

Die Krähenaugen enthalten wie die Igatiushohnen, Strychnin und Brucin; sie sind bei längerer Einwässerung gährungsfähig, ihr Alkaloidgehalt beträgt 0,5—0,8%; um sie zu pulvern ist es am gerathensten, sie durch Wasserdämpfe aufzuweichen, hierauf grob zu zerkleinern; sie sodann stark auszutrocknen und endlich zu Pulver zu reiben.

Olea, Oele.

Die Oele, die man als in Wasser un- oder schwer lösliche, in Aether leicht lösliche, unter gewissen Verhältnissen mit leuchtender Flamme brennende Flüssigkeiten auffasst und definirt, zerfallen vorzüglich in zwei grosse Gruppen; in die fetten und flüchtigen Oele, deren beiderseitige Charakteristik theils im allgemeinen Theile, theils bei speciellen Anlässen mehrseitig angedeutet und besprochen wurde. Die fetten Oele, sämmtlich verseifbar (durch Schütteln mit Schwefelsäure, Waschen mit Wasser, oder durch Chromsäure und Salzsäure, schliesslich durch Heissfiltriren raffinirbar) lassen sich alle als ölsäure Lipyloxyde darstellen und liefern bei der Verseifung Glycerin, = Lipyloxydhydrat $C_6H_7O^5$ und eine flüssige Fettsäure von der Formel $C_nH_nO_3$. HO. Die ätherischen und flüchtigen Oele sind theils Therebene C_5nH_{4n} , theils Campher C_5nH_{4n} . HO (flüssig Elaoptene, fest Stearoptene genannt), theils Aldehyde, Alkohole und Aetherarten, nach der allgemeinen Formel $C_nH_nO^4$, $C_nH_n + 2O^2$, $C_nH_nO^2$, $C_nH_n - 8O^4$ und O^2 zusammengesetzt; sie werden aus den Pflanzentheilen, selten durch Auspressen, meistens durch Destillation mit Wasser, Salzwasser, oder durch Wasserdämpfe, in einzelnen Ausnahmefällen an nicht flüchtige Vehikel gebunden, durch Maceriren der Pflanzentheile mit Glycerin oder feinen Oelen gewonnen; die florentiner Flasche in Form eines conischen Gefässes mit engem communicirenden Hebel-schenkel dient als Vorlage dieser Destillation; durch Cohobation lassen sich die ätherischen Oele aus armen Pflanzen reichlicher und durch Rectification mit Chlorkalcium wasserfrei gewinnen. Nicht alle ätherischen Oele sind praeformirt in der Pflanze, viele, namentlich die der Cruciferen und Drupaceen entstehen erst durch pleiomere Spaltung stickstoffhaltiger indifferenten Substanzen, wie die Allyl- und Benzoylgruppe. Die ätherischen Oele sind flüchtige Nervenreizmittel, während die fetten Oele theils der Ernährung dienen, theils als kühl einhüllende, lindernde Vehikel benützt werden können.

DIX.**Oleum Amygdalarum dulcium. Süssmandelöl.**

Rp. Süsse Mandeln nach Belieben,
verwandle in ein grobes Pulver, binde sie in Leinen
oder Papiersäcke, und presse sie in der Schrauben-
presse anfänglich gelind, dann sehr stark aus. Fil-
trire das Oel durch Fliesspapier und bewahre es auf.

DX.**Oleum animale aetherum, ätherisches Thieröl.
Oleum animale Dippelii.**

Rp. Stinkendes Thieröl nach Belieben,
Destillire es aus einer tubulirten Glasretorte um
das dünne Oel abzuziehen.

Dieses Destillates ein Theil
werde mit

destillirtem Wasser vier Theilen
wieder bei gelinder Wärme destillirt, so lange ein
farbloses Oel übergeht.

Es werde in kleinen sehr gut verschlossenen Glas-
fläschchen unter Sand an einem dunklen Orte verwahrt.

Es sei klar oder blass gelblich, von sehr starkem
Geruch, in Weingeist und Aether löslich.

