

**Saccharum.****Zucker.**

**Saccharum albissimum**, sehr weisser Zucker oder Raffinade, und **Saccharum album**, weisser Zucker oder Melis.

**Saccharum Lactis.****Milchzucker.**

Weissliche, harte, krystallinische Stücke von süsslichem Geschmacke, löslich in acht Theilen kalten Wassers, unlöslich in höchst-rectifizirtem Weingeist.

**Saccharum Saturni**

siehe

**Plumbum aceticum.****Sal ammoniacum**

siehe

**Ammonia hydrochlorica.****Salicinum.****Salicin.**

Wird aus der Rinde verschiedener Weidenarten in chemischen Fabriken dargestellt.

Weisse glänzende Nadeln und Blättchen, von sehr bitterem Geschmacke, löslich in Wasser und Weingeist, unlöslich in Aether, neutral. Von concentrirter Schwefelsäure wird es purpurroth gefärbt.

**Sanguis Draconis.****Drachenblut.**

*Daemonorops (Calamus) Draco Mart. und andere Arten. —  
Palmae.*

In Palmblätter gehüllte Stangen oder ebenfalls in Palmblätter gewickelte olivengrosse, rundliche Massen von lebhaft rother Farbe.

**Santoninum.****Santonin.**

Wird aus Wurmsamen in chemischen Fabriken bereitet.

Farblose, glänzende, blättrige Kryställchen, am Sonnenlichte rasch gelb werdend, von metallisch-bitterem Geschmacke, in Wasser kaum löslich, löslich in 43 Theilen kalten und 3 Theilen kochenden höchstrectifizirten Weingeistes, neutral. Man bewahre es in einem für das Licht undurchdringlichen Glase auf.

**Sapo domesticus.****Hausseife.****Sapo guajacinus.****Guajakseife.**

Sie werde aus **Guajakharz** wie **Sapo jalapinus** bereitet.

Dunkelgrünlich-braune, spröde, nach Seife und Guajakharz schmeckende Masse.

**Sapo jalapinus.****Jalapenseife.**

**Jalapenharz**,  
**medizinische Seife**, je eine Unze,  
 werden zerkleinert und in  
**höchstrektifizirtem Weingeist**, vier Unzen,  
 bei gelinder Wärme aufgelöst. Die Auflösung werde im Dampfbade  
 unter beständigem Umrühren zur Pillenkonsistenz abgedampft.

Braungraue, nach Jalape riechende und schmeckende Masse, in Weingeist und  
 Wasser, dem etwas ätzende Kalilauge zugesetzt worden ist, leicht löslich.

**Sapo medicatus.****Medizinische Seife.**

**Krystallisirtes kohleensaures Natron**, zwei Pfunde,  
 werde mit

**Wasser**, zehn Pfunden,

und

**frischgebranntem Kalk**, einem halben Pfunde,  
 der zuvor mit anderthalb Pfunden Wasser gelöscht worden, ganz  
 auf die bei **Kali causticum liquidum** angegebene Weise ätzend  
 gekocht und die dadurch erhaltene **Actznatron-Lauge** ebenfalls bis  
 zum spezifischen Gewichte von 1,333 eingedampft.

Von dieser **klaren Lauge** werden sechs Unzen  
 mit

**Olivnöl**, einem Pfunde,  
 in einer Porzellanschale im Dampfbade unter bisweiligem Umrühren  
 so lange erwärmt, bis daraus eine gleichartige, nicht mehr fettig  
 anzufühlende Seifenmasse entstanden ist.

Dieselbe werde hierauf in kleine Stücke zerschnitten, unter Einwirkung von Wärme in der doppelten Menge destillirten Wassers aufgelöst, sofort mit einer filtrirten Auflösung von

**Kochsalz**, drei Unzen,

in

**destillirtem Wasser**, neun Unzen,

übergossen und damit unter weiterem Umrühren kurze Zeit lang gekocht.

Nach dem Erkalten nehme man die abgeschiedene und auf der Lauge schwimmende Seife heraus, wasche sie mit ein wenig kaltem destillirtem Wasser ab, drücke sie zwischen Leinwand stark aus, trockne sie an einem warmen Orte und zerreibe sie zu Pulver, welches in einem verschlossenen Glase aufbewahrt werde.

Ein weisses Pulver von nicht ranzigem Geruche, mildem seifenartigem Geschmacke, völlig auflöslich in Wasser und Weingeist.

### **Sapo venetus.**

*Venetianische Seife.*

Sapo hispanicus s. massiliensis. — *Spanische oder Marseiller Seife.*

### **Sapo viridis.**

*Grüne Schmierseife.*

### **Scammonium.**

*Scammonium.*

*Resina Scammonii.* — *Scammoniumhars.*

*Convolvulus Scammonia L.* — *Convolvulaceae.*

Unter den Sorten des Handels soll nur die aleppische, **Scammonium halepense**, verwendet werden. Dieser an der

Luft eingetrocknete Milchsaft ist dunkel-ashgrau, grünlich-grau bestäubt, undurchsichtig, entweder schlackenähnlich löcherig oder dicht, leicht zerreiblich, auf dem Bruche wachsartig glänzend, von eigenthümlichem, käseartigem Geruche und von anfangs schwachem, dann aber scharfem, kratzendem Geschmacke.

Das Scammonium von Smyrna und Antiochia, welches in schwärzlichen Kuchen erscheint, ist verwerflich.

## Secale cornutum.

### *Mutterkorn.*

Dieses Krankheitsprodukt von *Secale cereale* L. ist unregelmässig gestaltet, fast cylindrisch, auf einer Seite mit einer Furche versehen, gerade oder gekrümmt, von aussen dunkelbraun oder violett, inwendig schmutzigweiss; in einem verschlossenen Gefässe aufbewahrt, von einem widerlichen, betäubenden Geruche und einem anfangs wenig ausgezeichneten, hinterher schärflichen, kratzenden Geschmacke.

Soll wo möglich jährlich erneuert, bei gelinder Wärme wohlgetrocknet, vor dem Luftzutritt verwahrt, und als Pulver nur in kleiner Quantität vorrätbig gehalten werden.

## Semen Anisi stellati.

### *Sternanis.*

*Illicium anisatum* L. — *Magnoliaceae.*

Die um eine gemeinschaftliche Achse sternförmig gestellten Fruchtkapseln, welche sich oben öffnen, und wovon jede einen eiförmigen glänzenden braunen Samen enthält, sind rostbraun, von angenehmem, anisartigem Geruche und süsslichem, gewürzhaftem Geschmacke.

