

SACCHARUM LACTIS.

Milchzucker.

Man nimmt einen grossen Theil mit Rälbermagen=
laabe bereitete Molken:

Läßt sie gelind zur Konsistenz einer dicken
Brühe abdampfen; diese löst man mit genug=
samen Wasser wieder auf, seihet das aufgelöste
durch, läßt es gehörig abrauchen, und eine län=
gere Zeit in glasürten irdenen Geschirren stehen,
bis Krystallen anschiesßen. Das übrige Flüssige
raucht man wieder, wie vorher ab. Alle gesam=
melte Krystallen wäscht man nachher mit kaltem
Wasser ab, und bewahrt sie auf. Man kann sie
auch durch wiederholtes Auflösen, und Krystalli=
siren weißer erhalten.

SACCHARUM SATURNI.

Bleyzucker.

Man nimmt Bleyweiß, oder weißen Bleykalk, so
viel man will,

Gießt starken destillirten Essig einige Fin=
ger hoch. darauf; läßt dieß in einem gläsernen
Ge=

Gefäße im Sandbade durch 3. oder 4. Tage digeriren, rüttelt indessen das Flüßige öfters um; seihet es endlich klar ab, und gießt auf den Satz frischen Essig; diesen seihet man nach gescheneher Digestion wie vorher ab, und wiederholt diese Operation so oft, bis der Essig nicht mehr süß wird. Allen diesen abgegossenen Essig mischt man zusammen, und läßt ihn bey gelindem Feuer bey nahe zur Konsistenz eines Syrops abrauchen, und setzt ihn an einen kalten Ort, so werden Krystallen darinn anschießen, die man herausnimmt, und aufbewahrt.

SAL ABSINTHII ALCALINUS.

Laugenhaftes Bermuthsalz.

Man nimmt trocknes Bermuthkraut, so viel man
will,

Verbrennt es an freyer Luft nach und nach zu Asche, die man mit reinem, und kochend heißem Wasser auslauget. Die Lauge reiniget man durchs Durchsiehen von dem erdigen Theile der Asche, und verdickt sie bis zur Trockne. Die also erhaltene salzige Masse kalzinirt man eine kleine Zeit
lang,

lang, und bewahrt sie in einem wohl verschlossenen Glase, und an einem trocknen Orte auf.

Auf die nämliche Art macht man

Aus der ganzen Pflanze

(*) Das Laugenhafte Bohnensalz.
Genistersalz.
Weinrebensalz.

SAL ABSINTHII MEDIUS.

Mittelartiges Vermuthsalz.

Man nimmt laugenhaftes Vermuthsalz,
Schwefelblüthen, von beyden gleiche
Theile

Dieß vermischt man, und trägt es nach und nach in einen glühenden, und weiten Schmelztiegel. Die Masse kalzinirt man durch mehrere Stunden im heftigsten Feuer, bis sie wieder weiß wird, und nicht mehr nach Schwefel riecht. Der Schmelztiegel muß immer unbedeckt seyn, und Sorge getragen werden, daß keine Kohlen hinein fallen. Diese Masse löst man hierauf im Wasser auf, seihet die Auflösung durch, läßt sie
bis

bis zum Häutchen abrauchen, und setzt sie zum Krystallisiren hin. Die erhaltenen vollkommen weißen Krystallen bewahrt man auf. Wann sie aber noch nicht weiß genug sind, oder noch nach Schwefelleber riechen, muß man die ganze Auflösung davon aufs neue verdicken, und die Salzmasse so lange kalziniren, bis endlich die Krystallen ihre erforderliche Eigenschaften erhalten.

Auf die nämliche Art macht man:

Das Kardusbenedictsalz.
Tausendguldenkrautsalz.

NB. Wenn das Bermuthsalz, oder irgend eines aus den eben angeführten Salzen ohne einen Beysatz vorgeschrieben, oder verlangt wird, muß man allezeit das Mittelsalz, niemals aber das laugenhafte Salz geben; ausgenommen letzteres würde mit ausdrücklichen Worten vorgeschrieben.

SAL

SAL ACETOSELLÆ ESSENTIALIS.

Wesentliches Sauerkleesalz.

Man nimmt frisches Sauerkleekraut, so viel man
will,

Drückt den Saft davon aus, läßt ihn, ohne alle Abklärung durch 4. oder 5. Tage in einem gläsernen Gefäße auf dem Saße ruhig stehen; reinigt ihn alsdann mittelst des Durchsiebens, läßt ihn bis ungefähr zur Hälfte, oder darüber abrauchen, setzt ihn hierauf in einem gläsernen Gefäße an einen kühlen Ort, allwo dünne Krystallen anschießen werden, diese befreyet man von dem Safte. Das übrige Flüssige läßt man weiters abrauchen, und setzt es, wie vorher, zum Krystallisiren hin; und wiederholt dieß so oft, bis keine Krystallen mehr anschießen. Das auf diese Art gesammelte Salz wäscht man obenhin mit kaltem Wasser ab, trocknet es auf einem Papiere gelinde ab, und bewahrt es auf.

SA-

SALIS ALCALINI FIXI VUL-

GARIS,

sive

CINERUM CLAVELLATORUM

DEPURATIO.

Läuterung des gemeinen Laugensalzes,

oder der

Pottasche.

