalz	50
und	
Fünfundzwanzig Theilen Olivenöl	50
zugefetzt und die Mischung unter Umrühren eine halbe Stunde erhitzt.	
Dann füge man	
Zwölf Theile Weingeist	12
und, sobald die Masse gleichförmig geworden ist, nach und nach	
Zweihundert Theile Wasser	200
zu. Alsdann erhitze man, nöthigenfalls unter Zusatz kleiner Mengen Natronlauge, weiter, bis sich ein durchsichtiger, in heißem Wasser ohne Abscheidung von Fett löslicher Seifenleim gebildet hat.	
Endlich werde eine filtrirte Lösung von	
Fünfundzwanzig Theilen Kochsalz	25
und	
Drei Theilen rohen Natriumcarbonates	3
in	
Achtzig Theilen Wasser	80
beigefügt und unter Umrühren weiter erhitzt, bis sich die Seife vollständig abgeschieden hat.	

30*

Christ. Gmelin: mit 100 Th. L. M. 2. 105 Seife

Die von der Mutterlauge getrennte Seife werde mehrmals mit geringen Mengen Wasser abgewaschen, dann vorsichtig, aber stark ausgepreßt, in Stücke zerschnitten und an einem warmen Orte getrocknet.

Sie sei weiß, nicht ranzig, in Wasser und Weingeist löslich.

Diese Lösungen dürfen durch Schwefelwasserstoffwasser nicht verändert werden und mit Quecksilberchlorid keinen gefärbten Niederschlag geben.

Saturationes.

Saturationen.

Wenn Saturatio ohne Angabe der Bestandtheile verordnet wird, so ist Potio Riveri zu dispensiren.

Sebum ovile.

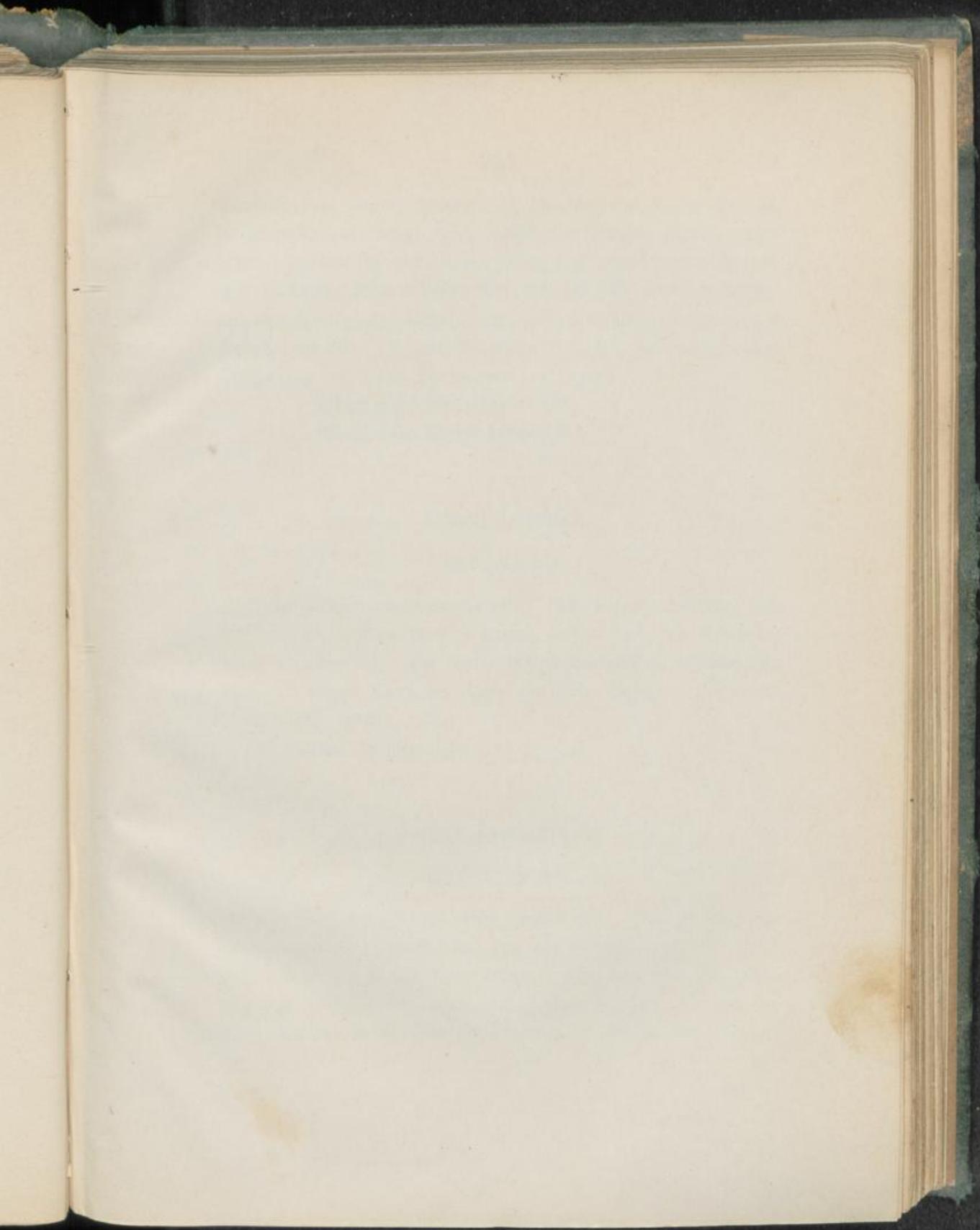
Sammeltalg.

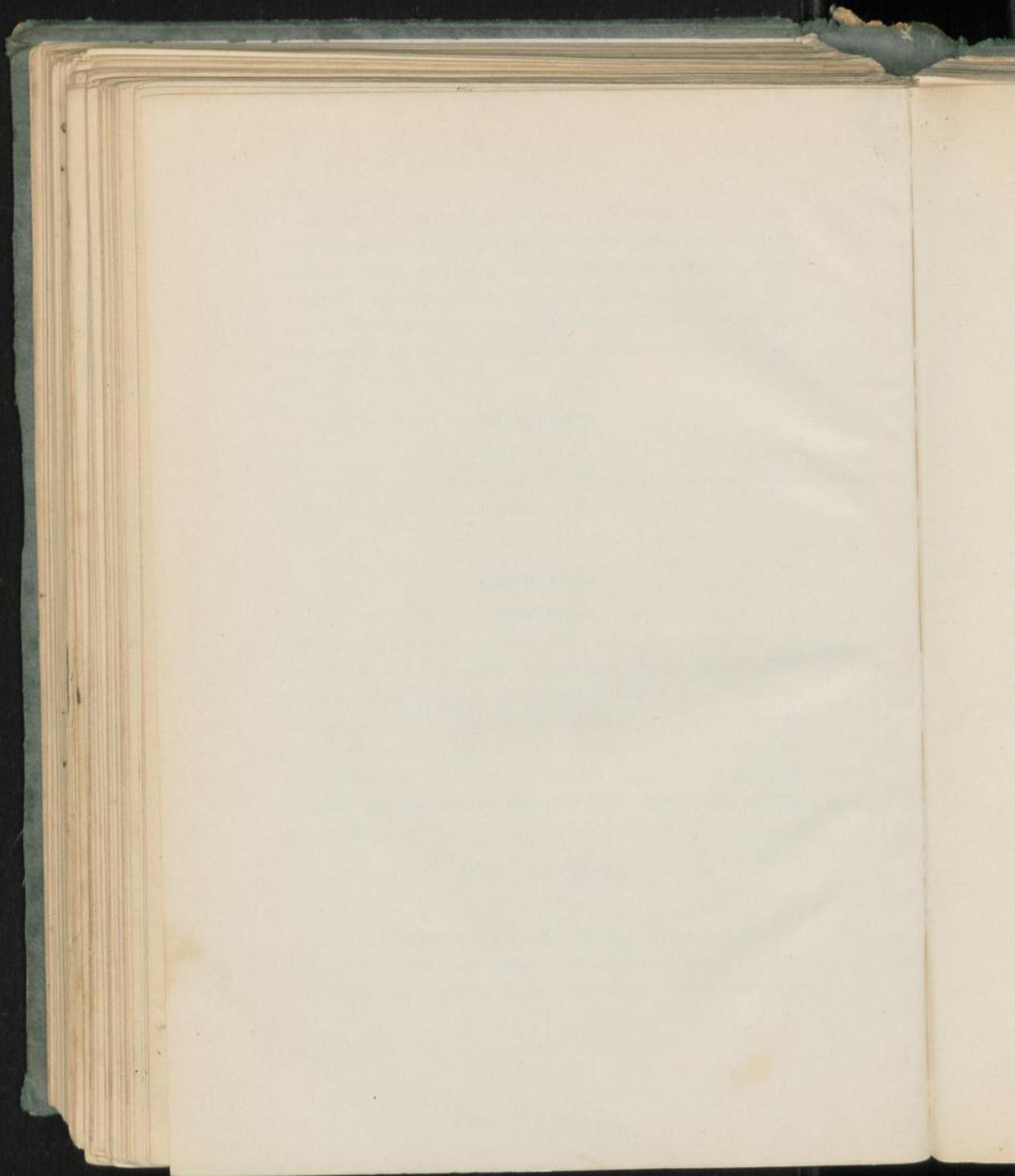
Weißes, festes, bei ungefähr 47° klar schmelzendes Fett des Ovis Aries von besonderem, nicht ranzigem Geruche. Wird 1 Theil Talg mit 1 Theil Weingeist erwärmt und geschüttelt, so muß die nach dem völligen Erkalten klar abgegossene Flüssigkeit nach Zusatz von gleichviel Wasser klar bleiben und darf Lackmuspapier nicht verändern. Im doppelten Gewichte Petroleumbenzin löst sich der Talg langsam auf, krystallisirt aber bei längerem Stehen in verschlossenem Glase größtentheils heraus.

Secale cornutum.

Mutterkorn.

Der in der Ruheperiode seiner Entwicklung gesammelte Pilz Claviceps purpurea, von gerundet dreikantiger, oft gebogener Form, höchstens 40 mm lang und 6 mm dick. Seine dunkelvioletten oder





schwarzen, am Grunde helleren, oft eingesunkenen Flächen sind gewöhnlich bis tief in das innere weiße oder röthliche Gewebe aufgerissen. Dasselbe ist von derbem Gefüge und von fadem Geschmacke. Mit 10 Theilen heißen Wassers übergossen soll das gepulverte Mutterkorn den ihm eigenthümlichen, weder ammoniakalischen, noch ranzigen Geruch entwickeln. Gepulvertes Mutterkorn soll nur nach völliger Erschöpfung mit Aether zur Verwendung kommen.

Maximale Einzelgabe 1,0.

Maximale Tagesgabe 5,0.

Semen Colechici.

Zeitlosensamen.

Von *Colchicum autumnale*. Bis 3 mm erreichende, sehr fein punktirte, nahezu kugelige Samen, welche durch den Nabelwulst etwas zugespitzt sind. Die harte, braune Samenschale umschließt ein strahliges, graues Eiweiß mit einem sehr kleinen Embryo. Die Samen schmecken sehr bitter.

Vorsichtig aufzubewahren.

Semen Faenugraeci.

Bocksbornensamen.

Von *Trigonella Faenum graecum*. Graugelbliche oder bräunliche, flach rautenförmige oder unregelmäßig gerundete, 3 bis 5 mm lange, bis 2 mm dicke Samen, welche durch eine oft nahezu diagonale Furche in zwei ungleiche Hälften getheilt sind. In der kleineren steckt das in die Ebene der Samenlappen und an deren Rändern

heraufgebogene, dicke Würzelchen des gelben Keimes, welcher sich nach dem Einweichen in Wasser aus einer ungefärbten, derben, schleimigen Haut und der dünnen, zähen Samenschale von gelblicher Farbe herauslösen läßt; alle diese Gewebe sind frei von Stärkemehl. Der Vockshornsamens besitzt einen eigenen, unangenehmen Geschmack, oft mit bitterlichem Beigeschmacke und einen sehr eigenartigen Geruch.

Semen Lini.

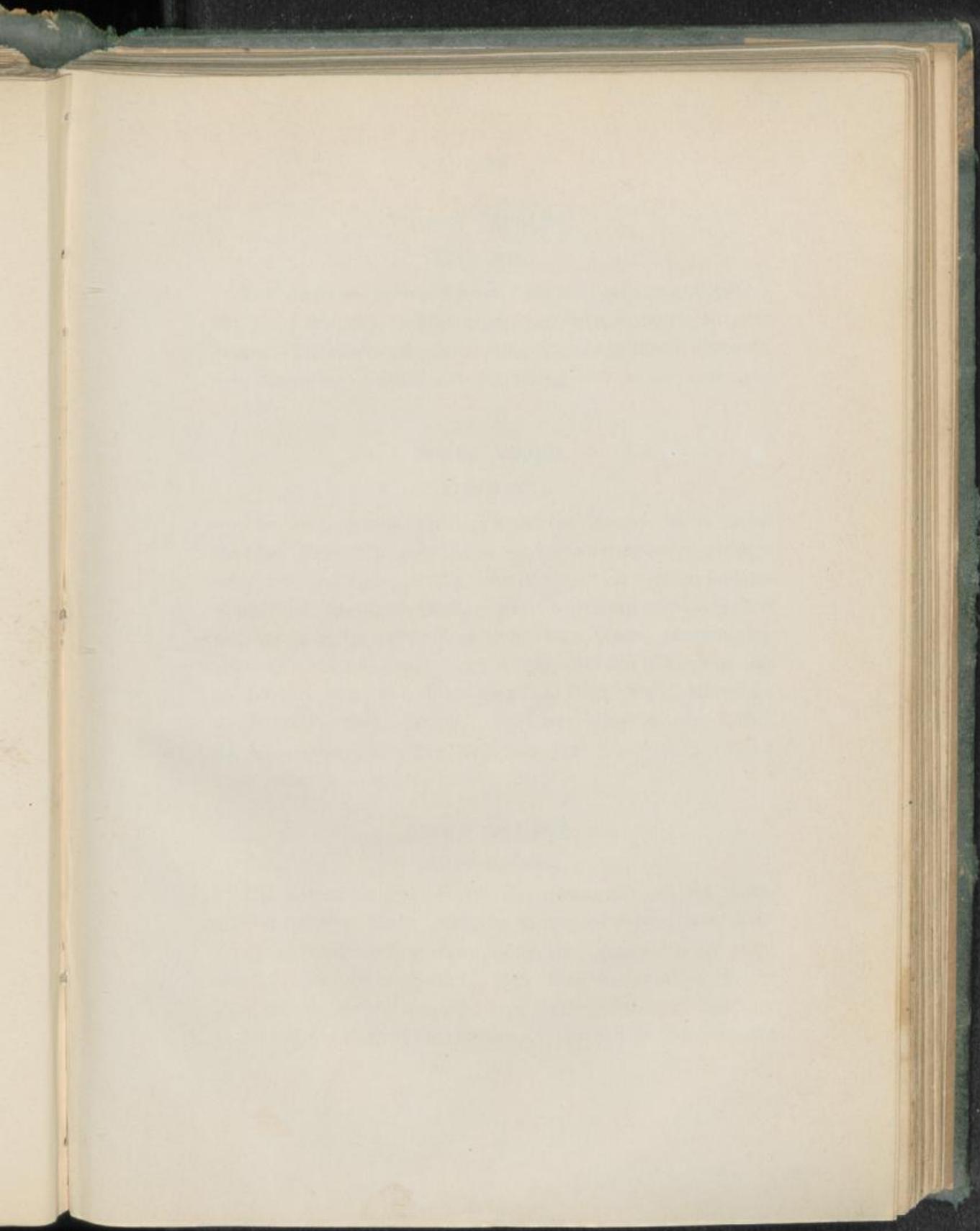
Leinsamen.

