

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
Nuces pistac. ex cort.	Nuces pistaciarum ex cortice.	Pistazienkerne außer Schalen.	Der Pistazienbaum ist eigentlich eine Terpentinsicht, dessen Früchte man aus der Levante und Italien über Triest, Venedig, Livorno und Marseille in den Handel erhält. Die persischen Pistazien werden für die besten gehalten, man bekommt sie aber selten unvermischt, sie haben die Größe und Gestalt der Haselnüsse, sind hellgrün mit rothgelber Haut bedeckt, fett, ölig, bitter süß angenehm schmeckend, man muß sie oft sieden und an trockenen kühlen Orten aufbewahren, um sie vor dem Wurmfraß zu sichern, mit der Zeit werden sie aber ranzig.	Das aus den Kernen gepresste Del ist noch süßer als Mandelöl; man speißt sie wie Mandeln. Candirte liefert besonders Beziers in Languedoc. Die Conditoren gebrauchen sie im geriebeneu Zustande der schönen grünen Farbe wegen, um damit verschiedene Arbeiten zu bestreuen, als Gebirge, Gartenwege u. s. w.
Nuces vomicae.		Krähenaugen.	Sind graue, weiße, mit seidenartigen Haaren bewachsene, glattrunde, auf der einen Seite etwas vertieft, hornharte Kerne, sie kommen aus der Frucht eines in Ceylon und anderwärts in Ostindien wachsenden Baums. Man hat auf frische nicht wurmförmige Kerne zu sehen und bezieht sie von London, Marseille und Livorno.	Man wendet sie besonders zur Tödtung des Ungeziefers und anderer schädlichen Thiere, die blindgeboren sind, an, nachdem man die Kerne vorher geraspelt hat, sie sind gemein bitter. In der Medicin sollen sie gegen die Ruhr, Sicht, Wassersucht und Wechsel = Fieber empfohlen seyn.
Oculi cancerorum sive Lapides cancerorum.		Krebsaugen. Krebssteine.	Man bekommt sie aus Polen, Rußland und Sibirien. Diese Steine erzeugen sich an den beiden Seiten des Magens der Fluß- und Leichkrebse im Monat August, zur Zeit wo sie ihre Schalen abwerfen. Sie bestehen fast ganz aus Kalk und man glaubt, daß sie bloß zur Verhärtung der neuen Schale dienen. Die Krebse werden zerstoßen und bis zur Fäulniß im Wasser liegen gelassen, wo hernach erst die Augen ausgesucht werden, deren Versendung Frachtwagenweise geschieht. Gestoßen werden die Krebsaugen nachgemacht. Die äch-	Im gepulverten Zustande braucht man sie gegen Sodbrennen, bei Kindern das Kindspach abzuführen, überhaupt innerlich als säuretilgendes Mittel, zum Anziehen kleiner Gegenstände, welche in die Augen der Menschen gestoßen seyn können. Geschlämmte Kreide, gebrannte Eier- und Auster- schalen ersetzen sie.

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendun- g.
Oculi Po- puli sive Gemmae Populi.		Pappelknos- pen.	<p>ten lösen sich in Salpetersäure ganz bis auf ein kleines Häutchen auf.</p> <p>Sie sind länglich, rund zugespitzt und gelblich grün, innen ist ein zäher, goldgelber, durchsichtiger, wohlriechender Saft. Der Geschmack ist bitterlich, brennend gewürzhaft, der Geruch balsamisch gewürzhaft. Die schwarzen, weißen und Balsampappelknospen geben einen Balsam, den man den deutschen Meccabalsam genannt hat.</p>	Die Blätterknospen der schwarzen Pappel werden in den Apotheken zu Parfüme- rien und zum Gelb- färben gebraucht.
Oleum abietis.		Ebeltannen- öl. Weißtan- nenöl oder Silbertan- nenöl.	Dieses Del wird aus dem Harz der Ebeltanne destillirt. Man bezieht es von Triest, Venedig, Ty- rol und Marseille.	Es erweicht, zertheilt, stillt das Zahnweh, welches von Erkäl- tung herrührt, wenn man auf Charpie ge- träufelt selbiges in die Zähne bringt.
Oleum Absinthii.		Wermuthöl.	Es wird aus dem bereits beschriebe- nen Herba absinthii durch Destilla- tion bereitet, ist gelbbraun von Farbe, hat den Geruch der Pflanze und ist wenig bitterer.	Die Wirkungen sind verhältnißmäßig wie bei dem Kraut.
Ol. amygd. dulc. rec.	Oleum amygda- larum dul- cium re- cens.	Freisches süßes Man- delöl.	Es wird aus den süßen Mandeln ge- preßt, ist grünlich oder gelblich, von Mandelgeschmack und Geruch und wird leicht ranzig. Man bezieht es aus Avignon, Aix, Montpellier und Triest.	In den Apotheken wird es als erweichendes Mittel und zu feinen Seifen und Poma- den gebraucht.
Oleum anethi.		Dillsaamen- öl.	Der Dill wächst vorzüglich gut in Spanien, Italien u. Portu- gal; in Deutschland aber wird er in Gärten und in Thüringen Felberweise gebaut; man bezieht von Erfurt. Das daraus berei- tete Del ist hellgelb, sehr scharf und gerinnt in der Kälte, der Ge- ruch ist balsamisch, der Geschmack gewürzhaft. Man kauft es in Er- furt und Nürnberg billig.	Das Del hat schmerz- stillende Eigenschaf- ten und wird unter erweichende und lin- dernde Klystire ge- nommen.
Oleum an- gelicae.		Engelwurz- öl.	Die Wurzel ist unter den Radices beschrieben; das durch Destillation	Es hat reizende, zer- theilende und ner-

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
Oleum animal. Dippel.	Oleum animale Dippelii.	Dippels thierisches Del oder raffinirtes Hirschhorn-öl.	<p>daraus gewonnene Del bezieht man von Wien, Prag, Triest, Udine und Nürnberg.</p> <p>Das Hirschhornöl ist braun, dick und sehr übel riechend, wird es aber noch einmal mit Wasser desillirt, um es von den harzigen Theilen zu trennen, so erhält man es wasserhell, flüchtig, dünnflüssig und von durchdringend sinkendem Geruch. Von Nürnberg u. Stuttgart wird viel von diesem Del versandt.</p>	<p>verstärkende Eigenschaften.</p> <p>Ist das beschriebene Del in ganz reinem Zustand, so heißt es Dippels thierisches Del und dient innerlich gegen Wechselfieber, bei Würmern und eingewurzelter Fallsucht, äußerlich bei Gichtknoten, verhärteten Drüsen- u. Knochengeschwulsten.</p>
Oleum Anisi crystall. ver.	Oleum Anisi crystallisatum verum.	Rechtes kry- stallisirtes Anisöl.	<p>Es wird aus dem beschriebenen gemeinen Anis, häufiger aber aus der Syren und dem Stroh des Anis desillirt. Man bezieht es aus den Gegenden, wo der Anisbau stark getrieben wird, besonders aus Erfurt, Gotha, Bamberg, Magdeburg u. Langensalza. Das Sternanisöl bezieht man aus Deutschlands großen Laboratorien zu Nürnberg, München, Augsburg, Erfurt, Hamburg, Amsterdam, letztere 2 Städte liefern Del, welches in Ostindien bereitet wurde und bald gelblich wird.</p>	<p>In den Seestädten und auf den Schiffen wird es unter Branntwein genommen. Man gebraucht es als ein Carminativ und unter Laxirmittel, den Reiz zu befördern, um Ungeziefer aus den Kleidern zu zerreiben. Das Sternanisöl mit Zucker abgerieben hat gelinde reizende Eigenschaften, um bei katarthalsischen Husten den Auswurf zu befördern. Beide Dele treiben Blähungen und werden durch sie andere Arzeneien wohlschmeckend gemacht. Rechtes gewöhnliches Anisöl krystallisirt in der Kälte.</p>
Oleum Anthos.		Rosmarinöl.	<p>Man erhält es durch Desillation aus den Rosmarinblättern; es ist wasserhell, von kampherartigem Geruch, rosmarinartigem Geschmack. Bezogen wird es von Venedig, Montpellier und Avignon.</p>	<p>Wenige Tropfen davon auf Zucker eingenommen reizen die Nerven und zertheilen die Blähungen.</p>