Man nimmt Pottasche, oder gemeines Laugensalz, so viel man will:

Kalzinirt es durch eine Stunde in einem ziemlich heftigen Feuer; löst es in dreyimal so viel gemeinem Wasser auf, seihet die Auflösung durch, dampft sie bis auf $\frac{2}{3}$ ab, und läßt sie durch einige Tage an einem mäßig kühlen Orte ruhig stehen. Wenn indessen einige Krystallen angeschossen sind, so nimmt man sie heraus, und bewahrt sie ins besondere auf; denn gemeinlich sind es Vitriolweinstein, oder aber öfters Rüchensalzkry stallen, die man von dem Laugensalze auf gesagte Art durchaus absondern muß.

Die

Die rückständige Lauge verdickt man zur Trockne; das dadurch erhaltene Laugensalz kalzinirt man noch ein wenig, damit es vollkommen trocken, und etwas weiß werde, und bewahrt es dann in gläsernen aufs beste schließenden Gefäßen.

(C) SAL ANGLICUS NASALIS.

Flüchtiges Englisches Salz.

oder

Englisches Riechsalz.

Man nimmt Salmiak, 1. Theil.

Kreide, 2. Theile.

Dies vermischet man, sublimirt es bey einem starken Feuer, aus der Retorte, sammelt das sublimirte Salz, und verwahrt es in gläsernen, wohl schließenden Fläschchen mit eingeriebenen Stöpfeln auf.

Man kann auch auf Begehren alsogleich ein flüchtiges Salz bereiten, das beynah von der nämlichen Eigenschaft ist, wenn man Salmiak mit gleichem Gewichte Weinstein Salz, oder frisch gebrannten Kalche vermischet, auf dieses Gemisch nach Belieben mit Lavendel versetzten Salmiak-geist

geist tröpfelt, und es in einem wohl schließenden
Fläschgen aufbewahrt.

SAL CORNU CERVI

vide

SPIRITUS CORNU CERVI.

SAL MIRABILIS GLAUBERI.

vide

SPIRITUS SALIS ACIDUS.

SAL POLYCHRESTUS;

Polychrestsalz.

Man nimmt reinen Salpeter

Schwefel, von jedem gleiche Theile,

Beides macht man zu Pulver, mischt es ge-
nau zusammen, und trägt es nach und nach in
einen glühenden Schmelztiegel. Mit dem näm-
lichen Feuer hält man noch durch einige Stunden
an. Hierauf nimmt man die Masse heraus, löst
sie in kochend heißem Wasser auf, seihet die Auf-
lösung durch, läßt sie gehörig abrauchen, und
setzt sie zum Krystallisiren hin. Die Krystallen

u

be

bewahrt man auf, und fährt auf die nämliche Art im KrySTALLISIREN des noch übrigen Flüssigen fort. Wenn das Salz nicht gehörig weiß ist, muß es aufs neue kalzinirt werden, damit aller anhangende Schwefel zerstöret werde.

SAL SEIGNETTE.

Seignetisches Salz.

Man nimmt geläutertes, und in genugsamen Wasser aufgelöstes Sodsalz, so viel man will.

Diese Auflösung erhält man in einem irdenen glasürten Geschirre über dem Feuer kochendheiß, und wirft nach und nach so viel Weinsteinrahm hinein, bis man den Sättigungspunkt getroffen hat, und kein Aufbrausen mehr erfolgt. Das Flüssige seihet man durch, läßt es gehörig abrauchen, und setzt es zum KrySTALLISIREN hin. Die KrySTALLen nimmt man heraus, wiederholt die nämliche Operation mit dem noch übrigen Flüssigen, bis keine KrySTALLen mehr anschiesßen; und bewahrt die also erhaltenen KrySTALLen.

SA-

SALIS SODÆ DEPURATIO.

Läuterung des Sodosalzes.

Man nimmt spanische Sode, so viel man will,

Kalzinirt sie in einem heftigen Feuer, bis aller Schwefelgeruch verflogen ist; löst sie dann in genugsamer Menge Wasser auf; seihet die Auflösung durch, läßt sie gehörig abrauchen, und setzt sie an einen kalten Ort, allwo Krystallen anschließen werden, die man herausnimmt und aufbewahrt. Diese Krystallen sind nichts anders als das mineralische Laugensalz, oder die gehörig geläuterte Sode selbst. Die übrige Lauge kann man zur Trockne abrauchen lassen, das dadurch erhaltene Salz, weil es ziemlich rein ist, aufbewahren, und sich desselben zum nämlichen Gebrauche, wie des vorigen durch die Krystallisation erhaltenen, bedienen.

SAL SUCCINI.

vide

OLEUM SUCCINI.

SAL TARTARI.

Weinsteinsalz.

Man nimmt rohen Weinstein, so viel man will,
 Und behandelt ihn auf die nämliche Art, wie
 die Kohle des Weinstens. S. den Artikel Wein-
 steingeist (SPIRITUS TARTARI.)

(*) SPECIES DOCTI ALTHÆÆ

FERNELII.

Fernel's Eybischspezies.

Man nimmt Eybischwurzeln 8. Unz.

Graswurzeln,

Spargelnwurzeln,

Süßholzwurzeln,

Gereinigte Zibeben,

Eybischkraut,

Pappelkraut, von jedem 2. Unz.

Roth=

Rothbibernellkraut,

Wegerigkraut, von beyden $1\frac{1}{2}$ Unz.

Richern 4. Unz.