DXI.**Oleum animale foetidum, stinkendes Thieröl.
Oleum cornu cervi.**

Die öllartige dickliche, braunschwarze undurchsichtige
Flüssigkeit, wie sie bei der trockenen Destillation der
Knochen, des Blutes und anderer thierischer Stoffe in
chemischen Fabriken erhalten wird, von höchst stinken-
dem Geruch und empyreumatischem scharfem Geschmack.

Es sei von etwas dickerer Consistenz als das Man-
delöl, schwimme auf dem Wasser, in dem es sich nur
zum kleinsten Theile löse, in Weingeist sei es aber fast
vollständig löslich.

DXII.**Oleum Anisi, Anisöl.**

Rp. Gemeinen Anissaamen zwei Pfund,
Erweiche sie in

Brunnenwasser sechzehn Pfund,
durch 12 Stunden.

Destillire aus einer Blase mit zinnernem Helme in die vorgelegte Florentinerflasche, bis die Hälfte oder zwei Drittel des Wasser abdestillirt sind.

Nach Abnahme des aufschwimmenden Oeles werde das abdestillirte Wasser wieder auf die Saamen gegossen, und so viel frisches Wasser zugesetzt, dass es das Achtfache der Saamen beträgt, und cohobirt, bis eine genügende Menge ätherisches Oel erhalten wurde, das vom Wasser getrennt zu bewahren ist.

DXIII.

Oleum anthelminticum Chaberti, Chaberts Wurmöl, Oleum contra Taeniam.

Rp. Terpentinöl Zwölf Unzen,
stinkendes Thieröl vier Unzen.
Giesse sie mittelst eines krummen Hebers in eine
Retorte und ziehe nach angelegter Vorlage bei ge-
linder Destillation zwölf Unzen
ab.

Man fülle sie allsogleich in sehr gut verschliessbare
Glasfläschchen.

DXIV.

Oleum Aurantii florum, Pommeranzenblüthenöl. Oleum Neroli.

Das käufliche aus Pommeranzenblüthen durch Des-
tillation bereitete Oel.

Es sei klar fast farblos, von sehr angenehmem duf-
tenden Geruch.

DXV.

Oleum Aurantium corticum, Pomeranzen- schaalenöl.

Das käufliche aus den Schalen der Orangen theils
durch Auspressen, theils durch Destillation gewonnene
Oel sei klar, schwach gelblich, sehr dünn, angenehm
aromatisch riechend und bitterlich würzig schmeckend.

DXVI.**Oleum Bergamottae, Bergamottenöl.**

Das käufliche aus der Fruchtrinde einer Spielart der gemeinen Citrone durch Zerreißen der Oberhaut und Auspressen erhaltene Oel. Es seift klar, gelblich, von sehr angenehm aromatischem Geruch, und bitter würzigem, etwas scharfen Geschmack.

DXVII.**Oleum Cajeputi depuratum, gereinigtes Cajeputöl.**

Das käufliche Oel von den Aesten und Blättern von Melaleuca Cajeput Roxb., und anderen Baumarten aus der Familie der Myrtaceen, wird in Ostindien mittelst Destillation bereitet, ist grün oder seltener gelblich, durchsichtig, von durchdringend aromatischem, campherartigen Geruch und würzig scharfem Geschmack.

Das mit Spuren von Kupfer verunreinigte Oel ist durch eine neue Destillation über Wasser zu reinigen.

DXVIII.**Oleum camphoratum. Campherhältiges Oel.**

Rp. Gepulverten Campher eine Unze,
löse ihn in
Olivenöl zwei Unzen.

DXIX.**Oleum Carvi, Kümmelöl.**

Werde aus den Kümmelsaamen, wie das Anisöl bereitet.

DXX.**Oleum Caryophyllorum, Nelkenöl.**

Das käufliche bei der Destillation der Gewürznelken bereitete Oel.

Es sei klar, dünnflüssig, von gelblicher Farbe, und sehr stark duftendem Geruch.

DXXI.**Oleum Cerae, Wachsöl.**

Rp. Geschabtes Wachs } . . von jedem ein Pfund,
 Gepulverten Aetzkalk }
 mische und destillire sie aus einer Glasretorte im
 Sandbade bei allmählig gesteigerter Hitze. Das er-
 kaltete Oel rectificire durch eine nochmalige Des-
 tillation über
 Aetzkalk einen gleichen Theil,
 damit es farblos werde.