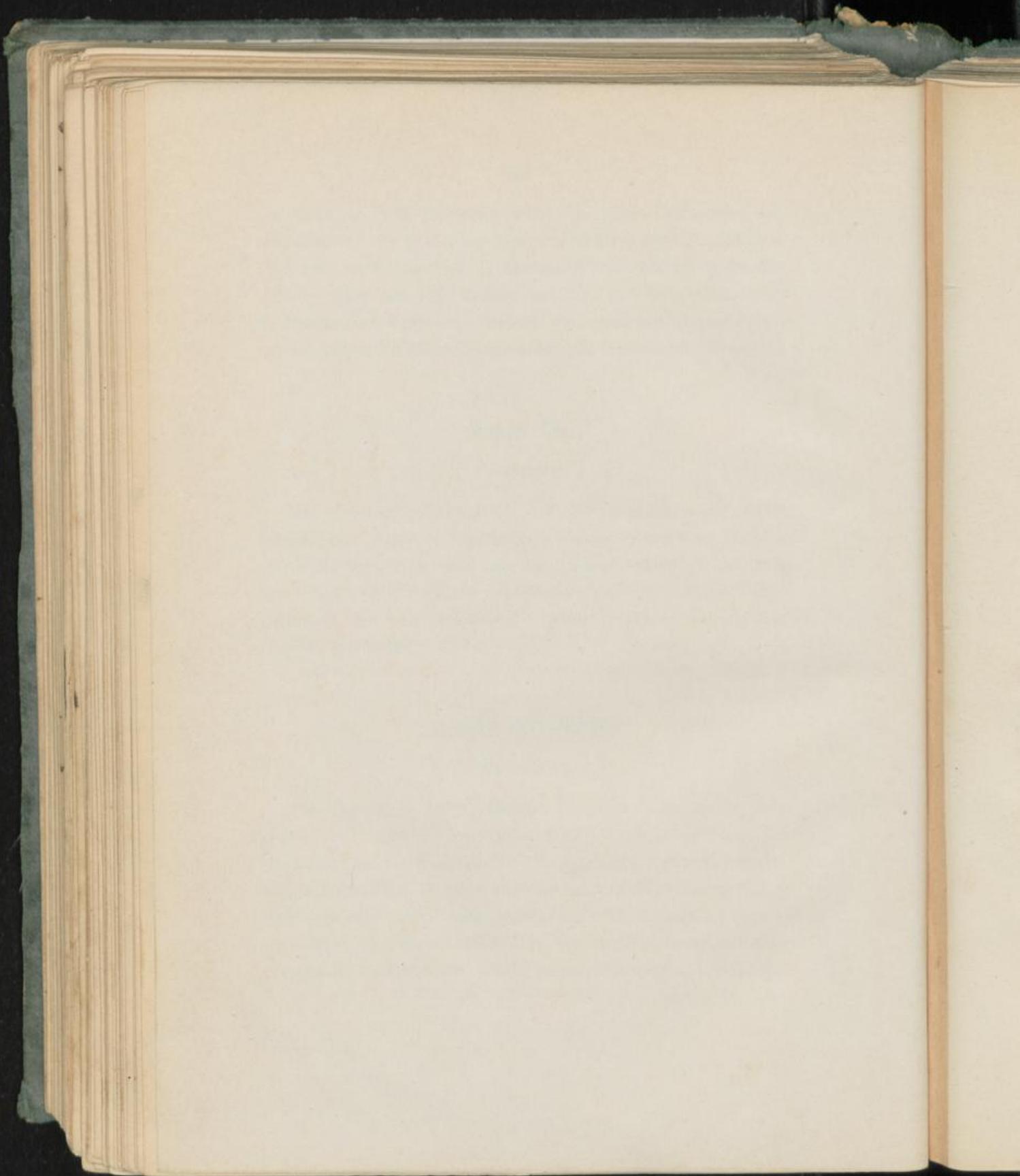
Von *Linum usitatissimum*. Die gewölbten Flächen der braunen oder gelblichen, glänzenden, dünnen Samenschale sind von eiförmigem Umrisse, 4 bis 6 mm lang, stumpf genabelt. Das weiße oder etwas grünliche Gewebe des Eiweißes und des Keimes des Leinsamens ist frei von Stärkemehl und von mildem, öligem, nicht ranzigem Geschmacke.

Semen Myristicae.

Muscatanuß.

Die Samenkerne der *Myristica fragrans*, von stumpf eiförmigem oder annähernd kugeligem Umrisse, gegen 3 cm Länge und bis 2 cm Durchmesser erreichend. Die bräunliche, hellgrau bestäubte, runzelige Oberfläche ist gewöhnlich auf der etwas weniger gewölbten Seite von einer feichten Furche durchzogen. Die Schnittfläche ist durch das Eindringen brauner Streifen in das weißliche, mehliges Gewebe unregelmäßig gefeldert oder gefleckt. Geruch und Geschmack aromatisch.





Semen Papaveris.

Mohnsamen.

Von *Papaver somniferum*. Weißlich, von nierenförmigem Umriss, 1 mm lang, mit hoch gewölbten, zierlich nezförmig gerippten Flächen. Die dünne, zähe Samenschale schließt das weiße, stärkemehl-freie Gewebe des Eiweißes und des Keimes ein, welches milde ölig schmeckt.

Semen Sinapis.

Senfsamen.

Von *Brassica nigra*. Die dünne, braune, häufig graue, schülferige Samenschale läßt das in die Rinne der zusammengefalteten Keimblätter heraufgebogene Würzelchen erkennen. Die feinnetzig grubigen Samen sind annähernd kugelig, von 1 mm Durchmesser. Zerkaut schmecken sie in der ersten Minute milde ölig, schwach säuerlich, als bald aber brennend scharf. Diese Schärfe entwickelt sich kräftig aus der gelblichen, sauer reagirenden Emulsion, welche beim Zerreiben der Senfsamen mit Wasser entsteht. Kocht man den gepulverten Samen mit dem 50fachen Gewichte Wasser, so darf das abgekühlte Filtrat durch Jodwasser nicht blau gefärbt werden.

Semen Strychni.

Strychnosamen.

Die scheibenförmigen, 25 mm Durchmesser und höchstens 5 mm Dicke erreichenden, häufig verbogenen Samen der *Strychnos Nux vomica*, besetzt mit weichen, glänzenden, graugelben, bisweilen grünlich schimmernden Haaren. Nach dem Einweichen in Wasser lassen sich die Samen längs der oft etwas zugespitzten Randlinie in die beiden Hälften des hornartigen, stärkemehlfreien Sameneiweißes

zerlegen. Dieselben schließen die zwei zarten, 5 mm langen Keimblättchen und das keulenförmige Würzelchen ein. Die Strychnosamen schmecken äußerst bitter.

Vorsichtig aufzubewahren.

Maximale Einzelgabe 0,1.

Maximale Tagesgabe 0,2.

Species.

Iheegemische.

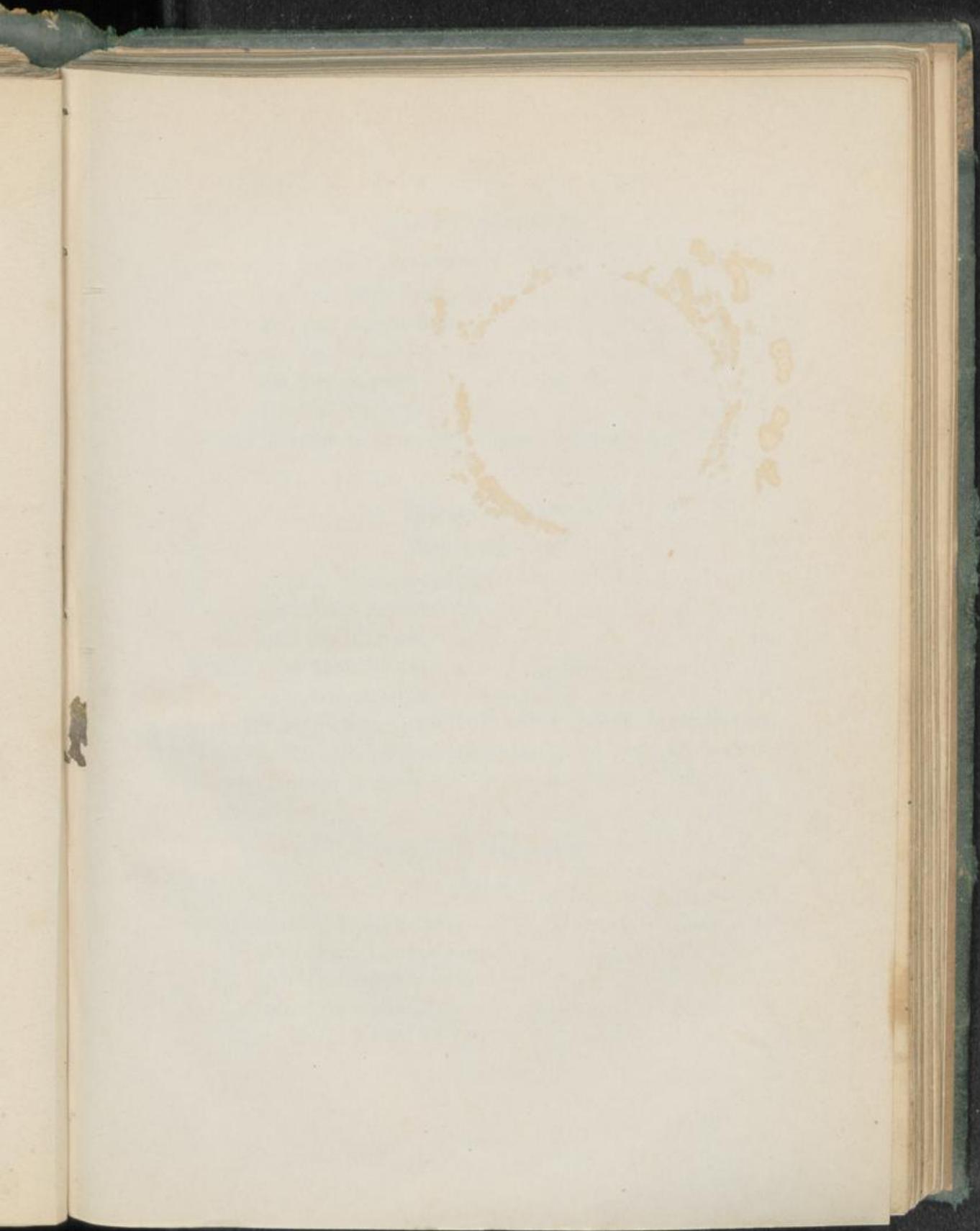
Die zur Bereitung von Species zu verwendenden Substanzen müssen durch Schneiden, Raspeln oder Stoßen möglichst gleichförmig zerkleinert werden. Das beim Zerkleinern entstehende feine Pulver ist zu entfernen.

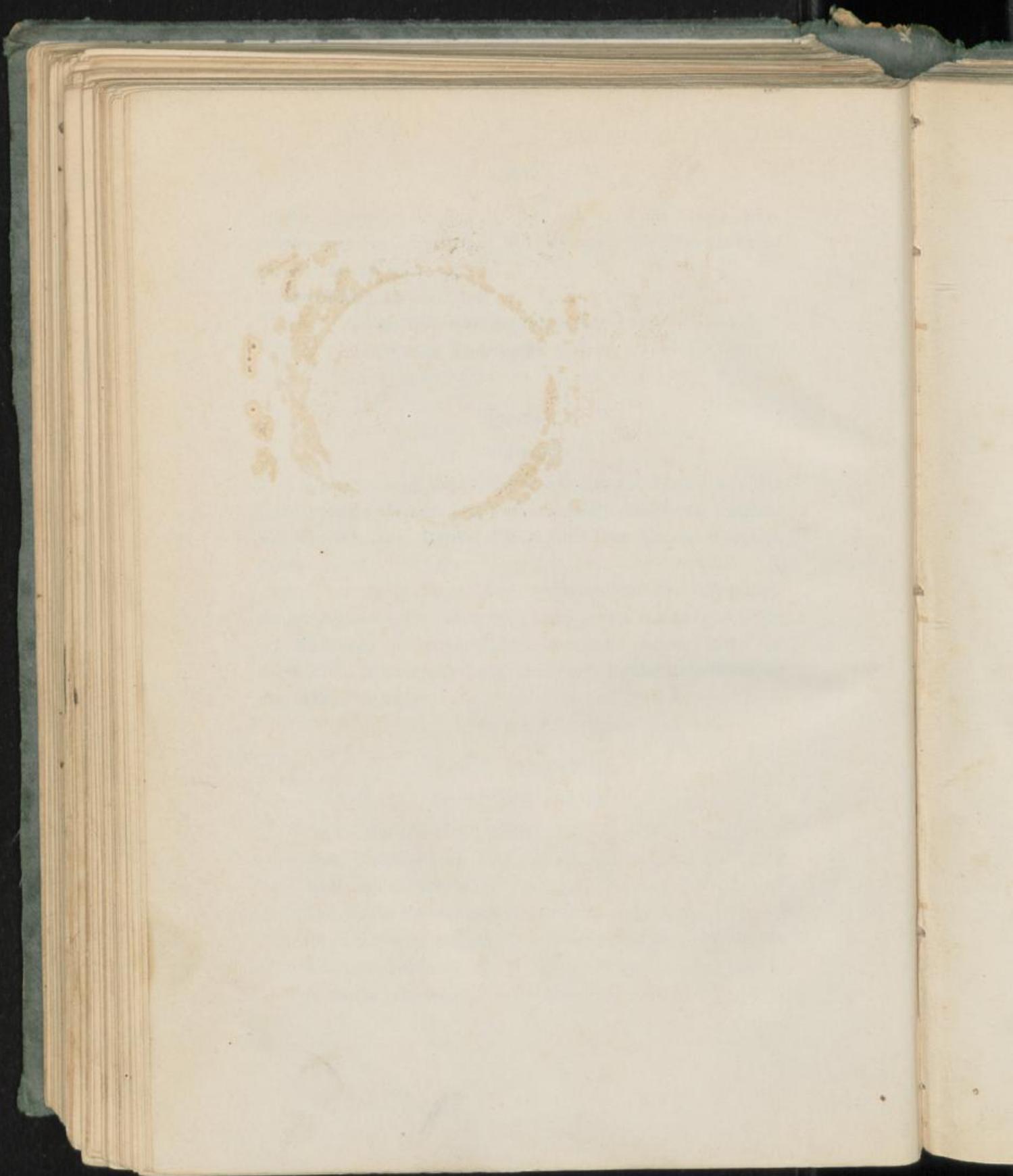
Bei den Iheegemischen, welche zu Aufgüssen oder Abkochungen dienen, kommen Siebe mit 4 bis 6 mm, bei den Mischungen, welche zur Ausfüllung von Kräutersäckchen gebraucht werden, Siebe mit 2 bis 3 mm Maschenweite zur Anwendung. Species zu Kataplasmen sind gröblich zu pulvern.

Species aromaticae.

Gewürzhafte Kräuter.

Zwei Theile Pfefferminzblätter	2
Zwei Theile Quendel	2
Zwei Theile Thymian	2
Zwei Theile Lavendelblüthen	2
Ein Theil Gewürznelken	1
Ein Theil Cubeben	1
werden gemischt.	





Species emollientes.**Erweichende Kräuter.**

Ein Theil Eibischblätter	1
Ein Theil Malvenblätter	1
Ein Theil Steinklee	1
Ein Theil Kamillen	1
Ein Theil Leinsamen	1

werden zu einem groben Pulver zerstoßen und gemischt.

Species laxantes.*Ph. C. p. 34***Abführender Thee.**

Sechszehn Theile Senneblättern	16
Zehn Theile Holunderblüthen	10
Fünf Theile Fenchel	5
Fünf Theile Anis	5
Vier Theile Weinstein	4

Die zerschnittenen Senneblättern werden zunächst angefeuchtet und mit dem Weinstein möglichst gleichmäßig bestreut und gemischt. Nachdem sie wieder getrocknet sind, werden die anderen Substanzen beigemischt.

Species Lignorum.**Holzthee.**

Fünf Theile Guajakholz	5
Drei Theile Hauhechelwurzel	3
Ein Theil russischen Süßholzes	1
Ein Theil Sassafrasholz	1

werden gemischt.

Species pectorales.**Brustthee.**

Acht Theile Eibischwurzel	8
Drei Theile russischen Süßholzes	3
Ein Theil Veilchenwurzel	1
Vier Theile Huflattigblätter	4
Zwei Theile Wollblumen	2
Zwei Theile Anis	2

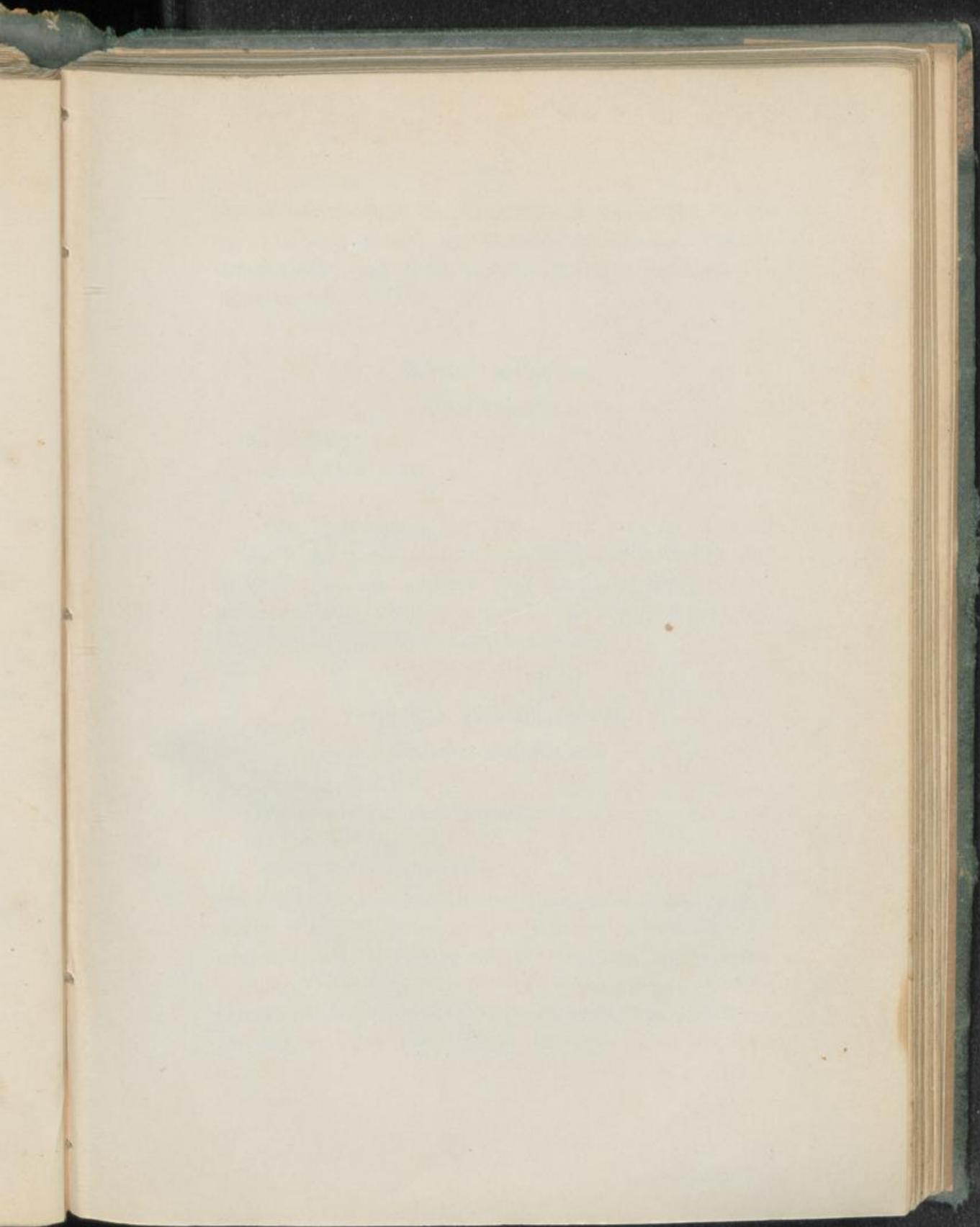
werden gemischt.