Gurkensaamen,

Kürbisenkerne,

Angurienkerne,

Melonenkerne, von jedem 3. Unz.

Diese zerschneidet, vermischt, und bewahrt
man zum Gebrauche auf.

SPECIES DECOCTI ALTHÆÆ

VULGARES.

Gemeine Eybischspezies.

Man nimmt Eybischkraut 2. Pf.

Eybischwurzel 1. Pf.

Pappelblüthen $\frac{1}{2}$ Pf.

Süßholz 4. Unz.

Diese zerschneidet, vermischt, und bewahrt
man auf.

II 3

SPE-

SPECIES DECOCTI ANTIFEBRILIS.

Speziess zum Fieberdefokte.

Man nimmt Graswurzeln,

Röhrenkrautwurzel, von beyden 2. Pf.

Sauerampfwurzel,

Zichorienwurzel, von beyden 1. Pf.

Süßholzwurzel,

Die Spitzen von Tausendguldenkraute.

Kardusbenediktkraut, von jedem $\frac{1}{2}$. Pf.

Dies zerschneidet man, vermischt es, und bewahrt es auf.

SPECIES DECOCTI APERITIVI.

Speziess zum eröffnenden Defokte.

Man nimmt Zichorienkraut 2. Unz.

Flachsseidenkraut,

Erdrauchkraut,

Hirschjungenkraut,

Steinwurzelschen,

Süßholzwurzel, von jedem 1. Unz.

Die

Die fünf eröffnenden Wurzeln, von
jeden 2. Unz.

Auserlesene Senesblätter,

Rosinen, von beyden 6. Unz.

Weissen Lerchenschwamm 1 $\frac{1}{2}$. Unz.

Anisfaamen,

Fenchelsaamen,

Tamariskenrinde,

Rappernwurzelrinde, von jedem 6.
Drachm.

Dies zerschneidet man, und bewahrt es auf.

Wenn man auf eine Unze dieser Spezies

Rhabarber 1. Drachm.

Zimmet $\frac{1}{2}$. Drachm.

Hinzusetzt, so wird es ein mit Rhabarber
versetztes eröffnendes Dekokt (Decoctum aperi-
tivum cum Rheo.) genannt.

SPECIES DECOCTI AVENÆ.

Habertrankspezies.

Man nimmt Haber 4. Unz.

Rothes Sandelholz,

Zichorienwurzel, von beyden 1. Unz.

U 4

Diese

Diese Stücke schneidet man zusammen, und bewahrt die Spezies zum Gebrauche auf.

Von diesen werden (wenn man den Absud verlangt) 6. Drachmen in 18. Unzen Wasser gekocht, bis ein Pfund übrig bleibt.

Zum abgegossenen Absude setzt man,
Spießglassalpeter $\frac{1}{2}$. Drachm.

Kanarienzucker 2. Drachm.

Und läßt den Trank ausfolgen.

Werden aber die Spezies allein verlangt, so muß in der Apotheke auf jede 6. Drachmen derselben die oben gesetzte Menge Spießglassalpeter, und Zucker zugegeben werden.

SPECIES CEPHALICÆ RESOL-

VENTES PRO FOMENTATIONE.

Zertheilende Kopfspezies zum

Umschlage.

Man nimmt Wohlgemuthkraut,

Quendelfraut,

Thimiankraut,

Rosenmünzenkraut,

Bergmünzenkraut, von jedem 1. Unz.

Salz

Salbeykraut,
Majorankraut,
Rosmarinkraut,
Rautenkraut,
Lavendelblüthen,
Rosen, von jedem $\frac{1}{2}$. Unz.

Diese Spezies werden klein zusammen geschnitten, und zum Gebrauche aufbewahrt.

SPECIES EMOLLIENTES.

Erweichende Spezies.

Man nimmt Steinklee Kraut,
Pappelkraut,
Eybischkraut,
Gemeine Kamillenblumen.
Eybischwurzel,
Bockshornsaamen,
Leinsaamen, von jedem 1. Pf.

Diese Spezies werden, klein zusammen geschnitten, und zerstoßen zum Gebrauche aufbewahrt.

SPECIES DECOCTI PRO GARGA-
RISMATE

ADSTRINGENTES.

Zusammenziehende Spezies zum
Gurgelwasser.

Man nimmt Wegbreitkraut,
 Braunellenkraut, von beyden 5. Unz.
 Salbeykraut 3. Unz.
 Rothe Rosen,
 Tormentillwurzel, von beyden 1. Unz.

Diese Spezies werden zusammen vermischt,
 und zum Gebrauche aufbewahrt.

SPECIES PRO GARGARISMATE

EMOLLIENTES.

Erweichende Spezies zum Gur-
gelwasser.

Man nimmt Pappelkraut,
 Eybischkraut,
 Wullkraut, von jedem $\frac{1}{2}$. Pf.
 Holunderblüthen 3. Unz.

Diese

Diese Spezies werden zerschnitten und zusammen vermischt.

SPECIES DECOCTI LIGNORUM.

Holztrankspezies.

Man nimmt Klettenwurzel $1\frac{1}{2}$. Pf.

Sassaparillwurzel,

Chinawurzel,

Wachholderholz,

Sassafrasholz, von jedem 1. Pf.

Rothes Sandelholz,

Süßholz, von beyden $\frac{1}{2}$ Pf.

Anissaamen,

Fenchelsaamen, von jedem 3. Unz.