**Semen Anisi vulgaris.****Anis.**

*Pimpinella Anisum* L. (*Anisum vulgare* Gaertn.). —  
*Umbelliferae.*

Die eiförmigen, mit fünf Riefen versehenen Früchte, grünlich-grau, von angenehmem Geruche und süßlich-gewürzhaftem Geschmacke.

**Semen Cannabis.****Hanfsamen.**

*Cannabis sativa* L. — *Cannabineae.*

Wird leicht ranzig, soll daher alljährig erneuert werden.

**Semen Carvi.****Kümmel.**

*Carum Carvi* L. — *Umbelliferae.*

**Semen Cinae.****Wurmsamen.**

*Semen Santonici* s. *Contra.* — *Zitlwersamen.*

*Artemisia pauciflora* Stechmann, *A. Contra* Vahl u. a. Arten.  
*Compositae, Tubuliflorae (Senecionidae).*

Der levantische oder aleppische Wurmsamen, **Semen Cinae halepense**, ist anderen Sorten vorzuziehen. Die kleinen, noch nicht aufgeschlossenen Blütenköpfchen sollen eine gelb-grüne oder

grünlich-gelbe Farbe, einen starken Geruch und scharf-gewürzhaften, zugleich bitteren Geschmack besitzen und von Stielen und anderen Beimengungen möglichst frei sein.

## Semen Colchici.

### *Zeitlosensamen.*

*Colchicum autumnale* L. — *Melanthaceae*, *Colchicaceae*.

Die völlig reifen Samen sind dunkelbraun, rundlich, von der Grösse der Hirsenkörner, sehr hart, geruchlos und von bitter-scharfem Geschmacke.

## Semen Conii maculati.

### *Schierlingssamen.*

Semen *Cicutae terrestris*.

*Conium maculatum* L. — *Umbelliferae*.

Die beiden, meistens von einander getrennten Theilfrüchtchen (*Achenia*) dieser Früchte sind eirund, auf der äusseren Seite konvex, mit fünf hervorstehenden, wellenförmig gekerbten Rippen, von grünlich- und gelblich-bräunlicher Farbe, geruchlos und von einem schärflichen Geschmacke. Aetzende Kalilauge damit zusammengerieben, färbt sich gelb und entwickelt den starken widerlichen Geruch nach Coniin.

## Semen Coriandri.

### *Koriander.*

*Coriandrum sativum* L. — *Umbelliferae*.

**Semen Cydoniae.****Quittenkerne.**

Semen Cydoniorum.

*Pyrus Cydonia* L. (*Cydonia vulgaris* Persoon). —  
*Rosiflorae, Pomaceae.*

Den Apfelkernen ähnlich, braun, jedoch glanzlos und mit einem schmutzig-weißen vertrockneten Schleime bedeckt, wodurch gewöhnlich mehrere Samen zusammengeklebt sind; mit Wasser befeuchtet, einen zähen Schleim bildend.

**Semen Foeniculi.****Fenchel.***Foeniculum vulgare* Gaertn. (*Anethum Foeniculum* L.). —  
*Umbelliferae.***Semen Hordei.****Gerste.***Hordeum vulgare* und *H. distichon* L. — *Gramineae.**Hordeum crudum.* — *Rohe Gerste.**H. decorticatum, H. perlatum.* — *Gerstengraupen.**Maltum Hordei.* — *Gerstenmalz.***Semen Hyoscyami.****Bilsensamen.***Hyoscyamus niger* L. — *Solanaceae.*

Klein, nierenförmig, runzelig, aschgrau, fast geruchlos, von öligem, kratzendem Geschmacke.

**Semen Lini**

siehe

**Farina seminis Lini.****Semen Lycopodii.****Bärlappsamen.****Lycopodium.***Lycopodium clavatum* L. — *Lycopodiaceae.*

Ein sehr zartes, hellgelbes Pulver, ohne Geruch und Geschmack, auf dem Wasser schwimmend, ohne sich damit beim Umrühren zu vermengen. Durch starkes Drücken und Reiben zwischen zwei harten Körpern wird es zum Theil im Wasser löslich. Jodtinktur färbt es braun.

Das im unreifen Zustande ausgeklopfte oder an einem feuchten Orte lange aufbewahrte, sowie auch das mit Erbsenmehl, oder gelbgefärbtem Stärkmehl, oder mit dem Blütenstaube verschiedener Pflanzen verfälschte Lycopodium ist weniger zart und weniger hellgelb; es lässt sich mittelst des Vergrößerungsglases, oder durch Schütteln mit Wasser, womit es sich leicht vermengt, auch mittelst Jodtinktur leicht erkennen.

**Semen Papaveris albi.****Weisser Mohnsamen.***Papaver somniferum* L. var. *a album.* — *Papaveraceae.*

Soll nicht über zwei Jahre alt und nicht ranzig sein.

**Semen Petroselini.****Petersiliensamen.**

*Petroselinum sativum* Hoffm. (*Apium Petroselinum* L.). —

**Umbelliferae.**

Klein, grünlich, gewürzhaft von Geruch und Geschmack.

**Semen Phellandrii.****Wasserfenchel.**

*Oenanthe Phellandrium* Lam. (*Phellandrium aquaticum* L.) —

**Umbelliferae.**

Die beiden Achänen dieser Früchte sind zusammengewachsen, länglich, nach oben verschmälert und von dem Kelche und Griffeln gekrönt, grünlich-braun, von eigenthümlichem, entfernt fenchelartigem Geruche und bitterlich-gewürzhaftem Geschmacke.

**Semen Sabadillae.****Sabadillsamen.**

*Schoenocaulon officinale* A. Gray (*Sabadilla officinarum* Brandt). — **Melanthaceae, Veratreae.**

Die kleinen, länglichen, bräunlich-schwarzen Samen, welche geruchlos und von einem brennend-scharfen Geschmacke sind, sammt den Kapseln.

## Semen Sinapis nigrae.

### Schwarzer Senf.

*Sinapis nigra* L. (*Brassica nigra* Koch.). — *Cruciferae*.

Die kleinen, länglich-runden Samen haben eine roth-braune Schale, einen gelben Kern und keinen Geruch; werden sie aber zerquetscht und mit Wasser befeuchtet, so entwickelt sich daraus der scharfe, zu Thränen reizende Geruch des ätherischen Senföles; der Geschmack ist anfangs ölig, bitterlich, dann stechend-scharf.

Das Senfpulver (*Senfmehl*) darf nur auf kurze Zeit vorrätzig bereitet werden.

## Semen Stramonii.

### Stechpfelsamen.

*Datura Stramonium* L. — *Solanaceae*.