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
Oleum arnicæ.		Berg- Wohl- verleih- Del. Fallkrautöl.	Es wird durch Destillation aus der Arnica montana, Berg- Wohlverleih oder Fallkraut- Pflanze, welche in bergigen Gegenden wächst, bereitet. Dieses ätherische Del riecht widerlich aromatisch und schmeckt scharf aromatisch.	Sie ist verhältnismäßig dieselbe wie die der flores arnicæ.
Oleum Arrundelacæ.		Arrundelöl.	Es wird in Ostindien aus den Kernen des Arrundelbaumes gezogen. Nach Dr. Wontro wird es aus den molukfischen Purgierkörnern bereitet.	Man wendet es gegen die Ruhr an.
Oleum Asphalt.	Oleum Asphalt.	Asphaltöl.	Man erhält es durch die Destillation aus dem mit Sand vermengten Asphalt. Es ist gelbbraun, sehr stinkend und giebt durch Rectification ein wasserhelles Del.	Es ist in neueren Zeiten als ein specifisches Mittel gegen die Lungenschwindsucht empfohlen worden, es wirkt aber gewöhnlich viel zu erhitzend und kann daher nur in seltenen Fällen von Nutzen seyn.
Oleum Aurantior.	Oleum Aurantiorum aut Oleum Portugallo.	Pomeranzenöl.	Es wird meistens durch Destillation mit Wasser aus den frischen Schalen gewonnen. Die sämtlich wohlriechenden Dele sind oft mit Behennuß- oder Mandelöl verfälscht; bei dem Ankauf hat man sich deshalb wohl vorzusehen. Man bezieht es von Genua, Nizza, Grasse, Marseille, Triest und Montpellier. In Frankreich nennt man dies Del auch Essence de Portugal.	Es dient als Parfümerie, zum Delzucker und wird auch seiner zertheilenden Kräfte wegen innerlich angewendet. Pomeranzenliqueur auf kaltem Wege bereitet man auch damit.
Oleum Behen.		Behenöl.	Wird aus den vorher entschälten Behennüssen gepresst. Es ist fett, mild, süßlich, geruchlos, gelblich, durchsichtig und wird nicht leicht ranzig. Man bezieht es aus London, Amsterdam, Bordeaux und Hamburg.	Man gebraucht es zum Einreiben in die Haut, um sie geschmeidig zu erhalten, unter Salben und Pomaden, zum Ausziehen des Wohlgeruchs von Blumen und um flüchtige Dele zu verfälschen. Als Arze-

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendun- g.
Oleum benzoës.		Benzoëöl.	Es wird durch trockene Destillation des Benzoecharzes gewonnen, und ist ein gelbliches, nicht unangenehm riechendes brenzliches Del.	neimittel hat es vor andern reinen Delen keinen Vorzug. Schemals wurde es zu Salben des Wohlgeruches wegen gesetzt.
Oleum Bergamott.	Oleum Bergamottae.	Bergamottöl.	Dieses Del wird aus der Schale der Bergamott-Citronen durch Auspressen erhalten, besonders aus den noch nicht ganz reifen Früchten. Es ist blaßgelb, von citronenartigem Geruch, gewöhnlich wird es aber also bereitet, indem man die Früchte in einen mit Zähnen besetzten Trichter legt und selbigen so lange herumdreht bis sich alle Zellen der Schale geöffnet haben und das Del ausgeronnen ist, dies ist dann das Bevorzugteste. Man bezieht es aus Messina, Florenz, Triest und dem südlichen Frankreich.	Es dient besonders zu Parfümerien.
Oleum betulinum sive Balsamum lithuanicum. Oleum Rusci.		Birkenöl.	Wird durch eine Art von trockener Destillation in Polen und Rußland aus der Rinde der Birke erhalten und ist ein flüchtiges, brenzliches, eigenthümlich riechendes Del.	Die Buchten haben von demselben ihren eigenthümlichen Geruch. Bis jetzt kommt es nicht in den Handel.
Oleum Cajeputi.		Cajeputöl.	Man destillirt es aus den trockenen Blättern des in Ostindien auf Banda und Malabar wachsenden ächten Cajeputbaums, es ist blaßgrün, von kampher-terpenthinartigem Geruch, brennendem, rosamarin- und cardamomartigem Geschmack; die blaugrüne Farbe soll von den kupfernen Gefäßen, in denen es auf Banda destillirt und versendet wird, herrühren. Es wird oft aus Kampher und Rosmarinöl nachgemacht und mit Schafgarbenöl grün gefärbt oder das ächte Del mit Weingeist verfest; erstere Fälschung entdeckt man, wenn	Man benützt es bei Krämpfen, der Windstolik, Mutterbeschwerden, Starrsucht, Lähmung der Zunge und Weitschmerz. Außerlich bei Quetschungen, wenn es mit Weingeist verfest ist. Bei dem innerlichen Gebrauch muß man sich an die starke reizende Kraft desselben erinnern, die es in jeder Art der Ent-

Abbreviaturen.	Ganze Benennungen.	Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
			<p>Del auf Zucker geträpelt und in Wasser aufgelöst wird, wo sich der Kampher abscheidet, letztere, wenn man etwas Del mit Wasser schüttelt, der Weingeist geht an das Wasser über und das Del nimmt um die gleiche Menge Gewicht ab. Man bezieht es von London und Amsterdam.</p>	<p>zündung, in Vollblütigkeit, in Reizung zu activen Blutflüssen nachtheilig macht.</p>
Oleum Calami.		Kalmusöl.	<p>Wird durch Destillation aus der beschriebenen Wurzel bereitet, es ist blaßgelb, wird mit der Zeit dunkler, ist bitter brennend und etwas kampherartig schmeckend und riecht stark nach Kalmus. Man bezieht es aus deutschen Laboratorien; das stärkere und gewürzhaftere aus Triest, Genua und Ungarn.</p>	<p>Es wird als Del ebenso verwendet wie das Pulver oder die Wurzel, nur sind seine Wirkungen stärker. Calmusliqueur auf kaltem Weg wird auch damit bereitet.</p>
Oleum camphoratum.		Kampheröl.	<p>Eine Auflösung von Kampher in Baumöl.</p>	<p>Zu Einreibungen.</p>
Oleum Cardamomi.		Cardamomöl.	<p>Das ätherische Del des Cardamoms, ist blaßgelb und besitzt den eigenthümlichen gewürzhaft kampherartigen Geruch und Geschmack des Cardamoms.</p>	
Oleum Carvi.		Kümmelöl.	<p>Es wird theils aus dem gemeinen, theils aus dem römischen Kümmel verfertigt, das erste ist blaßgelb von brennendem Geschmack und dem Geruch des Saamens; das zweite ist auch blaßgelb, etwas widriger riechend und von scharfem Geschmack. Man bezieht es aus Thüringen, Bamberg, Nürnberg und Triest, Marseille und Ungarn.</p>	<p>Innerlich und äußerlich angewendet dient es als sehr gutes Mittel wider das Bauchgrimmen, zertheilt die Winde und stärkt den Magen. Man macht auch den Kümmelliqueur auf kaltem Weg daraus.</p>
Oleum Caryophyll.	Oleum Caryophyllorum.	Kelkenöl.	<p>Man bereitet es aus den beschriebenen Gewürznelken (Caryophylli aromatici) und bezieht es gewöhnlich von Amsterdam, London und Hamburg, wo es aus Ostindien eingeführt wird, dieses ist meistens durch kaltes oder heißes Auspressen gewonnen. In Gu-</p>	<p>Es dient zu Parfümerien, im Weintraß bei gelähmter Zunge und Zahnschmerzen, wo 1 bis 5 Tropfen auf Baumwolle in den hohlen Zahn gesteckt werden, zur</p>

