

O.

Oleum absynthii destillatum. Huil  
d'absynthe destilée.

Destillirtes Vermuthöl.

Man destillirt eine beliebige Menge frische Vermuthblüthen, mit 8 Theilen Wasser bis auf die Hälfte über. Die übergehende Flüssigkeit fängt man in einem Rezipienten oder in einer Flasche auf. Nach Beendigung der Destillation sondert man das Del mit einem baumwollenen Dacht ab, und bewahrt es in gut verstopften Flaschen auf, die man ganz damit anfällt, und für dem Lichte sichert.

Eben so gewinnt man das Dill; Anies; Kümmel und Fenchelöl aus den völlig reifen Saamen, das Zimmetöl, aus der Rinde des Holzes, das Wachholderöl aus den reifen Beeren, das Zitronen und Orangenöl, aus den Schaalen der Früchte, das Krauß; und Pfeffermünzöl, das Salbei und

Reinfarnöl u. s. w. aus den blühenden Pflanzen, das Cassastrahl, aus den Blättern; das Muskatereinöl aus Muskatennüssen. \*)

Oleum amygdalarum. Huile d'aman-  
des.

Mandelöl.

Man nimmt eine beliebige Menge frische süße Mandeln die man vorher ausgelesen, schüttelt auf einen gro-  
ß 5

\*) Wenn man die ätherischen oder destillirten Oele bereitet, so pflegt man nur die Destillation so lange fortzusetzen, als noch auf dem übergehenden Wasser ein Oel schwimmt. Das spezifische Gewicht, und die größere oder geringere Menge in der man die ätherischen Oele erhält, macht verschiedene Methoden des Abscheidens derselben von dem Wasser nöthig. Oele die leichter sind als Wasser, folgen auf demselben schwimmen, sondert man entweder mit einer gläsernen Spritze, einem gläsernen Heber, oder durch Hülfe eines baumwollenen Dichtes ab; Oele die schwerer sind als Wasser, sondert man mit dem Scheidetrichter ab, und Oele die eben so schwer sind als Wasser, und daher zertheilt in demselben schwimmen, scheidet man dadurch ab, daß man so lange Kochsalz in das Wasser wirft bis die Oele auf die Oberfläche steigen, und nun auf die vorige Art abgenommen werden. Dieser Handgriff ist auch bey den zu Boden sinkenden Oelen anzuwenden.

fen Tuche den Staub davon ab, und reibt sie so lange in einem feineren Mörser mit einem hölbern Naktakel, bis man das Oel zwischen den Fingern ausdrücken kann, man preßt sie alsdann aus, filtrirt das Oel durch Papier und hebt es in gut verkorkten Boutellen auf, die man an einen kühlen Ort hinstellt.

Eben so gewinnt man das Leindl, das Bunn-berbaum- und Nußöl und andere ausgepreste Oele mehr aus dem Saamen. \*)

### Oleum animale Dippelii. Huile animale.

#### Zhierisches Oel. Dippels Oel.

Man rektifizirt in einer gläsernen Retorte Hirschhornöl, mit einem gleichen Gewichte Mahnöhl, Nußöl, oder frischem Mandelöl, und hierauf mit einem doppelten Gewicht Wasser. Man unterbricht die Destillation jedesmal, wenn das Oel anfängt eine gelbliche Farbe zu erhalten. Dieses Oel muß in gutverkorkten Gefäßen aufbewahrt, und vermittelst schwarzer Futterale von Pappe, vor der Ver-

\*) Die bittern Mandeln geben ein eben so süßes Oel als die süßen Mandeln, weil die Bitterkeit nicht im Oele liegt. Ich pflege kein Oel ganz kalt auszupressen, sondern erwärme die Platten der Presse gelinde, und erwärme auch den zerstoßenen Saamen. Es versteht sich von selbst, daß nur eine gelinde Erwärmung statt finden darf, wenn das Oel nicht zu bald ranzig werden soll.

rührung des Lichts gesichert werden, von welchen es sehr bald eine schwarze Farbe bekommt.

### Ein andres Verfahren.

Eben solches Hirschhornöl destillirt man mit seinem doppelten Gewicht Alkohol, im Wasserbade, und setzt die Destillation so lange fort, als die übergehende Flüssigkeit geschmack- und farblos ist. Man versetzt hierauf diesen dünnen Alkohol mit Wasser, um das Öl auszuschleiden, welches man wie oben aufbewahrt. Sollte nach der ersten Destillation das Öl nicht die Feinheit und Leichtigkeit besitzen, wodurch es sich unterscheidet, so muß man die nemliche Operation ein zweitesmal widerholen \*).