Diese Samen sind nierenförmig, etwa 2 Linien lang, schwarz, fein vertieft-punktirt und haben einen schmutzig-weissen öligen Kern von bitterem Geschmacke.

## Serum Lactis dulce.

### Süsse Molken.

**Zehn Gran** mit kaltem Wasser vorsichtig gewaschenes, vom anhängenden Fette möglichst befreites, bei 20—25° getrocknetes und in kleine Streifen zerschnittenes **Kälber-Lab** werden mit **zwei Drachmen Wasser**, dem man **zwei Gran Zitronensäure** hinzugefügt hat, übergossen und in einem lose bedeckten Glase bei gewöhnlicher Temperatur 6—12 Stunden lang der Mazeration überlassen. Hierauf giesse man die Flüssigkeit ab und vermische sie mit **drei Pfunden gut abgerahmter Kuh-**

**milch**, welche man dann bis zur Gerinnung bei einer Wärme von 30 — 40° stehen lasse. Die entstandenen Molken werden durch Leinwand geseiht, eine Viertelstunde lang gelinde gekocht und noch einmal durch dichte Leinwand kolirt.

## Species D. ignotum. **Sevum.**

### **Talg.**

**Hammelstalg**, *Sevum ovillum*, ist den übrigen Talgarten vorzuziehen; in Ermangelung desselben darf aber auch **Rindstalg**, *Sevum bovinum*, verwendet werden.

Er sei weiss, ohne ranzigen Geruch.

## **Siliqua dulcis.**

### **Johannisbrod.**

*Ceratonia Siliqua* L. — Leguminosae, Caesalpinieae.

## **Sinapismus.**

### **Senfteig.**

**Gepülverter Senfsamen** werde mit **warmem Wasser** zu einem weichen Brei angerührt.

Muss für jedesmaligen Gebrauch frisch bereitet werden.

## **Species aromaticae.**

### **Aromatische Species.**

**Wermuthkraut,**

**Melissenkraut,**

**Quendel,**

Salbeiblätter,  
 Pfeffermünze,  
 Gemeine Kamillen, je ein Pfund,  
 werden, gehörig zerkleinert, mit einander gemengt.

## Species Decocti Lignorum.

### Holztrank-Species.

Geraspelttes Guajakholz, zwei Pfunde,  
 Klettenwurzel,  
 Hauhechelwurzel, zerschnitten, von jeder ein Pfund,  
 Süssholzwurzel,  
 Sassafrassholz, zerschnitten, je ein halbes Pfund,  
 werden gemengt.

## Species emollientes.

### Erweichende Species.

Species ad Cataplasma. — Species zu Kataplasmen.

Eibischkraut,  
 Pappelkraut,  
 Eibischwurzel, gröblich gepülvert, je zwei Pfunde,  
 Leinsamenmehl, vier Pfunde,  
 werden gemengt.

## Species laxantes St. Germain.

### St. Germain's abführende Species.

Species pro Thea St. Germain.

Mit Weingeist ausgezogene Sennesblätter, vier Unzen,  
 Hollunderblumen, zwei und eine halbe Unze,

**Fenchel,**

**Anis,** von jedem zehn Drachmen,  
werden, geschnitten und gestossen, gemengt.

Bei der Verabreichung füge man hinzu

**gepulverten Weinstein,** sechs Drachmen.

## Species pectorales.

### *Brustthee.*

**Eibischwurzel,** vier Unzen,

**Süßholzwurzel,** eine und eine halbe Unze,

**Veilchenwurzel,** eine halbe Unze,

**Eibischkraut,** zwei Unzen,

**Klatschrosen,**

**Wollblumen,**

**Sternanis,** je eine Unze,

werden, gehörig zerkleinert, gemengt.

## Species pectorales cum fructibus.

### *Brustthee mit Früchten.*

**Felgen,** fünfzehn Unzen,

**Johannisbrod,** acht Unzen,

**Getrocknete Zwetschgen,** zwanzig Unzen,

**Brustbeeren,** zwölf Unzen,

**Datteln,** von den Kernen befreit, zehn Unzen,

**Süßholzwurzel,** acht Unzen,

**Gerstengraupen (*Hordeum perlatum*),**

**Kleine Rosinen,** je neun Unzen,

**Frauenhaar,** sechs Unzen,

Ysopkraut,

Ehrenpreiskraut, je vier Unzen,  
werden, gehörig zerkleinert, gemengt.

## Sperma Ceti

siehe

Cetaceum.

## Spiritus Angelicae compositus.

*Zusammengesetzter Engelwurzeln-Geist.*

Statt Spiritus theriacalis.

Angelikawurzel, ein Pfund,

Lachenknoblauchkraut, (*Herba Scordil*), ein halbes  
Pfund,

Baldrianwurzel,

Wachholderbeeren, je drei Unzen,

werden, geschnitten und gestossen, in eine Destillirblase gebracht  
und darin mit

rektifizirtem Weingeist, sechs Pfunden,

Wasser, drei Pfunden,

vierundzwanzig Stunden lang mazerirt, worauf man bei gelindem  
Feuer sechs Pfunde abdestillire. In dem Destillate werde

Kampher, anderthalb Unzen,

gelöst.

Farblos, klar.

**Spiritus aromaticus.****Aromatischer Geist.**

Rektifizirter Weingeist, zwei Pfunde,  
 Bergamottöl,  
 Zitronenöl, von jedem zwei Drachmen,  
 Lavendelöl, eine Drachme,  
 Pomeranzenblüthen-Oel, vier Skrupel,  
 werden gemischt.

**Spiritus camphoratus.****Kamphergeist.**

Kampher, eine Unze,  
 werde in  
 rektifizirtem Weingeist, einem Pfunde,  
 bei gewöhnlicher Temperatur und unter öfterem Umschütteln auf-  
 gelöst.  
 Er sei farblos, klar.

**Spiritus chlorato-aethereus.****Chloräther.**

Spiritus muriatico-aethereus. Spiritus Salis  
 dulcis. — *Versüsster Salzgeist.*  
 Getrocknetes und zerriebenes Kochsalz, acht Unzen,  
 gepülverter Braunstein, drei Unzen,  
 werden gemengt und in einer Retorte übergossen mit einem Ge-  
 mische von  
 roher Schwefelsäure, sechs Unzen,  
 und  
 höchst rektifizirtem Weingeist, zwei Pfunden.

Nachdem man eine Vorlage wohl, jedoch nicht völlig luftdicht angefügt, destillire man unter sorgfältiger Abkühlung der Vorlage achtzehn bis zwanzig Unzen ab.