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
			ropa wird es durch Destillation bereitet; es unterliegt der Verfälschung durch fette Oele und Weingeist; ächtes muß recht hellgelb aussehen, wird aber im Alter brauner, sinkt immer im Wasser unter, es hat im hohen Grade den Gewürznelkengeruch und einen beißenden Geschmack.	Bereitung des Nelskenliqueurs auf die schonerwähnte Weise.
Oleum cascarillae.		Cascarilla-öl.	Es wird durch Destillation mit Wasser bereitet, ist gelblich und riecht und schmeckt wie die Rinde.	
Oleum Cassiae.		Cassien- oder chinesisches Zimmtöl.	Man erhält es durch Destillation aus den Zimmtblüthen und dem chinesischen Zimmt, es ist viel wohlfeiler als das Zimmtöl, hat aber auch die Wirkung nicht wie das ächte; man bezieht es aus Montpellier, Triest und den deutschen Laboratorien, es ist von gelber Farbe, sinkt im Wasser auch zu Boden und schmeckt scharf und brennend. Das ächte ist Anfangs weißgelb, wird aber durchs Alter goldgelb, riecht durchdringend nach Zimmt und enthält etwas Zimmtsäure, es wird in Ostindien (Ceylon) aus den Abfällen des Zimmts destillirt und bezogen aus Amsterdam. Beide Oele werden mit Weingeist oder fetten Oelen verfälscht, erstern Betrug entdeckt man durch Mischung mit Wasser, wo das Oel milchig wird, letzteren durch Versezung mit Weingeist, wo das fette Oel zurückbleibt.	Man wendet es zu Parfümerien und Liqueuren an, beide Oele besonders aber das Oleum Cinnamomi wird gegen Krämpfe des Unterleibs, die von zurückgetretenen rheumatischen Materien entstehen, bei schweren Geburten, um Arzeneien wohlschmeckend zu machen und als Delzucker gebraucht; überhaupt gehören sie zu den stärksten erhitzenden Mitteln.
Oleum Ceræ.		Wachsöl.	Ist ein durch Destillation von Wachs mit Sand erhaltenes brenzliches flüchtiges Oel. Es ist dünn, hellgelb, von äußerst scharfem Geschmack und Geruch, und setzt eine dicke, körnige Materie ab.	Außerlich wendet man es zu Einreibungen an.
Ol. Chamomill. coerul.	Oleum Chamomillae coeruleum.	Blaues Chamillenöl.	Man destillirt es aus den gemeinen Chamillenblüthen; es ist dickflüssig, dunkelblau, fast undurchsichtig, von	Auf Zucker genommen oder unter Chamillenthee getropft, gibt

Abbraviatur. ren.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendug.
Oleum Cinnamomi ceylonense.		Zeyloner Zimmtöl.	angenehmen Geruch, wird mit der Zeit grün, dann braun und schmierig. Fünzig Pfund Blumen geben ungefähr 2 Quintchen Del. Man bezieht es aus Leipzig, Erfurt, Dresden und England.	es ein vortreffliches Mittel bei Wechselstiebern, Kolikschmerzen, Krämpfen, Verstopfungen des Unterleibes und wurde bei der Cholera häufig angewendet.
Oleum Citri sive Oleum de Cedro.		Citronenöl.	Das Ol. citri wird aus der gelben Schale der gemeinen Citrone durch Auspressen oder Destilliren erhalten; es ist wasserhell oder gelblich wenn es ausgepreßt, und ein Anfangs wasserhelles, dann aber mehr dickliches grünliches Del, wenn es destillirt wurde. Das Cedroöl oder die Cedroessenz ist auf obige Weise von einer Spielart der gemeinen Citrone, welche Citronat heißt, bereitet, es ist sehr fest und süß und daher auch sein Preis höher als der des Citronenöls. Desters wird es auch aus den Blüthen der Bigarrade gemacht. Man bezieht diese Oele aus Messina, Livorno, Malta, Marseille u. Triest.	Es wird zu Parfümerien und Liqueuren genommen; in den Apotheken gebraucht man es mit Zucker abgerieben als Reizmittel.
Oleum copaivae.		Copaivaöl.	Es wird durch Destillation des Balsami Copaiuae mit Wasser gewonnen, ist wasserhell und von Geruch und Geschmack des Balsams.	
Oleum coriandri.		Corianderöl.	Das ätherische Del des Coriandersaamens ist blaßgelb, vom Geruch und Geschmack des Coriandersaamens.	
Oleum Cornu cervi foetid.	Oleum Cornu cervi foetidum.	Stinkendes Hirschhornöl.	Es ist braun, dick und sehr übel riechend; aus Hirschhorn wird es sehr selten, sondern meistens aus Knochen, Knorpeln und andern thierischen Körpertheilen bereitet. Man bezieht es aus Nürnberg und den Laboratorien jener Gegenden.	Gebraucht wird es blos äußerlich als ein starkes zertheilendes und excitirendes Mittel in kalten Geschwülsten, in Knoten nach arthritischen

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennungen.	Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
Oleum Croton. Tigl.	Oleum Crotonis Tiglii.	Purgierkörneröl.	Man preßt es aus dem Saamen des in Ostindien wachsenden Purgier-Crotons (kleine Purgierkörner) und bezieht es von Amsterdam und Trieste.	Krankheiten und in verhärteten Drüsen. Dieses Del purgirt schon, wenn es nur auf den Nabel gestrichen wird und muß daher blos auf ärztliche Verordnung angewendet werden.
Oleum Cubeborum.		Kubebenöl.	Das ätherische Del der Kubeben, ist eigentlich farblos, zuweilen aber auch grünlich dickflüssig von gewürzhaften Geruch der Kubeben und gewürzhaft kampferartigem Geruch.	
Oleum Cumini.		Römisches Kümmelöl.	Es ist bläugelb, dünnflüssig, etwas widriger als das aus gemeinem Kümmel bereitete Del und von sehr scharfem Geschmack. Man bezieht es von Malta, Livorno, Trieste, Wien und Marseille.	Die Anwendung ist wie bei dem Ol. Carvi, nur ist es stärker und erzhigender.
Oleum empyreumaticum ex ligno fossil.	Oleum empyreumaticum ex ligno fossili.	Steinkohlen-Theeröl.	Bei Bereitung des Leuchtgases erhält man es als Nebenprodukt in Form einer schwarzen übelriechenden scharpflüssigen Masse, welche aus Harzen und ätherischen Oelen besteht.	Es dient zum Anstreichen hölzerner Dachbedeckungen, auch innerlich als Arzeneimittel in Pillenform.
Oleum ex seminisinap.	Oleum ex semibus sinapis.	Senfsaamenöl.	Dieses flüchtige Del wird erhalten, wenn man Senfsaamen mit Wasser destillirt.	Es ist äußerst Blasenziehend.
Oleum filicis.	Oleum filicis.	Farnkrautwurzelöl.	Es wird aus der Farnwurzel (rad. filicis) durch Extrahiren mit Aether und Verdunsten des ätherischen Auszuges bereitet. Es ist grünlich braun, dicklich, schmeckt kratzend und zusammenziehend.	Gegen den Bandwurm wird es für sich und in Pillenform angewendet.
Oleum Foeniculi.		Fenchelöl.	Durch Destillation wird es aus dem Saamen erhalten, es ist entweder farblos oder gelblich, von süßlichem gewürzhaften fenchelartigen Geschmack. Man bezieht es aus Erfurt, Göttingen und Halle, sowie den meisten Orten, welche Fenchelbau haben.	Es wird wie das Ol. Anisi gebraucht.

Abbraviatur. ren.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
Oleum Fuliginis.		Rußöl.	Es wird aus dem Glanzruß der Schornsteine durch eine trockene Destillation aus irdenen Retorten im Reverberirfeuer erhalten.	Es kömmt mit dem Hirschhornöl (Ol. Corn. Cervi foetid.) überein.
Oleum Galban. foetid.	Oleum Galbani foetidum.	Galbanumöl.	Wenn das Galbanum aus einer Retorte für sich ohne Zusatz von Wasser destillirt wird, so geht zuerst ein blaugefärbtes Del, das sich im Weingeist auflöst, seine Farbe aber nicht lange behält, über: bald darauf aber folgt das braune Del, wovon hier eigentlich die Rede ist.	Es wird nur äußerlich angewendet und hat vor dem Oleum Cornu Cervi und andern keine Vorzüge.
Oleum gummi elastici.		Caoutschuköl.	Es wird durch Destillation des Caoutschucks erhalten, das zuerst erhaltene schwarze Del wird rectificirt, und vorzüglich in England bereitet; es ist klar, farblos, wird aber durchs Alter gelb, schwimmt auf dem Wasser, riecht unangenehm, brenzlich, entzündet sich sehr leicht, und brennt mit rother Flamme.	Es dient zum Auflösen des Caoutschucks, mit welcher Auflösung Zeuge u. s. w. bestrichen werden, um dieselben wasserdicht zu machen.
Ol. Hemlok.			Das ätherische Del, welches von dem aus der Balsamtanne fließenden Harze destillirt wird. Geruch und Geschmack wie beim frischen Harze.	
Oleum Hyoscyami express.	Oleum Hyoscyami expressum.	Bilsenkrautöl.	Der frische Saame wird ausgepreßt und gibt sodann das beschriebene Del, welches eine grünliche Farbe und schwachen Geruch nach Bilsenkraut hat.	Man benutzt es zum Brennen in Lampen, selten als Arzneimittel. Das betäubende Wesen steckt in der Saamenhülle und nicht im öligen Kern; indessen ist es schon als Präservativ gegen Nervenfieber tropfenweise und zu Einreibungen angewendet worden.
Oleum Hyperici.		Johannis- krautöl.	Es wird aus dem Kraut der Johannis- pflanze, welches stiellose, durchsichtig punktirte Blätter und gelbe Blüthen, sowie einen schwach zusammenziehenden bitterlichen Ge-	Man bedient sich dessen als Wundmittel und unter Pflaster zu ähnlichen Zwecken.

