

Apothekernahme Squilla siccata.

Getrocknete Meerzwiebel.

Man reinige die frischen Meerzwiebeln von ihrer Rinde, und wickle eine jede in ordentlichem Brodteich aber nicht allzubünne ein, lasse sie hernach im Backofen backen; alsdenn nehme man sie aus dem gebackenen Teich wieder heraus, trenne ihre Schuppen mit einem hölzernen Messer von einander und trockne sie an einem schattichten Ort.

Apothekernahme Succinum præparatum.

Zubereiteter Bernstein.

Wird wie die Krebssteine zubereitet.

S u c c i.

S ä f t e.

Anmerkungen.

Da der Apotheker zur Verfertigung verschiedener Arzeneyen z. E. der Drobs, Syrupe u. dgl. Pflanzensäfte braucht und die Pflanzensäfte auch vom Arzt verordnet werden: so verdienet ihre Zubereitung einige Anmerkungen.

1) Wenn die Pflanzen von Natur trocken sind, und also beym Auspressen fast keinen Saft geben würden, z. E. Salbey, Thimian, Tausendgüldenkraut, Queckenwürzel: oder wenn sie zwar viel Saft haben, der aber leimicht ist und nicht gut herausgeht z. E. Wegwartwurzeln, so muß man ihnen etwas Wasser zusehen und sie eine Nacht durch zerquetscht stehen lassen.

2) Alle Pflanzen, die einige Tage gequetscht stehen geblieben, geben mehr Saft; bey geruchreichen Pflanzen darf man aber diesen Handgriff nicht anwenden:

Ec 3

wen:

wenden, sondern sie müssen sogleich nach dem Zerquetschen ausgepresst werden.

3. Wurzeln und einige Früchte z. E. Aepfel, Birnen müssen vor dem Zerquetschen zerschnitten und auf dem Reibeisen zerrieben werden.

4) Saure Säfte dürfen nur drey bis vier Tage ruhig stehen, so fallen die trüben Theile zu Boden und man muß sie hernach durch Löschpapier filtriren.

5) Pflanzensäfte, die weniger schleimichte Theile haben, dürfen nach dem Auspressen nur durch ein wollenes Tuch geseiht werden.

6) Oft müssen die Säfte abgekläret werden: bey einigen geschieht diese Abklärung sehr gut durch Erwärmung. Man gießt den Saft in eine Flasche deren Deckung mit Leder verbunden ist, diese taucht man, nachdem sie vorher erwärmt worden, in kochendes Wasser ein und wiederholt dies so oft, bis der Saft recht warm, und die unauslöschlichen Theile geronnen und klumpicht geworden sind; alsdenn läßt man ihn erkalten und seihet ihn durch. Dies Verfahren kan man bey allen Pflanzensäften anwenden, die sich nicht auf die Art Anm. 4. abklären wollen. Die Abklärung durch Erweiß ist schädlich, denn oft nimmt sie auch die nützlichen ölichten harzichten Theile mit sich.

7. Damit die Säfte der Früchte sich desto besser halten: so ist es rathsam, sie ehe die Früchte noch völlig reif sind, auszupressen.

8) Zur Aufbewahrung der Pflanzensäfte ist der Ueberguß mit Provenzeröl besser als mit Mandelöl, das leicht ranzigt wird.

Apothekernahme Succus aurantiorum.

Pommeranzensaft.

Man zerstoße die frischen gelben geschälten Pommeranzenschalen mit einer hölzernen Reule in einem

einem feinem Mörsel, und lasse sie einige Tage zerquetscht im Keller stehen, alsdenn presse man den Saft aus; der Saft muß wieder einige Tage im Keller stehen, damit sich die Unreinigkeiten zu Boden setzen, hernach fülle man den Saft in eine Flasche mit einem engen Hals, gieße etwas gutes Baumöl auf dem Saft, binde das Glas mit einer Blase zu und hebe es an einem kühlen Ort auf.

Apothekernahme Succus berberum.

Berberisast.

Wird wie der Pommeranzensaft aus Berberisbeeren gepreßt.

Apothekernahme Succus citri.

Citronensaft.

Wird wie der Pommeranzensaft zubereitet. Man erhält ihn auch schon ausgepreßt aus Italien.

Succi plantarum inspissati.

Eingedickte Pflanzensäfte.