Das Destillat werde zur Entsäuerung mit ein wenig gebrannter Magnesia zusammengesüttelt, dann von dieser abgossen, rektifizirt und in wohlverschlossenen kleinen Gläsern aufbewahrt.

Klar, farblos, neutral, von angenehm ätherartigem Geruche und von 0,830 bis 0,840 spez. Gewichte.

## Spiritus Cochleariae.

### *Löffelkraut-Geist.*

**Frisches, blühendes Löffelkraut**, zwölf Pfunde, zerschneide oder zerquetsche man leicht, giesse darauf **rektifizirten Weingeist**, sechs Pfunde, **Wasser**, soviel als nothwendig ist, und destillire davon sechs Pfunde ab.

Er sei farblos, klar.

## Spiritus Formicarum.

### *Ameisengeist.*

**Lebende, von Unreinigkeiten befreite Ameisen**, zwei Pfunde, werden mit **rektifizirtem Weingeist**, vier Pfunden, **Wasser**, zwei Pfunden, übergossen. Hievon werden bei gelindem Feuer vier Pfunde abdestillirt.

Er sei farblos, klar und röthe deutlich das Lakmuspapier.

**Spiritus Juniperi.****Wachholdergeist.**

Zerstossene Wachholderbeeren, ein Pfund,  
werden mit  
rektifizirtem Weingeist, vier Pfunden,  
Wasser, zwei Pfunden,  
übergossen. Nach vierundzwanzigstündiger Mazeration werden davon  
vier Pfunde abdestillirt.

Er sei farblos, klar.

**Spiritus Lavandulae.****Lavendelgeist.**

Lavendelöl, eine halbe Unze,  
löse man auf in  
höchstrektifizirtem Weingeist, vier Pfunden.

Er sei farblos, klar.

**Spiritus Melissaе compositus.****Zusammengesetzter Melissengeist.****Karmelitengeist.**

Gewürznelken,  
chinesischer Zimmt, je ein halbes Pfund,  
Muskatnüsse,  
Koriander, je ein Pfund,  
frische, vom weissen Parenchym befreite Zitronen-  
schalen, zwei Pfunde,  
frisches Melissenkraut, drei Pfunde,  
werden, zerstoßen und zerschnitten, mit

rektifizirtem Weingeist, sechsunddreissig Pfunden, und einer hinreichenden Menge **Wassers** übergossen. Nach zweitägiger Mazeration werden davon sechsunddreissig Pfunde abdestillirt.

Er sei klar, farblos; in Wasser gegossen trübe er dieses stark milchig.

## Spiritus nitroso-aethereus.

### *Salpeteräther-Weingeist.*

Spiritus nitrico-aethereus. Spiritus Nitri dulcis.

Höchstrektifizirter Weingeist, ein Pfund, werde in einer Retorte allmählig vermischt mit verdünnter Salpetersäure, drei Unzen.

Nachdem man eine Vorlage wohl, jedoch nicht ganz luftdicht angefügt, destillire man unter sorgfältiger Abkühlung der Vorlage zehn Unzen ab.

Das Destillat schüttele man zur Entsäuerung mit ein wenig gebrannter Magnesia, giesse es dann von dieser ab und rektifizire es. Es werde in kleinen, ganz damit angefüllten und gut verschlossenen Gläsern an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Klar, farblos, oder nur schwach gelblich, kaum sauer, von angenehmem, ätherartigem Geruche und 0,840 bis 0,845 spez. Gewichte.

## Spiritus Rosismarini.

### *Rosmaringeist.*

Spiritus Anthos.

Rosmarinöl, eine halbe Unze, löse man auf in

höchstrektifizirtem Weingeist, vier Pfunden.

Er sei klar, farblos.

**Spiritus saponatus.****Seifengeist.**

Geschabte venetianische Seife, ein Pfund,  
 rektifizirten Weingeist, vier Pfunde,  
 digerire man drei Tage lang bei gelinder Wärme unter öfterem  
 Umschütteln, dann filtrire man.

Klar und gelblich.

**Spiritus Serpylli.****Quendelgeist.**

Er werde aus dem blühenden Quendel wie **Spiritus Juniperi** bereitet.

Er sei klar, farblos.

**Spiritus sulphurico-aethereus.****Aether-Weingeist.**

Liquor anodynus mineralis Hoffmanni.

Schwefeläther, ein Pfund,  
 höchstrectifizirter Weingeist, drei Pfunde,  
 werden gemischt. Das Gemisch bewahre man in wohlverschlossenen  
 Gläsern auf.

Klar, farblos, neutral und von 0,810 bis 0,815 spezifischem Gewichte.

**Spiritus Vini.****Weingeist.**

**Spiritus Vini Alkohol seu alcoholisatus.****Alkoholisirter Weingeist.**

Alkohol.

**Höchstrektifizirter Weingeist**, drei Pfunde,

**Chlorecalcium**, als gröbliches Pulver, ein Pfund,  
lasse man miteinander einige Stunden lang unter öfterem Umschütteln stehen. Dann werde davon im Wasserbade ungefähr die Hälfte oder so viel abdestillirt, dass das Destillat das verlangte spezifische Gewicht besitze. Es werde in wohlverschlossenen Gläsern aufbewahrt.

Klar, farblos und von einem spezifischen Gewichte von 0,805 — 0,810.

**Spiritus Vini rectificatissimus.****Höchstrektifizirter Weingeist.**

Wenn der käufliche höchstrectifizirte Weingeist nicht rein und stark genug sein sollte, so lasse man ihn mit ungefähr dem sechszehnten Gewichtstheile frisch geglühter und gröblich gepulverter Holzkohle unter öfterem Umschütteln einige Zeit lang stehen, giesse ihn dann ab und destillire so lange, als das Destillat noch das verlangte spezifische Gewicht zeigt.

Er sei klar, farblos, völlig fuselfrei und von 0,833 — 0,837 spezifischem Gewichte.

**Spiritus Vini rectificatus.****Rektifizirter Weingeist.**

**Höchstrectifizirter Weingeist**, siebenzehn Unzen,  
werde vermischt mit

**destillirtem Wasser**, nahezu sieben Unzen,  
oder so viel, dass das verlangte spezifische Gewicht erhalten werde.

Er sei klar, farblos, völlig fuselfrei und von 0,897 — 0,900 spezifischem Gewichte.

**Spongiae compressae.****Press-Schwämme.**

Kleinlöcherige, ausgesuchte, von fremden Körpern befreite Meerschwämme werden in längliche Stücke zerschnitten, mit siedend heissem Wasser befeuchtet und mit Bindfaden dicht und kräftig zusammengeschnürt, so dass aus den einzelnen Stücken fingerlange Cylinder entstehen, welche zusammengeschnürt aufbewahrt werden.