Diese Spezies werden zerschnitten vermischt, und zum Gebrauche aufbewahrt.

SPECIES PRO DECOCTO PECTO-

RALI.

Spezies zum Brustthee.

Man nimmt Feigen 2. Pf.

Ex-

Cybischwurzel,

Süßholzwurzel,

Geschälte Gerste oder Graupen, von
jedem 1. Pf.

Gundelrebenkraut,

Wulfkraut, von jedem $\frac{1}{2}$ Pf.

Wulfkrautblüthen,

Kornblumen, von jedem 3. Unz.

Diese Spezies werden zerschnitten miteinander
vermischt zum Gebrauche aufbewahrt.

SPECIES PRO POTU ORDINARIO.

Spezies zum gemeinen
Tranke.

Man nimmt Sauerampfwurzeln 3. Pf.

Skorzonerwurzeln $1\frac{1}{2}$ Pf.

Rohe Gerste 2. Pf.

Fenchelsaamen,

Getrocknete Zitronenschaalen, von bey-
den 3. Unz.Diese Spezies werden klein zusammen geschnit-
ten, vermischt und zum Gebrauche aufbewahrt.

SPE-

SPECIES PRO THEE GERMANICO.

Spezies zum Deutschen,

oder

gemeinen Kräuter-Thee.

Man nimmt Ehrenpreiskraut,
Gundelrebenkraut,
Huflattichkraut,
Skabiosenkraut, von jedem 3. Unz.
Melissenkraut,
Salbeykraut, von jedem 1 $\frac{1}{2}$. Unz.

Diese Spezies werden, gröblich zerschnitten,
zusammen vermischt.

SPIRITUS ANISI.

Anisgeist.

Man nimmt zerstoßenen Anissaamen 1. Pf.
Weingeist 8. Pf.

Dies läßt man einen oder zween Tage zusammen
beizen, hierauf zieht man durch die Destilla-
tion aus dem Sandbade 6. Pfunde davon ab.

Auf

Auf die nämliche Art macht man
 Den Kummelgeist.
 Den grünen Wachholderbeerengeist.

SPIRITUS AROMATICUS.

Gewürzgeist.

Man nimmt Münzenkraut 1 $\frac{1}{2}$. Unz.

Anissaamen,

Zimmet,

Muskatnuß, von jedem $\frac{1}{2}$. Unz.

Gewürznelken,

Kleine Kardamomen,

Paradisförner,

Angelikwurzel, von jedem 2. Drachm.

Diese Spezies werden zerstoßen, und darauf
 gegossen

4. Pf. Weingeist.

Dies läßt man durch einen Tag, und eine
 Nacht zusammen beizen, alsdann zieht man durch
 die Destillation aus dem heißen Wasserbade 3. Pf.
 davon ab, die man in einer wohl verstopften Fla-
 sche aufbewahren muß.

SPI-

SPIRITUS BALSAMICUS,

vulgo

BALSAMUM SCHAUERIANUM

dictus.

Balsamischer Geist,

insgemein

Schauerischer Balsam

genannt.

Man nimmt Terpentın 3. Unz.

Porbeeröl 1. Unz.

Gummi Galbanum 2. Unz.

Gumi Elemi,

Aloe,

Benzoe,

Storax,

Mastix,

Myrrhen,

Weyrauch, von jedem 2. Drachm.

Florentiner Veilchenwurzel,

Weisse Diptamwurzel,

Meisterwurzel,

Anissaamen,

Fen.

Fenchelsaamen,
 Weißen Bernstein, von jedem $\frac{1}{2}$. Unz.
 Römische Kammillenblumen,
 Vermuthkraut,
 Rosmarinkraut,
 Lachenknolauchkraut,
 Löffelkraut,
 Rautenkraut, von jedem 1. Drachm.
 Kleine Kardamomen,
 Muskatnuß,
 Zimmet,
 Biebergeiß, von jedem 2. Drachm.
 Kubeben 1. Drachm.

Diese Spezies vermischt man, und gießt
 darauf

4. Pf. vom besten Weingeist.

Dieß läßt man durch 8. Tage heizen, als-
 dann zieht man durch die Destillation aus dem
 heißen Wasserbade 3. Pf. davon ab, die man
 aufbewahrt.

SPIRITUS COCHLEARÆ.

Löffelkrautgeist.

Man nimmt frisches Löffelkraut 1. Pf.
 Weingeist 3. Pf.

Dar-

Davon zieht man durch die Destillation aus dem Heißenwasserbade 2. Pfunde ab.

SPIRITUS CORNU CERVI.

Hirschhorngeist.

Man nimmt in Stücke zerschnittenes Hirschhorn, so viel man will:

Dies füllt man in eine Retorte, legt eine weite Vorlage an, und destillirt bey einem gradweise verstärkten Feuer: in die Vorlage wird nach und nach Geist, Salz und Del steigen.

Das Del sondert man vom Geiste ab, und bewahrt es ins besondere auf.

Das gesammelte Salz reinigt man durch eine wiederholte Sublimation, damit es weiß werde.

Den Geist aber rektifizirt man durch eine wiederholte Destillation aus dem Sandbade, und bewahrt ihn zum Gebrauche auf.

Das nach geendigter Destillation in der Retorte rückständige Horn kalzinirt man in einem Schmelztiegel, bis es weiß wird, und bewahrt es gleichfalls auf unter dem Namen

CORNU CERVI USTUM,

Gebranntes Hirschhorn.