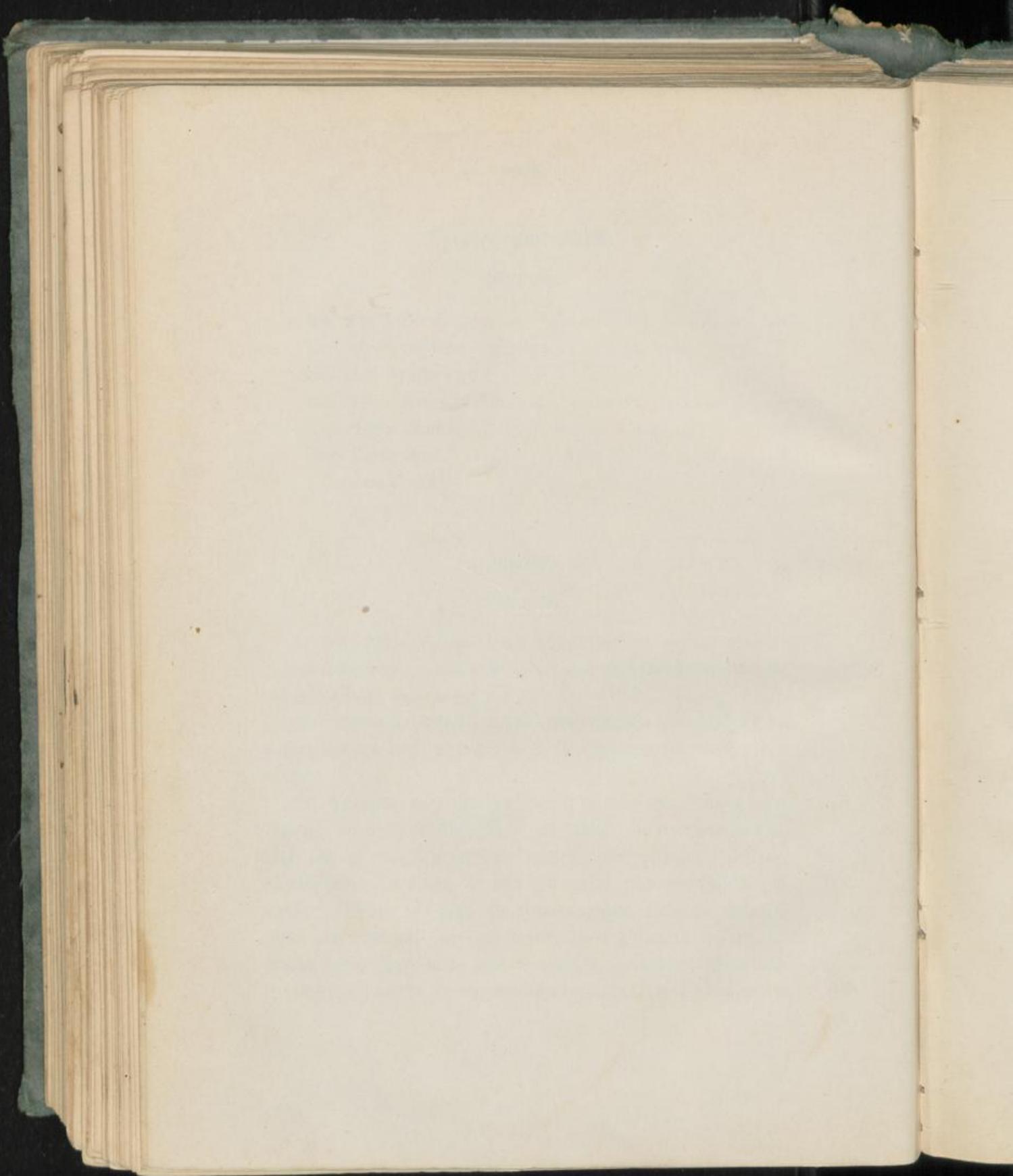
Spiritus.*Ph. C. p. 42.***Weingeist.**

Farblose, klare, flüchtige, leicht entzündliche, mit wenig leuchtender Flamme brennende, neutrale Flüssigkeit von eigenthümlichem Geruche und brennendem Geschmacke.

Spec. Gewicht 0,830 bis 0,834, einem Gehalte von 91,2 bis 90 Volumprocenten oder 87,2 bis 85,6 Gewichtsprocenten Alcohol entsprechend.

Der Weingeist muß sich mit Wasser in allen Verhältnissen ohne Trübung mischen. Werden 50 g mit Zusatz von 10 Tropfen Kalilauge bis auf etwa 5 g verdunstet und der Rückstand mit verdünnter Schwefelsäure übersättigt, so darf sich kein Geruch nach Fuselöl entwickeln. Werden in einem Probirrohre gleiche Volumen Schwefelsäure und Weingeist vorsichtig übereinander geschichtet, so darf sich zwischen beiden Flüssigkeiten keine rosenrothe Zone bilden. Wenn man 10 g Weingeist mit 20 Tropfen Kaliumpermanganatlösung vermischt, so





darf die rothe Flüssigkeit ihre Farbe erst nach längerer Zeit (20 Minuten) in gelb verändern. Der Weingeist darf weder durch Schwefelwasserstoffwasser, noch durch Ammoniak gefärbt werden, noch beim Verdunsten einen Rückstand lassen.

Spiritus aethereus.

Aetherweingeist.

Eine Mischung aus

Einem Theile Aether 1
mit

Drei Theilen Weingeist 3.

Sie sei klar, farblos, neutral, völlig flüchtig. Spec. Gewicht 0,807 bis 0,811. In einem graduirten Glase mit seinem gleichen Volumen Kaliumacetatlösung geschüttelt, muß der Aetherweingeist die Hälfte seines Volumens ätherischer Flüssigkeit absondern.

Spiritus Aetheris nitrosi. *Ph. C. p. 15*

Bersüßter Salpetergeist.

Eine Mischung von

Achtundvierzig Theilen Weingeist 48
und

Zwölf Theilen Salpetersäure 12

wird nach 12stündigem Stehen aus einer Glasretorte der Destillation unterworfen, bis 40 Theile übergegangen sind, welche, mit gebrannter Magnesia neutralisirt, nach 24 Stunden aus dem Wasserbade rectificirt werden.

Klare, farblose oder gelbliche Flüssigkeit von angenehmem, ätherischem Geruche, süßlichem, brennendem Geschmacke, völlig flüchtig, mit Wasser klar mischbar. Spec. Gewicht 0,840 bis 0,850. Beim Vermischen

mit einer frisch bereiteten concentrirten Auflösung von Eisenchlorür entsteht eine schwarzbraun gefärbte Flüssigkeit.

10 g dürfen nach Zusatz von 3 Tropfen Normalkalilösung keine saure Reaction zeigen.

Ueber einigen Krystallen von Kaliumtartrat aufzubewahren.

Spiritus Angelicae compositus.

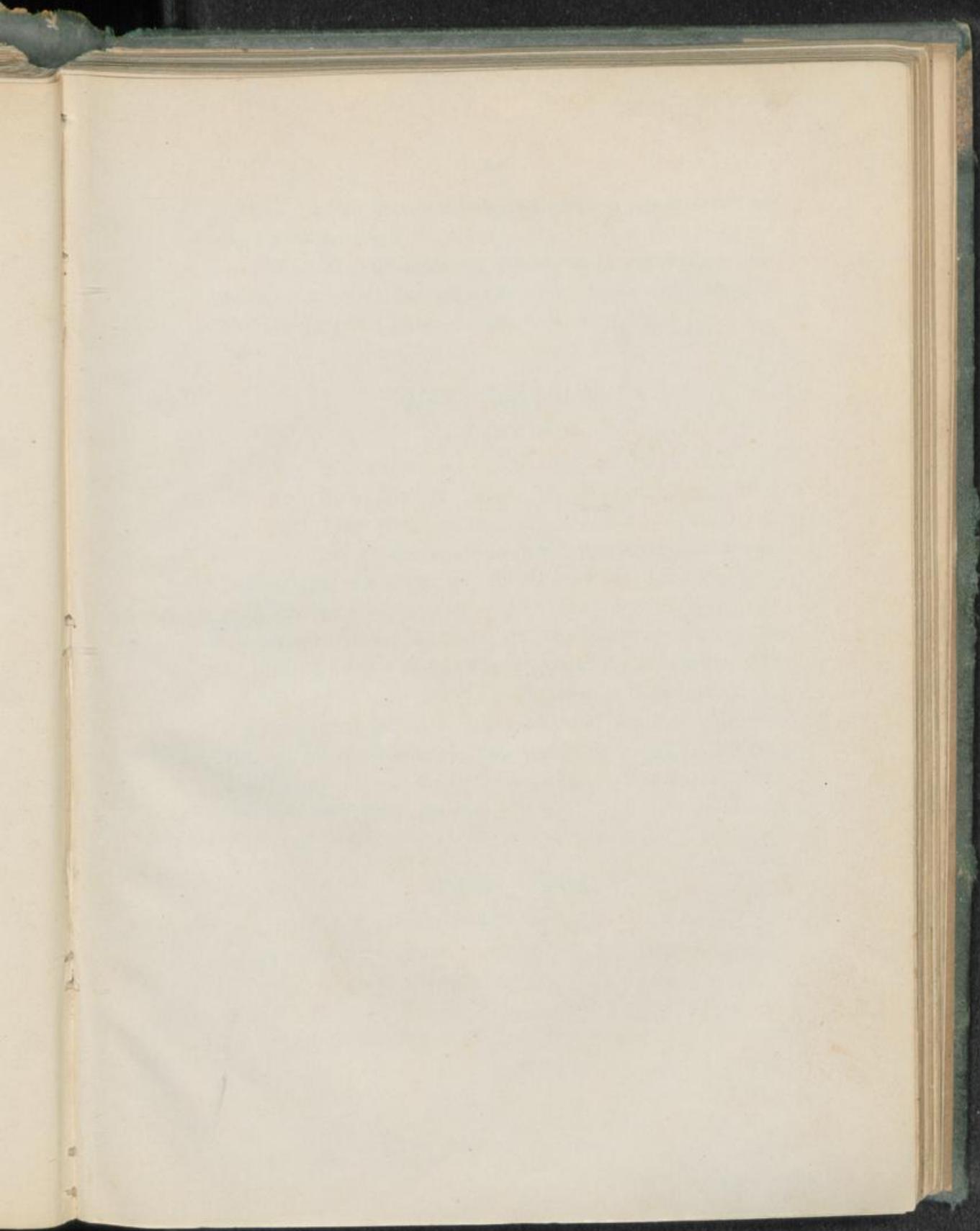
Zusammengesetzter Angelicaspiritus.

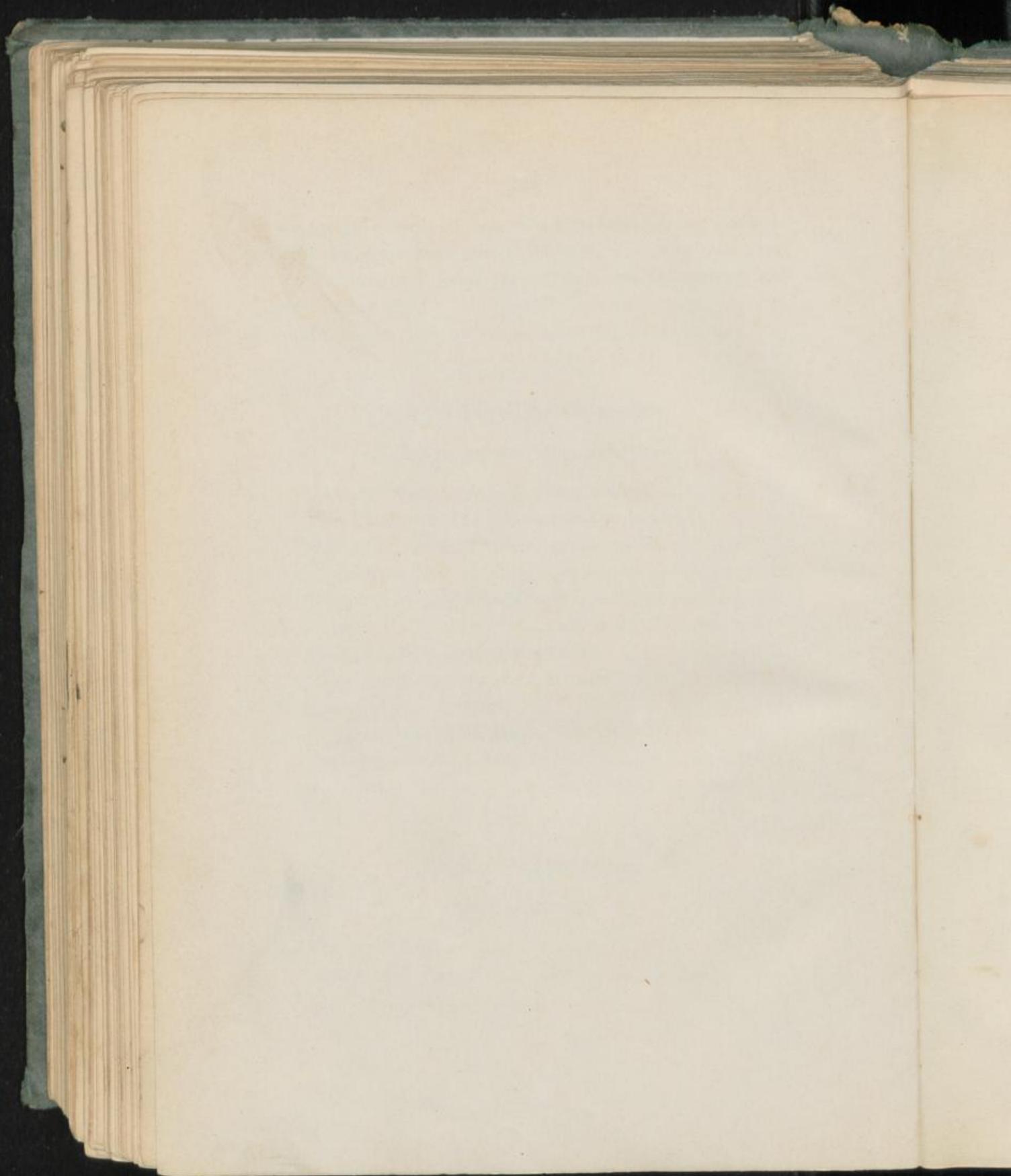
Sechszehn Theile zerschnittener Angelicawurzel.....	16
Vier Theile zerschnittener Baldrianwurzel.....	4
Vier Theile zerstoßener Wacholderbeeren.....	4
werden mit	
Fünfundsiebenzig Theilen Weingeist.....	75
und	
Hundertfünfundzwanzig Theilen Wasser.....	125
24 Stunden hindurch macerirt, und	
Hundert Theile abdestillirt.....	100
In dem Destillate werden	
Zwei Theile Campher gelöst.....	2.
Klare, farblose Flüssigkeit. Spec. Gewicht 0,890 bis 0,900.	

Spiritus camphoratus.

Campherspiritus.

Ein Theil Campher.....	1
Sieben Theile Weingeist.....	7.
Zwei Theile Wasser.....	2.





Man löse den Campher ohne Erwärmung in dem Weingeist und füge das Wasser hinzu.

Klare, farblose Flüssigkeit von starkem Geruche und Geschmache nach Campher und Weingeist, aus welcher durch Wasser der Campher in Flocken gefällt wird. Spec. Gewicht 0,885 bis 0,889.

Spiritus Cochleariae.

Löffelkrautspiritus.

Acht Theile Löffelkraut	8
Drei Theile Weingeist	3
Drei Theile Wasser	3.

Das frische, in Blüthe stehende Kraut wird zerschnitten und mit dem Weingeist und Wasser der Destillation unterworfen, bis 4 Theile abgezogen sind.

Farblose, klare Flüssigkeit von eigenthümlichem Geruche und brennend scharfem Geschmache. Spec. Gewicht 0,908 bis 0,918.

Wird eine Lösung von 0,1 g Bleiacetat in 5 cem Wasser mit 5 cem Löffelkrautspiritus vermischt und soviel Kalilauge hinzugefügt, daß das anfangs gefällte Blei wieder gelöst ist, so muß diese Mischung beim Erhitzen bis zum Sieden dunkel gefärbt werden und bald einen schwarzen Niederschlag abscheiden.

Spiritus dilutus.

Verdünnter Weingeist.

Eine Mischung aus

Sieben Theilen Weingeist

und

Drei Theilen Wasser

7

3,

welche 67,5 bis 69,1 Volumprocente oder 59,8 bis 61,5 Gewichtsprocente Alcohol enthält. Sie sei klar, farblos und von 0,892 bis 0,896 spec. Gewicht.

Spiritus Formicarum. *M. C. p. 56*

Ameisenspiritus.

Eine Mischung aus

Siebenzig Theilen Weingeist 70

Sechszwanzig Theilen Wasser 26

und

Vier Theilen Ameisensäure 4.

Farblose, klare Flüssigkeit von saurerer Reaction, welche auf Zusatz von Bleiessig weiße, federartige Krystalle von Bleiformiat abscheidet und aus einer Lösung von Silbernitrat beim Erwärmen metallisches Silber fällt. Spec. Gewicht 0,894 bis 0,898.

Spiritus Juniperi.

Wacholderspiritus.