**Spongiae marinae.****Meerschwämme.**

*Spongia officinalis* L. — Zoophyta.

**Stannum limatum.****Zinnfeile.**

Stannum raspatum. Limatura Stanni.

Reines Zinn werde mittelst einer etwas rauhen Feile zer kleinert.

**Stibio-Kali tartaricum.****Weinsteinsaures Antimonoxyd-Kali.**

Tartarus emeticus. Tartarus stibiatus. —

**Brechweinstein.**

Antimonoxyd, vier Unzen,  
 gepülverter gereinigter kalkfreier Weinstein, fünf  
 Unzen,  
 werden in einer Porzellanschale übergossen mit

**destillirtem Wasser**, einem Pfunde,  
und damit unter öfterem Umrühren und Ersetzung des verdampften Wassers einige Stunden oder so lange im Dampfbade erwärmt, bis eine herausgenommene Probe in fünfzehn Theilen kalten Wassers fast vollständig sich löst. Dann giesse man noch hinzu

**destillirtes Wasser**, drei Pfunde,  
und lasse eine Viertelstunde lang kochen. Die Flüssigkeit werde hierauf noch heiss filtrirt und zur Krystallisation gebracht. Die von den gebildeten Krystallen abgegossene Mutterlauge lasse man wieder eindampfen und krystallisiren, und diess so lange, als noch reine Krystalle erhalten werden. Diese werden mit ein wenig kaltem Wasser schnell abgewaschen, dann zwischen weissem Fliesspapier bei gewöhnlicher Temperatur getrocknet und, zu feinem Pulver zerrieben, in einem verschlossenen Glase aufbewahrt.

Ein sehr weisses, feines Pulver, welches sich in 15 Theilen kalten und in 2½ Theilen kochenden Wassers vollkommen klar auflöse.

## **Stibium chloratum liquidum.**

### **Flüssiges Chlorantimon.**

Liquor Stibii chlorati seu muriatici. Butyrum  
Antimonii.

**Feingepülvertes schwarzes Schwefelspiessglanz**, ein Pfund,  
werde in einem Glaskolben mit

**roher Salzsäure**, fünf Pfunden,  
übergossen und damit im Sandbade so lange erwärmt, bis sich kein Schwefelwasserstoffgas mehr entwickelt. Nach dem Erkalten und Absetzen werde die Auflösung durch unbenetztes Papier filtrirt und in einer mit Vorlage versehenen Retorte bis zum verlangten spezi-

fischen Gewichte eingedampft. Die erkaltete Flüssigkeit bewahre man in einem mit Glasstöpsel verschlossenen Glase auf.

Eine gelbliche, klare, dicke, sehr ätzende Flüssigkeit, von 1,340 — 1,350 spezifischem Gewichte, welche beim Vermischen mit Wasser einen starken, weissen Niederschlag geben muss.

## **Stibium oxydatum.**

### ***Antimonoxyd.***

**Flüssiges Chlorantimon**, vier Pfunde, werde unter Umrühren gegossen in

**Wasser**, sechsunddreissig Pfunde, oder soviel, als zur Zersetzung hinreichend ist. Der entstandene Niederschlag werde, nachdem die darüberstehende Flüssigkeit abgegossen ist, so lange mit Wasser ausgewaschen, bis dieses Lakmuspapier kaum mehr röthet, dann bringe man ihn noch feucht in eine Porzellanschale und rühre ihn darin mit destillirtem Wasser zu einem dünnen Brei an, dem man

**krystallisirtes kohlen-saures Natron**, zwei Unzen, oder soviel, dass dieses schwach vorherrsche, zusetze. Man digerire einige Zeit lang, dann werde der Niederschlag vollkommen ausgewaschen und getrocknet.

Ein weisses oder weissliches, leicht schmelzbares, in Wasser kaum, aber in Salzsäure vollkommen ohne Aufbrausen lösliches Pulver.

## **Stibium sulphuratum aurantiacum.**

### ***Goldschwefel.***

**Sulphur auratum Antimonii.**

**Käufliches krystallisirtes kohlen-saures Natron**, drei Pfunde, werde in einem eisernen Kessel aufgelöst in

**Wasser**, fünfzehn Pfunden.

Dann werden hinzugefügt:

**frischgebrannter Kalk**, ein Pfund,  
der mit

**Wasser**, drei Pfunden,  
zu einem Brei gelöscht worden ist,

**sehr fein gepülvertes schwarzes Schwefelspiessglanz**,  
zwei Pfunde,

**Schwefelblumen**, vier Unzen.

Man lasse unter bisweiliger Erneuerung des verdampften Wassers anderthalb Stunden oder so lange kochen, bis die graue Farbe des Schwefelspiessglanzes verschwunden ist, dann filtrire man. Der Rückstand werde noch einmal mit

**Wasser**, sechs Pfunden,  
aufgekocht, dann wieder auf das Filtrum gebracht und nach dem Ablaufen der Flüssigkeit mit heissem Wasser ausgewaschen. Die filtrirten und vereinigten Flüssigkeiten dampfe man zur Krystallisation ein. Die erhaltenen Krystalle werden, nachdem die Mutterlauge davon abgossen ist, mit ein wenig Wasser schnell abgewaschen und dann zwischen weissem Fliesspapier bei gewöhnlicher Temperatur getrocknet.

Von diesen Krystallen werde ein Pfund in fünf Pfunden **Wassers** aufgelöst. Der filtrirten Lösung setze man, nachdem sie noch mit fünfundzwanzig Pfunden **Wassers** verdünnt ist, unter Umrühren ein Gemisch von

**roher Schwefelsäure**, vier und einer halben Unze,

**Wasser**, acht Pfunden,

hinzu. Der entstandene Niederschlag werde, nachdem die darüberstehende Flüssigkeit davon abgossen ist, auf befeuchteter Leinwand gesammelt, dann zuerst mit gewöhnlichem, zuletzt mit destillirtem Wasser vollkommen ausgewaschen, hierauf zwischen Fliess-

papier gepresst und bei gelinder Wärme an einem dunklen Orte getrocknet. Man bewahre ihn, zerrieben, in einem verschlossenen Glase vor Lichteinfluss geschützt auf.

Ein sehr feines, fast geruchloses, in ätzender Kalilauge vollkommen lösliches Pulver, von gesättigt pomeranzengelber, ins Braunrothe ziehender Farbe.