\*) Die beste Methode das Dippelsche Öl zu gewinnen, ist folgende. Man schüttet in einem weiten gläsernen Boden irgend ein empyreumatisches Öl (gleichviel ob es aus Knochen, Blut, Hörnern, oder einer andern animalischen Substanz gewonnen ist), doch so, daß der Retortenhals nicht beschmutzt wird; man schüttet hierauf ein Drittel des Öls, frisch ausgeglühte, gröblich gepulverte Holzkohlen, und ein Viertel des Ganzen Wasser hinein; setzt einen Helm auf, und lutirt einen Kolben vor. Hierauf giebt man gelindes Feuer, und läßt die Destillation so lange fortgehen, bis die übergehenden Tropfen gelblich werden. Dann nimmt man schnell die Vorlage weg, sondert das Öl durch einen Scheidetrichter ab, und hebt es in wohlverstopften und verpichteten Gläsern in einem dunkeln Orte auf. Man thut wohl, es in mehrere kleine Gläser zu vertheilen, weil durch öfteres Öffnen der Gläser das Öl schwarz wird.

## Oleum camphorae. Huile de camphre.

## Kampferöl.

Man wirft in rauchende Salpetersäure soviel Kampher, als diese zur öligten Flüssigkeit machen kann. Diese Flüssigkeit dekantirt man, oder nimme sie mit einem Dacht von Baumwolle ab, und hebt sie in gutverstopften Flaschen auf \*).

## Oleum chamomillae per infusionem.

## Huile de chamomille infusée.

Man infundirt in einem verschloßnen Gefäße im Wasserbade einen Theil erst kürzlich getrockneter Kamillen, mit 4 Theilen Baumöl. Nach 12 Stunden läßt man das Öl erkalten, drückt es stark aus, läßt es ruhig stehn, und hell werden, und gießt es ab.

Eben so bereitet man das Melilothensöl und Rosenöl aus den Blüthen; das Kautenöl aus der blühenden Pflanze u. s. w. \*\*).

\*) Dieses Mittel ist in Deutschland nicht gebräuchlich. Es ist aber auch kein wahres Öl, sondern eine Auflösung des Kamphers in rauchender Salpetersäure, die durch einen Zusatz vom Wasser wieder decomponirt wird.  
L.

\*\*) Diese Öle hat man statt der sonst gekochten Öle eingeführt, sie sind aber eben so entbehrlich als jene  
L.

## Oleum cerae. Huile de cire.

## Wachsöl.

Ein Gemenge aus gleichen Theilen Wachs und lebendigen Kalk destillirt man in einer Retorte im Sandbade, bis kein Oel mehr übergeht. Das Uebergegangne versetzt man wieder mit einem halben Theile Kalk, und rektifizirt es behutsam bei einem mäßigen Feuer. Dieses Oel muß vor der Verührung des Lichts und der Luft bewahret werden.

## Oleum cum lateribus destilatum.

## Oleum philosophorum. Huil de briques.

## Ziegelöl.

Man knetet gepulverte Kreide und Oelfuchen, mit Lein- oder Baumöl zu einem Breie, destillirt alsdann die Masse in einer irdenen Retorte bis zur Trockne, und sondert das erhaltne Pflagma mit einem Scheidetrichter ab.

## Oleum de tribus. Huile de trois.

Man mischt gleiche Theile Spißöl (Lavendelöl), Ziegelöl, und Terpentindöl zusammen.

Oleum hyperici compositum. Huile  
d'hypericum composé.

Zusammengesetztes Johannisöl.

Man infundirt im Wasserbade einen Theil getrocknete Blumen mit 2 Theilen Baumöl und ein Zweundsiebentzigtel zerschnittenen Safran, hierauf preßt man das Öl aus, zieht das Helle ab, und läßt einen Theil Terpentin darinne zergehn.

Oleum ligni guaiaci. Huile de guajac.

Quaiaköl. Franzosenholzköl.

Man füllt eine irdene oder eiserne Stortorte mit geraspeltem Franzosenholz, und destillirt bei offenem Feuer so lange, bis nichts mehr übergeht. Wenn das Öl zu dick ist, so kann es durch nochmaliges Rectifiziren süßiger gemacht werden.

Auf eben die Art bereitet man alle brandigen, empyrematischen oder gekohlten Öle, sowohl aus thierischen, als auch vegetabilischen Substanzen.

Oleum mucilaginis. Huile de mucilage.

Schleimöl.

