

# Dritter Abschnitt.

## Formeln

oder

## Vorschriften,

die erst auf Verlangen des Arztes  
zubereitet werden.

Trinitatis

1570

1570

Trinitatis

Trinitatis 1570

**Apothekernahme Acetum camphoratum.**

**Kampheressig.**

Man nehme Kampher Eine Quente, reibe ihn mit  
Tragantischleim Ein Loth,  
bis er völlig aufgelöst worden, alsdenn mische  
man unter beständigem Reiben hinzu  
guten Weinessig zehn Unzen.

**Apothekernahme Aqua florum cassiae vinosa.**

**Geistiges Zimmtelschwasser.**

Man nehme abgezogenes Zimmtelschwasser zwey  
Theile,  
gereinigten Weingeist Ein Theil,  
mische sie zusammen.

**Apothekernahme Aqua nephritica.**

**Nierenwasser.**

Man nehme mineralisches Alkali zwey Quenten,  
Kalkwasser zwey Pfund,  
mische es unter einander.

**Apothekernahme Aqua ophthalmica.**

**Augenwasser.**

Man nehme gepulverten Maun Einen Scrupel,  
reibe ihn mit dem Gelben von Einem Ey und mische  
sie nach und nach hinzu  
Rosenwasser acht Unzen.

Apo

**Apothekernahme Aqua ophthalmica saturnina.**  
**Bleyhaltiges Augenwasser.**

Man löse Bleyzucker,  
 Salmiak von jedem vier Gran, in  
 Rosenwasser sechs Unzen auf.

**Apothekernahme Aqua picea.**

**Theerwasser.**

Man nehme Theer zwey Pfund,  
 Brunnenwasser acht Pfund,  
 bringe es in ein hölzernes Gefäß und rühre es  
 mit einem hölzernen Spatel fleißig um, hernach  
 lasse man es zwölf Stunden in der Ruhe stehen,  
 damit sich der Theer setze, und gieße alsdenn das  
 Wasser ab.

**Apothekernahme Aqua styptica.**

**Blutstillendes Wasser.**

Man nehme gepulverten Alaun,  
 — — blauen Vitriol von jedem  
 drey Unzen,  
 koche es bis diese Salze aufgelöst werden in  
 Brunnenwasser zwey Pfund  
 seihe es durch und tropfe darzu  
 Vitriolöl zwey Quenten.

**Apothekernahme Aqua vegetabili - mineralis.**

**Bleywasser.**

Man nehme abgezogenes Brunnenwasser Ein  
 Pfund,  
 höchstgereinigten Weingeist Ein Loth,  
 Silberglätte zwey Quenten,  
 mische es in einem gläsernen Gefäß unter einander.  
 Apo:

**Apothekernahme Balsamum ophthalmicum**  
**St. Yveanum.**

**Ves Augenbalsam.**

Man nehme frische ungesalzene Butter Eine  
 Quente,  
 weißes Wachs eine halbe Quente,  
 lasse sie bey schwachem Feuer mit einander schmel-  
 zen und mische, wenn sie etwas erkaltet,  
 fein gepulverten rothen Quecksilbers  
 Niederschlag funfzehn Gran,  
 Zinkblumen sechs Gran

darunter.

**Apothekernahme Cataplasma aromaticum.**

**Gewürzhafter Breyumschlag.**

Man nehme lange Osterluzey,  
 Lorbeeren von jedem acht Loth,  
 Fenchel sechs Loth,  
 Krauseminzblätter eben so viel,  
 Nelkenpfeffer,  
 Myrthe von jedem vier Loth,  
 mache alles zu Pulver und mache sie mit  
 Honig drey Pfund  
 zum Breyumschlag.

**Apothekernahme Cataplasma emolliens.**

**Erweichender Breyumschlag.**

Man koche das Weiche vom Brod sechzehn Loth,  
 gelind mit

Baumöl Einer Unze,  
 Rühmild sechs Unzen,  
 zur rechten Konsistenz.

Apo

## Apothekernahme Cataplasma suppurans.

## Schwärender Breymischlag.

Man mische erweichenden Umschlag zehn Unzen,  
 rohe zum Brei gequetschte Zwiebeln  
 und drey Loth,  
 gelbe Basilicnsalbe zwey Loth,  
 unter einander.

## Decocta.

## Absude, Decocte.

## Anmerkungen.

1) Man muß erst die harten und trocknen Substanzen z. E. Hirschhorn, Hölzer und holzichte Wurzeln kochen, hierauf die weniger harten Wurzeln, Stengel, Rinden, denn die Kräuter die keinen Geruch haben, die Früchte und die nicht riechende Sachen hinzuthun; alles nach den in den Anmerkungen über die Spezies gegebenen Regeln zerstoßen und gequetscht. Diejenigen Blumen, Kräuter und Saamen, die sehr geruchreich sind, werden zuletzt hineingethan und nur insudirt, indem mit ihrem Zusatz sogleich der Absud vom Feuer entfernt wird.

2) Schleimichte Wurzeln z. E. Altheewurzel und Zucker z. E. Manna, Honig, müssen, weil sie wegen ihres Schleims die Einwirkung des Wassers auf die andern Spezies schwächen, auch zuletzt hinzugegan werden.

3) Werden Salze hinzugegan, so müssen alle metallene Gefäße vermieden werden.

4) Haselwurzel die sonst Brechen macht, verliert durch langes Kochen diese Kraft; die Eßholzwurzel wird durch langes Kochen bitter; die Eennesblätter werden durch langes Kochen ekelhaft, schleimicht und