℞

SPI.

SPIRITUS DIATRION,

sive

MIXTURA SIMPLEX.

Aus dreyen vermischter Geist,

Man nimmt mit Kampfer versetzten Theriakgeist, 5. Unzen.

Rektifizirten Weisteingeist, 3. Unz.

Sauren Vitriolgeist, 1. Unz.

Dieß vermischet man, und bewahrt den daraus entstehenden zusammengesetzten Geist zum Gebrauche auf.

SPIRITUS FORMICARUM.

Ameisengeist.

Man gießt auf 1. Pf. frische größere Ameisen, Weingeist, 3. Pf.

Und destillirt den Geist bis zur Trockne aus dem Heißemwasserbade ab.

Auf

Auf die nämliche Art macht man den
Regenwürmergeist.

SPIRITUS LAVANDULÆ.

Lavendelgeist.

Man nimmt etwas getrocknete Lavendelblüthen

$\frac{1}{2}$. Pf.

Weingeist, 4. Pf.

Lavendelwasser, 1. Pf.

Dieß läßt man durch einen Tag, und eine
Nacht zusammen beizen, alsdann zieht man durch
die Destillation aus dem Sandbade 3. Pfunde
davon ab.

Auf die nämliche Art macht man den

Münzengeist, und

Quendelgeist.

SPIRITUS MATRICALIS.

Zusammengesetzter Mastirgeist.

Man nimmt Mastir,

Myrthen,

Weyrauch, von jedem 3. Unz.

℞ 2

℞℥=

Rektifizirten Weingeist, 6. Pf.

Dies läßt man durch 8. Tage zusammen
beizen; alsdann zieht man durch die Destillation
aus dem Sandbade 4. Pfunde davon ab.

Wenn die Beizung geendigt ist, das gut
gefärbte Flüssige durchgesehen, und nicht destil-
lirt wird, so bekommt man die sogenannte

Zusammengesetzte Mastixtinktur.

TINCTURA MASTICHES COMPOSITA.

SPIRITUS NITRI ACIDUS.

Saurer Salpetergeist.

Man nimmt reinen Salpeter,

Zur Weiße kalzinirten Vitriol, von jedem
gleiche Theile,

Beide Substanzen mischt man zusammen,
und destillirt sie aus einer gläsernen Retorte, bis
keine Dämpfe mehr aufsteigen. Den in die Vor-
lage getriebenen Geist bewahrt man auf.

Wenn man aber anstatt des Vitriols auf
einen Theil Salpeter einen halben Theil vom be-
sten Vitriolöle nimmt, so bekommt man durch
den nämlichen Apparat, und durch die nämliche
Spe-

Operation ein weit mehr concentrirtes Saures,
nämlich den

Rauchenden Salpetergeist.

SPIRITUS NITRI FUMANS.

Wenn man die in der Retorte rückständige
Salzmasse im offenen Feuer wohl kalzinirt, dann
auslauget, und die Lauge gehörig abrauchen läßt,
so erhält man ein in Krystallen angeschossenes
Salz, das man gemeiniglich ARCANUM DU-
PLICATUM nennt.

SPIRITUS NITRI DULCIS.

Versüßter Salpetergeist.

Man nimmt wohl rektifizirten Weingeist, 4. Pf.

Zu diesem gießt man nach und nach ge-
meinen sauren Salpetergeist, 1. Pf.

Dies läßt man durch einige Tage zusammen
in der Digestion stehen, alsdann destillirt man
es aus einem gläsernen Kolben, welche Destilla-
tion viermal bis zur Trockne muß wiederholt
werden; den durch diese Operation erhaltenen
Geist bewahrt man endlich zum Gebrauche auf.

SPIRITUS ROSMARINI,

five

AQUA REGINÆ HUNGARIÆ.

Rosmaringeist,

oder

Königlichungarischwasser.

(Eau de la Reine.)

Man nimmt Rosmarinblüthen samt den Blumenkelchen, 6. Unzen.

Weingeist, 3. Pf.

Dies läßt man durch 12. Stunden zusammen heißen, hierauf zieht man durch die Destillation aus dem Sandbade 2. Pfunde davon ab.

SPIRITUS SALIS ACIDUS.

Saurer Salzgeist.

Diesen macht man auf die nämliche Art wie den rauchenden Salpetergeist, nur nimmt man anstatt des Salpeters gemeines Salz, welches

ches mit halb so viel Wasser, als sein Gewicht beträgt, vermischt seyn muß.

Wenn man die in der Retorte rückständige Salzmasse eben so wie die bey dem sauren Salpetergeiste behandelt, so erhält man das sogenannte

Glauberische Wundersalz.

SAL MIRABILIS GLAUBERI.

SPIRITUS SALIS DULCIS.

Versüßter Salzgeist.

Man nimmt starken sauren Salzgeist, 1. Theil.

Zu diesem mischt man

Rektifizirten Weingeist, 10. Theile.

Dies läßt man durch einige Tage zusammen digeriren, dann destillirt man es einigemale aus einem gläsernen Kolben auf die nämliche Art, wie bey der Destillation des versüßten Salpetergeistes geschehen soll: den abgezogenen Geist bewahrt man zum Gebrauche auf.

SPIRITUS SALIS AMMONIACI

ANISATUS.

Mit Anis versehter Salmiakgeist.