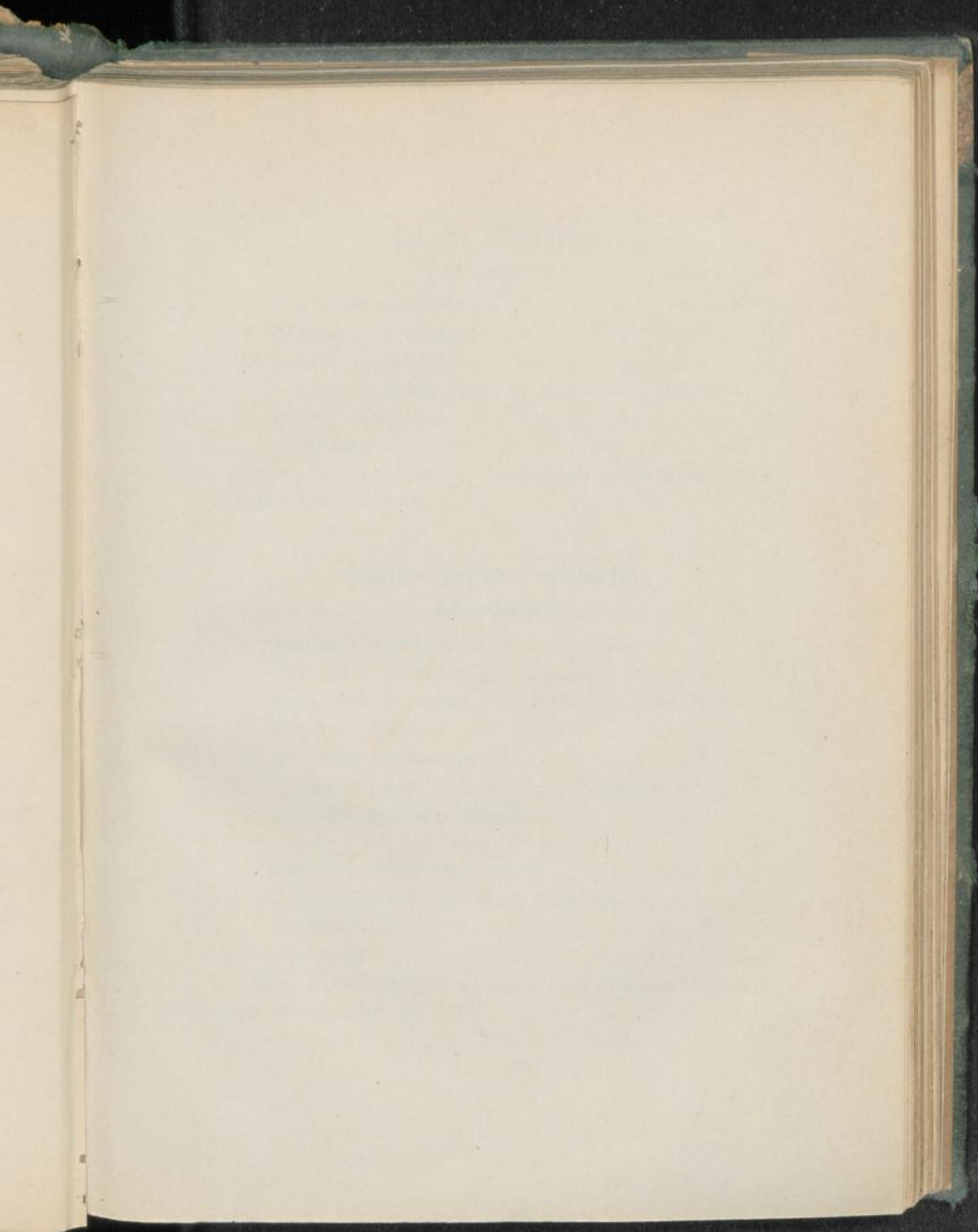
Fünf Theile Wacholderbeeren 5

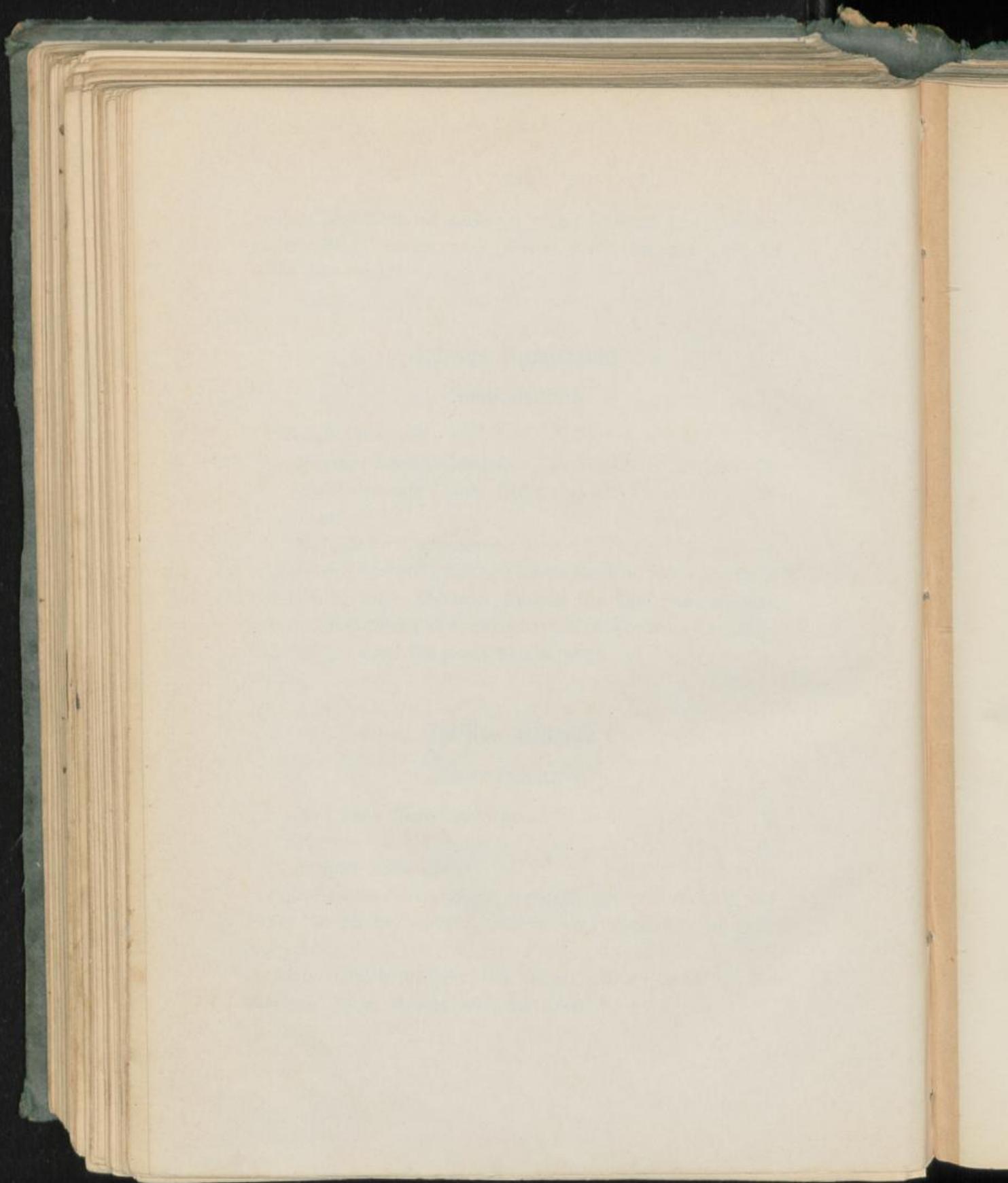
Fünfzehn Theile Weingeist 15

Fünfzehn Theile Wasser 15.

Die Wacholderbeeren werden zerquetscht, mit dem Weingeist und Wasser 24 Stunden macerirt, alsdann durch Destillation 20 Theile abgezogen.

Klare, farblose Flüssigkeit vom Geruche und Geschmache der Bestandtheile. Spec. Gewicht 0,895 bis 0,905.





Spiritus Lavandulae.

Lavendelspiritüs.

Fünf Theile Lavendelblüthen	5
Fünfzehn Theile Weingeist	15
Fünfzehn Theile Wasser	15
werden 24 Stunden macerirt, alsdann durch Destillation	
Zwanzig Theile	20
abgezogen.	

Klare, farblose Flüssigkeit von angenehmem Lavendelgeruche. Spec.
Gewicht 0,895 bis 0,905.

Spiritus Melissaе compositus.

Carmelitergeist.

Vierzehn Theile Melissenblätter	14
Zwölf Theile Citronenschalen	12
Sechs Theile Muscatnuß	6
Drei Theile Zimmt	3
Drei Theile Gewürznelken	3
werden, nachdem sie geschnitten oder zerstoßen, mit	
Hundertfünfzig Theilen Weingeist	150
und	
Zweihundertfünfzig Theilen Wasser	250
übergossen, und davon durch Destillation	
Zweihundert Theile	200
abgezogen.	

Klare, farblose Flüssigkeit von gewürzhaftem Geruche und Geschmacke.
Spec. Gewicht 0,900 bis 0,910.

Spiritus Menthae piperitae.*Ph. C. p. 39***Pfefferminzspiritus.**

Eine Lösung von

Einem Theile Pfefferminzöl 1

in

Neun Theilen Weingeist 9

Klare, farblose Flüssigkeit von kräftigem Pfefferminzgeruche und
Geschmacke. Spec. Gewicht 0,836 bis 0,840.**Spiritus saponatus.***Ph. C. p. 39***Seifenspiritus.**

Sechszig Theile Olivenöl 60

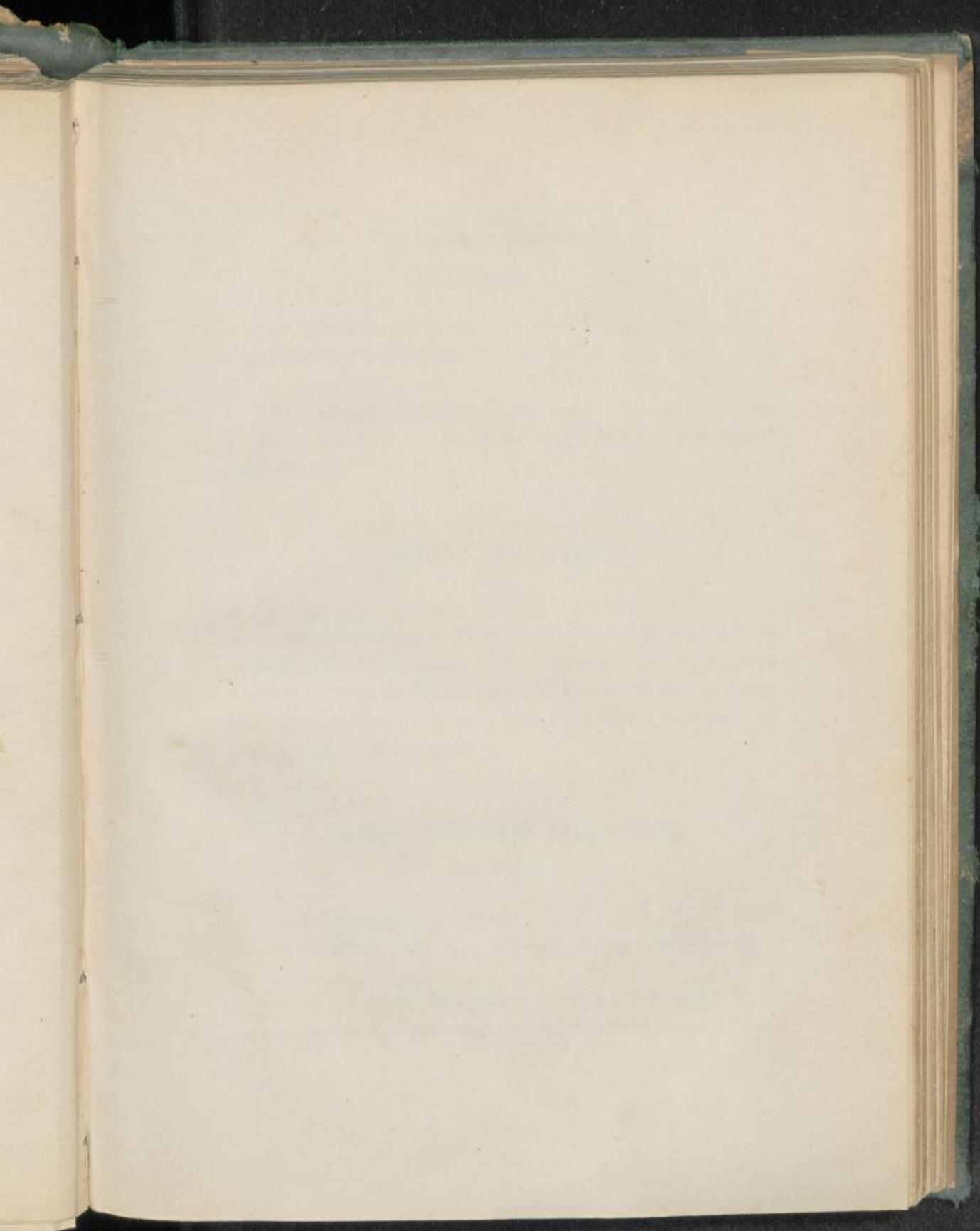
Siebenzig Theile Kalilauge 70

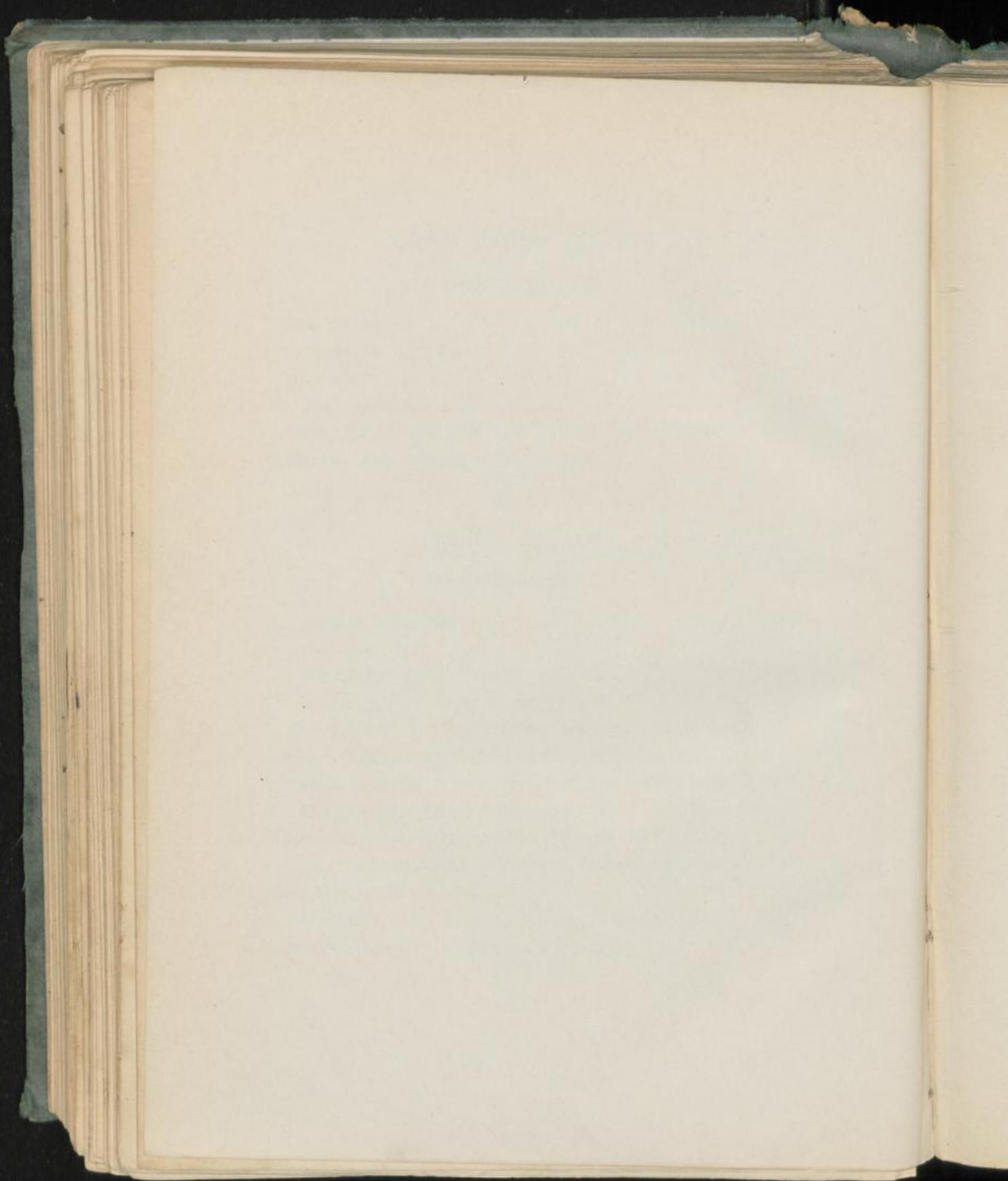
Dreihundert Theile Weingeist 300

Hundertsechzig Theile Wasser 170.

Das Del wird mit der Kalilauge und einem Viertel der vorgeschriebenen Weingeistmenge auf dem Wasserbade im Sieden erhalten, bis Verseifung erfolgt ist und eine Probe der Flüssigkeit mit Wasser und Weingeist ohne Trübung sich mischen läßt. Nachdem der durch Verdampfen verloren gegangene Weingeist ersetzt ist, werden die noch übrigen drei Viertel desselben und das Wasser hinzugefügt und die Mischung nach dem Erkalten filtrirt.

Klare, gelbe, alkalisch reagirende, beim Schütteln mit Wasser stark schäumende Flüssigkeit. Spec. Gewicht 0,925 bis 0,935.





Spiritus Sinapis.**Senffspiritus.**

Eine Lösung von

Einem Theile ätherischen Senföles 1
in

Neunundvierzig Theilen Weingeist 49.

