



SYRUP I.

SYRUP I SIMPLICES ALTERANTES.

SYRUPUS VIOLACEUS.

Rx. Florum Violarum recentium mundatorum
libras quatuor.
Ponantur in vas terreum vitratum, capax & profundum,
superaffunde.

Aquæ ferventis
libras octo.

Coopertum vas supra cineres calidos detineatur per qua-
tuor circiter horas. Cola, & fortiter exprime. Per residen-
tiam infusum depuretur & decantetur, quod vase fictili vi-
trato aut faventino exceptum, cum Sacchari albißimi du-
plo, igne lenissimo, coque in Syrupi consistentiam.

Simili modo parabuntur

Syrupi Florum Funicæ seu Caryophyllorum.
Papaveris rhœados.

SYRUPUS ROSARUM SICCARUM.

Rx. Rosarum rubrarum exungularum, arefactarum
in umbrâ
libram semi.
Macerentur per viginti-quatuor horas supra cineres ca-
lidos in aquæ communis tepentis
libris quatuor.
Liquorem decanta. Dissolve

Sacchari optimi
libram unam,
pro singulis infusi libris; & coque in Syrupum.

SYRUPUS DE NYMPHÆA.

Rx. Florum Nymphææ alborum mundatorum, id est
virente & herbacæ, necnon flavâ parte rejectâ, ab
aliquot diebus siccescentium libras duas.

Infunde per duodecim horas in

Aquæ communis ferventis circiter libris sex.

Bulliant. Colatura leviter expressa clarificetur cum Sac-
chari tantundem. Coque in Syrupum.

SYRUPUS DE TUSSILAGINE.

Rx. Florum Tussilaginis recentium cum pediculis
libram unam.

Infunde per duodecim horas in

Aquæ purissimæ ferventis libris sex.

Bulliant leviter. Colentur, & cum

Sacchari libris tribus.

Fiat Syrupus.

Simili modo parabitur

Syrupus de Hispidulâ.

SYRUPUS CAPILLORUM VENERIS.

Rx. Capillorum Veneris Canadensium unciam unam.

Infundantur per duas horas in

Aquæ calentis libris sex.

Colatura clarescat cum sacchari albi libris quatuor.

Fiat ex arte Syrupus, aquâ Naphæ si lubet aromatisandus.

Simili modo parabitur

Syrupus Rorissolis.

SYRUPUS DE MENTHA.

Rx. Summitatum Menthæ crispæ mediocriter exsiccatarum uncias duas.
 Aquæ Menthæ distillatæ libras duas.
 Macerentur per duas tresve horas super cineribus calidis, vel in loco egelido. Colatura per manicam trajecta coquatur cum Sacchari albi libris duabus, in Syrupum.

Simili modo parabuuntur in propriis aquis,

Syrupi de Hyssopo
 Scordio,
 Melissâ,
 Artemisiâ,
 Erysimô,
 Prassio
 Betonicâ,
 Stœchade,
 Hederâ terrestri,
 Myrtho.

SYRUPUS DE ABSINTHIO.

Rx. Absinthii utriusque in umbrâ siccati, ana uncias tres.
 Infunde per duodecim horas in
 Aquæ ferventis libris quatuor.
 Cola. Cum Sacchari libris quatuor,
 coque in Syrupum.

SYRUPUS DE FUMARIA.

Rx. Succi Fumarie per ebullitionem defœcati libras tres.
 Sacchari albi libras duas.
 Coque in Syrupum.

Simili modo conficiuntur

Syrupi de Cichorio,
 Apio,
 Portulacâ,
 Borragine,
 Buglossô.

Simili modo parantur adhuc

Syrupus de Urticâ minore,
 Millefolio,
 Cochleariâ,
 Nasturtio,
 Beccabungâ,

usurpando succos per residentiam solam defœcatos.

SYRUPUS DE LIMONIBUS.