### **Stibium sulphuratum nigrum.**

**Schwarzes Schwefel-Spiessglanz.**

*Antimonium crudum.* — *Rohes Schwefelantimon.*

Schwarzgraue, auf dem Bruche glänzende Stücke, von strahligem Gefüge, leicht schmelzbar und in erwärmter Salzsäure unter Entwicklung von Schwefelwasserstoffgas auflöslich.

Es sei frei von Arsenik, Blei und Kupfer.

### **Stibium sulphuratum rubeum.**

**Rothes Schwefel-Spiessglanz.**

*Kermes minerale.* — *Mineralkermes.*

**Käufliches krystallisirtes kohlen-saures Natron**, zwei Pfunde,

werde in einem eisernen Kessel aufgelöst in

**Wasser**, zwanzig Pfunden.

Nachdem die Flüssigkeit zum Kochen erhitzt ist, gebe man hinzu

**höchst fein gepulvertes schwarzes Schwefelspiessglanz**,

eine Unze,

und setze das Kochen zwei Stunden lang unter Umrühren und unter bisweiliger Ersetzung des verdunsteten Wassers fort. Die Flüssigkeit werde hierauf noch siedend heiss in ein Gefäss filtrirt, welches etwas heisses Wasser enthält.

Nach dem Erkalten werde der gebildete Niederschlag auf einem Filtrum gesammelt und mit destillirtem Wasser ausgewaschen, bis geröthetes Lakmuspapier nicht mehr verändert wird, dann werde er zwischen Filtrirpapier gepresst und an einem dunklen Orte bei gelinder Wärme getrocknet. Man bewahre ihn, zerrieben, in einem verschlossenen Glase vor Lichteinfluss geschützt auf.

Ein sehr zartes, geruchloses Pulver, von kastanienbrauner Farbe und mit eingemengten, unter dem Vergrößerungsglase sichtbaren Kryställchen.

## Stipites Dulcamarae.

### *Bittersüss-Stängel.*

*Solanum Dulcamara L. — Solanaceae.*

Die zwei- bis dreijährigen Stängel und Aeste von der Dicke eines Schreibfederkieses werden im Anfange des Frühlings vor der Entwicklung der Blätter, oder auch im Spätherbste nach dem Abfallen derselben eingesammelt. Sie sind nach dem Trocknen gefurcht und runzelig; die Oberhaut ist gelblich-grau, die darunter befindliche Rinde, sowie die Holzsubstanz gelblich-grün, der Kern weisslich, meistens eingeschrumpft, eine hohle Röhre bildend. Der Geruch ist schwach, der Geschmack anfangs bitter, dann anhaltend süß.

## Strychnina.

### *Strychnin.*

Strychninum.

**Krähenaugen**, zehn Pfunde, werden auf einem Schneidbrette grob zerschnitten, in einer Trockenstube mehrere Tage lang ausgetrocknet, wodurch sie ziemlich spröde werden, und dann in

einem passenden Mörser zu gröblichem Pulver zerkleinert. Man übergiesse dieses mit

**Weingeist von 0,900 spez. Gewichte**, fünfzehn Pfunden, und digerire in einer kupfernen Blase einen Tag lang, presse stark aus und wiederhole diese Extraktion mit der gleichen Menge Weingeist noch zweimal. Von den vereinigten weingeistigen Flüssigkeiten werde der Weingeist im Wasserbade abdestillirt, der Rückstand in einer Schale noch weiter bis auf etwa zehn Pfunde verdampft, und mit einer Auflösung von

**Bleizucker**, drei Unzen, oder so viel vermischt, bis kein Niederschlag mehr erfolgt. Die vom Niederschlage abfiltrirte Flüssigkeit werde bei gelinder Wärme auf die Hälfte verdunstet, dann mit

**gebrannter Magnesia**, drei Unzen, versetzt, womit man sie bei gewöhnlicher Temperatur unter öfterem Umschütteln acht Tage lang stehen lasse. Der auf einem Filter gesammelte und mit kaltem Wasser ausgewaschene Niederschlag werde getrocknet, zerrieben und dreimal mit

**rektifizirtem Weingeist**, je zwei Pfunden, in der Wärme ausgezogen. Die filtrirten Tinkturen werden in einer Retorte im Wasserbade bis auf etwa drei Unzen Rückstand destillirt, und das nach dem Erkalten ausgeschiedene und auf einem Filtrum gesammelte Strychnin so lange mit rektifizirtem Weingeist gewaschen, bis die Waschflüssigkeit von Salpetersäure nicht mehr roth gefärbt wird. Man trockne es zwischen Löschpapier und hebe es in einem verschlossenen Glase mit grösster Vorsicht auf.

Ein weisses oder weissliches krystallinisches Pulver, oder kleine glänzende Prismen von höchst bitterem Geschmacke, unlöslich in Aether und wasserfreiem Alkohol, kaum löslich in Wasser, löslich in heissem rektifizirtem Weingeiste zu einer alkalisch reagirenden Flüssigkeit. Es darf durch Salpetersäure nicht roth gefärbt werden und beim Verbrennen keinen Rückstand hinterlassen.

**Strychnina nitrica.****Salpetersaures Strychnin.****Strychninum nitricum.**

Ein Theil Strychnin werde mit 24 Theilen Wassers zusammengerieben und so lange mit verdünnter Salpetersäure tropfenweise versetzt, bis die anfangs milchige Flüssigkeit wasserklar geworden ist. Durch vorsichtiges Abdampfen im Wasserbade werde die Lösung zur Krystallisation gebracht. Die Kryställchen werden schnell abgewaschen, zwischen Fliesspapier gepresst, getrocknet und in einem verschlossenen Glase mit grösster Sorgfalt aufbewahrt.

Weisse, perlmutterglänzende Nadeln, luftbeständig, höchst bitter, beim Erhitzen schwach verpuffend, dann vollkommen verbrennend, in Wasser, ebenso in Weingeist zu einer neutralen Flüssigkeit löslich.

**Succinum.****Bernstein.**

Dieses Erdharz, wovon die kleinen und trüben Stücke, sowie auch die Drehspäne verwendet werden können, ist zitronengelb bis bräunlich-gelb, harzartig bis glasartig glänzend, durchscheinend oder durchsichtig. Beim Erhitzen schmilzt es leicht unter Verbreitung eines balsamischen Geruches.

**Succus Ebuli inspissatus.****Attichmus.****Roob Ebuli.**

Frische Attichbeeren werden mit etwa dem zehnten Theile Wassers übergossen und in einem blanken kupfernen oder zinnernen

Kessel bis zum Kochen erhitzt, in dieser Temperatur kurze Zeit bis zum Bersten der Beeren unter Umrühren erhalten, dann mit Hülfe der Presse ausgepresst. Der ausgepresste, durch Absetzen und Durchsiehen geklärte Saft werde mit

**weissem Zucker**, dem sechszehnten Gewichtstheile der verwendeten Beeren, versetzt und im Dampfbade unter beständigem Umrühren bis zur Honigdicke eingedampft.