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
			schmack hat, mittelst Kochen in ordi- narem Baumöl bereitet, und hat eine rothe Farbe, die aber gewöhn- lich noch durch Alkannawurzel er- höht wird.	
Oleum Jasmini.		Jasminöl.	Aus den Blüten der Jasminstaude, welche im südlichen Europa wächst und bei uns in den Gärten gezo- gen wird, mittelst Digestion in Behen- oder Mandelöl wird dieses so angenehm riechende Del bereitet. Man bezieht es von Grasse, Nix, Montpellier, Venedig, und Genua.	Die Destillateurs und Parfümeurs gebrau- chen es vorzüglich.
Oleum Je- coris aselli.		Leberthran.	Er wird in Norwegen, besonders aus der Leber des Kahlau berei- tet. Man hat 3 Sorten, blanken, braunblanken und braunen, alle drei enthalten sehr geringe Anthei- le Jod.	Die technische Anwend- ung in den Leder- Manufacturen ist be- kannt; in der Medici- n wird er inner- lich als ein vorzüg- liches Mittel gegen Sicht gebraucht.
Ol. Juniper. ex bacc. et ex ligno.	Oleum Juni- peri ex bac- cis et ex ligno.	Wachholder- öl aus den Beeren und aus d. Holze destillirt.	Es ist gelblich weiß, von starkem Wachholdergeruch und scharf Bren- nendem Geschmack. Man bezieht es aus Ungarn und eine Gattung, welche die Thierärzte anwenden, kommt aus der Provence und Languedoc.	So wie die Beeren wird auch das Del als Schweiß- und Urintreibendes Mit- tel und zum Wach- holder- Liqueur ge- braucht.
Oleum Laurin. ex- press. et destillat.	Oleum Lau- rinum ex- pressum et destillatum.	Ausgepres- tes und de- stillirtes Lor- beeröl.	Man destillirt es entweder oder preßt es aus den Lorbeeren; das erstere ist gelb grünlich, stark riechend, flüchtig und dünnflüssig; das letz- tere ist dick, butterartig, grün, kör- nig, von starkem Geruch und bit- term, beißendem Geschmack. Es kommt oft aus Butter mit Lor- beerpulver und wohlriechenden De- len bereitet verfälscht in den Han- del. Man bezieht es aus Triest, vom Gardasee, Venedig, aus Frankreich, Spanien und Portugal.	Außerlich wendet man es bei kalten Ge- schwulsten an, weil es zertheilt, bei der Windkolik unter Kly- stiren, auch bei schwerem Gehör, wo es in den Gehör- gang gestrichen wird.
Oleum lau- ro-cerasi.			Es wird durch die Destillation der Kirschlorbeerbätter mit Wasser ge-	

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
Oleum Lavendul.	Oleum Lavendulae.	Lavendelöl.	<p>wonnen, und ist ein farbloses, oder gelbliches bis bräunliches, im Wasser untersinkendes Del, von starkem Geruch nach bitteren Mandeln und scharfen bittermandelähnlichen Geschmack, enthält Blausäure, und ist daher sehr giftig.</p> <p>Im südlichen Frankreich, zu Montpellier, Cette und Nîmes, in Neapel und Bologna destilliren es die Hirten auf freiem Felde und verkaufen es hernach an die Parfümeurs und Kaufleute. In Deutschland wird es auch bereitet, aber nicht in der Güte, wie jenes aus den genannten fremden Ländern. Das Lavendelöl ist wohlriechend, brennend bitterlich schmeckend, wird häufig mit dem minder angenehmen riechenden Spicköl oder mit Terpenhöl verfälscht; man entdeckt den Betrug, wenn man es anzündet, wo es einen pechartigen schwarzen Rauch gibt; Weingeistzusatz verräth sich bei Zugießung von Wasser, nachdem es geschüttelt wurde, indem es alsdann milchfarbig wird. Lavendel-, Rosmarin- und Terpenhöl sind die drei ätherischen Oele, welche zum Auflösen der Harze besonders angewendet werden.</p>	<p>Man gebraucht es zur Parfümerie; mit Weingeist vermischt benugt man es äußerlich bei geschwächten Nerven und Flecken zum Waschen, bei Salben zum Wohlgeruch. Die Thierärzte wenden selbiges auch an.</p>
Oleum Ligni Rhodii.		Rosenholzöl.	<p>Es wird durch Destillation aus dem Rosenholz bereitet; ist es ächt, so muß es auf dem Sacktuch den ganzen Tag den Geruch behalten; ist es verfälscht, so verliert es den Geruch bald. Durch Vermischung mit Weingeist erkennt man am Geruch. 10 Pfund Holz geben 1 Unze Del. Man bezieht es von Amsterdam.</p>	<p>Zu Parfümerien wird es besonders verwendet.</p>
Oleum Ligni Sassafras.		Sassafrasöl.	<p>Es wird aus der Rinde und dem Holze des Sassafras bereitet, ist schwerer als Gewürznelkenöl, Anfangs weiß, später gelblich und hat den Geruch und Geschmack des Holzes sehr stark. Man bezieht es</p>	<p>Es ist sehr erhitend und reizend u. wird, wie mehrere andere Oele, in den Fällen gebraucht, wo die Natur eines solchen</p>

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendun- g.
			aus Amsterdam, London und Hamburg.	stärkern Reizes und Antriebes bedarf, um in Thätigkeit gesetzt zu werden; man gibt es zu 1 bis 2 Tropfen mit Zucker. Zu Parfümerien wird es auch verwendet.
Oleum Limettae.		Limettenöf.	Aus den Fruchtschalen einer Orangenart wird es durch Auspressen gewonnen.	Es gehört zur Parfümerie.
Oleum Macis destillat. ver.	Oleum Macis destillatum verum.	Rechtes destillirtes Muskatblüthenöf.	Man bereitet es aus der Macis durch Destillation mit Wasser, es ist weißgelb und flüßig, im Alter wird es dunkler; über Amsterdam, London und Hamburg kommt es in den Handel.	Es wird als blähungtreibendes und stärkendes Mittel in Unverdaulichkeit von Schwäche d. Magens in Blähungen, zu 1 bis 2 Tropfen gegeben; auch äußerlich als excitirendes und blähungtreibendes Mittel angewandt. Zu Parfümerien wird es auch gebraucht.
Oleum Majoran.	Oleum Majoranae.	Majoranöf.	Durch Destillation bereitet, ist es ein grüngelbliches, die Kräfte des Krautes in hohem Grade besitzendes Del. Man bezieht es von Montpellier, Triest und Nürnberg.	Es stärkt das Haupt und die Nerven, wird zum Einreiben bei Schmerzen auf der Haut, bei Verstopfungen der Nase durch Einschieben, u. zu Parfümerien gebraucht.
Oleum Melissaе.		Melissenöf.	Es ist ein weißes flüchtiges und stark riechendes Del, das aus dem Melissenkraut, aber auch aus anderen ähnlich riechenden Pflanzen, die mehr Del liefern z. B. aus der kanarischen und türkischen Melisse bereitet wird. Man bezieht es von Droguisten und Laboranten im südlichen Europa.	Es wird zu Parfümerien und in der Medicin zum Melissengeist verwendet.