Klare, farblose, nach Senföle riechende Flüssigkeit. Spec. Gewicht
0,833 bis 0,837.

Spiritus vini Cognac.*Ph. C. p. 4***Cognac.**

Destillationsproduct des Weines; eine klare, gelbe Flüssigkeit von
angenehmem, geistigem Geruche und Geschmacke. Der daraus durch
Destillation gewonnene Weingeist muß frei von Fuselöle und nicht sauer
sein. Spec. Gewicht 0,920 bis 0,924. Der Gehalt an Alcohol be-
trage 46 bis 50 Gewichtsprocente.

Stibium sulfuratum aurantiacum.*Ph. C. p. 1***Goldschwefel.**

Feines, orangegelbes, geruchloses Pulver. Beim Erhitzen in der
Glasröhre sublimirt Schwefel, während schwarzes Schwefelantimon
zurückbleibt.

Mit 20 Theilen Wasser geschüttelt, gebe der Goldschwefel ein Fil-
trat, welches durch Silbernitrat nicht verändert wird. In 200 Theilen

Ammoniat löse sich derselbe bei gelindem Erwärmen ohne erheblichen Rückstand; von Schwefelammonium werde er leicht aufgenommen. Der aus dieser Lösung durch Ansäuern mit Salzsäure erhaltene, mehrfach mit Wasser gewaschene Niederschlag werde noch feucht mit der 10fachen Menge einer Lösung von Ammoniumcarbonat (1=20) geschüttelt und sofort filtrirt. Das Filtrat darf nach dem Ansäuern mit Salzsäure, auch nach Zusatz von Schwefelwasserstoffwasser, nicht gelb gefärbt werden.

Vor Licht geschützt aufzubewahren.

Stibium sulfuratum nigrum.

Ph. C. p. 5

Spießglanz.

Grauschwarze, strahlig krystallinische Stücke. Spec. Gewicht 4,6 bis 4,7.

Der gepulverte Spießglanz mit 10 Theilen Salzsäure gekocht, löse sich bis auf 0,5 Procent Rückstand unter Entwicklung von Schwefelwasserstoff auf.

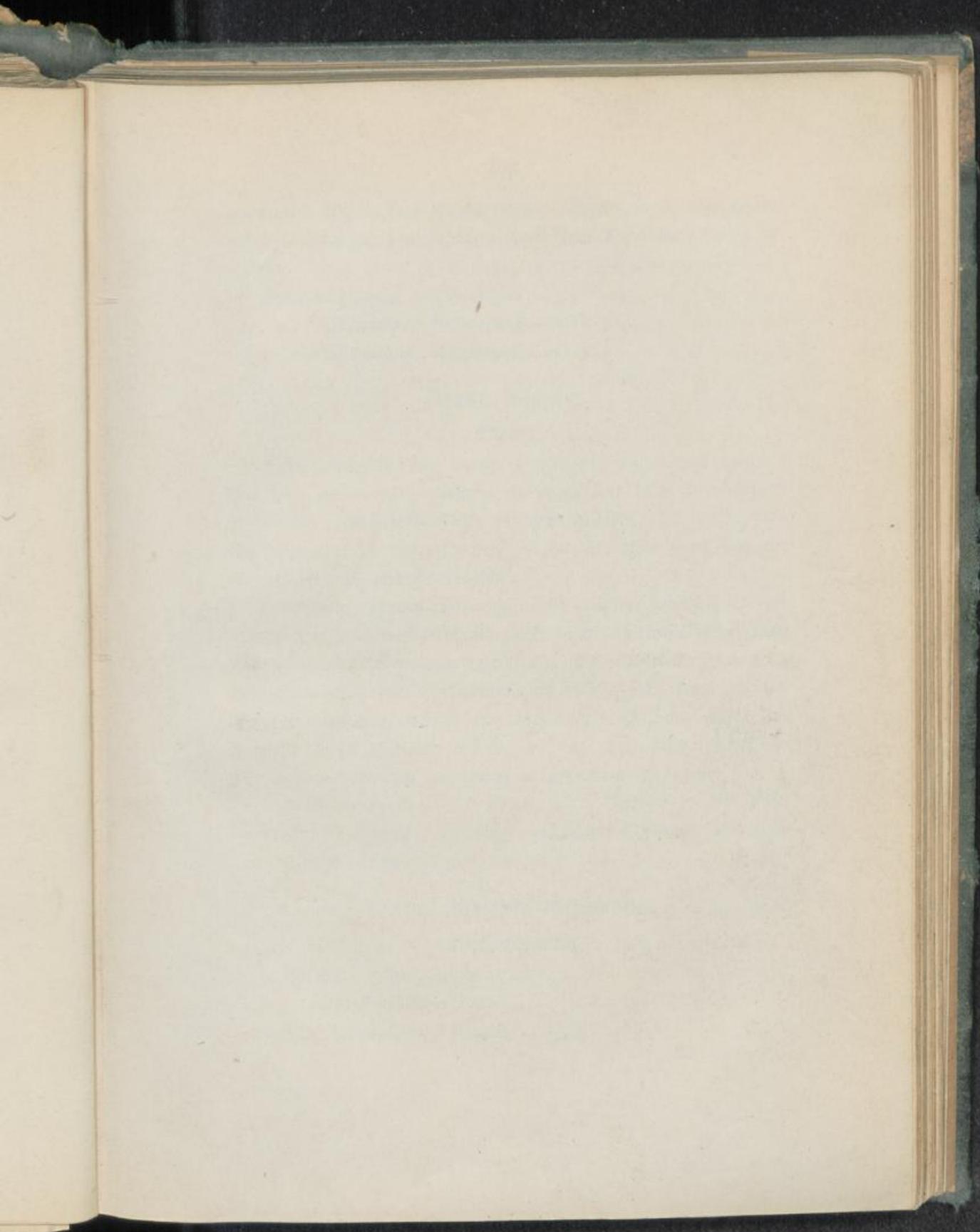
Strychninum nitricum.

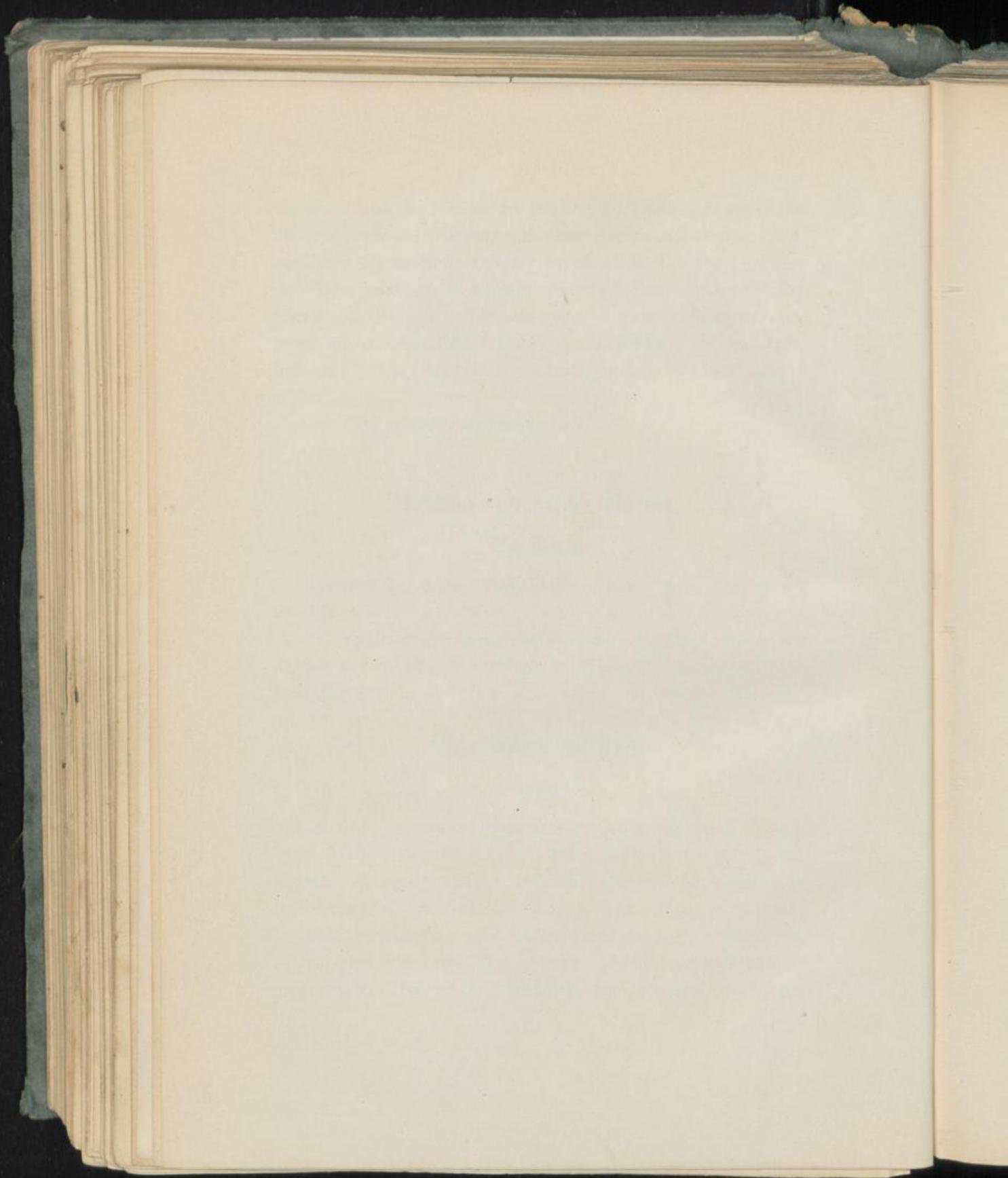
Ph. C. p. 6

Strychninnitrat.

Farblose, sehr bittere Krystallnadeln, welche sich in 90 Theilen kalten, 3 Theilen siedenden Wassers, auch in 70 Theilen kalten, 5 Theilen siedenden Weingeistes auflösen. Ein Stückchen Strychninnitrat, das in kochende Salzsäure fällt, ruft darin dauernd rothe Farbe hervor.

Wird Strychninnitrat mit Salpetersäure zerrieben, so darf es sich gelblich, aber nicht roth färben; durch Schwefelsäure wird dasselbe nicht gefärbt. Aus der gesättigten wässerigen Auflösung des Strych-





ninitrates werden durch Kaliumchromat rothgelbe Kryställchen gefällt, welche in Berührung mit Schwefelsäure blaue bis violette Farbe annehmen.

Sehr vorsichtig aufzubewahren.

Maximale Einzelgabe 0,01.

Maximale Tagesgabe 0,02.

Styrax liquidus. *Ph. C. p. 6*

Storax.

Durch Auskochen und Pressen der inneren Rinde von Liquidambar orientalis erhaltene kleberige, nur träge vom Spatel abfließende, wohlriechende Masse von grauer Farbe. In Wasser sinkt dieselbe auch in der Wärme unter; an der Oberfläche zeigen sich nur höchst vereinzelte, farblose Tröpfchen.

100 Theile Storax geben mit 100 Theilen Weingeist in der Wärme eine trübe, graubraune, sauer reagirende Auflösung. Wird diese nach dem Erkalten von den Unreinigkeiten abfiltrirt, so muß sie beim Eindampfen nicht weniger als 70 Theile eines braunen halbflüssigen Rückstandes liefern, in welchem sich erst nach langer Zeit Krystalle bilden. Derselbe löst sich bis auf einige Flocken in Aether und Schwefelkohlenstoff, aber nicht in Petroleumbenzin auf.

Zum Gebrauche werde der Storax durch Auflösen in der Hälfte seines Gewichtes Benzol, Filtration und Wiedereindampfen der erhaltenen Lösung gereinigt.

Succus Juniperi inspissatus. *Ph. G. p. 48*

Wacholdermus.

Ein Theil frischer Wacholderbeeren	1
wird zerquetscht und mit	
Vier Theilen heißen Wassers	4

übergossen, 12 Stunden unter wiederholtem Umrühren stehen gelassen und abgepreßt. Die Colatur wird zu einem **dünnen** Extract eingedampft.

Es sei dunkelbraun, von süß gewürzhaftem, nicht brenzlichem Geschmacke, in gleichviel Wasser nicht klar löslich. Ein blanker Eisenstab, den man in diese, zuvor mit Salzsäure angesäuerte Mischung stellt, darf in einer halben Stunde nicht mit einem Kupferhäutchen überzogen werden.

Succus Liquiritiae.

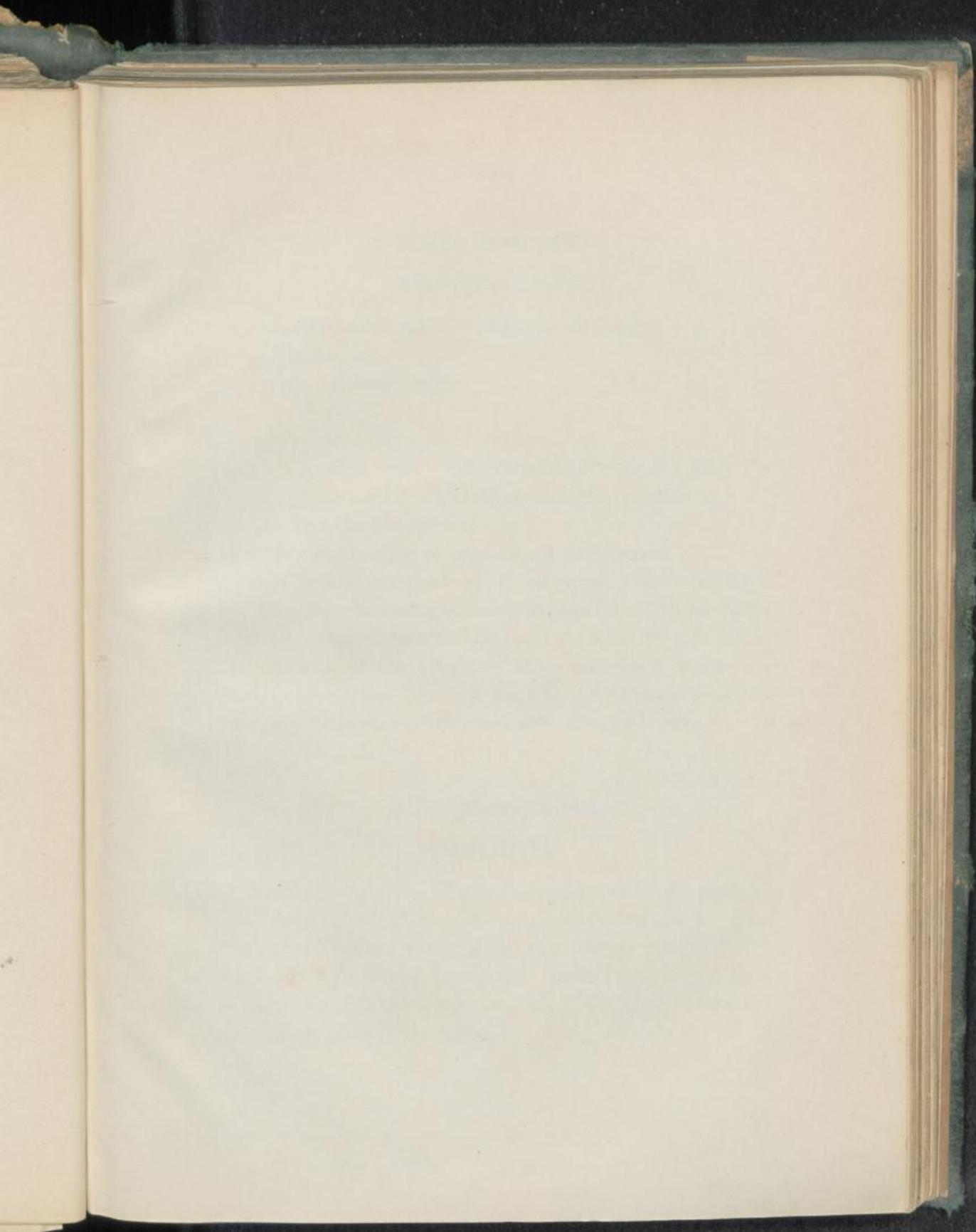
Saft.