Das Attichmus ist in bedeckten steinzeugenen oder porzellanenen Gefässen an einem trockenen kühlen Orte aufzubewahren.

Es sei rothbraun und von dem eigenthümlichen Geruche und Geschmache nach Attichbeeren, in Wasser trübe löslich.

## **Succus Juniperi inspissatus.**

**Wachholdermus.**

Roob Juniperi.

**Zerstossene Wachholderbeeren** werden mit der vierfachen Menge siedenden Wassers übergossen. Nach zwölfstündigem Stehen unter öfterem Umrühren presse man mittelst einer Presse gelinde aus. Die durch Absetzen und Koliren geklärte Flüssigkeit dampfe man im Dampfbade unter immerwährendem Umrühren bis zur Konsistenz eines dickeren Syrups ein. Bewahre es wie das Attichmus auf.

Es sei braun, von süßem Wachholdergeschmache, in Wasser trübe löslich, bei längerem Aufbewahren körnig werdend.

## **Succus Liquiritiae seu Glycyrrhizae crudus**

siehe

**Extractum Glycyrrhizae venale.**

**Succus Liquiritiae seu Glycyrrhizae  
depuratus**

siehe

**Extractum Glycyrrhizae venale depuratum.**

**Succus Sambuci inspissatus.**

**Hollundermus.**

Roob Sambuci.

Es werde aus **frischen Hollunderbeeren** wie **Roob Ebuli** bereitet.

Es sei violett-braun, von süß-säuerlichem Geschmacke, in Wasser trübe löslich.

**Sulphur auratum Antimonii**

siehe

**Stibium sulphuratum aurantiacum.**

**Sulphur depuratum.**

**Gereinigter Schwefel.**

**Flores Sulphuris loti. — Gewaschene Schwefelblumen.**

**Sublimirter Schwefel** werde zuerst mit wenig Wasser zu einem gleichartigen Brei angerührt, den man zuerst mit gewöhnlichem und zuletzt mit destillirtem Wasser vollkommen auswasche. Hierauf werde der Schwefel auf Leinwand gesammelt, getrocknet, zerrieben und durch ein feines Haarsieb geschlagen.

Er sei völlig frei von anhängender Säure und ganz trocken.

**Sulphur praecipitatum.****Niedergeschlagener Schwefel.****Lac Sulphuris. — Schwefelmilch.**

**Frischgebrannter Kalk**, ein Pfund,  
werde in einem eisernen Kessel übergossen mit  
**warmem Wasser**, sechs Pfunden.

Zur entstandenen Kalkmilch setze man hinzu  
**sublimirten Schwefel**, achtundzwanzig Unzen,

**Wasser**, vierundzwanzig Pfunde,

und lasse das Ganze unter Umrühren und bisweiliger Ersetzung des verdunsteten Wassers ungefähr eine Stunde oder so lange kochen, bis der Schwefel gelöst ist. Hierauf lasse man im bedeckten Kessel absetzen, ziehe die klar gewordene Lauge so gut als möglich vom Rückstande in eine verschliessbare Flasche ab und übergiesse denselben noch mit

**Wasser**, fünfzehn Pfunden.

Nach abermaligem Absetzen vereinige man die klar abgezogene Flüssigkeit mit der ersteren in einem geeigneten Präcipitationsgefässe und setze unter Umrühren

**reine Salzsäure**, ungefähr drei Pfunde,

welche vorher mit der gleichen Menge Wassers verdünnt worden, oder so viel hinzu, dass dadurch nicht ganz aller Schwefel niedergeschlagen werde, sondern die Flüssigkeit noch schwach alkalisch und gelblich bleibe. Nachdem diese vom Niederschlage abgossen, wasche man letzteren einige Male mit Wasser aus und übergiesse ihn dann mit einem Gemische von

**Salzsäure**, vier Unzen,

**Wasser**, vier Pfunden,

womit man ihn einige Stunden lang unter öfterem Umrühren stehen

lasse. Alsdann werde er zuerst mit gewöhnlichem und zuletzt mit destillirtem Wasser völlig ausgewaschen, auf Leinwand gesammelt, gepresst und an einem mässig warmen Orte getrocknet. Zerrieben, werde er in verschlossenen Gläsern aufbewahrt.

Ein sehr zartes, gelblich-weisses, geruchloses, beim Erhitzen völlig flüchtiges Pulver, welches nicht sauer reagire und völlig frei von Kalk und Metallen sei.

## Sulphur sublimatum.

### *Sublimirter Schwefel.*

Flores Sulphuris. — *Schwefelblumen.*

Sie seien frei von Arsenik und Selen.

## Syrupus Althaeae.

### *Eibischsyrup.*

**Geschnittene Eibischwurzel**, eine Unze,  
übergiesse man mit

**kaltem Wasser**, achtzehn Unzen,  
und lasse sie damit unter öfterem Umrühren zwei Stunden lang stehen; dann werde ohne zu pressen kolirt. In der Kolatur von fünfzehn Unzen löse man unter Kochen auf

**weissen Zucker**, zwei Pfunde,  
schäume ab und kolire nochmals.

Er sei klar, schleimig, deutlich nach Eibisch schmeckend.

## Syrupus Aurantiorum corticis.

### *Pomeranzenschalen-Syrup.*

**Gröblich gepülverte**, vom weissen Zellgewebe befreite  
**Pomeranzenschalen**, drei Unzen,

digerire man in einem verschlossenen Gefässe zwei Tage lang mit  
**weissem Wein**, drei Pfunden,  
dann presse man aus und filtrire. Im Filtrat löse man unter ge-  
lindem Kochen auf,  
**weissen Zucker**, vier und ein halbes Pfund,  
schäume ab und kolire.

Er sei klar, bräunlich-gelb, von angenehmem weinigem Geruche und Geschmacke.

## Syrupus Cerasorum.

*Kirschensyrup. Weichselsaft.*

**Frische reife Weichsel** (dunkelrothe saure Kirschen)  
zerquetsche man in einem steinernen Mörser mittelst hölzernen  
Pistilles und stelle sie in einem steinzeugenen Gefässe zwei oder  
drei Tage lang in gelinde Wärme, dann kolire und presse man  
aus. Den Saft lasse man während vierundzwanzig Stunden an einem  
kühlen Orte zur Klärung ruhig stehen, giesse ihn hierauf von dem  
Bodensatze klar ab, setze auf je ein Pfund desselben

**weissen Zucker**, zwei Pfunde,  
hinzu, koche auf, schäume ab und kolire.

Er sei klar, von intensiver blutrother Farbe.