Man infundirt einen Theil gestoßenen Siebenzeiten und Leinfaamen, und einen halben Theil Althai

saamen, mit 4 Theilen Del. Nach einer gehbrigen Extraktion, preßt man das Del aus, und laßt es seken \*).

Oleum nucis moschatae expressum.

Huile de muscades par expression.

Muskatenbalsam. Festes Muskatendöl.

In einem etwas erwärmten feinemnen Mörser, macht man eine beliebige Menge Muskatennüsse zu einem Teig, diesen thut man in einen Sack und preßt ihn zwischen gelinde erwärmten Platten aus. Hierauf laße man das ausgepreste Del in einer verschloßten Flasche schmelzen, die man über Feuer hält, gießt alsdann das Klare in eine Form von Papier, und hebt es in gute bedeckten Gefäßen auf.

Oleum ovorum. Huile d'oeufs.

Eyeröl.

Man läßt eine beliebige Menge Eyer hart sieden, nimmt alsdann das Gelfe heraus, und trocknet dieses unter beständigem Umrühren in einem zinnernen Kessel

\*) Ein sehr entbehrliches Präparat.

und preßt es noch warm, zwischen den erwärmten Platten der Presse aus. Das erhaltene Del läßt man ruhig stehen und hell werden, und verwahrt es für Sonne und Luft.

Oleum succini. Huile de succin.

Bernsteinöl.

In einer gläsernen Geräthschaft rektifizirt man das bei der Destillation des Bernsteinsalzes erhaltene Del. Das Del sondert man mit Wasser ab, und bewahrt es in gutverstopften Flaschen auf.

Eine andere Vereitungsart.

Man löst bis zur Sättigung braunes Bernsteinöl in Alkohol auf, und destillirt dieses in einer gläsernen Retorte, und scheidet alsdann das Del durch hinzugesetztes Wasser ab.

Oleum tartari per deliquium. Huile de tartre par défaillance.

Zerfloßenes Weinsteinöl. Auflösung des kohlenstoffsauren Kali in Wasser.  
(Solution de carbonate alcalin de potasse.)

Man löst eine genugsame Menge krystallisirtes Kali in destillirtem Wasser auf, filtrirt die Auflösung und

und bewahrt die Flaschen auf, die mit gläsernen Stöpseln versehen sind \*).

Oleum therebinthinae.

Huil térébenthine.

Siehe Spiritus therebinthinae.

Oleum vitrioli. Huil de vitriole.

Witriolöl. Konzentrirte Schwefelsäure.  
(Acide sulfurique.)

Man pulvert Eisenvitriol der im Handel vorkömmt, befeuchtet ihn mit Wasser, und breitet ihn auf eiserne Platten aus. Je nachdem die Masse trocknet, befeuchtet man sie mit frischem Wasser, wendet sie von Zeit zu Zeit um, und fährt damit fort, bis sie in einen unkrystallisirbaren, oder rothen Vitriol verwandelt ist.

\*) Einen Theil gereinigte Pottasche löset man in eben soviel Wasser auf, filtrirt die Auflösung und bewahrt sie auf.

Hierauf kalzinirt man sie gelinde in einem eisernen Kessel, bringt sie hierauf in irdene Retorten die mit einem Glasstücke beschlagen sind, und destillirt die Masse bei einem Reverberirfeuer, bis nichts mehr übergeht. Man giebt durch Rectifikation dem Vitriolöle die nöthige Stärke.

Eine andre Methode.

In einer gläsernen Retorte rektifizirt man eine beliebige Menge gewöhnliches Vitriolöl, und fängt die ersten übergehenden Theile besonders auf, im Fall die Säure nicht genugsam konzentriert ist \*).

Oxymel colchici. Oxymel colchique.

Sauerhonig von Zeitlosen.

Man läßt im Sandbade 3 Theile weißes, völlig reines Honig in 2 Theilen Zeitlosenessig zergehen.

Auf eben diese Art bereitet man den Sauerhonig der Narcissen und der Meerzwiebel, (Oxymel de narcisse et scille) mit den Esigen dieser Substanzen und dem einfachen Sauerhonig (Oxymel simple) aus weißem Weinessig.

\*) Das Vitriolöl bereitet der Apotheker nicht selbst, sondern reinigt nur das im Handel vorkommende, durch eine Destillation in einer kleinen Retorte, die in einen Schmelztiegel gelegt und mit Sand umschüttet wird; oder wenn die Säure frei von metallischer Beimischung und schwarz gefärbt ist, so wird bloß etwas reine Salpetersäure hineingetropft, und die Säure damit gekocht.