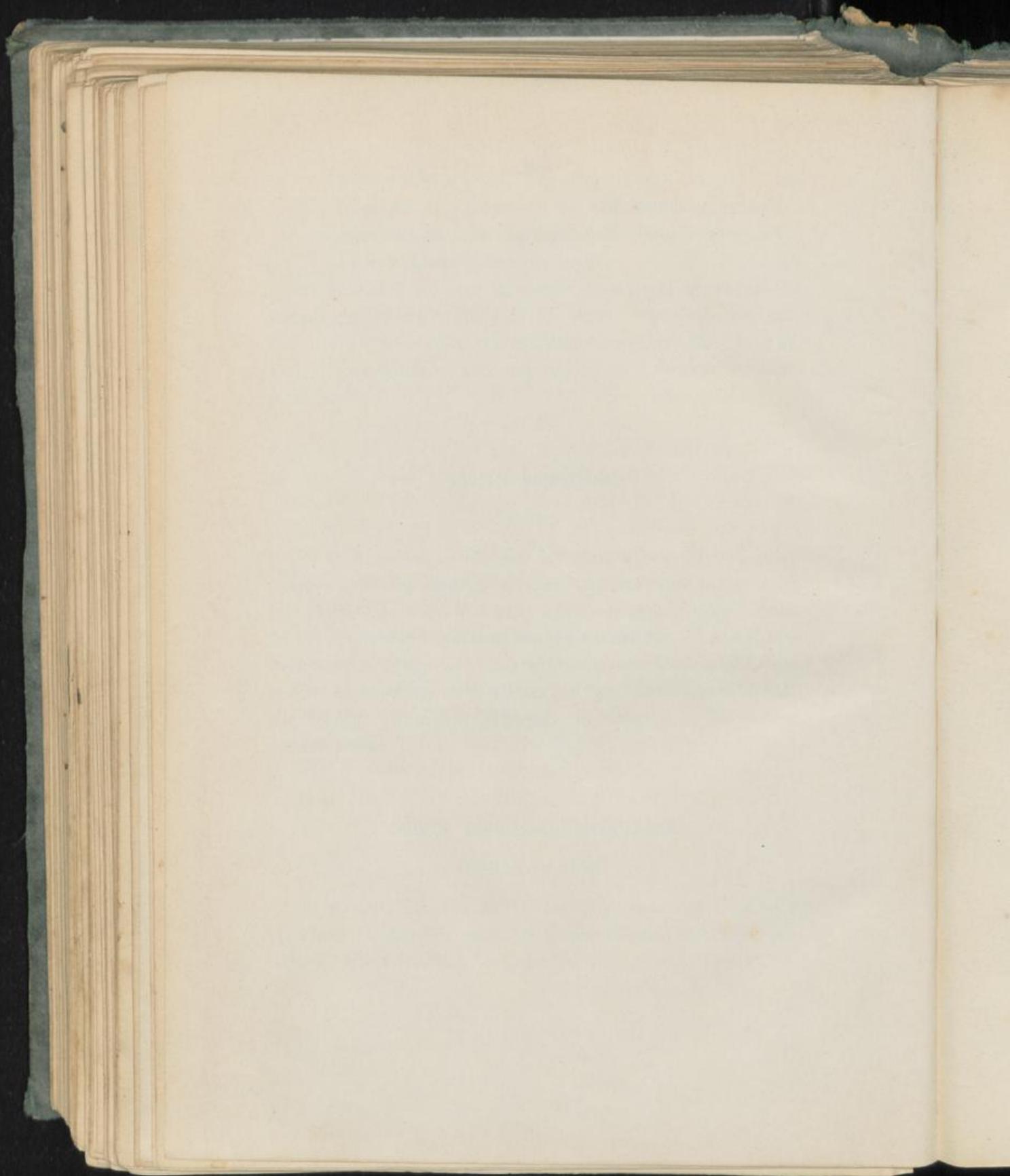
Durch Auskochen und Pressen der Wurzeln von *Glycyrrhiza glabra* erhaltenes Extract, in Form glänzend schwarzer Stangen, oder Massen von sehr süßem Geschmacke. 100 Theile derselben müssen bei 100° getrocknet, wenigstens 83 Theile zurücklassen. Erschöpft man die lufttrockene Waare wiederholt mit Wasser von höchstens 50°, und trocknet den Rückstand im Wasserbade, so darf dieser höchstens 25 Procent betragen. Unter dem Mikroskope soll derselbe keine Stärkekörner erkennen lassen.

Succus Liquiritiae depuratus.

Gereinigter Saft.

Durch kalte Extraction des Succus Liquiritiae und Eindampfen der klaren Flüssigkeit bereitet. Er sei ein braunes, in Wasser klar lösliches, **dickes** Extract.





Sulfur depuratum.**Gereinigter Schwefel.**

Hundert Theile gesiebten, sublimirten Schwefels.....	100
werden mit	
Siebenzig Theilen Wasser	70
und	
Zehn Theilen Ammoniak.....	10
angerührt, unter öfterem Durchmischen einen Tag stehen gelassen, dann vollständig ausgewaschen, getrocknet und durch ein Sieb gerieben.	

Gelbes, trockenes Pulver, ohne Geruch und Geschmack.

Beim Erhitzen verbrennt er bis auf einen geringen Rückstand, und löst sich in Natronlauge beim Erwärmen auf. Der mit Wasser befeuchtete gereinigte Schwefel darf blaues Lakmuspapier nicht röthen. Derselbe muß mit der 20fachen Menge Ammoniak digerirt ein Filtrat geben, welches nach dem Ansäuern mit Salzsäure, auch nach Zusatz von Schwefelwasserstoffwasser, nicht gelb gefärbt wird.

Sulfur praecipitatum.**Schwefelmilch.**

Feines, gelblichweißes, nicht krystallinisches Pulver, beim Erhitzen an der Luft ohne Rückstand verbrennend. Das mit Wasser befeuchtete Präparat darf blaues Lakmuspapier nicht röthen; mit 20 Theilen Ammoniak digerirt, muß dasselbe ein Filtrat geben, welches durch Ansäuern mit Salzsäure, auch nach Zusatz von Schwefelwasserstoffwasser, nicht gelb gefärbt wird.

Sulfur sublimatum.

Schwefel.

Er darf beim Erhitzen höchstens 1 Procent Rückstand hinterlassen.

Summitates Sabinæ.

Sabinakraut.

Von *Juniperus Sabina*. Die Zweigspitzen der wildwachsenden oder cultivirten Pflanze, schuppig eingehüllt von 3 oder 4 Reihen angebrückter und stumpfer oder etwas absteheuder zugespitzter, bis 3 mm langer Blättchen, welche am Rücken eine Delfurche tragen. Die dunkelblauen oder braungrauen, unregelmäßig eingeschrumpften Beeren, von etwa 5 mm Durchmesser, schließen gewöhnlich 2 Samen ein. Diesen bisweilen in der Baare vorhandenen Früchten kommt noch mehr, als den Blättchen das eigenartige Aroma zu, welches die letzteren in hohem Grade darbieten sollen.

Vorsichtig aufzubewahren.

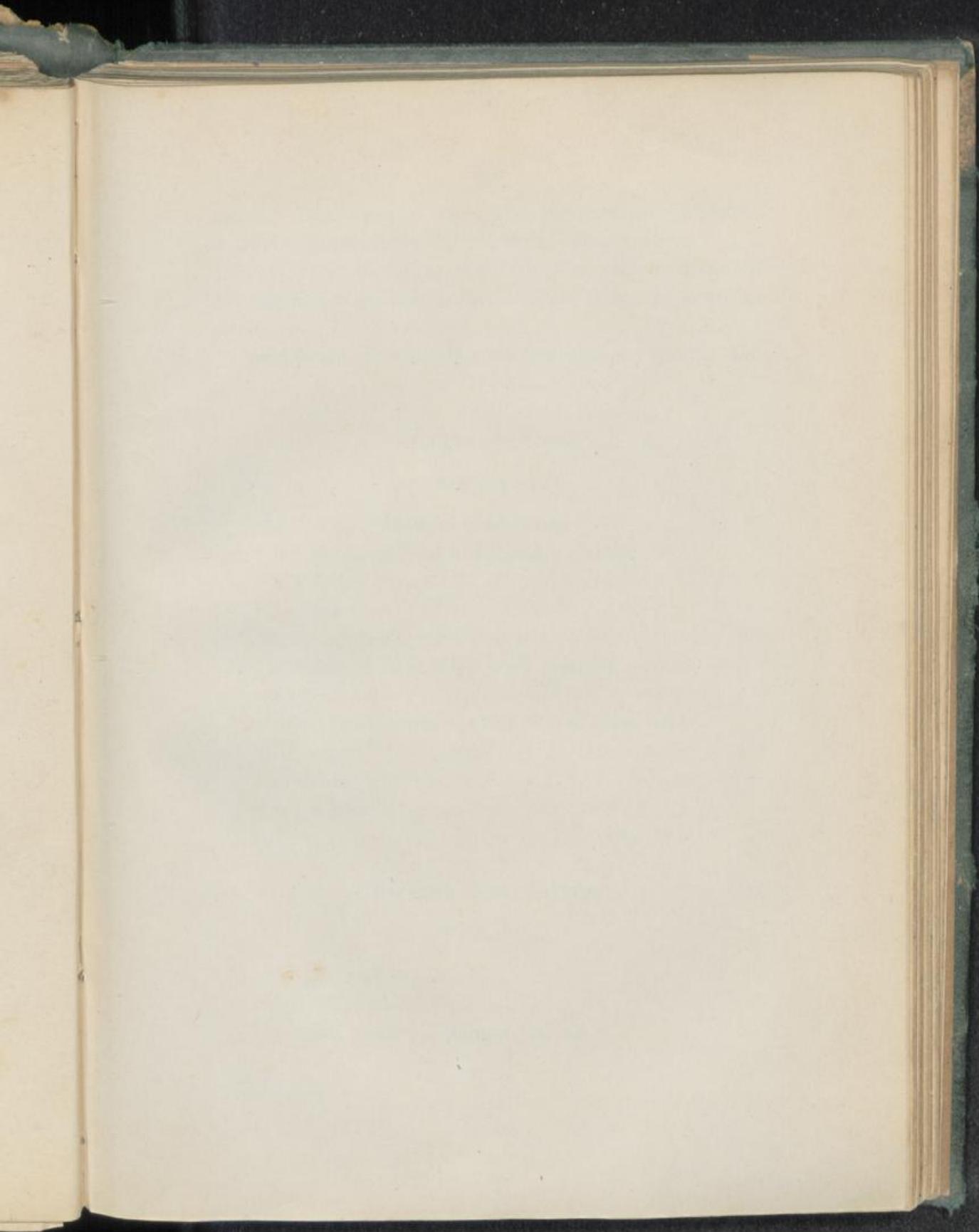
Maximale Einzelgabe 1,0.

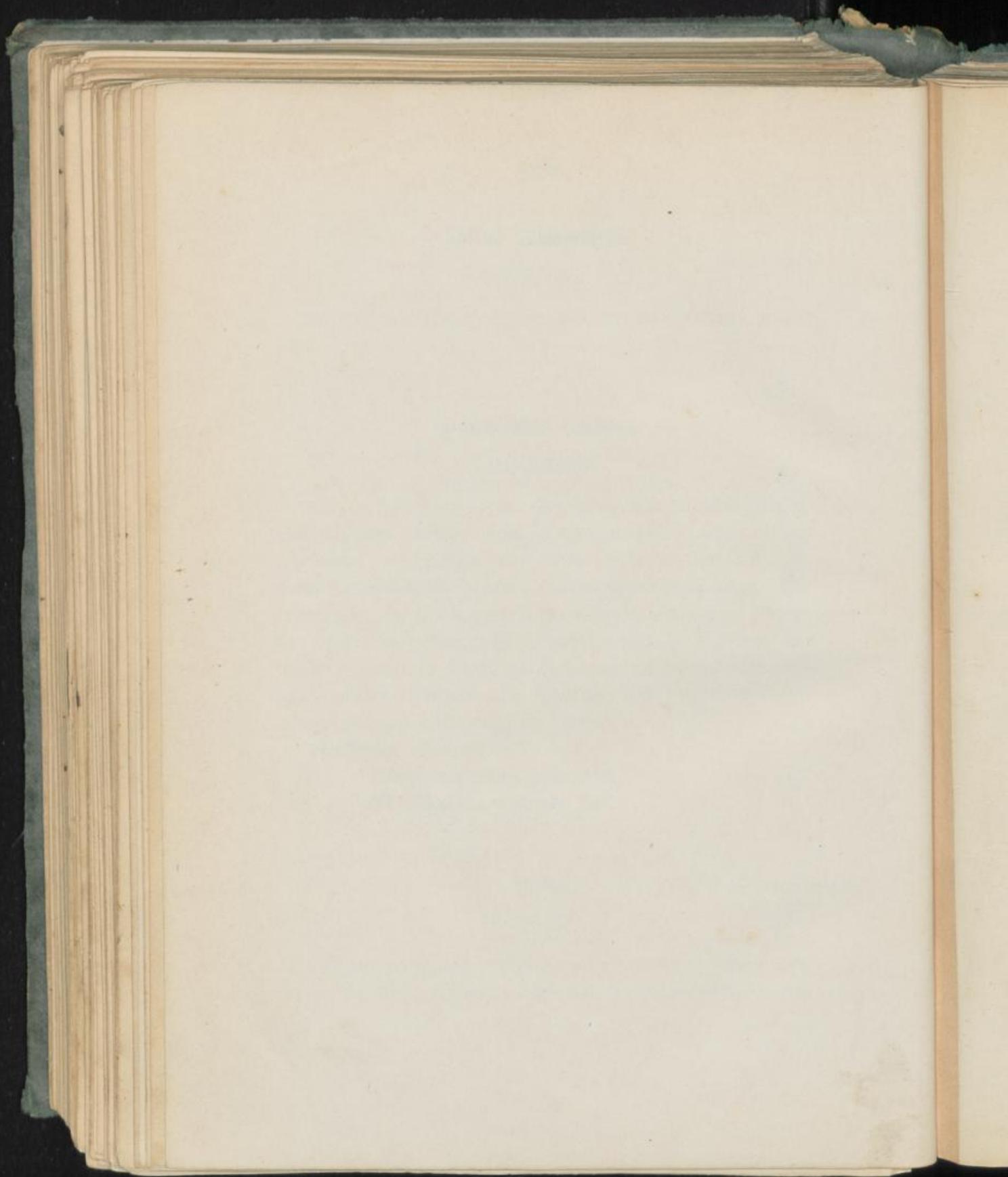
Maximale Tagesgabe 2,0.

Syrupi.

Syrupe.

Dieselben werden, sofern nicht ein anderes Verfahren vorgeschrieben ist, in der Weise dargestellt, daß man den Zucker nach den an-





gegebenen Verhältnissen in Wasser oder den betreffenden Flüssigkeiten in gelinder Wärme auflöst und den Syrup einmal aufkocht.

Das bei der Darstellung eines Syrups zu erzielende Gewicht ist vor dem Coliren oder Filtriren desselben durch Zusatz von Wasser herzustellen.

Jeder Syrup, mit Ausnahme des Mandelsyrups, muß klar sein.

Syrupus Althaeae. *Ph. C. p. 19*

Eibischsyrup.

Zehn Theile zerschnittener Eibischwurzel	10
werden mit Wasser abgewaschen und mit	
Fünf Theilen Weingeist	5
und	
Zweihundertfünfzig Theilen Wasser	250
3 Stunden unter wiederholtem Umrühren macerirt.	
Zweihundert Theile	200
der ohne Pressung erhaltenen Colatur geben mit	
Dreihundert Theilen Zucker	300
Fünfhundert Theile Syrup	500.
Er sei etwas gelblich.	

Syrupus Amygdalarum. *Ph. C. p. 13*

Mandelsyrup.

Fünfzig Theile süßer Mandeln	50
Zehn Theile bitterer Mandeln	10
werden geschält, abgewaschen und mit	

Hundertzwanzig Theilen Wasser	120
zur Emulsion angestoßen.	
Hundertdreißig Theile der Colatur	130
geben mit	
Zweihundert Theilen Zucker	200
durch einmaliges Aufstoßen und nachherigen Zusatz von	
Zehn Theilen Orangenblüthenwasser	10
Dreihundertvierzig Theile Syrup	340.

Er sei weißlich.

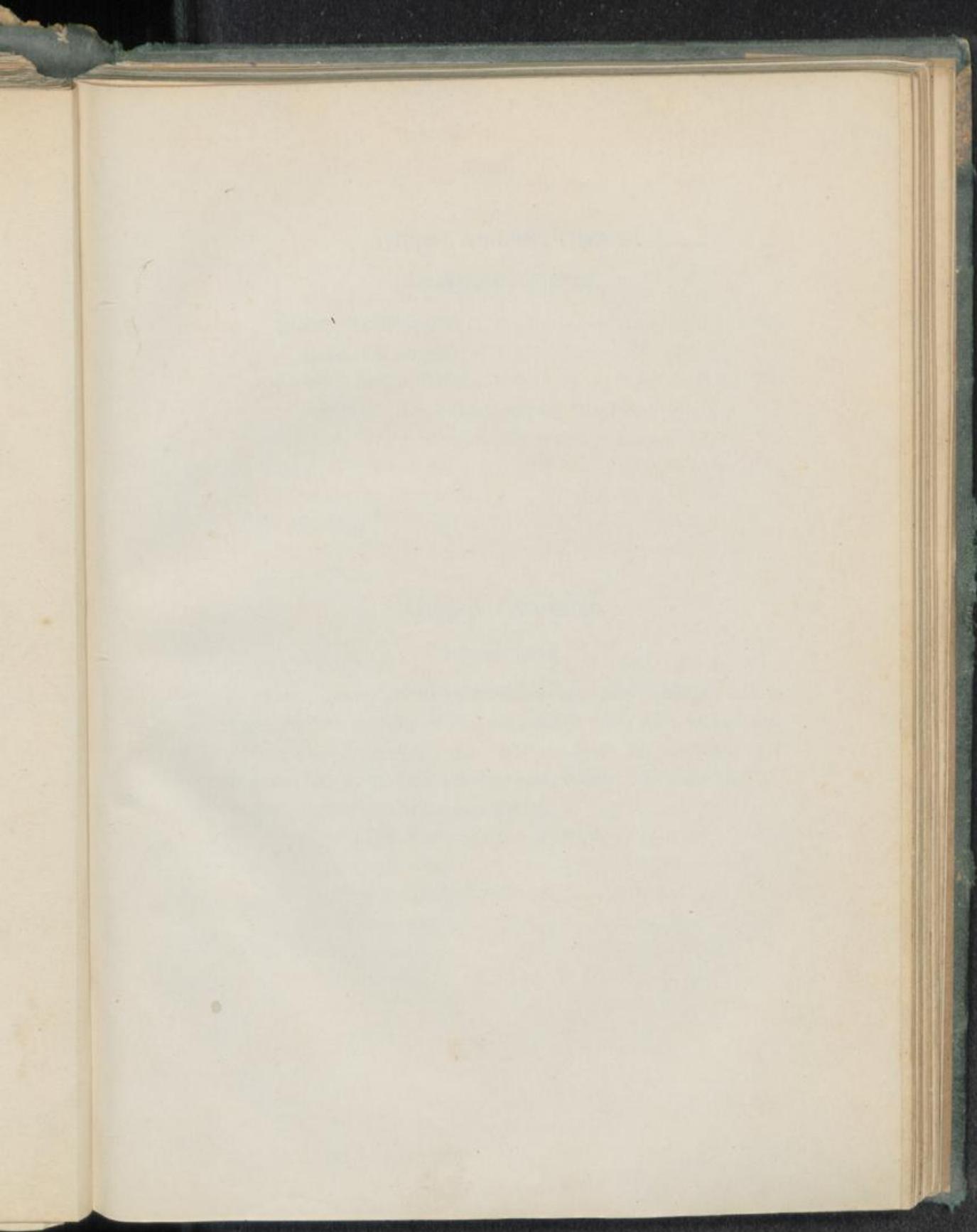
Syrupus Aurantii Corticis.