Abbraviatur- ren.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
Oleum Menthae crisp.	Oleum Men- thae cris- pac.	Dehmen- thenöl.	Anfänglich ist es blaßgelb, wird aber mit der Zeit röthlich, es schmeckt und riecht schwächer als das Pfeffermünzöl. Man bezieht es wie das Melissenöl.	Unter Parfümerien, unter Liqueure und in der Medicin gebraucht man es.
Oleum Menthae pi- perit. ame- rican. et an- glic.	Oleum Men- thae pip- eritae ame- ricanum et anglicum.	Amerikani- sches und englisches Pfeffermünz- öl.	In Erfurt, Gotha und Leipzig wird viel Pfeffermünzöl versertiget, es ist aber nicht so gut wie das englische, welches als das kräftigste bekannt ist; es riecht durchdringend und hat einen hitzigen fast brennenden Geschmack. Anfangs ist es wasserhell, wird aber mit dem Alter dunkel, dann braun und zähe. Das amerikanische enthält meistens Terpenthinöl.	Man gebraucht es zu den Pfeffermünzeltchen, zu Liqueurs und Delzucker. In der Cholerazeit wurde es wie Chamillenöl angewendet.
Oleum Millefleurs.		Nach tausend Blüthen wohlriechen- des Del.	Man bezieht es von Avignon, Montpellier, Paris, Grasse, Neapel etc.	Benützt wird es blos als Parfümerie.
Oleum Millefolii aether.	Oleum Mil- lefolii ae- therum.	Schafgar- benöl.	Es hat nach Beschaffenheit des Bodens entweder eine blaue, oder grünlich blaue, oder auch gelbe Farbe.	Es wirkt ebenso wie flor. et herba millefolii und wird meistens in Delzucker gegeben.
Oleum Ne- roli ex pe- talis.		Pomeranzen- blüthenblät- teröl.	Es wird aus den Blüthen-Blättern der Pomeranzen durch Destillation gewonnen; man bezieht es von Ragusa, Triest, Montpellier, Rom, Messina, Genua u. s. w.; es ist röthlich, höchst wohlriechend und theuer, daher es häufig mit Mandel- oder Behennußöl verfälscht wird.	Bei der Bereitung des feinsten Eau de Cologne wird es angewendet, wegen seines außerordentlich feinen angenehmen Geruches.
Oleum Ne- roli de pe- tits grains.		Del aus den kleinen Po- meranzchen.	Es wird aus selbigen in ihrem reifen und unreifen Zustande durch Destillation ebenfalls ein Del bereitet, was häufig in den Handel kommt und 5 mal wohlfeiler, als das Neroli ist; die vorgenannten Städte liefern es ebenfalls.	Die Anwendung ist wie beim Neroli.
Oleum Nu- cis juglan- dis.		Walnußöl.	Ein gelbliches mildes, angenehm schmeckendes fettes Del, welches aus den Kernen der Walnüsse gepreßt wird.	Man benützt es wie Rohnöl.

Abbraviatur. ren.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
Oleum Nu- cis mosch. express.	Oleum Nu- cis moscha- tae expres- sum sive Oleum Nu- cistae ex- pressum.	Ausgepres- tes Muska- tenöl, Mo- schatenbal- sam, Mus- katbutter.	Man erhält es durch Auspressen, ist aber unreiner, minder wohlriechend und daher auch billiger als das destillierte Del. Man bezieht es aus Amsterdam. Es ist aber darauf zu sehen, daß es nicht mit Talg oder Wallrath verfälscht sey, welches in Schwefeläther aufgelöst eine trübe Auflösung liefert. Zu beiden Delen wendet man die zerbrochenen Muskatnüsse an.	Man benugt es äußerlich bei Diarrhöen, bei heftigem Erbrechen, zum Einreiben auf den Unterleib, in großer Magen-schwäche, in Blähungen und Kolik-schmerzen; ferner streicht man es Kindern an die Schläfe, um Schlaf zu machen. Es verfliegt nicht so leicht, wie andere wesentliche Oele und ist schwächer von Geruch als das destillierte Del. Sonst war es der Grundstoff der ehemals gebräuchlichen Balsame.
Oleum Nu- cist. destill.	Oleum Nu- cistae de- stillatum.	Destilliertes Muskaten- nüssöl.	Es ist weißgelb, von reinem Muskatgeruch und Geschmack und sinkt im Wasser nicht zu Boden. Man bezieht es aus Amsterdam.	Es wird zu Parfümieren und in der Medicin vorzüglich zu Einreibungen gebraucht.
Oleum Oli- var. opt. Oleum Oli- var. de Lec- ce.	Oleum Olivarum optimum. Oleum Olivarum de Lecce.	Feines Olivenöl. Gemeines Lecceöl. Gemeines Olivenöl. Baumöl.	Man unterscheidet die Oele in Speiseöl, Brenn- und Fabriköle. Zu ersteren dienen die wohlgeschmeckenden süßen Oele aus der feinen Olive gepreßt, dahin gehören die feinen französischen (provençer), lucceser, genueser und andere Oele; zu Brennölen diejenigen, welche wenig Schleim enthalten, langsam brennen und keinen Rauch machen; zu diesen zählt man besonders, wenn sie gereinigt sind, die Rübs-, Hanf- und Leinsamenöle und das gemeine Lecceöl, sowie man es von Triest erhält. Die Fabriköle brauchen bloß fett zu seyn, auf den Geruch und Geschmack kommt es dabei nicht an, es wird die Wollseide damit vor dem Spinnen geschmolzt und das Tuch seiner Zeit gewalkt, wodurch der Delgeruch sich wieder	Das Olivenöl wird innerlich als erweichendes Mittel, bei genossenen Giften, in der krampfhaften Kolik, bei Brennen des Urins, bei Wärmern, Verwicklung der Gedärme, in der wandelnden Gicht, äußerlich in der Wassersucht und bei hartnäckigen Verstopfungen, den gespannten Leib damit zu reiben, unter Klystiere, Salben, Pflaster und zu Seifen gebraucht.

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
		<p>Spanisches Popfenöl.</p>	<p>verliert. Das Mohn-, Buchen- und Wallnußöl dient besonders zum Speisen und wenn diese 3 Gattungen recht oft in andere Gefäße abgelassen und an recht kühlen Orten aufbewahrt werden, so geben sie den feinen Olivenölen an Güte fast gar nichts nach. Der trocknenden Eigenschaften wegen werden Lein-, Mohn-, Hanf- und Buchenöl, besonders die zwei ersten, auch von den Farbereitern und Malern angewendet. Das Lecce-öl (gewöhnliches Olivenöl) bezieht man aus Triest und soll es in Bayern den niedrigen Eingangszoll bezahlen, so wird auf jeden Zentner 1 Pfund Terpentinöl zugegossen, wodurch es zum Speiseöl unbrauchbar wird (dies zahlt nemlich höhern Zoll) und zum Wollenschmelzen dennoch tauglich ist. Mohnöl bezieht man von Würzburg, Rheinbayern, Heilbronn am Neckar, Straßburg u. s. w. Rüßöl von Bamberg, Würzburg, Erfurt, Mannheim u. Heilbronn am Neckar. Der Mohn-, Lein-, Hanf- und Rüßsaamenbau wird in allen Ländern heut zu Tage stark betrieben; Lille in Flandern zeichnet sich mit der Delgewinnung besonders aus; das Huile d'oillette ist feines Saamenöl zum Speisen. In Frankreich wird manchmal das feine Olivenöl mit gereinigtem Mohnöl verfälscht; den Betrug entdeckt man leicht, wenn man es in einer damit zur Hälfte angefüllten Flasche recht stark schüttelt, das reine hat dann nach einiger Zeit Ruhe, eine ganz glatte Oberfläche, das verfälschte eine dicke von Luftblasen.</p> <p>Es ist ein scharfes, rothbraunes, flüchtiges, etwas Kampher haltendes Del, das Brennen auf der Zunge erregt. Man bezieht es aus den</p>	<p>Es leistet gute Dienste gegen Zahnweh, wobei man aber dahin sehen muß, daß durch</p> <p>15*</p>