DXXII.**Oleum Chamomillae, Kamillenöl.**

Rp. Kamillenblüten zehn Pfund,
 Brunnenwasser hundert Pfund,
 weiche sie 12 Stunden lang im Wasser ein, hierauf
 destillire, bis die Hälfte des Wassers übergegan-
 gen ist.

Das abdestillirte mit dem Oel gesättigte Wasser
 werde mit der hinreichenden Menge Brunnenwasser über
 neue Kamillenblüthen gegossen, und abdestillirt, und
 dieser Vorgang so oft wiederholt bis man eine genügende
 Menge ätherischen Oeles erhalten hat.

DXXIII.**Oleum Cinnamomi, Zimmtöl.**

Das käufliche aus der Zimtcassienrinde durch
 Destillation bereitete Oel.
 Es sei klar, gelblich.

DXXIV.**Oleum Citri, Citronenöl. Oleum de Cedro.**

Das käufliche aus den Citronenschalen durch Aus-
 pressen bereitete Oel.

Es sei klar, farblos, oder schwach gelblich, von
 starkem Citronengeruch.

DXXV.**Oleum Crotonis Tiglii, Crotonöl.**

Soll aus den geschälten Saamen von Croton Tiglium, wie das Süssmandelöl bereitet werden.

Wird leicht ranzig.

DXXVI.**Oleum Foeniculi, Fenchelöl.**

Werde aus den Fenchelsaamen wie das Anisöl erhalten.

DXXVII.**Oleum Hyoseyami foliorum coctum, gekochtes Bilsenkrautöl.**

Rp. Frische Bilsenkrautblätter ein Pfund,
Olivenöl vier Pfund,

Man koche bis zur Entfernung der Feuchtigkeit, presse es aus, filtrire und bewahre es.

DXXVIII.**Oleum Hyoseyami seminum pressum, ausgepresstes Bilsenkrautsaamenöl.**

Werde aus den zerstoßenen, und mittelst den Dämpfen des kochenden Wassers erweichten Bilsenkrautsaamens wie das Süssmandelöl bereitet.

DXXIX.**Oleum Jecoris Aselli flavum, gelber Leberthran.**

Der aus der frischen Leber von Gadus Morrhua Linn., Gadus Callarius Linn., und anderer verwandten Schellfischartendes nordischen Meeres bereitete Thran ist fett, dicklich, durchsichtig, von blassgelber Farbe, und schwachem fischartigen Geruch und Geschmack.

DXXX.**Oleum Jecoris Aselli fuscum. Brauner Leberthran. Oleum Jecoris Aselli empyreumaticum.**

Das aus der gerösteten oder gefaulten Leber der Schellfischarten des Nordmeeres bereitete Oel ist undurchsichtig, kastanienbraun, gegen das Licht gehalten blaugrün, von widrigem, fauligen, brenzlich scharfen Geschmack.

DXXXI.**Oleum Juglandis nucum. Wallnussöl.**

Werde aus den von der Steinhaut ausgelösten, nicht zu alten Nusskernen wie das Süssmandelöl bereitet.

DXXXII.**Oleum Juniperi baccarum. Wachholderbeerenöl.**

Werde aus den zerstoßenen reifen Wachholderbeeren wie das Anisöl bereitet.

DXXXIII.**Oleum Lauri. Lorbeeröl.**

Das käufliche aus den frischen Lorbeeren durch Auskochen mit Wasser und Auspressen bereitete Oel. Es sei gelbgrün, von der Consistenz einer weicheren Salbe, körnig, von eigenthümlichem Lorbeergeruch und bitterem Geschmack.

DXXXIV.**Oleum Lavandulae. Lavendelöl.**

Das käufliche aus dem frischen, blühenden Lavendelkraute bereitete Oel.

Es sei etwas gelblich, hell, dünnflüssig, von stark-aromatischem Geruch und Geschmack.

DXXXV.**Oleum Lilliorum. Lilienöl.**

Werde aus den weissen Lilienblätter wie das gekochte Bilsenkrautöl bereitet.