R. Succi Limonum recentium expressi & per subsiden-
 tiam defœcati nncias octodecim.
 Sacchari albissimi libras duas.

In vase terreo Saccharum cum succo prædicto dissolve,
 & erit Syrupus.

Simili modo parantur

Syrupi Berberis,
 Oxytriphylli,
 de Acetofâ,
 Granatis,
 Agrestâ,
 Pomis,
 Cydoniis,
 Cerasis,
 Tribus fructibus,
 Ribefiis,
 Acetositate Citrei.

SYRUPUS DE ALTHÆA.

℞. Radicum Althææ mundatarum, recentium, in orbiculos sectarum uncias sex.
 Infunde per sex horas in aquæ ferventis libris octo.
 Cola. Adde Sacchari tantundem. Clarifica subinde, & coque in Syrupum.

Non absimili modo parari possunt

Syrupi de Symphyto,
 Cynoglossò cum foliis,
 Napis.

SYRUPUS DE PAPAVERE ALBO;
 VULGO DIACODIUM.

℞. Capitum Papaveris albi maturorum siccatorum, libram unam.
 abjectis seminibus,
 Coque in aquæ purissimæ libris viginti- quatuor,
 ad tertiam partem remanentem. Cola, exprime fortiter.
 Clarifica, & cum Sacchari libris quatuor.
 Fiat Syrupus.

SYRUPUS DE MORIS.

℞. Mororum maturitati proximorum
 Sacchari albissimi, ana libras sex.
 Coque Saccharum in consistentiam Electarii solidi. Tum adde Mora integra.
 Post levem ebullitionem ponantur super setacco; in subjectam pelvim stillabit Syrupus.
Simili modo parabitur
 Syrupus Frambæssiorum.

SYRUPUS

SYRUPUS DE CORTICE CITREI.

Rx. Corticum exteriorum Citrei vel
 Limonum uncias quinque.
 Aquæ purissimæ ferventis libras duas.
 Macera per horas viginti-quatuor. Colaturæ adde
 Sacchari albissimi libras duas.
 Coque in Syrupum, qui refrigeratus aromatizetur ex-
 pressionem segminum aliquot recentis corticis exterioris
 Citrei.

Eodem modo paratur
 Syrupus de Cortice Arantiorum

SYRUPUS DE KINAKINA.

Rx. Corticis Peruviani crassiusculè triti uncias tres.
 Bulliant in aquæ limpide libris quatuor
 ad tertiæ partis consumptionem.
 Infunde per viginti-quatuor horas.
 Colaturæ expressæ adde Sacchari libram unam semi.
 Coque in Syrupum.

SYRUPUS DE KINAKINA CUM VINO.

Rx. Corticis Peruviani triti uncias tres.
 Infunde in vini rubri generosi libris tribus.
 Macera per duos tresve dies identidem agitando. Infusum
 per manicam trajice, quod cum Sacchari albi in aquæ
 nucum soluti, & in Electarii solidi consistentiam cocti du-
 plo permisce, & fiet Syrupus.

SYRUPUS DE CASCARILLA.

Rx. Cascariillæ pulveratæ uncias tres.
 Mitte in vas idoneum. Affunde
 Spiritus vini rectificati quantitatem sufficientem,
 ut fiat massa. E

Post aliquot horas adde vini albi odori libras duas.
 Infunde in loco calido per biduum, vase ritè obturato,
 identidem agitando. Fiat colatura, & cum Sacchari in ta-
 bellæ consistentiam cœcti libris tribus.
 Fiat Syrupus, secundum artem.

SYRUPUS DE CINNAMOMO.

Rx. Aquæ Cinnamomi hordeatæ libram unam.
 Sacchari albißimi libras duas.
 Misce ex Balneo Maris. Fiat Syrupus secundum artem.
Simili modo parabis
 Syrupum florum Arantiorum cum aquâ Naphæ,
 Alexandrinum cum aquâ Rosarum.