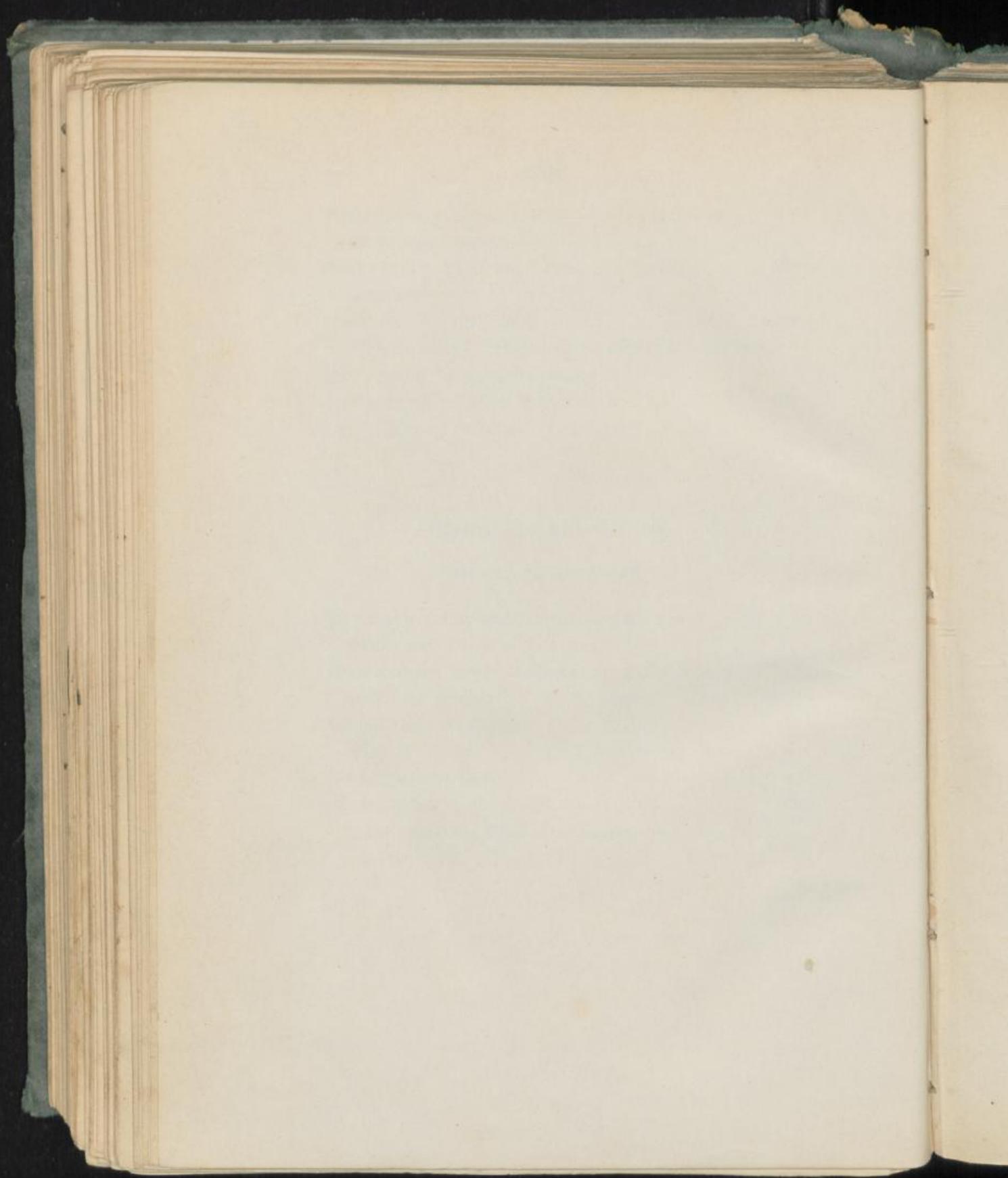
Ph. C. p 13

Pomeranzenschalensyrup.

Fünf Theile zerschnittener Pomeranzenschalen	5
werden mit	
Fünfundvierzig Theilen Weißwein	45
zwei Tage macerirt.	
Vierzig Theile der Colatur	40
geben mit	
Sechszig Theilen Zucker	60
Hundert Theile Syrup	100,
welcher nach dem Erkalten zu filtriren ist.	

Er sei gelblichbraun.





Syrupus Aurantii Florum. *Ph. C. p 17***Orangenblüthensyrup.**

Sechszig Theile Zucker	60
werden mit ungefähr	
Zwanzig Theilen Wasser	20
aufgekocht. Die erkaltete Lösung gebe mit	
Zwanzig Theilen Orangenblüthenwasser	20
Hundert Theile Syrup	100,
welcher zu filtriren ist.	
Er sei farblos.	

Syrupus Cerasorum.**Kirschensyrup.**

Saure schwarze Kirschen werden mit den Kernen zerstoßen und so lange in einem bedeckten Gefäße bei ungefähr 20° unter öfterem Umrühren stehen gelassen, bis eine abfiltrirte Probe sich mit dem halben Volumen Weingeist ohne Trübung mischen läßt. Die nach dem Abpressen erhaltene Flüssigkeit wird filtrirt.

Fünfunddreißig Theile	35
derselben geben mit	
Fünfundsechszig Theilen Zucker	65
Hundert Theile Syrup	100.
Er sei dunkelpurpurroth.	

Syrupus Cinnamomi.**Zimmtsyrop.**

Zehn Theile gröblich gepulverten Zimmts	10
werden zwei Tage mit	
Fünzig Theilen Zimmtwasser	50
macerirt.	
Vierzig Theile der filtrirten Colatur	40
geben mit	
Sechszig Theilen Zucker	60
Hundert Theile Syrup	100,
welcher nach dem Erkalten zu filtriren ist.	

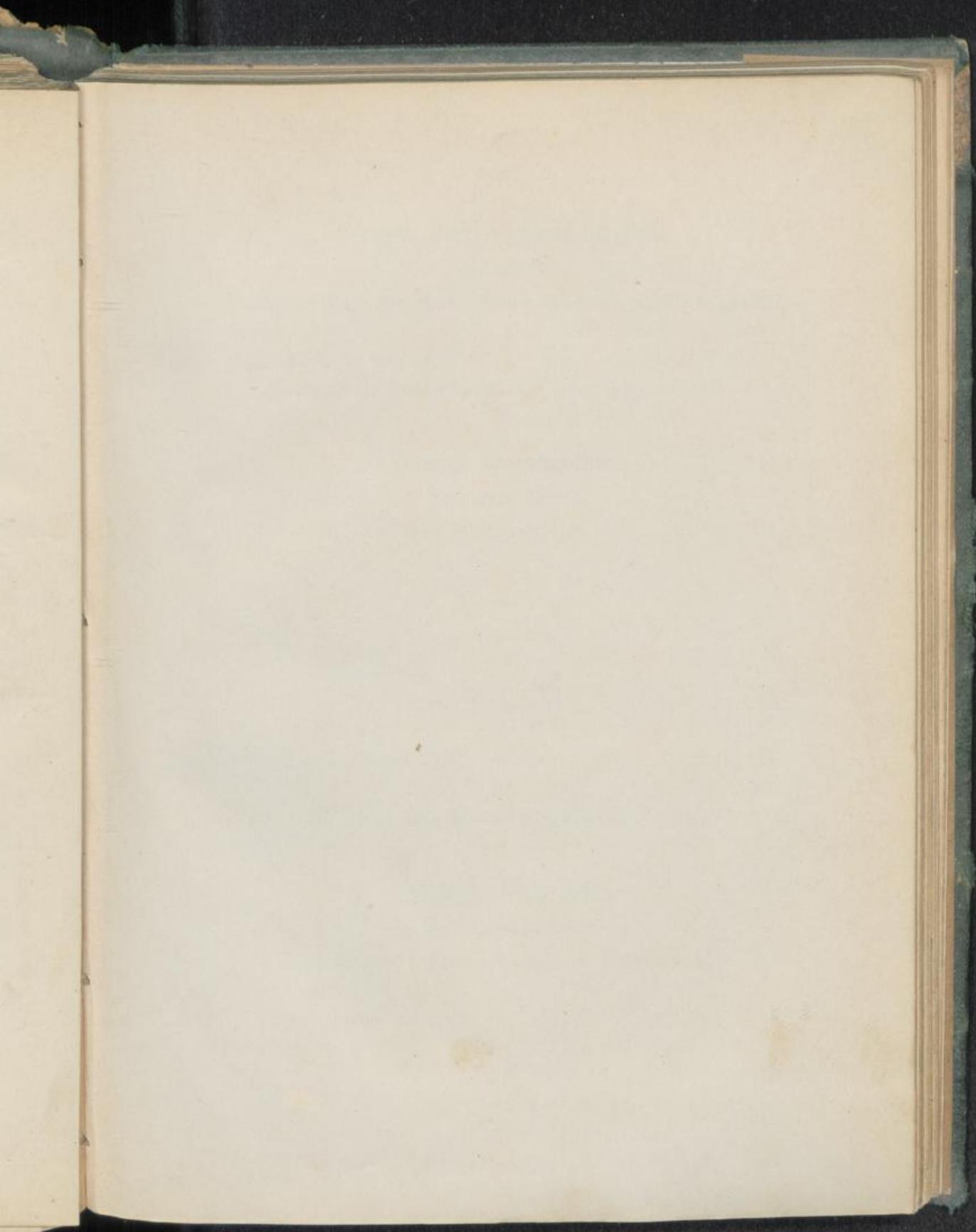
Er sei klar und röthlichbraun.

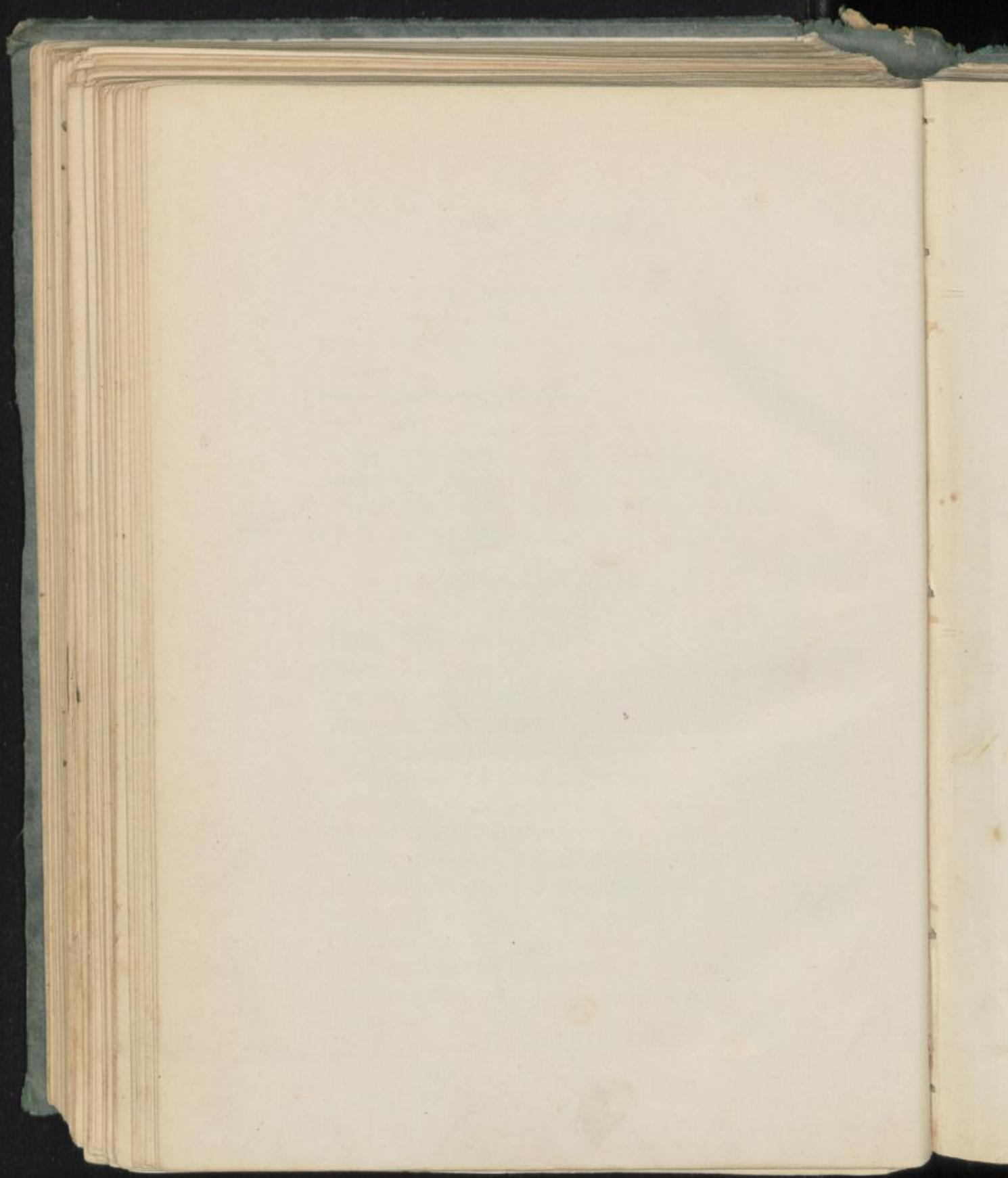
Syrupus Ferri jodati.**Jodeisensyrop.**

Zwanzig Theilen gepulverten Eisens	20,
mit	
Dreihundert Theilen Wasser	300
übergossen, werden allmählig	
Einundvierzig Theile Jod	41
beigefügt und unter öfterem Umrühren bei gelinder	
Wärme eine Lösung dargestellt, die man auf	
Sechshundertfünfzig Theile Zucker	650
filtrirt, welche sich in einer Porzellanschale befinden.	
Durch einmaliges Aufkochen werden	
Tausend Theile Syrup	1000
erhalten.	

Er sei zuerst fast farblos, später gelblich.

100 Theile des Syrups enthalten 5 Theile Jodeisen.





Syrupus Ferri oxydati solubilis.**Eisensyrup.**

Eine Mischung von gleichen Theilen Eisenzucker, Wasser und weißen Syrup.

Er sei dunkel rothbraun.

100 Theile des Syrupus enthalten 1 Theil Eisen.

Syrupus Ipecacuanhae.**Ipecacuanhasyrup.**

Ein Theil zerstoßener Ipecacuanha	1
wird mit	
Fünf Theilen Weingeist	5
und	
Vierzig Theilen Wasser	40
2 Tage macerirt.	
Vierzig Theile der filtrirten Colatur	40
geben mit	
Sechszig Theilen Zucker	60
Hundert Theile Syrup	100,
welcher nach dem Erkalten zu filtriren ist.	

Er sei gelblich.

Syrupus Liquiritiae.**Süßholzwurzelsyrup.**

Zwanzig Theile zerschnittenen russischen Süßholzes	20
werden mit	
Zehn Theilen Ammoniak	10
und	

Hundert Theilen Wasser 100

12 Stunden macerirt, die abgepreßte Flüssigkeit wird
einmal zum Sieden erhitzt und im Dampfbade auf

Zehn Theile 10

eingedampft; der Rückstand wird mit

Zehn Theilen Weingeist 10

versezt.

Das nach 12stündigem Stehen erhaltene Filtrat
werde durch Zusatz von weißem Syrup auf

Hundert Theile 100

gebracht.

Er sei braun.

Syrupus Mannae.

Mannasyrup.