Man nimmt gröblich zerriebenen Salmiak, 1. Pf.

Pottasche, 2. Pf.

Gestossenen Anisfaamen, $\frac{1}{2}$. Pf.

Weingeist,

Gemeines Wasser, von jedem 4. Pf.

Dies vermischet man zusammen, und destillirt aus einem gläsernen Kolben 5. Pf. davon herab, die man in einer wohl verstopften Flasche zum Gebrauche aufbewahrt.

SPIRITUS SALIS AMMONIACI

AQUOSUS.

Wässeriger Salmiakgeist.

Man nimmt gröblich zerriebenen Salmiak,

Pottasche, von beyden 2. Pf.

Ungelöschten Kalk, $1\frac{1}{2}$. Pf.

Gemeines Wasser 16. Pf.

Dies

Dies vermischet man zusammen, und destillirt aus einem gläsernen Kolben, oder einer Retorte die Hälfte davon herab, die man in einer genau verschlossenen Flasche aufbewahrt.

SPIRITUS SALIS AMMONIACI

LAVANDULATUS,

vulgo

AQUA ANODYNA

dictus.

Mit Lavendel versetzter

Salmiakgeist,

insgemein

Schmerzenstillendes oder Prager-Wasser
genannt.

Man nimmt Salmiak, 2. Pf.

Weinsteinsalz, 1. Pf.

Lavendelblüthen, $\frac{1}{2}$. Pf.

Lauge die von 1. Pf. ungelöschtem Kalk,
und eben so vieler Pottasche gemacht
worden, 4. Pf.

Gemeinen Weingeist, 10. Pf.

℞ 5

Dies

Dieß vermischt man, und destillirt es aus dem Sandbade so lange, als ein flüchtiger Geist übergeht, den man alsdann in einer wohl verschlossenen Flasche aufbewahrt.

SPIRITUS SALIS AMMONIACI
VINOSUS.

Mit Weingeist versetzter Sal-
miakgeist.

Man nimmt gröblich zerstoßenen Salmiak, 1. Pf.
Weinsteinsalz, 6. Pf.
Gemeines Wasser 3. Pf.

Dieß vermischt man zusammen, und destillirt aus dem Sandbade die Hälfte davon ab, die man in genau verschlossenen Flaschen aufbewahrt.

Den Ueberrest verdünnet man mit genügsamer Menge Wasser, seihet ihn dann durch, raucht ihn bis zum Häutgen ab, und setzt ihn zum Krystallisiren hin. Die angeschossenen Krystallen wäscht man alsogleich mit kaltem Wasser ab, trocknet sie, und bewahrt sie unter dem Namen:

Syl=

Sylvianisches Digestiv

oder

Fiebersalz.

(SAL DIGESTIVUS, SEU FEBRIFUGUS
SYLVII)

zum Gebrauche auf.

SPIRITUS SULPHURIS.

vide

SPIRITUM VITRIOLI.

SPIRITUS TARTARI.

Weinsteingeist.

Man nimmt rohen Weinstein nach Belieben, füllt ihn in eine irdene, oder beschlagene gläserne Retorte, von der aber ein dritter Theil leer bleiben muß, legt eine weite Vorlage an, und fängt bey noch nicht verschlossenen Fugen die Destillation an. Zum Anfange muß die Hitze nur mäßig seyn, bis der größte Theil der elastischen Luft heraus gegangen ist; dann verschließt

schließt man die Fugen, und verstärkt das Feuer gradweise so weit, daß aller Geist samt dem Oele kann ausgetrieben werden. Den Geist sondert man vom Oele ab, und rektifizirt ihn aus dem Sandbade, das Oel bewahrt man aber ins besondere auf. Wenn die Kohle, oder der in der Retorte rückständige Ueberrest des Weinsteins in einem Schmelztiegel wohl kalzinirt, dann ausgelauget, und die Lauge durchs Abbrauchen verdickt worden ist, so bekommt man das

Weinsteinsalz.

(SAL TARTARI.)

SPIRITUS TEREBINTHINÆ,

vide

OLEUM TEREBINTHINÆ.

Mit dem es einerley ist.

SPIRITUS THERIACALIS.

CAMPHORATUS.

Mit Kampfer versetzter Theriakgeist.

Man nimmt Theriak, 10. Unzen.

Myrrhen, 5. Unzen.

Sa=

Safran, 1. Unze.

Rektifizirten Weingeist, 4. Pf.

Dies läßt man in einen verschlossenen Gefäße durch einige Tage stehen, dann destillirt man es.

In diesem destillirten Geiste löst man auf,

Kampfer, 6. Drachm.

und bewahrt ihn zum Gebrauche auf.

SPIRITUS VINI CAMPHORATUS.

Mit Kampfer versetzter Weingeist.

Man nimmt Kampfer, 1. Unze.

Löst ihn in

1. Pf. Weingeiste auf,

und bewahrt ihn zum Gebrauche.

SPIRITUS VITRIOLI.

Vitriolgeist.

Man nimmt bis zur Weiße kalzinirten Vitriol, so viel man will:

Füllt ihn in eine beschlagene gläserne Retorte, setzt diese in einen Reverberierofen, legt eine weite Vorlage an, verschließt die Fugen mit Thonkleber=

werke, und giebt anfangs, so lang nämlich noch weiße Dämpfe übersteigen, ein schwächeres Feuer; wenn man keine Dämpfe mehr sieht, so legt man an die Stelle der vorigen Vorlage eine neue vorher wohl gewärmte an; das Feuer verstärkt man nun stufenweise bis aufs höchste, und hält damit an, bis kein Tropfen mehr in die Vorlage fällt, gemeiniglich kommt man mit der ganzen Arbeit in einer Zeit von 30. Stunden zu Ende.