## Syrupus Cinnamomi.

*Zimmtsyrup.*

Er werde aus gröblich gestossenem **Zimmt** wie **Syrupus**  
**Aurantiorum corticis** bereitet.

Er sei klar, röthlich-braun.

**Syrupus emulsivus.****Mandelsyrup.****Syrupus Amygdalarum.**

**Bittere Mandeln**, zwei Drachmen,  
**süsse Mandeln**, eine und eine halbe Unze,  
 befreie man von den Schalen und zerstosse sie unter allmähligem  
 Zusatz von

**Wasser**, eilf Unzen,  
 dann kolire man und presse aus. In so erhaltener Mandelmilch  
 löse man mit der Vorsicht, dass die Flüssigkeit nicht die Tem-  
 peratur von 50° übersteige, unter Umrühren auf

**weissen gepülverten Zucker**, zweiundzwanzig Unzen,  
 und kolire nochmals.

Er sei durchscheinend und mache, in Wasser gegossen, dieses stark milchig.

**Syrupus Ipecacuanhae.****Brechwurzel-Syrup.**

**Gröblich gepülverte Brechwurzel**, drei Drachmen,  
**Wasser**, zehn und eine halbe Unze,  
**höchstrectifizirter Weingeist**, zehn Drachmen,  
 werden vierundzwanzig Stunden lang digerirt; hierauf filtrire man  
 In eilf Unzen der filtrirten Flüssigkeit löse man  
**weissen Zucker**, ein und ein halbes Pfund,  
 unter einmaligem Aufkochen auf.

Er sei von gelblicher Farbe.

**Syrupus Mannae.****Mannasyrup.****Syrupus mannatus.**

**Ausgesuchte Manna**, drei Unzen,  
löse man auf in

**heissem Wasser**, zwölf Unzen.

Die durch ein dickes wollenes Tuch kolirte Lösung versetze man mit

**weissem Zucker**, einundzwanzig Unzen,  
koche auf und kolire wiederum.

Er sei klar und schwach gelblich.

**Syrupus Papaveris albi.****Weisser Mohnsyrup.**

Statt des Syrupus Diacodii.

**Grobgestossene, reife, von den Samen befreite Mohnköpfe**, drei Unzen,

übergiesse man mit so viel

**heissem destillirtem Wasser**,

dass die nach zweiständiger Digestion ausgepresste und dekantirte Flüssigkeit ein Pfund betrage. Dieselbe werde mit

**weissem Zucker**, zwei Pfunden,  
versetzt, aufgekocht, abgeschäumt und nochmals kolirt.

Er sei klar und gelblich gefärbt.

## Syrupus Papaveris Rhoeados.

### *Klatschrosen - Syrup.*

**Getrocknete zerschnittene Klatschrosen**, eine Unze,  
**Weinsteinsäure**, zehn Gran,  
 werden mit so viel heissem Wasser übergossen, dass die nach zwei-  
 stündiger Digestion kolirte Flüssigkeit ein Pfund betrage. Dieselbe  
 werde dann auf die bei **Syrupus Papaveris albi** angegebene  
 Weise zu Syrup gekocht.

Er sei klar und intensiv dunkelroth gefärbt.

## Syrupus Rhei.

### *Rhabarbersyruip.*

**Geschnittene Rhabarberwurzel**, eine Unze,  
 werde mit  
**Wasser**, vierzehn Unzen,  
 an einem mässig warmen Orte zwölf Stunden lang digerirt. In  
 der kolirten, ein Pfund betragenden Flüssigkeit löse man unter  
 Aufkochen

**weissen Zucker**, zwei Pfunde,  
 und kolire wiederum.

Es sei klar und braun-gelb.

## Syrupus Rubi Idaei.

### *Himbeerensyruip.*

Er werde aus den **frischen Himbeeren** wie **Syrupus Ce-  
 rasorum** bereitet.

Er sei roth und klar.

**Syrupus Sacchari.****Einfacher Zuckersyrup.**

Syrupus simplex.

**Sehr weissen Zucker**, vier Pfunde,  
löse man unter Aufkochen in

**Wasser**, zwei Pfunden,  
und kolire.

Fast wasserheller Syrup.

**Syrupus Sassaparillae compositus.****Zusammengesetzter Sassaparillsyrup.**

Extractum Sassaparillae compositum.

Roob antisyphiliticum L'affectedeur. Syrupus anti-  
syphiliticus.

**Sassaparillwurzel**, neun Unzen,

**Guajakholz**,

**Chinawurzel**,

**Sassafrasholz**, je sechs Unzen,

**Königs-Chinarinde**, drei Unzen,

zerschneide und mazerire man 48 Stunden lang in

**Wasser**, zwölf Pfunden,

dann koche man bis auf vier Pfunde Flüssigkeit ein, kolire noch  
heiss und presse stark aus. Der Rückstand werde noch einmal mit  
der nämlichen Menge Wassers ausgekocht. Die vereinigten Ab-  
kochungen werden mit

**Zucker**, zwanzig Unzen,

und mit einem kolirten Aufgusse aus

**Anis**, vier Skrupel, und  
**Wasser**, vier Unzen,  
 vermischt und zur Konsistenz eines dicken Syrups abgedampft.

Bräunliche, zähe, trübe, aromatisch riechende Flüssigkeit, von anfangs süßem und  
 später im Schlunde kratzendem Geschmache.

## Syrupus Sennae mannatus.

*Sennesblätter-Syrup mit Manna.*

Syrupus Mannae compositus.

**Geschnittene Sennesblätter**, vier Unzen,  
**gestossener Fenchel**, eine halbe Unze,  
 werden mit

**kochendem Wasser**, zwei Pfunden,  
 übergossen und damit in einem bedeckten Gefässe einige Stunden  
 lang digerirt. In achtzehn Unzen der ausgepressten und kolirten  
 Flüssigkeit löse man unter einmaligem Aufkochen

**weissen Zucker**, zwei Pfunde,  
**Manna**, ein halbes Pfund,  
 und kolire wiederum.

Er sei braun.

## Syrupus Succı Citri.

*Zitronensaft-Syrup.*

Syrupus Acetosıtatis Citri.

**Frisch ausgepressten Zitronensaft**, durch **Koliren** und  
**Sedimentiren** geklärt, ein Pfund,  
 versetze man mit

**weissem Zucker**, anderthalb Pfund,  
 koche auf und kolire.

Er sei von gelblicher Farbe und fast klar.