Apothekernahme Succus inspissatus herbæ aconiti
oder **Extractum aconiti.**

Eingedickter Eisenhutsaft, Eisenhutextract.

Man nehme Eisenhutblätter, ehe die Pflanze noch blüht, eine beliebige Menge, stampfe sie noch ganz frisch in einem hölzernen oder marmornen Mörsel, alsdenn bringe man die zu einem Brei zerstoßenen Blätter in einen Sack von Hanftuch oder in einen Haarsack, lege ihn in die Presse und presse alles aus, was sich nur auspressen läßt; denn vermuthlich hat der zuletzt ausgepreßte Saft die besten

Ec 4

besten Heilkräfte; man muß also die Lage des Sacks in der Presse oft verändern, damit jeder Theil des Krauts auch die äußerste Gewalt erfahre und man muß so lange pressen, bis die Tropfen äußerst langsam kommen und die Masse, wenn sie aus dem Sack genommen wird, durch und durch trocken erscheint. Hierauf nimmt man den ausgepressten Saft ungeläutert und mit samt seinem Bodensatz und thut ihn alsobald in eine flache irdene glasierte Pfanne. Hat man zu viel Saft oder ist die Pfanne zu klein, so kan man, so bald man eine hinreichende Menge Saft, um den Tiegel anfüllen zu können, durch das Pressen erhalten hat, zur Abdampfung schreiten und nach und nach immer mehr zugießen, bis aller Saft hinein ist; denn der ausgepresste Saft darf nicht lange stehen, sondern muß fast gleich von der Presse weg eingedickt werden. Die Pfanne wird alsdenn über eine Kohlpfanne mit glühenden Holz Kohlen gesetzt und der Saft wird unter beständigem Umrühren bis zur Honigdicke eingekocht. Ehe der Saft noch recht heiß wird, läuft er in grüne Klumpen zusammen, die in einer bräunlichen Feuchtigkeit schwimmen, so bald dies geschieht, muß man anfangen die Feuchtigkeit oft mit einem hölzernen Stab umzurühren, und immer genau eine solche Hitze geben, damit die Klumpen in die Höhe gehen, ohne daß die Masse übersteigt oder aufsiebet, und so fährt man fort, bis die innere Bewegung, weil die Masse mehr Konsistenz bekommen hat, aufhört, nun muß man aber die Masse beständig von dem Boden aufrühren. Der rechte Grad der Wärme ist jetzt, wenn die Materie dampft ohne Blasen zu werfen oder zu sausen, und so fährt man mit dem Umrühren und Eindicken fort, bis man von der in gleicher Dicke in der

der immer über dem Feuer bleibenden Pfanne ver-
breiteten Masse, mit einem Löffel einen Theil der
Materie vom Boden des Geschirrs wegnehmen
kan, ohne daß der Rest alsobald wieder zusam-
men läuft und den leeren Platz des Bodens wie-
der überzieht.

**Apothekernahme Succus inspissatus herbæ bella-
donnæ oder Extractum belladonnæ.**

**Eingedickter Belladonnensaft, Bella-
donnenertract.**

Er wird wie der eingedickte Eisenhutertract zu-
bereitet.

**Apothekernahme Succus inspissatus cicutæ,
Extractum cicutæ.**

**Eingedickter Schierlingsaft, Schier-
lingsertract.**

Wird aus dem Schierling wie der eingedickte Ei-
senhutertract zubereitet, man kan jeden frischen
Theil der Pflanze mit zum Auspressen des Safts
nehmen, nur die Wurzel nicht.

**Apothekernahme Succus inspissatus fumariz,
oder Extractum fumariz.**

Eingedickter Erdrauchsaft, Erdrauchertract.

Er wird wie der eingedickte Schierlingsaft zu-
bereitet.

**Apothekernahme Succus inspissatus herbæ hyo-
sciami, oder Extractum hyosciami.**

**Eingedickter Bilsenkrautsaft, Bilsens-
krautertract.**

Wird wie eingedickter Eisenhutertract zubereitet.

Ec 5

Apoz

Apothekernahme Succus inspissatus herbe stramonii oder datura, Extractum stramonii.

Wingedickter Stechapfelkrautsaft, Stechapfel-extract.

Er wird wie die obigen verfertiget.

Apothekernahme Sulphur auratum antimonii.

Spießglanggoldschwefel.