Das erste in die Vorlage steigende Flüssige heißt man Schwefelgeist, oder flüchtigen Bitriolgeist, (SPIRITUS SULPHURIS, seu VITRIOLI VOLATILIS) das folgende, viel schärfere, und schwerere aber Bitriolsöl (OLEUM VITRIOLI.)

Wenn man einen Theil von diesem letzteren mit 8. oder 10. Theilen Wasser vermischt, so hat man den gemeinen Bitriolgeist, den man auch anstatt des Schwefelgeistes geben kann.

SPON-

SPONGIÆ MARINÆ USTIO.

Gebraunter Meerschwamm.

Man nimmt Meer-oder Badschwämme, so viel man will:

Füllt sie in einen Schmelztiegel, oder in ein anderes irdenes, nicht glasiertes Geschirr. Dieß deckt man mit einem Deckel zu, setzt es mitten unter brennende Kohlen, und läßt es so lange darinn, bis man bey dem Rande des Deckels keinen Rauch mehr herausgehen sieht. Hierauf nimmt man die schwarze Kohle heraus, macht sie zu einem feinen Pulver, und bewahrt sie also auf.

SULPHUR ANTIMONII AURATUM.

Goldfärbiger Spießglaschwefel.

Man nimmt frisch gemachte Spießglasleber, so viel genug ist,

Läßt sie mit genugsamer Menge Wasser kochen. Das Dekokt seihet man heiß durch Löschpapier, und läßt es einen, oder 2. Tage ruhig stehen,

stehen, damit aller Schwefel, welcher mit einem größern Theile des aufgelösten Königs beschwert ist, niedersinken kann, und also von selbst niedersinke. Hierauf sondert man von diesem gelbbraunlichten Pulver, welches man als einen Spießglasschwefel der ersten Niederschlagung (*Sulphur ♂ primæ præcipitationis*) anzusehen hat, das Flüssige durchs Durchsiehen ab, und gießt etwas Essig darauf, so wird ein röthlichgelbes Pulver, nämlich der Spießglasschwefel der zwoten Niederschlagung zu Boden sinken. Endlich schlägt man aus dem, wie vorher durchgesehenen Flüssigen den übrigen Schwefel, mittelst wiederholter Aufgiefung des Essigs nieder; dieser wird nun schon bleichgelb seyn; dieß ist so dann der Spießglasschwefel der dritten Niederschlagung; man bewahrt ihn, wie der ersten, und zweyten Niederschlagung ins besondere auf.

SUL-

SULPHUR AMTIMONII

TARTARISATUM.

vide

KERMES MINERALE.

mit dem es das nämliche ist.

SUPPOSITORIA COMPOSITA.

Zusammengesetzte Stuhlzäpfchen.

Man nimmt Rockenmehl, 4. Unzen.

Seife, 3. Unzen.

Aloe, 1. Unz.

Küchensalz 6. Drachm.

Koloquintensaamen, 2. Unzen.

Kümmelsamnen,

Römischen Kümmelsaamen,

Fenchelsaamen, von jedem 1. Drachm.

Honig, so viel genug ist.

Dies vermische man zu einer Masse, aus
der Stuhlzäpfchen, oder

Insgemein sogenannte Windkugeln (GLOBULI CARMINATIVI) gemacht werden.

¶

Ein-

Einfache Stuhlzäpfchen (SIMPLICIA SUPPOSITORIA) kann man auf Begehren, also gleich aus dick gesottenem Honig, aus Unschlitt, oder aus Seife, u. s. w. machen.

SYRUPUS FLORUM ACACIÆ.

Schlehenblüthensaft.

Man nimmt Schlehenblüthen, 3. Pf.

Gießt darauf

6. Pf. gemeines kochendes Wasser,

Läßt es durch 12. Stunden in einem zugedeckten Gefäße stehen, dann gießt man den Aufguß ab, drückt die Blüthen aus, und kocht das Flüssige mit 6. Pf. weißem Zucker, zu einem Syrop ein, den man gehörig abklärt.

Auf die nämliche Art macht man

Den gemeinen Kamillenblumensyrop.

SYRUPUS ACETOSITATIS CITRI.

Zitronensaftsyrop.

Man nimmt Zitronensaft, 1. Pf.

Weißer Zucker, 2. Pf.

Dies

Dieß läßt man einmal aufwallen, und bewahrt den Syrop auf.

Auf eben diese Art macht man:

Den Saurachsyrop,
Maulbeerensyrop.
Hendelbeerensyrop,
Johannesbeerensyrop,
Hindbeerensyrop.

SYRUPUS ALTHÆÆ.

Eybischsyrop.

Man nimmt die gemeine Eybischspezies, 8. Unzen.

Läßt sie in 8. Pf. gemeinem Wasser ein wenig aufkochen. Das durchgeseihene Dekokt kocht man mit 6. Pf. weißem Zucker zu einem Syrop von gehöriger Dicke.

SYRUPUS AURANTIORUM
CORTICUM.

Pomeranzenschaalensyrop.

Man nimmt das Gelbe von frischen Pomeranzenschaalen, 6. Unz.