DXXXVI.**Oleum Lini seminum. Leinsaamenöl.**

Werde aus den zerstoßenen Leinsaamen wie das Süssmandelöl bereitet.

Es sei klar, dünnflüssig, frei von Schleim.

DXXXVII.**Oleum Macidis. Muskatblütenöl.**

Das käufliche durch Destillation aus den Macisblüten in Ostindien bereitete Oel ist gelblich oder bräunlich und soll nach Macis riechen und schmecken.

DXXXVIII.**Oleum Majoranae. Majoranöl.**

Das käufliche aus dem blühenden Majorankraute durch Destillation bereitete Oel von braun gelber Farbe und minder angenehmem Geruche als das Kraut besetzt.

DXXXIX.**Oleum Menthae crispae. Krausmünzenöl.**

Werde aus getrockneten Krausmünzblättern, wie das Chamomillenöl bereitet.

DXL.**Oleum Menthae piperitae. Pfeffermünzenöl.**

Werde aus den getrockneten Pfeffermünzblättern wie das Chamomillenöl bereitet.

DXLI.**Oleum Nucis moschatae. Muskatnussöl. Balsamum Nucistae. (Muskatbalsam, Muskatbutter.)**

Das aus den Muskatnüssen in Ostindien durch Auspressen bereitete Oel wird in weissgefleckten Massen von Talgconsistenz, die im Innern von oranggelben oder rothen Adern durchzogen sind, und nach den Muskatnüssen riechen und schmecken, zu uns gebracht.

DXLII.**Oleum Olivarum. Olivenöl.**

Das sehr bekannte aus den Früchten des europäischen Oelbaums im südlichen Europa durch kaltes Auspressen bereitete käufliche Oel darf für den innern Gebrauch nur im reinsten Zustande (Provencer- oder Jungfernöl) von blassgelber Farbe und völlig frei von allem Ranzigen angewendet werden.

DXLIII.**Oleum Ovorum. Eieröl.**

Rp. Hühnerdottereier . . . eine beliebige Anzahl, erwärme in einer zinnernen Pfanne im Dampfbade unter beständigem Umrühren, bis die mit den Fingern geknetete Masse Oeltröpfelchen abgiebt, dann bringe sie in Leinwandsäckchen und presse sie zwischen erwärmten Eisenplatten sehr stark aus. Das erhaltene Oel werde filtrirt und in sehr gut verschlossenen Glasflaschen aufbewahrt.

DXLIV.**Oleum Papaveris albi. Weisses Mohnöl.**

Das käufliche aus den zerstoßenen weissen Mohnsaamen gepresste Oel.

DXLV.**Oleum Ricini, Ricinusöl. Oleum Palmae Christi. Oleum Castoris. (Dünnes Palmöl.)**

Werde aus den geschälten Ricinussaamen, wie das Süssmandelöl bereitet. Es sei fettig klar, wenig

dick, farblos, geruchlos, von mildem, wenig scharfen Geschmack, in Weingeist löslich.

DXLVI.

Oleum Rosarum. Rosenöl.

Das käufliche, im Oriente durch Destillation der Rosenblätter gewonnene Oel.

Es sei fast farblos dicklich, in der Kälte erstarrend, von höchst duftendem Geruche.

DXLVII.

Oleum Rosmarini. Rosmarinöl. Oleum Anthos.

Das käufliche, im südlichen Europa aus dem blühenden Rosmarinkraute bereitete Oel ist sehr dünnflüssig, klar, farblos, von eigenthümlichen durchdringenden Geruch und campherartigen Geschmack.

DXLVIII.

Oleum Rutae. Rautenöl.

Das käufliche aus dem frischen blühenden Rautenkraute durch Destillation bereitete Oel von lichtgelber Farbe, starkem Geruche, und unangenehm, etwas scharfen Geschmacke.

DXLIX.

Oleum Succini rectificatum. Rectificirtes Bernsteinöl.

Das käufliche aus dem rohen Bernsteinöl durch Rectification dargestellte Oel.

Es sei farblos, mit der Zeit gelblich werdend.

DL.

Oleum Terebinthinae commune. Gemeines Terpentínöl.