Man löse gereinigtes Pflanzenalkali funfzehn Unzen in

kochendem Brunnenwasser drey Maas auf, alsdenn lösche man in einem schicklichen eisernen Gefäße

frischen ungelöschten Kalk zwanzig Unzen, mit

frischen Brunnenwasser drey Maas, indem man das Brunnenwasser nach und nach auf den Kalk gießt, und wenn der Kalk am stärksten erhitzt ist, so gieße man die obige alkalische Auflösung hinzu, rühre alles unter einander und lasse es hernach eine Nacht ruhig stehen, damit sich der Kalkschleim setze, alsdenn gieße man die darüberstehende helle Lauge ab; und übergieße den Kalkschleim noch mit etwas warmen Wasser, rühre ihn sehr um, lasse den Kalk sich wieder setzen, und gieße hernach die helle Lauge zu der erzstern. Nun vermische man mit

ganz fein durchgebeutelten Spießglang zwey Unzen,

ganz fein gepulverten Schwefel drey Unzen

und koche diese Mischung in einer reinen eisernen Pfanne mit zwey Maas von obgedachter kaustischen Lauge, so lange bis ohngefähr Ein Maßel davon verdicht ist; alsdenn nehme man das Gefäß

Fäß vom Feuer, lasse das noch dabey befindliche pulverichte Wasser sich setzen und gieße diese Spießglanzschwefellauge durch ein Filtrum von Löschpapier. Auf das abgesetzte pulverichte Wesen gieße man noch einmal zwey Maas von der kaustischen Lauge, koche es nochmals damit aus und filtrire sodenn diese zweyte Spießglanzschwefellauge wieder durch Löschpapier und gieße sie zu der ersten; denn wenn der Goldschwefel gut gerathen soll, so müssen alle auflöbliche Theile des schwefelichten Spießglanzpulvers in der kaustischen Lauge aufgelöst seyn. Hierauf verdünne man die sämtliche Spießglanzschwefellauge mit wenigstens drey Maas Wasser und tropfe nach und nach so lange von folgender verdünnten Vitriolsäure hinein,

Man nehme Brunnenwasser sechs Unzen,
Englisches Vitriolöl Eine Unze,
und mische sie mit der bekannten Vorsicht zusammen, bis sich aller Goldschwefel aus der Lauge niedergeschlagen hat, alsdenn gieße man die Lauge ab und gieße so lange und so oft frisches Wasser auf den niedergeschlagenen Goldschwefel, bis er alles salzichte und allen übeln Geruch verlohren hat; hernach gieße man den Goldschwefel auf ein Filtrum, lasse die übrige Feuchtigkeit vollständig ablaufen und trockne den Goldschwefel, der an Farbe dem zeither gewöhnlichen Goldschwefel von der dritten Niederschlagung gleich seyn muß, bey mäßiger Wärme ab.

Apothekernahme Sulphur auratum saponatum.

Seife aus Spießglanzgoldschwefel.

Man nehme Spießglanzschwefellauge (siehe Sulphur auratum antimonii) Ein Pfund,

thue

thue dargu
frisch ausgepresstes Mandelöl drey
Unzen,
koche es in einem irdenen oder eisernen Gefäß
und tropfe während des Kochens nach und nach
so lange kauftische Lauge hinein, bis die Masse die
Konsistenz einer Seife erhalten hat.

Apothekernahme Suppositoria.

Stuhlzäpfchen.

Man nehme Kochsalz Eine Unze,
geschabte Alkautseife zwey Unzen,
eingedickten Honig so viel als nöthig
um Stuhlzäpfchen daraus machen zu können, die
man klein und groß formt und beym Gebrauch
erst mit Vermuthöl übersfreicht.

**Apothekernahme Syrupus aceti oder
Oxylaccharum.**

Wigisyrup.

Man nehme Weinessig zwey Pfund,
weißen Hutzucker viertelhalb Pfund,
koche sie in einem gläsernen Gefäß, vermittelst des
Wasserbades zum Syrup.

Apothekernahme Syrupus allii.

Knoblauchsyrup.

Man nehme dünnzerschnittenen Knoblauch ein halz
bes Pfund,

kochendes Brunnentwasser Ein Pfund,
lasse sie in einem wohl verschlossenen irdenen Ge-
fäß zwölf Stunden maceriren, alsdenn seihe man
die Flüssigkeit durch und lasse

in Stücken geschlagenen weißen Hutzucker zehn Unzen

bars

darinn zergehen, daß die Flüssigkeit die Konsistenz eines Syrups erhalte.