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
			deutschen Laboratorien und von Droguisten.	gar zu lang fortge- setzten Gebrauch das Verderben des Zah- nes nicht größer werde.
Oleum Ovorum.		Eieröl.	Dies Del wird aus dem Gelben der hart gekochten Hühnereier durch Auspressen wie ein Pflanzenöl er- halten; hat eine dickliche Consistenz, gerinnt leicht in der Kälte, besißt einen eigenen Geruch, wird unter allen fetten Delen am leichtesten ranzig und verdirbt.	Es scheint kein besser erweichendes u. lind- erndes Mittel zu seyn, und bei Ver- brennungen, bei schmerzenden Gã- morrhoiden, bei Er- coriationen und auf- gesprungenen War- zen und Lippen nicht mehr zu leisten, als viele andere milde fette Dele. Piberit hat bemerkt, daß es bei abfallenden Blat- tern aufgestrichen, gelbe Flecke verur- sache, die nicht leicht vergehen. Es wäre daher wohl besser, daß man die Apo- theker mit diesem so leicht ins Verderben übergehenden Mittel gar nicht mehr be- lästiget.
Oleum Papaveris.		Mohnöl.	Beschrieben unter der Rubrik: Oleum Olivarum.	
Oleum Petrae alb.	Oleum Petrae al- bum.	Weißes Steinöl.	Das unreine Erdöl wird eigentlich Steinöl genannt, es ist gelb oder braun, das sehr harzhaltige selbst schwarz, minder flüchtig, von unan- genehmen Geruch und scharf säuer- lichen brennenden Geschmaek. Durch Destillation erhält man daraus das reine, es heißt auch Vergnaphtha, quillt hin und wieder aus der Erde und Kalkfelsen weißgelb und gelb, dieses kommt häufig bei Vacu in Persien hervor; rothes Steinöl liefert uns Holland. In den	Es ist ein sehr erhigen- des Mittel und Per- sonen, die zum Blut- speien geneigt sind, nicht zu geben; man nimmt es zu 10 bis 30 Tropfen in Syrop, äußerlich mit ge- quetschtem Knoblauch vermischt, dient es, leidende Stellen ein- zureiben, z. B. er- storene Glieder; es
Oleum Petrae nigr.	Oleum Petrae nig- rum.	Schwarzes Steinöl.		
Oleum Petrae rubr.	Oleum Petrae rub- rum, sive Petroleum, Oleum gabianum.	Rothes Steinöl oder Berg- u. Erdöl genannt.		

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennungen.	Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
			<p>chemischen Laboratorien werden die genannten Oele auch aus Steinkohlen und dem Bernstein bereitet und dann durch Rectificiren ganz weiß gemacht. Man bezieht das gewöhnliche Steinöl aus Oesterreich, da Gallizien an den Karpathen viel Erdölquellen hat, aus Tyrol, von Parma, Hannover; das meiste wird an der Westseite des kaspischen Meeres aus 40 Quellen gewonnen und kommt aus Rußland in den Handel. Bei Tegernsee in Bayern sind einige Erdölquellen, welche jährlich 60 Maas liefern und Quirinöl genannt wird.</p>	<p>zertheilt die Säfte, stärkt die Glieder u. schafft leicht die sogenannten Calender ab, welche mancher Mensch an sich hat; die feine Naphthadient zur Auflösung des Federharzes, zum Ausbringen von Fettflecken, zum Durchsichtigmachen des Papiers beim Zeichnen, zum Abhalten der Fliegen von den Thieren. Die Anwendung des ordinären Erdöls ist bei Wagenschmier, Leder-, Metall-, Holz- und Steinanstrich u. s. w. sehr gewöhnlich.</p>
<p>Oleum petroselini.</p>		<p>Petersilienöl.</p>	<p>Es wird durch Destillation des Petersilienaaemens mit Wasser bereitet, ist bläsigelb, riecht stark nach Petersilienaaem, und scheidet sich in der Kälte in einen festen und flüssigen Theil.</p>	
<p>Oleum Philosopher.</p>	<p>Oleum Philosophorum.</p>	<p>Ziegelöl.</p>	<p>In den chemischen Fabriken wird es durch Destillation von Ziegelsteinen, welche mit Baumöl getränkt sind, erhalten. Es ist gelbbraun, dicklich, riecht scharf, unangenehm.</p>	<p>Es ist eines von den besten Mitteln gegen Erbgrind und andere böse Köpfe, wider die Flechten und Schwinden besonders mit Oheröl versetzt und im Anfange der Schwämme. In der Thierarzneikunde findet es auch Anwendung.</p>
<p>Oleum piperis.</p>		<p>Pfefferöl.</p>	<p>Es wird durch Destillation des schwarzen Pfeffers mit Wasser bereitet, und ist ein wasserhelles, milde gewürzhast nach Pfeffer riechendes, auf dem Wasser schwimmendes Del.</p>	<p>Es findet deren noch keine.</p>

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendun- g.
Oleum Pini nigrum.		Schwarzes Kienöl.	Durch Destillation des Theers wird es besonders auf dem Schwarzwalde gewonnen.	Zu Firnissen und in der Thierarzneykunde ge- braucht man dieses Del vorzüglich.
Oleum Pyrocarbo- nic.	Oleum Pyrocarbo- nicum.	Braunkoh- lenöl.	Die Braunkohle gibt bei der trocke- nen Destillation ein dickes, schwarz- braunes Del von einem durchdrin- genden flüchtigen Geruch, das sich durch wiederholte Destillation noch reinigen läßt.	Von Lucas ist es ge- gen Gicht und andere chronische Krankhei- ten empfohlen.
Oleum Ricini, de Palma, Christi, de Kerva.		Nicinusöl, Purgierkör- neröl, dünnes Palmöl, Castor- oder Wunder- baumöl.	Aus dem entschälten Saamen des in Amerika und Ostindien wach- senden und in Süd-Rußland angebauten Wunderbaums, wird das Del ausgepreßt oder ausge- kocht, letzteres ist nicht so hell; es muß flüssig, etwas zähe, weiß oder gelblich-weiß von wenig Ge- ruch und anfangs mildem, dann etwas schärferm Geschmack seyn; im Alter wird es dicker, dunkler und ranzig. Man bezieht es von Amsterdam, London und Ham- burg.	Seine Wirkungen sind erschlaffen; man be- nutzt es bei Koliken, bei Steinschmerzen u. als gelindes Laxier- mittel.
Oleum Rosarum ver.	Oleum Rosarum verum.	Rechtes orientalisches Rosenöl.	Es wird aus den Blumenblättern der hundertblättrigen (Centifolia) Rose durch Destillation bereitet; in der Kälte crySTALLISIRT es, riecht über- haupt äußerst fein nach Rosen und schmeckt etwas süßlich, zu einer Unze braucht man etliche 100 Pfund Blätter. Man bezieht es von Smyrna, Triest, Venedig, Montpellier, Marseille und Verdun; mit andern fetten Oelen wird dieses kostbare Del oft ver- fälscht, besonders mit dem weniger fetten Mohnöl.	Es wird vorzüglich als Parfümerie ge- braucht.
Oleum Rutae.		Nautenöl.	Man bereitet es aus der bei uns in Gärten gepflanzt werdenden gemeinen Rauten, es ist hellgelb oder bräunlich von scharf bitterlichem Geschmack und crySTALLISIRT in großer Kälte. Man bezieht es von Dro- guisten.	Man braucht es inner- lich Krämpfe zu lin- dern, die zu große Empfindlichkeit abzu- stumpfen, wie in hy- stericischen Krankhei- ten, ferner in Unter-

Abbr̄viat̄ren.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
Oleum Sabinae.		Sadebaum-, Sabinen- oder Sevenbaum-öl.	Es sieht blaßgrün gelb aus, und wird durch Destillation von den Blättern des Sadebaums bereitet.	drückung der monatlichen Reinigung. Man gibt es, wie andere ätherische Oele. Es ist eines der erzhigenden Oele, dessen Anwendung als Wurmmittel andere Oele ersetzen können; äußerlich benützt man es im Knochensturz; ohne Vorschrift sollte dieses Oel aus keiner Apotheke verabfolgt werden, da es leicht heftige mit Lebensgefahr verbundene Mutterblutflüsse und Blutspenen verursacht. Man vertreibt auch Motten damit.
Oleum Salviae.		Salbenöl.	Es hat den Geruch wie die Pflanze, ist frisch weißlich oder grünlich, im Alter gelb oder braun. Man bezieht es von den Drogisten.	Es kommt unter die stärkenden Balsame, hat zusammenziehende Eigenschaften und ist nicht besonders erzhigend.
Oleum Sassafras.		Sassafrasöl.	Wird aus dem Lign. sassafras durch Destillation bereitet. Es ist weißgelb und sinkt im Wasser zu Boden.	Es ist sehr erzhigend und reizend, und wird, wie mehrere andere Oele, in den Fällen gebraucht, wo die Natur eines solchen stärken Reizes und Antriebes bedarf, um in Thätigkeit gesetzt zu werden. Man gibt es zu ein bis zwei Tropfen mit Zucker.
Oleum Seminis cynae.	Oleum Seminis cynae vel Oleum Santonicae.	Wurmsaamenöl.	Sein Geruch ist widrig gewürzhaft und der Geschmack widrig bitter; man erhält es durch Destillation des Semen cynae mit Wasser.	Die hauptsächlichste Benützung ist Würmer zu tödten, erzhigt dabei, was das vorzüglich wirkende ist.