Das fabriksmässig aus dem Terpentin durch Destillation bereitete Oel soll sehr dünnflüssig, klar,

von unangenehm balsamischem Geruch und scharf stechendem Geschmacke sein.

DLI.

Oleum Terebinthinae rectificatum. Rectificirtes Terpentinöl. Spiritus Terebinthinae.

Das käufliche Oel sei klar, farblos, ohne Rückstand flüchtig, in höchst rectificirtem Weingeist und Aether vollständig löslich.

DLII.

Oleum Valerianae. Valerianaöl.

Werde aus getrockneten Valerianawurzeln wie das Chamillenöl bereitet.

DLIII.

Olibanum. Weihrauch. Thus.

Das aus dem Stamme von *Boswellia serrata* Colebr., eines ostindischen Baumes aus der Familie der Burseraceen, ausfliessende und an der Luft erhärtende Harz kommt in kugeligen oder länglichen, erbsen- bis wallnussgrossen, weissgelben oder gelbrothen, undurchsichtigen oder schwach durchscheinenden, aussen bestäubten, brüchigen Körnern von undurchsichtigem, gleichmässigen, splitterigem Bruche vor. Der Geruch ist schwach, auf glühenden Kohlen bekanntlich balsamisch, der Geschmack etwas scharf, bitterlich.

DLIV.

Opium purum. Reines Opium. Opium Smyrnaeum. Meconium.

Der an der Luft verhärtete, aus den Einschnitten der unreifen Kapseln von *Papaver somniferum* Linn. ausfliessende, in Kleinasien gesammelte Milchsaft. Er kommt am gewöhnlichsten in meist halb Pfund schweren Kuchen vor, die in Mohnblätter gewickelt, und aussen mit den Saamen einer Ampferart bestreut sind. Ein gutes Smyrnaer-Opium soll eine gleichsam wachs-

artig glänzende Bruchfläche und eine aus kleinen Thränen dicht zusammenhängende Structur zeigen.

Es sei in Wasser und Weingeist zum grössten Theile löslich, und die concentrirte wässerige Lösung soll durch Alkalien stark getrübt werden.

Die Bestandtheile des Opiums, das theils aus Smyrna und Constantinopel als levantinisches, theils aus Egypten, Ostindien und Persien in den Handel gelangt, schwanken je nach der Sorte in folgender Weise: Wasser 10–14%, Gummosen und Kohlenhydrate 40–50%, Asche circa 1%, Kautschuk 15–25%, Harz 2–10%, Fett 1–4%, Meconsäure 4–7%, Meconin $\frac{1}{3}$ –1%, Narcein 5–12%, Narcotin 3–8%, Codein $\frac{1}{4}$ – $\frac{3}{4}$ %, Morphin 3–11%; die neuerdings im Opium dem genothzüchtigten Steckenpferde analytischer Primaner aufgefundenen Basen Pseudomorphin, Papaverin, Opiatin und Porphyroxin sind muthmassliche Zersetzungsproducte, jedenfalls ohne vorläufige therapeutische Verwendung. Im constantinopolitanischen Opium ist die Asche magnesiareich; beim Smyrnaer kalkreich. Gutes Opium muss ausser dem eigenthümlichen Geruch und Geschmack, namentlich beim Erwärmen, der Farbe, dem glänzenden Bruche, nur 1% Asche, $\frac{1}{3}$ im Wasser unlösliches und $\frac{1}{5}$ seines Gewichtes im Weingeist unlösliches hinterlassen; unter dem Mikroskope sieht man neben wenigen Stärkekörperchen und Epidermiszellen, eine grosse Masse von Latexkügelchen, die durch Jod nicht gebläut werden; wegen des Meconsäuregehaltes muss Opium mit Eisenchlorid eine tiefblutrothe Färbung zeigen; 100 Grane Opium durch einen Tag in 1000 Gran destillirtem Wasser macerirt, müssen in dem vollständig gesammelten Filtrate durch eine 30%ige Sodalösung vollständig ausgefällt, einen Niederschlag geben, der auf einen tarirten Filter gesammelt und getrocknet, mindestens 10 Grane wiegt, und vollständig in Kleesäure löslich ist. Wegen der häufigen Fälschungen des Opiums, von dem selbst die völlig unwirksamen morphinfreien Rückstände der fabriksmässigen Morphinbereitung, namentlich von Paris in den Handel kommen, ist es daher namentlich in zweifelhaften Fällen stets räthlich, eine genaue Analyse desselben und eine quantitative Bestimmung des Morphins, wie sie bei diesem Artikel angegeben ist, vorzunehmen.