Apothekernahme Syrupus althææ.

Eibischsyrop.

Man nehme abgeschälte Eibischwurzeln ein halbes Pfund,

schneide sie klar, übergieße sie mit Brunnenwasser sechs Pfund,

und koche sie so lange bis ohngefähr die Hälfte Wasser weggedampft ist, alsdenn drücke man alles durch Leinwand, laß es eine Nacht über stehen, damit es sich setze, alsdenn gieße man die klare Flüssigkeit ab, vermische sie mit

geläuterten Honig drey Pfund, und koche sie bis zur Syrupskonsistenz ein.

Apothekernahme Syrupus amygdalinus oder emulsiuus.

Mandelsyrop, Orgeade.

Man nehme Süßmandeln neun Unzen,

bittere Mandeln Eine Unze,

stoße sie in einem steinernen Mörsel mit einer hölzernen Keule anderthalb Stunden und gieße während des Stoßens,

Brunnenwasser zwölf Unzen

hinzu, alsdenn thue man die Masse in einen leinwandnen Sack und presse sie aus und lasse in der ausgepreßten Feuchtigkeit unter beständigem Umrühren

in Stücken geschlagenen weißen Zucker Ein Pfund

zergehen.

Apo:

**Apothekernahme Syrupus e chamomilla, und
Kamillenblumensyrup.**

Man nehme frische Kamillenblumen,
kochend heißes Brunnentwasser von
jedem ein halbes Pfund,
lasse diesen Aufguß in einem wohlzugestopften Ge-
faß zwölf Stunden im Wasserbad stehen, drücke
hernach die Feuchtigkeits aus und gieße sie wieder
auf eben so viel Kamillenblumen und verführe
wie vorher und lasse sich alles abklären; alsdenn
thue in Stücken geschlagenen weißen Zu-
cker zehn Unzen
hinzu und lasse sie darinnen zergehen.

**Apothekernahme Syrupus communis oder simplex,
Einfacher Syrup.**

Man nehme feinen weißen Zucker,
Brunnenwasser von jedem Ein Pfund,
koche es bis zur Konsistenz eines Syrups.

**Apothekernahme Syrupus corticum aurantium,
Pommeranzenschalen syrup.**

Man nehme das Gelbe von Pommeranzenschaa-
len ein halbes Pfund,
kochendes Brunnentwasser drey Pfund,
lasse sie eine Nacht über in einem wohl verschlosse-
nen Gefäß stehen, denn seihe das Wasser durch
und thue hinzu in Stücken geschlagenen weißen Zu-
cker zwey Pfund.

**Apothekernahme Syrupus diacodii oder e meconio,
Weißer Mohnsyrup.**

Man nehme unreife von ihrem Saamen gereinigte
und leicht getrocknete Mohn-
köpfe zwölf Unzen, lasse

lasse sie zwölf Stunden in einem wohl verschlossenen Gefäß mit

Brunnenwasser vier Pfund stehen, alsdenn koche es noch ein wenig ein und drücke die Feuchtigkeit aus und mische noch hinzu in Stücken geschlagenen weißen Zucker Ein Pfund.

Apothekernahme Syrupus erysimi.

Wegensfsyrup.

Man nehme frische Wegensblätter eine beliebige Menge, zerquetsche sie und presse allen Saft heraus, alsdenn nehme man auf drey Theile Saft, zwey Theile geläuterten Honig, und lasse ihn bey einem gelinden Feuer unter beständigem Umrühren bis zur Konsistenz eines Syrops einkochen.

Apothekernahme Syrupus fragorum.

Erdbeersyrup.

Man nehme reife, durchaus rothe Erdbeere, die in trockner warmer Bitterung gesammelt und wohl gereinigt worden, presse sie durch ein Haarsieb und thue den Saft in eine Schüssel. Als denn wiegt man den Saft ab (man kan erst die Beere im Ganzen und hernach die beym Auspressen zurückgebliebene Masse wiegen: so findet man im Abgang des Gewichts bey der Masse das Gewicht des Saftes) und nimmt eben so viel von dem feinsten wohl geriebenen und durchgeseibten Zucker, thut den Saft in eine porzellane Schüssel und mischt alle halbe Viertelstunden mit einem Löffel etwas von dem Zucker unter dem Saft und rührt solchen ohne nachzulassen, nicht zu geschwind, aber ja in einem weg, mit einer beständigen Hand und immer mit einerley Geschwindigkeit

fort

keit um. Den Zucker muß man so einthellen, daß man zwey Stunden lang immer frischen zuzuschütten übrig behält, und das Umrühren muß an die drey Stunden fortgesetzt werden, bis der Saft dick wird. Alsdenn füllt man ihn in kleine Gläser oben mit einer weiten Mündung und verwahrt ihn an einem kühlen Ort.