Eine filtrirte Auflösung von

Zehn Theilen reiner Manna 10

in

Vierzig Theilen Wasser 40

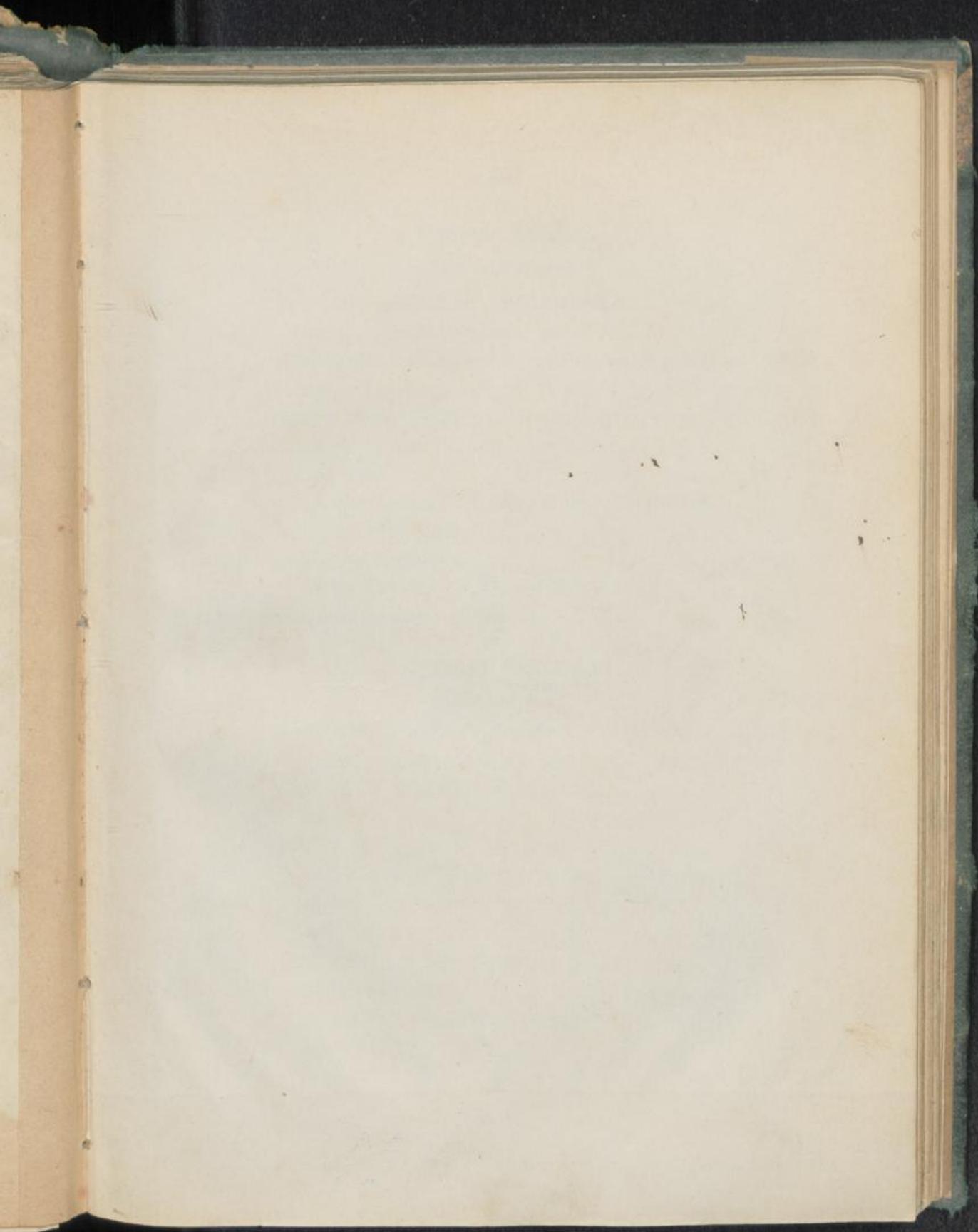
gebe mit

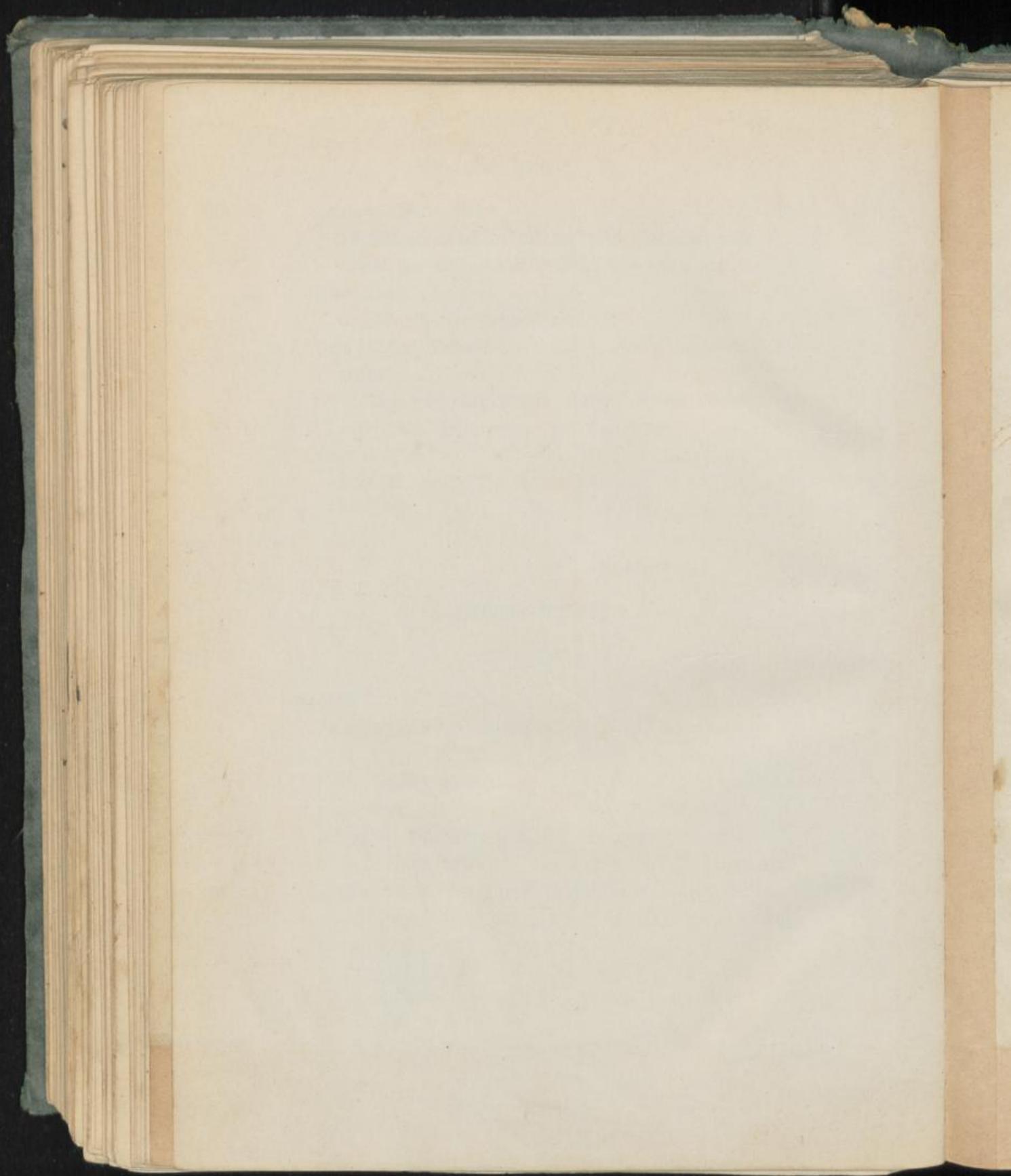
Fünzig Theilen Zucker 50

Hundert Theile Syrup 100,

welcher nach dem Erkalten zu filtriren ist.

Er sei gelblich.





Syrupus Menthae.**Pfefferminzsyrop.**

Zehn Theile zerschnittener Pfefferminzblätter	10
werden, nach Durchfeuchtung mit	
Fünf Theilen Weingeist	5,
mit	
Fünzig Theilen Wasser	50
einen Tag macerirt.	
Vierzig Theile	40
der ohne Pressung erhaltenen Colatur geben mit	
Sechszig Theilen Zucker	60
Hundert Theile Syrup	100,
welcher nach dem Erkalten zu filtriren ist.	
Er sei grünlichbraun.	

Syrupus Papaveris.**Mohnsyrop.**

Zehn Theile zerschnittener Mohnköpfe	10
werden, nach Durchfeuchtung mit	
Fünf Theilen Weingeist	5,
mit	
Fünzig Theilen Wasser	50
eine Stunde im Dampfbade digerirt. <i>u. mit 1/2 Tag ruhen</i>	
Fünfunddreißig Theile der filtrirten Colatur	35
geben mit	
Fünfundsechszig Theilen Zucker	65
Hundert Theile Syrup	100,
welcher nach dem Erkalten zu filtriren ist.	
Er sei bräunlichgelb.	

Syrupus Rhamni catharticae.**Kreuzdornbeeren syrup.**

Frische Kreuzdornbeeren werden zerstoßen und so lange in einem bedeckten Gefäße bei ungefähr 20° unter öfterem Umrühren stehen gelassen, bis eine abfiltrirte Probe sich mit dem halben Volumen Weingeist ohne Trübung mischen läßt. Die nach dem Abpressen erhaltene Flüssigkeit wird filtrirt.

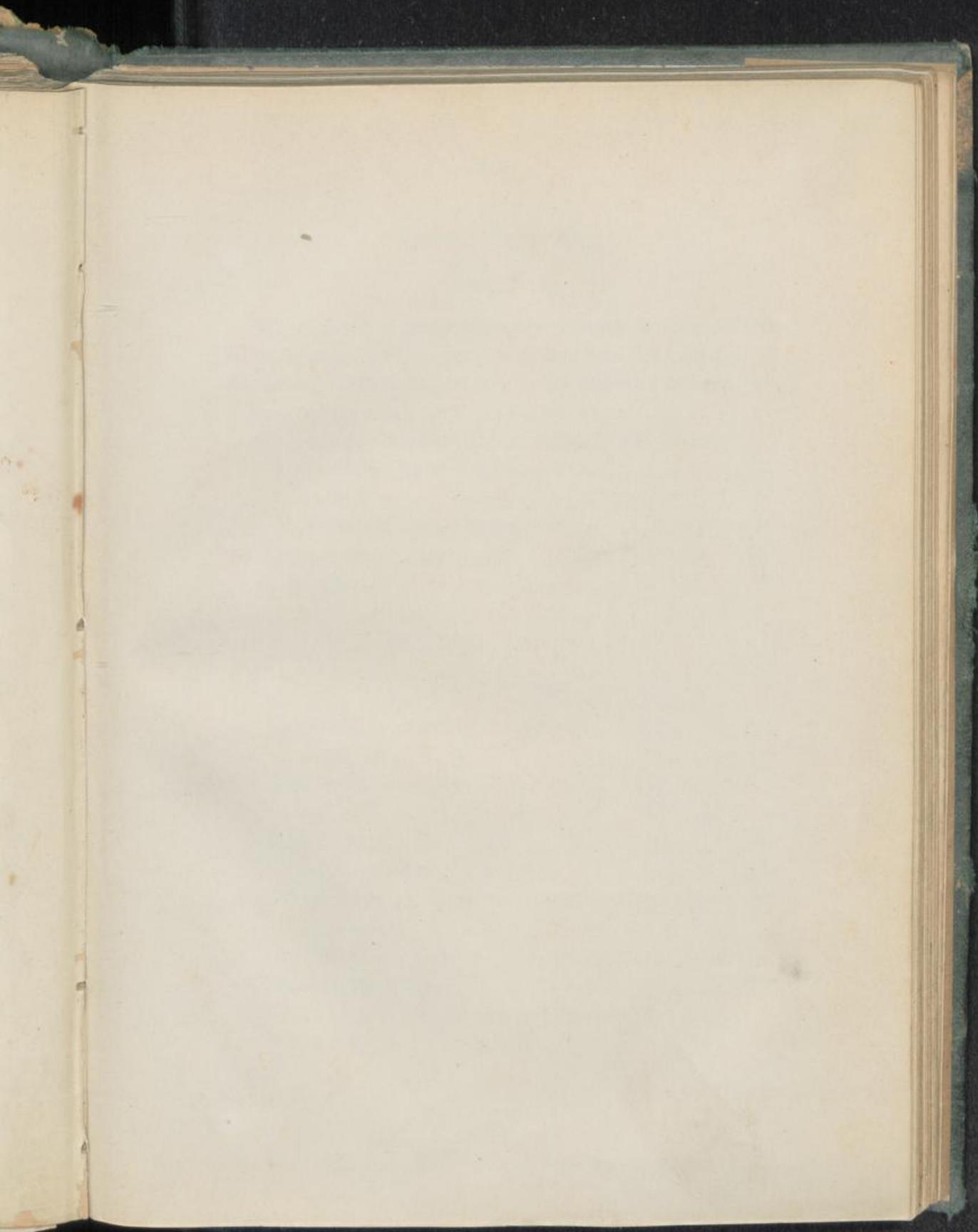
Fünfunddreißig Theile	35
derselben geben mit	
Fünfundsechszig Theilen Zucker	65
Hundert Theile Syrup	100.

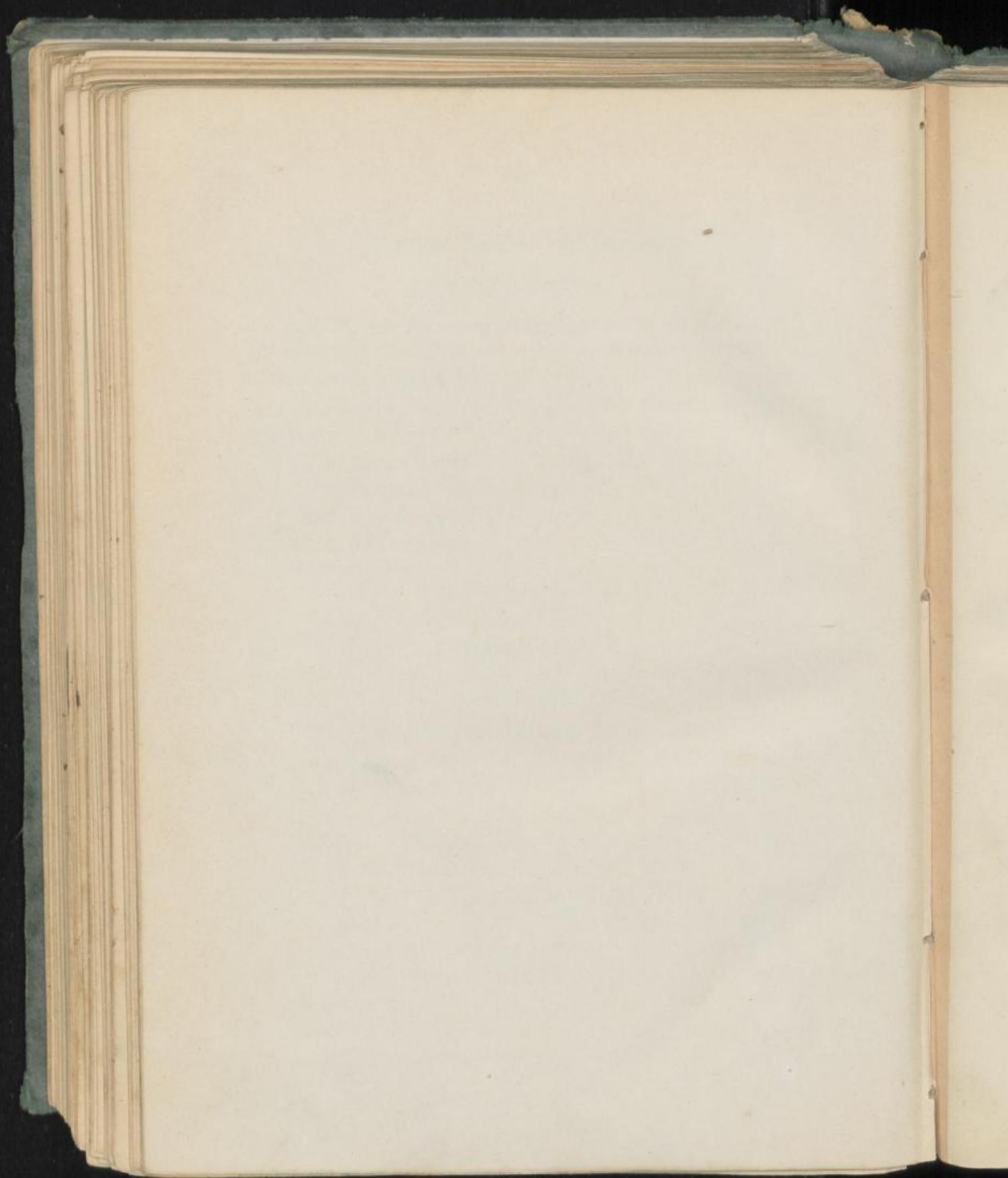
Er sei violettroth.

Syrupus Rhei.**Rhabarbersyrup.**

Zehn Theile zerschnittener Rhabarber	10
Zwei Theile gröblich gepulverten Zimmts	2
Ein Theil Kaliumcarbonat	1
werden mit	
Hundert Theilen Wasser	100
12 Stunden macerirt.	
Achtzig Theile der abgepreßten, filtrirten Colatur	80
geben mit	
Hundertzwanzig Theilen Zucker	120
Zweihundert Theile Syrup	200.

Er sei braunroth.





Syrupus Rubi Idaei.**Himbeersyrup.**

FrISCHE, zerdrückte Himbeeren werden so lange in einem bedeckten Gefäße bei ungefähr 20° unter öfterem Umrühren stehen gelassen, bis eine abfiltrirte Probe sich mit dem halben Volumen Weingeist ohne Trübung mischen läßt.

Die nach dem Abpressen erhaltene Flüssigkeit wird filtrirt.

Fünfunddreißig Theile derselben	35
geben mit	
Fünfundsechszig Theilen Zucker	65
Hundert Theile Syrup	100.

Er sei roth.

Syrupus Senegae.**Senegasyrup.**

Fünf Theile zerschnittener Senegawurzel	5
werden mit	
Fünf Theilen Weingeist	5
und	
Fünfundvierzig Theilen Wasser	45
2 Tage macerirt.	
Vierzig Theile der abgepreßten, filtrirten Colatur	40
geben mit	
Sechszig Theilen Zucker	60
Hundert Theile Syrup	100,

welcher nach dem Erkalten zu filtriren ist.

Er sei gelblich.

Syrupus Sennae.**Sennasyrup.**

Zehn Theile zerschnittener Sennesblätter	10
und	
Ein Theil Fenchel	1
werden, nach Durchfeuchtung mit	
Fünf Theilen Weingeist	5,
mit	
Fünfundvierzig Theilen Wasser	45
• 20 Minuten in einem verschlossenen Gefäße digerirt.	
Fünfunddreißig Theile der ohne Pressung erhaltenen Colatur	35
geben mit	
Fünfundsechszig Theilen Zucker	65
Hundert Theile Syrup	100.

Er sei braun.

Wird Syrupus Sennae cum Manna verordnet, so dispensire man eine Mischung von gleichen Theilen Syrupus Sennae und Syrupus Mannae.

Syrupus simplex.**Weißer Syrup.**

Sechszig Theile Zucker	60
geben mit	
Vierzig Theilen Wasser	40
Hundert Theile Syrup	100,

der nach dem Erkalten zu filtriren ist.

Er sei farblos.