Abbreviatur. ren.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
Oleum Serpylli.		Quendelöl.	Durch Destillation erhält man ein röthlich gelbes Del und bezieht es von Triest und Marseille.	Es hat im verstärkten Maas die Eigenschaft des Krautes.
Oleum Sinapis.		Senföl.	Es wird durch Destillation des schwarzen Senfes mit Wasser bereitet und ist ein blaßgelbes in Wasser unter sinkendes Del von durchdringendem Geruch und Geschmack des Senfs.	Außerlich als Reizmittel.
Oleum Spicae.		Spitöl.	In der Provence und Langue- doc wird es von den Viehhirten auf freiem Felde destillirt und dann an die Kaufleute verkauft; man bezieht es daher am wohlfeilsten aus Montpellier, Avignon Marseille und auch von Triest; wird häufig mit Weingeist oder Terpenthinöl verfälscht, welchen Betrug man auf die nämliche Art wie beim Lavendelöl entdeckt.	Man benutzt es, wenn es ganz rein ist, im Arzneigebrauch wie das Lavendelöl, sonst auch zur Bereitung der Firnisse, zum Aufmalen der Schmelzfarben, zum Auflösen des Sandrac, Bernstein, Goyal und ähnlicher Harze, zu verschiedenen Pflastern, Balsamen und Salben.
Oleum Suc- cini alb. et rubr.	Oleum Suc- cini album et rubrum.	Weißes und rothes Bern- steinöl.	Von den Abfällen beim Dreheln des Bernsteins wird durch trockene Destillation ein Del gewonnen, welches nach wiederholter Operation wasserhell wird und bei den Droguisten Ambraöl genannt wird, es hat viel Wohlgeruch, bei verstärktem Feuer geht ein zweites Del über, das aber röthlich von Farbe ist, viel weniger vom Wesen des Bernsteins hat und auch wohlfeiler ist. Man bezieht diese Oele besonders von den Ostseestädten Preussens (Königsberg, Danzig u. s. w.)	Das weiße wird als belebendes Mittel zum Niesen bei Ohnmachten gebraucht. Das rothe gebrauchen die Thierärzte und die Maler zu Firnissen.
Oleum Tacamahac.		Grüner Bal- sam.	Ein aus der Frucht des großen Schönblasses gepreßtes Del. Es ist grünlich, von angenehmem Geruch.	Wird in den Apotheken gebraucht.
Oleum Tamarisci.		Tamarisken- rindeöl.	Es wird durch Destillation der im südlichen Frankreich wachsenden Tamariskenrinde bereitet und aus der Provence über Marseille besonders bezogen.	Seine Eigenschaften sind verdünnend, eröffnend, reinigend und stärkend.

Abbraviatur- ren.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
Oleum Tanaceti.		Hainfarren- öl.	Man bereitet es aus dem gemeinen Wurmkraut und Saamen (siehe Herba tanaceti) und fast überall in den Oeficinen und Laboratorien; wenn die Pflanze auf feuchtem Boden gewachsen ist, wird das Del gelb, außerdem grün.	Bei übler Verdauung von bloßer Schwäche herrührend, in der Bleichsucht und als Wurmmittel, den Kindern zu $\frac{1}{4}$ und $\frac{1}{2}$ Gran gegeben, oder besser äußerlich in größerer Menge eingerieben leistet es gute Dienste.
Oleum Tar- tari foetid.	Oleum Tar- tari foetid- um.	Stinkendes Weinsteinöl.	Es wird durch Destillation des rohen Weinstens, in chemischen Fabriken erhalten.	Jetzt ist es wenig oder gar nicht mehr im Gebrauch.
Oleum Tartari per deliquium sive Liquor Kali carbonici.		Zerflossenes Weinstein- salz.	Man erhält dies Präparat, wenn man Weinstensalz oder gut gereinigtes Pottasche in gleichviel destillirtem Wasser auflöst und die Auflösung durch Papier filtrirt.	Wird in der Medicin zu 50 bis 150 Tropfen mit Wasser verdünnt bei Vergiftungen gegeben.
Oleum Terebin- thin. gallic. et germa- nic.	Oleum Terebinthi- nac gallicum et germani- cum.	Französisches und deutsches Terpenthin- öl.	Es ist wasserhell, wird aber am Licht gelblich und dick, riecht und schmeckt stark. Es wird meistens durch Destillation aus dem mit Wasser versetzten Terpenthin, seltener aus terpenthinhaltigen Hölzern, oder beim Pechfließen als Nebenprodukt erhalten. Reinigt man es durch wiederholte Destillation, so heißt es hernach gereinigtes oder rectificirtes Terpenthinöl; es soll immer recht hell seyn und kein Wasser enthalten, letzteres macht es nur trüb. Das beste Terpenthinöl liefern Rouen und Bayonne in Frankreich; geringer sind die Gattungen, welche von Straßburg, aus Thüringen, vom Schwarzwald, aus Ungarn, Böhmen und Oesterreich kommen.	Die Maler gebrauchen es zum Flüssigmachen ihrer Farben, die Lackirer zum Auflösen fester Harze, die Thierärzte zum Austrocknen der Wunden. Zweimal destillirtes und einige Jahre altes löst den Copal in der Kälte, aber nicht in der Wärme auf. Innerlich erzhigt es, äußerlich zertheilt und reizt es, bei frischen Stichen in Nerven und Flecken heilt es, und wirkt beim Einreiben auf den Urin, bei kalten Geschwulsten und erfrorzten Gliedern, bei einer Mischung von 2 Theilen und 1 Theile flüchtigen Laugenfalzes.

Abbraviatur. ren.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
Oleum Thymi alb. et rubr.	Oleum Thymi al- bum et ru- brum.	Weißes und rothes Thymianöl.	In der Provence und Langue- doc zieht man aus den Blättern und Blüten das Del, welches da- her und von Triest am billigsten bezogen werden kann. Die Farbe davon ist röthlich gelb.	Es hat im verstärkten Maasse die Eigen- schaften des Krautes.
Oleum Valerian.	Oleum Valerianae.	Baldrianöl.	Es wird durch Destillation aus der Wurzel des gemeinen Katzen- oder kleinen Baldrians bereitet und be- zogen von England, der Schweiz, Württemberg, Sachsen, Böh- men und Steyermark.	In Fallsuchten, Nerven- krankheiten ist es ein gutes Mittel, aber erhigend.
Oleum Vitrioli anglicum et germanic. sive Acid. sulphuric.	Oleum Vitrioli anglicum et germanic- um sive Acidum sul- phuricum.	Rauchendes englisches und deutsches Vitriolöl oder Schwefel- säure.	Aus dem ordinären grünen Vitriol (Kupferwasser) wird durch Feuers Gewalt ein Del gezogen, welches nicht entzündbar und feuerfang- end ist, aber alle Pflanzenstoffe zerstört. Das deutsche Nordhäuser raucht und ist hellbraun, dickflüssig und gefriert sehr leicht. Das ge- meine oder englische Vitriolöl wird aus Schwefel mit $\frac{1}{8}$ Salpeter ver- mischt, bereitet, es raucht nicht, ist wasserhell, gefriert erst bei 20° und ist meistens mit Blei und Arsenik verunreinigt; ist es davon durch Destillation befreit, so heißt es ge- reinigtes oder destillirtes. Dieses Del bezieht man von Rusdorf bei Wien, Barmen, Bonn und Linz am Rhein etc. Ver- dünnen kann man das rauchende durch sehr langsamem Eintropfen von kaltem Wasser, indem sich sel- biges mit der Säure sehr erhigt und dann wird es Vitriolspiritus, Vitriolgeist genannt. Man versen- det es in starken irdenen Krügen mit eingeschraubten und verkitteten Stöpfeln in Kisten mit Säghähnen ausgefüllt, oder in Ballons, welche mit Flechtwerk umgeben sind; in dieser Verpackung verschicken es die Fabrikanten. Außer Nordhausen liefern rauchendes Beyerfeld im Erzgebirge, Bofau bei Schnee- berg, Zwickau, Johanneort	Man gebraucht es zum Auflösen des Indigo, zum Entschleimen des Nüßöls, beim Blei- chen, zum Reinigen der Metalle, zum Ver- zinnen. In den Offi- zinen ist es eines der besten der Fäulniß wi- derstehenden Mittel. In Blättern, wenn sie sich zur Fäulniß neigen, im Blutspie- nen und bei Blutflüssen, bei der brandigen Bräune, unter Gur- geltränke und Mund- wasser, aber immer im verdünnten Zu- stande mit Rosenhonig oder gemeinen Honig und Wasser vermischt. leistet es sehr gute Dienste.