Apothekernahme Syrupus hyssopi.

Isopsyrup.

Er wird wie der Wegenssyrup verfertigt.

Apothekernahme Syrupus nicotianæ.

Tobaksyrup.

Man nehme trockne Tobaksblätter Ein Loth, schneide sie klein und koche sie Eine Stunde mit gemeinem Wasser sechs Unzen, alsdenn schütte man die abgekochte Feuchtigkeit weg und nehme die ausgekochten Blätter und

klein geschnittenes Süßholz zwey Loth,

kochend heißes Brunnenwasser zwölf

Unzen,

koche dieses von neuem in einem offenen Gefäß und drücke die Feuchtigkeit aus, zu dieser ausgekochten Feuchtigkeit mische man

geläuterten Honig acht Unzen,

und koche es bis zur gehörigen Konsistenz.

Apothekernahme Syrupus papaveris rheados.

Klatschdrosensyrup.

Man nehme frische Klatschdrosenblätter anderthalb Pfund,

kochendes Brunnenwasser drey Pfund,

lasse es eine Nacht zusammen maceriren, setze es hernach über gelindes Feuer, daß es sich wieder

es

erwärme und rühre es wohl um; alsdenn drücke
man die Feuchtigkeit aus, laß es, damit sich die
gröbern Theile wieder setzen noch eine Nacht ste-
hen, alsdenn giesse man die Feuchtigkeit ab und
löse weißen gepulverten Kandiszucker drey
Pfund

darinnen auf.

Apothekernahme Syrupus raphani.

Meerrettigsyrup.

Man nehme frisch ausgepreßten und durch das
Stillstehen gereinigten Meerrettig-
saft Ein Pfund.

und lasse ohne Hitze darinnen zergehen
feinen weißen in Stücken geschlagenen
Zucker Ein Pfund.

Apothekernahme Syrupus rhabarbari.

Rhabarbersyrup.

Man nehme wässerichte Rhabarbertinctur acht
Unzen,

in Stücken geschlagenen weißen Zu-
cker sechzehn Unzen,

mische es zusammen und lasse den Zucker darin-
nen zergehen.

Apothekernahme Syrupus ribesiorum rubrorum.

Johannisbeerensyrup.

Er wird wie der Erdbeerensyrup zubereitet.

Apothekernahme Syrupus rubi idæi.

Simbeerensyrup.

Er wird wie der Erdbeerensyrup verfertigt.

D d

Apqz

Apothekernahme Syrupus rubi nigri.
Brombeersyrup.

Wird auch wie der Erdbeersyrup zubereitet.

Apothekernahme Syrupus violarum.
Veilchensyrup.

Man nehme recht dunkelblaue, wohlriechende, von
ihrem grünen Kelch sorgfältig gerei-
nigte und mit kaltem Wasser abge-
waschene, frische Veilchenblätter
Ein Pfund,

thue sie in eine reine porcellanene Schaaale und
übergieße sie mit

kochendem abgezogenen Wasser an-
derthalb Pfund,

lasse sie eine Nacht in der Porcellanschaaale, die
aber zugedeckt werden muß, stehen und drücke sie
hernach mit den Händen durch seine weiße Leines-
wand, giesse die Flüssigkeit wieder über

frische gereinigte Veilchenblätter ein
halbes Pfund,

lasse sie eine Nacht in der Porcellanschaaale stehen;
alsdenn seihe man den Saft durch und vermische
ihn mit

in Stücken zerschlagenen feinen Zuck-
er Ein Pfund,

man zerdrücke nach einiger Zeit den Zucker und
rühre alles bis zur völligen Auflösung um und he-
be ihn in einem wohl verschlossenen Porcellangerä-
ße auf. *)

Apos

*) Dieser blaue Syrup schließt etwas ins rothe,
will man ihn aber recht blau haben, so ist's am
besten dem ausgebrückten Weissensaft so viel als
kaltsche Lange zuzutropfen, daß die darinn ents

Apothekernahme Syrupus Zingiberis.

