

CANDELÆ FUMALES.

Räucherkerzchen.

Man nimmit Beyhrauch,

Massix von beyden 1. Pf.

Benzöe,

Storax, von beyden $\frac{1}{2}$ Pf.

Ladanum 4. Unz.

Kasfarillerinde 3. Unz.

Gut ausgebrannte Holzkohlen 10. Pf.

Alle Stücke werden gepulvert, zusammen vermischet, und mit genugsamer Menge Tragantschleime zur Masse, und aus dieser nach Vorschrift der Kunst Kerzchen gemacht.

CINNABARIS FACTITIA.

Künstlicher Zinnober.

Man nimmit Schwefel nach Belieben

Läßt ihn in einem irdenen Geschirre schmelzen, und setzt alsdann

Laufendes Quecksilber 1. Pf. hinzu.

Die Masse rührt man beständig um, bis sich das Quecksilber mit dem Schwefel vollkommen

kommen vereinigt hat. Hierauf läßt man die Materie kalt werden, stößt sie zu Pulver, und sublimirt sie bey einem ziemlich starken Feuer in einer gläsernen Phiole, deren Oefnung mit Papier verstopft wird. Die sublimirte Masse wird herausgenommen, und zu einem sehr feinen Pulver gerieben.

CONSERVA ABROTANI.

Stabwurzelkonserve.

Man nimmt frische Stabwurzelblätter 1. Th. Diese werden klein geschnitten, hierauf in einem marmorsteinernen Mörser mit einer hölzernen Keule zu einem Breye zerstoßen, unter währendem Stossen werden nach und nach

2. Theile fein gestossener weißer Zucker

Darunter gemischt, damit durch die genaue Vermischung der Blätter mit dem Zucker eine Konserve daraus werde, die man in einem porzellanenen, gläsernen, oder irdenen glasurten Gefäße aufbewahrt.

Auf die nämliche Art bereitet man:

Die Konserve aus frischen Sauerfleeblättern,
 Kardusbenediktblättern,
 Gundelrebenblättern,
 Melissenblättern,
 Münzenblättern,
 Rosmarinblättern,
 Bitterfleeblättern,
 Ehrenpreisblättern.

CONSERVA COCHLEARIAE.

Löffelkrautkonserve.

Man nimmt frisches Löffelkraut 1. Theil,
 zerschneidet es klein, stößt es hierauf in einem
 marmorsteinernen Mörser zu einem Brey zusam-
 men, worunter man währendem Stossen

3. Theile fein gepulverten weißen Zucker mischt.

Der Zucker wird mit dem Kraute unter fort-
 gesetztem Stossen genau vermischt, damit eine
 Konserve daraus werde.

Auf die nämliche Art bereitet man:
 Die Konserve aus frischem Schierlingskraute,
 Erdrauchkraute,
 Brunnenkreßkraute
 aus frischen Kornblumen.

CON-

CONSERVA ROSARUM.

Rosenkonserve.

Man nimmt frische rothe Rosen $\frac{1}{2}$ Pf.

Diese zerstößt man in einem marmorsteinernen Mörser zu einem Brey; worunter man währendem Stossen 1 Pf. weißen, in 4. Unzen Rosenwasser aufgelösten Zucker kalt mischt.

Und die Konserve zum Gebrauche aufbewahrt.

Wenn man eine mit dem Vitriolsauren vermischte (VITRIOLATA) Rosenkonserve verlangt, so darf man nur zu jeder Unze dieser Konserve 10. Tropfen sauren Vitriolgeist mischen.

CONSERVA TUNICÆ.

Gartennelkenkonserve.

Man nimmt frische rothe Gartennelkenblumen,
4. Unz.

Besprenget sie mit einer Unze gemeinem destillirten kalten Wasser, und zerstößt sie hierauf in einem marmorsteinernen Mörser zu einem zarten Brey, worunter man

8. Unzen fein gestossenen weißen Zucker genau mischt,

Und die Konserve aufbewahrt.