

## R.

Regulus antimonii martialis. Régule  
d'antimoine martiale.

## Eisenhaltiger Spießglanzkönig.

In einem Schmelztiegel läßt man einen Theil eiserne Nägel glühen, setzt alsdann zwei Theile rohes Spießglanz hinzu, bedeckt den Tiegel sorgfältig, läßt die Masse in einen dünnen Fluß kommen, und gießt sie in einen Stiefbuckel aus. Nach dem Erkalten sondert man die Schlacken von dem untensinkenden König ab. Die Schlacken kann man als Schwefeleisen aufbewahren, und daraus durch verdünnte Schwefelsäure hepatisches Gas (Hydrothionsäure) entwickeln.

Regulus antimonii simplex. Regule  
d'antimoine simple.

Einfacher Spießglanzkönig.

Einen Theil rohes Spießglanz, 2 Drittel rohen  
Weinstein und einen halben Theil Salpeter reibt man  
zu einem Pulver, und läßt dieses in einem glühenden  
Schmelztiegel nach und nach verpuffen. Hierauf bedeckt  
man den Tiegel, verstärkt das Feuer und läßt die Masse  
in Fluß kommen, und gießt sie in einen erwärmten  
und mit etwas Fett ausgeschmierten Sießbuckel aus.  
Nach dem Erkalten sondert man die Schlacken vom  
Regulus ab \*)

Zweite Bereitungsart.

Man läßt rohes Spießglanz in einem Schmelztiegel  
in Fluß kommen, und wüßt unter beständigen Umrüh-  
ren zu kleinen Antheilen gepulverten Salpeter hinein,  
bis man an der Farbe der Flamme bemerkt, daß der  
Schwefel gänzlich verbrannt ist. Hierauf bringt man  
ohngefähr ein Achtel Küchensalz in den Tiegel, läßt es  
mit der Masse zusammen fließen, und gießt sie hernach  
in einen Sießbuckel.

\*) Die Schlacken kann man mit noch etwas Schwefel  
kochen, und mit einer Säure daraus einen goldfarb-  
nen Spießglanzschwefel niederschlagen.

z.

Refina

## Refina jalappae. Refine de jalap.

## Jalappenharz.

Man digerirt 24 Stunden lang einen Theil gepulverte Jalappe mit 4 Theilen Alkohol im Wasserbade, preßt es aus, filtrirt die Flüssigkeit und schlägt das Harz mit Wasser nieder, dekantirt die darüber stehende Flüssigkeit süßt das Harz aus, löst es in Alkohol wieder auf, und präzipitirt es wie das erste mal. Man trocknet es nun auf Porcellanplatten an einem mäßig erwärmten Orte, ins dem man es von Zeit zu Zeit umwendet. Der Alkohol kann durch Destillation wieder gereinigt werden. Eben so bereitet man das Quajakharz aus dem Holze, das Chinaharz aus der Rinde, das Gummigutt harz und Scammonium aus den Gummen. \*)

\*) Diese Bereitun gart des Jalappenharzes ist in ökonomischer Hinsicht zu verwerfen und wozu auch ein zweymaliges Auslösen des Harzes? Am besten verfährt man auf folgende Art: man übergießt eine beliebige Menge gröblich gepulverte Jalappenwurzel in einer Destillirblase mit so viel Fruchtbrandewein, daß sie darinne schwimmt, setzt den Helm auf und giebt ein paar Tage gelindes Diaerirfeuer. Dann seihet man die Flüssigkeit ab, und preßt den Rückstand aus. Man digerirt nun den Rückstand noch einmal mit rektifizirtem Fruchtbrandewein, und verfährt wie zuvor, und allenfalls kann man den Rückstand noch einmal mit rektifizirtem Weingeist zum dritten Male extrahiren. Die Blase wird hierauf gereinigt,

Robantifyphilliticum vegetabile. Rob-  
banti-syphillitique végétal.

Man kocht zu dreienmalen einen Theil Sarsaparille mit 12 Theilen Wassers bis auf zwei Drittel ein. Mit den vereinten Dekokten insundirt man als dann einen Funfszehntel Sennesblätter, Voragen Moosrosenblumen und Mutterkümnel. Das Ganze wird nun durchgeseiht, mit einem Theile narbonischen Honig und weißen Zucker versetzt, aufgeklärt, und zum Rob gemacht.

Rob juniperi. Rob de genièvre.

Wachholder saft.

Man kocht einen Theil frische Wachholderbeeren mit 6 Theilen Wasser, läßt das Flüssige durch ein Haarsieb laufen und kocht den Rückstand von neuem mit 3 Theilen Wasser. Die beyden Dekokte werden jetzt vereinigt, und mit ein Achtel Zucker versetzt, nochmals durch ein Sieb gegossen und hierauf zur gehörigen Dicke abgeraucht.

reiniget, die sämtlichen Extraktionen hineingeschüttet, ein Helm aufgesetzt und der Geist abgezogen, nachdem Erkalten das Harz aus der extraktiven Flüssigkeit herausgenommen, oft mit Wasser ausgewaschen, dann in einer Pfanne unter fleißigem Umrühren so lange bey sehr gelindem Feuer abgedunstet, bis es sich in der Kälte brüchig zeigt.

Rob sambuci. Rob de bureau.

Hollundersaft.

Man preßt den Saft aus reifen Hollunderbeeren aus, läßt ihn einmal aufkochen, seigt ihn durch ein Tuch, und versetzt ihn mit einem Achtel Zucker, läßt ihn durch ein Sieb laufen und raucht ihn ab.

Auf eben diese Art bereitet man den Attichsaft.  
u. a. m.

Rotulae citratae. Pastilles de citron.

Zitronkücheln.

Man läßt Zucker zerschmelzen, vereinigt dann mit ihm ein Zwanzigtheil krystallisirte Zitronensäure, die in so wenig Wasser als möglich aufgelöst ist, und macht es zu Seltchen. \*)

§ 2

\*) Ein entbehrliches Präparat.

§.

Rotulae menthae piperitae. Pastilles de  
menthe pipérite.

Pfeffermünzfüchelchen.

Man läßt Zucker zerschmelzen, vereinigt ihn mit  
einem Bierzigtheil englischen Pfeffermünzöl, nimmt die  
Masse so gleich vom Feuer, und gießt sie aus. \*)

Rubigo Ferri.

Siehe Crocus martis.

\*) Besser verfährt man so; man läßt feinen Zucker pül-  
vern, nimmt davon einige Unzen in eine Rotulirpfanne  
und rührt dazu wenig Wasser, daß alles bei gelinder  
Wärme zu einem steifen Breie wird, setzt das Öl hins  
zu, und setzt die Masse mit einem Spatel auf einer zinn-  
ernen Platte in Zeltchen aus.