Ingwersyrup.

Man nehme klein zerschnittenen und zerstoßenen
Ingwer drey Unzen,
kochend heißes Brunnenwasser drey
Pfund,

lasse dieses in einem wohl zugedeckten Gefäße die
Nacht über stehen, denn kochte man es ein wenig auf,
seihe es durch und lasse man es sich setzen, gieße
hernach die klare Flüssigkeit ab und lasse
weißen in Stücken zer Schlagenen Zuck-
er vier Pfund

darinnen zergehen.

Apothekernahme Tartarus emeticus.

Brechweinstein.

Man nehme Spießglanglas Eine Unze,
reibe es zu einem höchst feinen Pulver und vermische es mit

pulverisirten Weinsteinkrystallen zwey
Unzen,

bringe dies Pulver in einen irdenen Topf und
übergieße es mit

abgezogenen Brunnenwasser zwey
Pfund,

kochte es unter stetem Umrühren bey einem mäßi-
gen Feuer und gieße so bald alienfalls ein Drit-
theil oder die Hälfte Wasser durch das Kochen ver-
dünset, immer wieder so viel Wasser hinzu, daß
die verdünsete Quantität wieder ersetzt werde;

D d 2

dies

haltene Säure gesättiget werde. Vielleicht wäre
es besser, wenn man sich statt des Weilschen
safts um die Eigenschaft der Salze zu unter-
suchen, des Saftes der Frauenhyacinthe bediente.

dies Kochen muß man wenigstens zehn Stunden lang anhaltend fortsetzen. Hierauf seihe man den Absud durch, spühle aber sorgfältig alles aus dem Topf auf das Filtrum, gieße noch etwas heißes Wasser hinzu; alsdenn lasse man die sämtliche durchgeseihete Salzlauge bis zur vollkommenen staubichten Trockne in einem irdenen Gefäß über gelindem Feuer abdünsten und hebe das erhaltene Pulver auf.

Apothekernahme Tartarus martialis oder chalybeatus.

Eisenweinstein.

Man nehme gepulverte Weinsteinkrystallen zwölf Unzen,

reine gepulverte Eisenseile drey Unzen,
thue sie in eine eiserne Pfanne und gieße hinzu
Brunnenwasser zwölf Pfund,

koche sie bis auf den vierten Theil ein, alsdenn seihe die übergebliebene Flüssigkeit durch Löschpapier und setze sie zur Krystallisation an einem trocknen Ort. Die erhaltenen Krystallen lasse man recht abtrocknen und hebe sie in einem verschlossenen Glas auf.

Apothekernahme Tartarus tartarizatus oder solubilis.

Tartarisirter Weinstein, Auflösllicher Weinstein.

Man nehme gereinigtes Pflanzenalkali Ein Pfund, löse es in

kochendem Brunnenwasser zwölf Pfund,
auf, und schütte nach und nach löffelweis
pulverisirte Weinsteinkrystallen
hinzu, bis kein Aufbrausen mehr erfolgt; (man
braucht

braucht zu dieser Sättigung insgemein drittehalb Pfund Weinsteinkrystallen.) Hierauf seihe man die Feuchtigkeit noch heiß durch und dampfe sie in einem wohlverzinnnten Kessel bis zur Trockensheit ab, man muß sie aber, wenn sie am Ende der Abdampfung klümpicht wird, mit einem hölzernen Stab umrühren. Das erhaltene Pulver kan man vollends auf Löschpapier abtrocknen lassen.

Apothekernahme Theriaca.

Theriac.

Man nehme gepülverte runde Osterluzeywurzel,
 — — Mantwurzel,
 — — gute Myrrhen,
 Wacholdermus von jedem zweyllnzen,
 Weißen Mooshsrup,
 Pommeranzenschaalessyrup von jedem acht Unzen.

Man mische alles wohl unter einander und hebe es in einer wohl verschlossenen steinernen Büchse auf.

Tinctura.

Tincturen.

Hier können die Anmerkungen bey den Essenzen nachgesehen werden.

Apothekernahme Tinctura antimonii acris.

Scharfe Spießglantzinktur.

Man nehme wohl gereinigten zerstoßenen eisenhaften Spießglanzkönig dreyllnzen, bringe ihn in einen starken ziemlich weiten und großen Schmelztiegel, setze diesen ins Feuer und
 D d 3 las