

B.

Balsamus Arcaei. Baume d'Arcaeus.

Arcaischer Balsam.

Man schmilzt bey mäßiger Wärme 2 Theile Schöp: sentalg, anderthalb Theile Elemiharz und weissen Terpen: tin, und einen Theil Schweinefett zu sammen; gießt es durch Leinwand und agitirt es bis zum Erkalten.

Bolus armena praeparata. Bol d'armenie préparé.

Präparirter armenischer Bolus.

Armenischen Bolus schlemt man mit Wasser und gießt das Klare durch ein gutes Haarsieb; diese Arbeit wiederholt man so lange als der Bolus dem Wasser noch feine Theile mittheilt. Der Niederschlag wird nun abgefondert, in Täfelchen gebracht, und abgetrocknet, oder mit einem Präparirtrichter auf Druckpapier gesetzt. Auf eben diese Art verfährt man mit allen Erden, und ähnlichen mineralischen Körpern, die in Wasser unauflöslich sind, und gröbere Theile enthalten.

Balsamus commandatoris. Baume du commandeur.

Commandeur Balsam.

Drey Theile Benzoe, 2 Theile trocknen Storax, einen Theil Peruvianischen Balsam, und einen halben Theil Aloe, Weyrauch und Myrrhen digerirt man mit 36 Theilen Alkohol, 3 Tage lang, bei einer Wärme die nicht über 30 Grad Reaumur gehen darf. Nach 9 Tagen fil:

trirt man die Flüssigkeit und hebt sie in gut verschloßnen Gefäßen auf.

Balsamus Fioraventi correctus.

Baume de Fioraventi corrigé

Verbesserter Balsam des Florentus.

Einen Theil Gewürznägeln, Muskatennüß, Zimmt und Ingber, 2 Theile süßigen Storax, 3 Theile Myrrhe und Lorbeeren, und 8 Theile Terpentin, werden mit 260 Theilen Weingeist und Wasser übergossen, und dann bis auf den vierten Theil der Flüssigkeit überdistillirt.

Balsamus Loccatelli. Baume de Lucatel

Locatell Balsam.

Zwölf Theile gelbes Wachs läßt man in 24 Theilen Olivenöl zergehen, colirt es, und setzt 2 Theile fein gepulvertes, rothes Sandelholz hinzu, läßt die Mischung eine Viertelstunde lang über dem Feuer, alsdann schmilzt man 8 Theile Terpentin darin, und mengt, wenn es auf den Punkt ist kalt zu werden, 8 Theile schwarzen peruvianischen Balsam darunter.

Balsamus opodeldoch. Baume opodeloch,

Opodeldochbalsam.

Roßmarin, Salbei, Lavendelblüthen, Wachholderbeere und Kümmel, von jeden einen Theil und ein Viertel Diebergel infundirt man mit 24 Theilen Alkohol 3 Tage lang. Hierauf filtrirt man es, und löst beim Feuer 8 Theile weiße Seife in der filtrirten Flüssigkeit auf und setzt zuletzt ein Viertel Kampfer hinzu.

Balsamus Sulphuris anisatus. Beaume
de Soufre anisé.

Schwefelbalsam mit Anisöl.

Mehrere Tage lang digerirt man 6 Theile Anisöl mit einem Theile Schwefelblüthen in einem Kolben mit langen Halse der mit Blase bedeckt ist, im Sandbade. Das Helle gießt man erst ab, den Rückstand aber collirt man, und fährt damit fort bis völlig die Flüssigkeit klar abläuft, man bewahrt sie hierauf in gut verstopften Gefäßen *).

*) Mit Recht sollte diese Schwefelkomposition, so wie die andern sogenannten Schwefelbalsame, aus den Dispensatorien gestrichen werden. Will man sie indes sen ja beibehalten, so verfähre man wenigstens auf folgende Art. Man erhitze in einer Pfanne, die mit einem Deckel geschlossen werden kann, ein Pfund Oliv endöl bis zum Kochen, und trage nun in kleinen An theilen feinpulverten Schwefel hinein, so lange bis sich nichts mehr auflöst. Sollte eine Entzündung erfol gen, so nehme man die Pfanne sogleich von Feuer ab, und verschließe sie mit dem Deckel. Nach dem Erkal ten bewahrt man die Masse als Corpus pro balsamo sulphuris auf, und vermittelt desselben lassen sich nun sehr leicht alle Schwefelbalsame bereiten. Um z. B. den obigen Balsam zu verfertigen, übergießt man in einen Kolben einen Theil dieser Masse mit 6 Theilen Anisöl und setzt es in gelinde Digestion, worauf bald eine Auflösung erfolgen wird.

Baryta. Sel de baryte.

Baryt. (Baryte.)