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennungen.	Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
Opium thebaic.	Opium thebaicum.	Thebaisches Opium. Mohnsaft.	genstadt, Bodenmais bei Regensburg, Goslar und Dranienbaum bei Berlin. Das Opium über Smyrna bezogen, hält man für das beste. Es wird aus dem Saft der Mohnköpfe bereitet; theils fließt es freiwillig aus, theils durch künstliche Einschnitte in den Kopf; geringeres gewinnt man durch Zerstoßen, Auspressen oder Auskochen der Mohnköpfe. In den Handel kommt es in unregelmäßigen Stücken, welche mit Mohnblättern umwickelt und mit verschiedenen Sämereien bestreut sind; die Farbe ist dunkelroth braun, im Bruche glänzend undurchsichtig, fest, mit dem Messer schneidbar, in der Hand leicht weich werdend. Der Geschmack ist bitter eckelhaft und reizend. Verfälscht wird es zuweilen mit Sand, Saamen, Süßholzwass und andern Körpern, die eingeknetet werden, was aber leicht durch Nichtauflösung im Wasser, nicht leichtes Brennen und dann durch den sich dabei verbreitenden unangenehmen Geruch entdeckt wird. Die Kuchen oder Stücke, in welche das Opium geformt ist, wiegen 1 à 2 Pfund circa. Man bezieht es von Triest und London.	Es wird in Krämpfen und Nervenbeschwerden, bei Steinschmerzen, in der Selbstucht, in der Mundsperrre, bei den Krämpfen und Zuckungen der kleinen Kinder, bei heftigem Erbrechen und Purgiren, das von zu starker Gabe angewandter Arzeneien herrührt, in Ruhren und Bauchflüssen, bei langwierigen Krankheiten als schlafbringendes Mittel angewendet. Durch Uebertreibung d. Genusses wird der Körper geschwächt und ein baldiger Tod herbeigeführt; größere Dosen kann Raserei zur Folge haben.
Opobalsamum.		Meccabalsam, Balsam von Gilead, Balsam von Jericho oder Orientalischer Balsam.	Ist blaßgelb, in's Röthliche fallend, durchsichtig, wohlriechend, bitter gewürzhaltig und zusammenziehend schmeckend. Er fließt aus der Rinde des in Arabien wachsenden gileadischen und meccaischen Balsamstrauchs, sein Geruch ist eine Mischung von dem des Cedernholzes, Rosmarins und Salbeis, er ist dicker als Copayobalsam, dünner als Terpenthin und leichter als Wasser; wenn er ächt ist, soll ein Tropfen auf dem Wasser sich ausdehnen, daß man ihn mit einer Nadel	Man gebraucht ihn hauptsächlich äußerlich als ein Wundmittel, besonders wo Flechten, Nerven und das Knochenhäutchen verletzt sind. Innerlich genommen ist er äußerst erzigend, u. die Anwendung desselben daher sehr einzuschränken.

Abbraviatur. ren.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<p>Opodeldok sive Linimentum saponato- camphora- tum.</p>		<p>Opodeldok oder Seifenhalti- ges Kampher- Liniment.</p>	<p>wie eine zarte Haut zurückschieben kann. Nach Europa kommt er selten ächt, sondern mit Del und Terpenthin vermischt; das Del löst sich nicht völlig im Weingeist. Er kommt gewöhnlich in viereckigen bleiernen Flaschen. An der Luft wird er bald dick und harzartig und ändert seine anfangs weiße Farbe in grün, später in gelb. Man bezieht ihn von Smyrna, Triest, Venedig, Wien und Genua.</p> <p>Eine salbenartige Mischung von Seife, Kampher, Weingeist und Rosmarinöl. England verfabte früher viel davon nach Deutschland in 5 bis 6 Loth haltenden Gläsern, jetzt bereiten ihn die Apotheker selbst.</p>	<p>Dieser Salbe bedient man sich vorzüglich b. chronischen arthritischen Affectionen zum Einreiben, wo selbige ein zertheilendes Mittel ist.</p>
<p>Orella sive Terra Or- leana.</p>		<p>Orlean oder Moucou in u. ohne Vast.</p>	<p>Der Orleanbaum wächst im südlichen Amerika, besonders am Amazonenfluß, die Farbe, welche er gibt, ist eine breiartige Materie, die den Saamen des Baumes, in eisförmigen zweifaltigen Kapseln steckend umschließt. Wenn die Frucht reif ist, wird sie gesammelt, das Mark mit Wasser eingerührt und über Feuer zu einer dicken Masse eingekocht; wenn sie erkaltet ist, formirt man daraus Kuchen von 2 à 3 Pfund und bedeckt sie mit Blättern, in welchen er, mit oder ohne Blätter in Europa zum endlichen Verbrauch verkauft wird. Durch Zugießen von Urin wird er stets feucht erhalten und auch feucht versendet, er verliert daher auf dem Transport nach Europa circa 20% an Gewicht. Durch Zuguß von Urin bleibt seine Farbe immer wie sie seyn soll hochfeuerroth. Man bezieht diesen Artikel von Bordeaux, Gayre, Nantes, Amsterdam u. Hamburg.</p>	<p>Man gebraucht ihn vorzüglich auf Seide u. Wolle als Grundfarbe, wenn man diese Gegenstände roth, blau oder grün färben will. Hauptfächlich färbt er orange, aurora, goldgelb und isabell. Firnisse von harziger Auflösung werden durch ihn zur Goldfarbe erhöht und sie theilen dann den mit weißem Metall überlegten Sachen eine Goldfarbe mit. Die Leinwand färbt er schön roth u. dauerhaft, wenn Urin dazu genommen wird.</p>

Abbraviatur. ren.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
Ossa Sepiae.		Blafsifchbein oder weißes Fifchbein.	Es ift der Rücken des im Mittelmeer lebenden gemeinen Blafsifches oder Dintenvurms; er legt ihn zuweilen ab, oder als Rückbleibfel, nachdem fein Fleifch von andern Thieren verzehrt wurde, wird es gefficht. Man bezieht es von Benedig und Trief.	Es wird zum Poliren u. Abreiben feiner Gegenstände, unter Kugellaf und andere Farben zur Vermehrung der Maffa und des Glanzes, unter Zahnpulver, als Säure tilgendes Mittel an Stelle der Magnesia, bei den Gold- u. Silberarbeitern zu feinen Formen verwendet.
Oxyacanthin.		Dryacanthin.	Es ift ein organisches Alkali, welches fich in der Wurzelrinde der Berberifche (Berberis vulgaris) findet, u. bei Bereitung des Berberins gewonnen wird. Es ift ein weißes oder grauweißes Pulver von bitterm Gefchmack, unlöslich im Wasser, leicht löslich im Weingeift und Aether.	Als Dryacanthin hat es noch keine Anwendung.
Palladium.		Palladium.	Ein im Platinaerze vorkommendes Metall. Es ift dem Platin an Farbe, Glanz und Härte sehr ähnlich, aber viel leichter als jenes.	Es wird in d. Chemie gebraucht; auch v. Zahnärzten zur Befeftigung künstlicher Zähne.
Papier-Cattun, dto. einfärbiges, dto. Gold und Silber.			Diese gefärbten und mehrere andere Papiere mit eingepreßten goldenen und silbernen Zierrathen liefern in Deutschland besonders Nürnberg, Fürth, Schwabach, Augsburg, München, Aſchaffenburg, Dresden u. Herrnhut. Die Manufactur der Gr. Crich und von Raffei zu München liefert alle Gattungen weißer und bunter Papiere nach allen Gegenden des In- und entfernteften Auslandes.	Die Verwendung davon ift sehr verschieden und zu bekannt, als daß sie hier einer befonderen Wiederholung bedürfte.
Papier-Schachteln mit Tecturen.			Sie werden in Nürnberg, Merseburg, Stuttgart, Wien, Lahr, Leipzig, Paris und Cassel sehr schön, in jeder beliebigen Form und genau schließend verfertigt und nach Nummern und per 100 Stücke billigt verkauft.	In den Apotheken, bei den Conditoren und den Parfümeurs finden sie die meiste Anwendung.
Paramorphin vel Thebain.		Paramorphin, Thebain.	Es findet sich im Opium und ist ein farblos kristallinischer Körper, schmeckt äußerst scharf, löst sich	Als Paramorphin hat es noch keine Anwendung.