Das Opium ist in seiner Wirkung nicht gleichwerthig mit der äquivalenten Morphinmenge; neben der narkotischen Wirkung der Alkaloide ist noch eine gefässreizende, aufregende Componente zu beobachten, die an die Wirkung des indischen Hanfes erinnert, von dem Harze des Opiums herrühren dürfte, und vielleicht mehr als die Alkaloide die Veranlassung zu dem im Oriente als Genuss eingebürgerten Opiumessen und Opiumrauchen abgegeben haben wird.

DLV.**Os Sepiae. Sepienbein. (Weisses Fischbein)**

Die innere längliche, flach gewölbte, weisse zerreibliche Schale, die sich am Rücken von *Sepia officinalis* Linn, eines im Mittelländischen Meere lebenden Thieres aus der Ordnung der Kopffüssler, befindet.

DLVI.**Ossa usta. Gebrannte Knochen. Ossa usta alba. Cornu cervi ustum album. Ossa calcinata.**

Durch Weissbrennen der Knochen bei offenem Feuer bereitet, stellen sie weisse, harte, klingende, zerbrechliche, geschmacklose Stücke von der Form der verwendeten Knochen dar.

DLVII.**Ova gallinacea. Hühnereier.**

Sie sollen unverdorben sein und der Dotter vom Eiweiss sich leicht trennen lassen.

DLVIII.**Oxymel Colchici. Zeitlosensauerhonig.**

Rp. Zeitlosenessig ein Pfund.

Gereinigten Honig zwei Pfund.

Verdampfe ihn in einer verzinnten Pfanne bei gelinder Wärme unter der Siedhitze zur Syrupeconsistenz, seihe ihn durch einen wollenen Spitzbeutel, und nachdem er erkaltet, bewahre ihn in verschlossenen Gefässen an einem kühlen Orte auf.

DLIX.**Oxymel Scillae. Meerzwiebelsauerhonig.**

Werde mit Meerzwiebelessig wie der Zeitlosensauerhonig bereitet.

DLX.**Oxymel simplex, einfacher Sauerhonig.**

Rp. Rohen Essig ein Pfund,
 Gereinigten Honig zwei Pfund.
 verdampfe in einer verzinnten Schale bei gelinder
 Wärme zur Syrupdicke, dann seihe durch ein wol-
 lenes Tuch.

DLXI.**Passulae minores, kleine Rosinen (Corinthen).**

Die an der Sonne getrockneten Beeren von der kern-
 losen Spielart von *Vitis vinifera* Linn., aus der Familie
 der Ampelideen sind rundlich, sehr süß, schwärzlich,
 ohne Saamen.

DLXII.**Pasta caustica Viennensis, Wiener Aetzpaste.**

Rp. Trocken es Aetzkali fünf Drachmen,
 Aetzkalk sechs Drachmen,
 mische sie, und folge sie zur Zeit des Bedarfs be-
 reitet in einem Glasgefäße aus, das mit einem Glas-
 pfropfen gut verstopft ist.

DLXIII.**Pasta Gummosa albuminata, Eiweisshaltige Gummipaste. Pasta Althaeae, (Eibischteig).**

Rp. Pulver vom ausgelesenen arabischen Gummi }
 Pulver von sehr weissen Zucker }
 von jedem zwei Pfund,
 Löse sie in:
 heissem Wasser zwei Pfund,
 verdampfe zur Teigconsistenz, indem gegen Ende
 zu Schaum geschlagenes
 Eiweiss von zwanzig Eiern,
 hinzugefügt wird,
 mische es unter beständigem Umrühren und dampfe
 so lange ab, bis eine herausgenommene Probe we-
 der von der hölzernen Spatel fliesst, noch an den
 Händen kleben bleibt, dann setze hinzu
 Pomeranzenblüthenwasser zwei Unzen.