Man stellt gewöhnliche Pottasche auf Zeller von Fayence oder Porcellain, in die Nähe eines Feuers, oder einer gährenden Flüssigkeit und wendet sie von Zeit zu Zeit um, bis sie ganz milde wird. Man reibt sie hierauf mit dem gleichem Gewicht fein gepulverten Schwespath zusammen und macht sie mit Wasser zu einem Brei, bringt diesen in einen irdenen Tiegel über Feuer, und setzt je nachdem derselbe trockenet frisches Wasser hinzu, aber jedesmal nur so viel als sich mit dem Breie vereinigen läßt. Nach 3 oder 4 Stunden gießt man kochendes Wasser darauf, und süßt ihn vollkommen aus. Man behandelt ihn nun mit verdünnter Salpetersäure, bis kein Aufbrausen mehr erfolgt, filtrirt die Auflösung und raucht sie zur Trockne ab. Diesen salpetersauren Baryt bringt man in einen porzellanen oder heftischen Schmelztiegel, umgiebt ihn mit glühenden Kohlen und läßt ihn so lange im Feuer, bis keine Dämpfe mehr entweichen. Alsdann nimmt man die Masse sogleich aus dem Tiegel, schüttet sie in etwas mehr als ihr gleiches Gewicht kochendes Wasser, filtrirt die Auflösung in erwärmte Schalen, raucht sie allmählig ab, und läßt sie krystallfieren. Die erhaltenen Crystallen müssen in gut verschloßnen Gefäßen aufbewahrt werden, denn sonst verbinden sie sich mit der Kohlenstoffsäure der Atmosphäre*).

*) Der reine, oder ägende Baryt ist eigentlich nicht officinell, denn um salzsauren Baryt zu bereiten, ist es gar nicht nöthig, sich erst ägenden Baryt zu verschaffen. Die Apotheker brauchen daher dieses Mittel nicht vorrätzig zu halten.

Butyrum antimonii. Beurre d'antimoine.

Spießglanz-Butter.

Salzsaures Spießglanzoxyd. (Muriate oxygené d'antimoine.)

Man destillirt in einer gläsernen Retorte, die mit einer Verlängerungsröhre versehen ist, eine Mischung, die aus 2 Theilen ätzenden Sublimat und einem Theil rohen Spießglanz besteht, bei einem Feuer, welches man gegen das Ende zu, beinahe bis zur Glühhitze verstärkt, und verwahrt das Destillat in gut verschloßenen Flaschen. In der Retorte bleibt Quecksilbermoth, den man bei einem starken Feuer in sogenannten Spießglanzzinober durch Sublimation verwandeln kann.

Ein andres Verfahren.

Man bringt in eine gläserne Retorte eine Mischung die aus 6 Theilen abgekisterten Küchensalz und 2 Theilen Metallsafran besteht, und gießt 3 Theile starkes Bistriöl (concentrirte Schwefelsäure) darüber. Hierauf bringt man die Retorte ins Sandbad, und verfährt übrigens wie beim Vorigen. Der Rückstand in der Retorte ist Glaubersalz *).

B 3

*) Die erste Bereitungsart ist kostspielig und gefährlich, und bey der zweiten thut man sehr wohl, wenn man concentrirte Schwefelsäure mit wenigstens Zweidrittel ihres Gewichts Wasser verdünnt, weil sonst das Destillat ganz dick und butterartig übergeht, den Retortenhals verstopft, und sich viele elastische Dämpfe entbinden, welche leicht die Vorlage zersprengen. Anstatt des Metallsafrans kann man auch feingepulvertes Spießglanzglas nehmen, nur darf es nicht sehr schwefelhaltig seyn.

Butyrum de cacao. Beurre de Cacao.

Cacaobutter.

Eine beliebige Menge Cacaobohnen stößt man in einen warmen Mörtel ganz fein, und setzt sie in einem leinenen Sacke den Dämpfen des kochenden Wassers aus; ist die Masse völlig erweicht, so preßt man die Butter zwischen zinnernen Platten aus *).

C.

Calx carbonica. Sel de craie.

Saurer kohlenstoffsaurer Kalk. (Carbonate acide de chaux.)

Man verbreitet einen Theil präparirte Austerschalen in 6 Theilen Wasser, schüttet dieses Gemengsel in eine lange enge colindersförmige Flasche, die noch einmal soviel Flüssigkeit fassen könnte, setzt sie vermittelst einer Röhre, die bis auf den Boden derselben herabgeht, mit dem Entbindungsapparat der Kohlenstoffsäure in Verbin-

*) Sehr gut läßt sich auch die Cacaobutter durch das Auskochen bereiten; zu dem Ende werden die vom Schalen befreieten Bohnen fein gestochen, und in einen zinnernen Kessel mit Wasser angekocht. Die Butter steigt auf die Oberfläche des Wassers und kann nach dem Erkalten abgenommen werden. Um die feinen Cacaotheilchen davon zu scheiden, welche sie braun färben, bringt man die Butter auf ein Filtrum von ungeleimtem Druckpapier, das sich in einem gläsernen Trichter befindet, der über einem Zuckerglase steht, und setzt alles in einen geheizten Stubenofen, worauf die Butter zerfließt, und reine abtröpfelt, die färbenden Theilchen aber im Filtrum zurück bleiben.