Läßt es in 2. Pf. weißem Wein durch 2. Tage, und 2. Nächte beizen, den durchgesehenen Aufguß kocht man mit zweymal so viel weißem Zucker, unter einem einzigen Aufwallen, zu einem Syrop.

Auf eben diese Art macht man

Den Zitronenschaalensyrop.

SYRUPUS CICHOREI CUM RHEO.

Man nimmt Zichorienwurzel, 3. Unzen.

Zichorienkraut, 1. Unze.

Rhabarber, 4. Unzen.

Weinstein Salz, $\frac{1}{2}$. Drachm.

Dieß kocht man in 8. Pf. gemeinem Wasser bis auf 6. Pf. ein, das Dekokt seihet man durch, drückt

drückt dabey die Spezies stark aus, setzt 6. Pf. Zucker hinzu, läßt es aufkochen, klärt es ab, und macht auf diese Art einen Syrop von gehöriger Dicke daraus.

SYRUPUS CINNAMOMI.

Zimmetshrop.

Man nimmt gröblich zerstoßenen Zimmet 5. Unz.
Mit Weingeiste versetztes Zimmetwasser,
2. Pf.

Dieß läßt man in einem wohl verschlossenen Glase durch 4. Stunden beizen, den Aufguß seihet man durch, setzt zweymal so viel weißen Zucker hinzu, und macht durch ein einziges Aufwallen in einem verschlossenen Gefäße einen Syrop daraus.

SYRUPUS COCHLEARLÆ.

Löffelkrautshrop.

Man nimmt durchs niedersinken abgeklärten Löffelkrautsaft, 2. Pf.

Weissen Zucker, 4. Pf.

¶ 3

Dieß

Dieß läßt man einmal aufwallen, und bewahrt den Syrop auf.

Auf die nämliche Art macht man

Den Erdrauchsyrop.

SYRUPUS CONTRAJERVÆ.

Giftwurzelsyrop.

Man nimmt Giftwurzel, 6. Drachm.

Virginianische Schlangenzurzel, $\frac{1}{2}$. Unze

Auf dieß gießt man 24. Unzen kochendheißes Wasser, läßt es in einem verschlossenen Gefaße durch 12. Stunden stehen, seihet den Aufguß durch, und macht mit zweymal so viel weißem Zucker nach Vorschrift der Kunst einen Syrop daraus.

SYRUPUS EMETICUS.

Brechsyrop.

Man nimmt fein zerstoffenes verglastes Spießglas
1. Unz.

Infundirt es durch 24. Stunden in
20. Unzen Weingeist,

Setzt

Setzt hierauf hinzu

Zimmet,

Zitwerwurzel,

Angelikasaamen, 2. Drachm.

Safran, $\frac{1}{2}$. Drachm.

Läßt es noch durch einige Stunden stehen,
seihet endlich das Flüssige durch ein doppeltes
Löschpapier, und kocht es mit 20. Unzen weiß-
sen Zucker zu einem Syrop.

SYRUPUS FOENICULI.

Fenchelsyrop.

Man nimmt gröblich zerstoßenen Fenchelsaamen,
3. Unzen.

Gießt 2 $\frac{1}{2}$. Pf. kochendheißes Wasser darauf,
läßt es in einem verschlossenen Gefäße durch 12.
Stunden beizen, seihet es dann durch, und
kocht es mit zweymal so viel weißem Zucker zu
einem Syrop.

SYRUPUS HYSSOPI.

Isopsyrop.

Man nimmt leicht getrocknetes Isopkraut, 2.
Unzen.

¶ 4

Gießt

Gießt 2. Pf. kochendes Wasser darauf, läßt es in einem verschlossenen Gefäße durch einige Stunden stehen, seihet es durch, setzt zum durchgesehenen zweymal so viel weißen Zucker, läßt es nur einmal aufwallen, und bewahrt den gehörig abgeklärten Syrop auf.

Auf die nämliche Art macht man

Den Münzenkrautsyrop.

SYRUPUS KERMESINUS.

Kermessyrop.

Man nimmt Roschenillepulver, $\frac{1}{2}$. Unze.

Weinstein Salz, 12. Grane.

Dies vermischt man, und gießt darauf

Rosenwasser, 6. Unzen.

Zitronenschaalenwasser,

Einfaches Zimmetwasser, von beyden
4. Unzen.

Dies läßt man durch 6. Stunden zusammen
kalt infundiren, setzt dann hinzu

Gepulverten rohen Alaun, 4. Grane.

Läßt

Läßt es noch durch $\frac{1}{4}$. Stunde stehen, rührt es indessen zuweilen um; seihet es endlich durch, kocht es mit 2. Pf. weißen Zucker durch ein einziges Aufwallen zu einem Syrop.

SYRUPUS MANNATUS.

Mannasyrop.

Man nimmt Senneblätter, 8. Unzen.

Badian, $\frac{1}{2}$. Unze.

Weinsteinsalz, 1. Drachm.

Gießt darauf 10. Pf. kochendheißes Wasser, läßt es durch 5. oder 6. Stunden stehen, dann ein oder 2. mal aufwallen, seihet das Dekokt durch, klärt es mit Eyerweiße ab, löst endlich darinn auf

Weissen Zucker, 8. Pf.

Manna, 2. Pf.

Und macht einen Syrop daraus.

SYRUPUS PAPAVERIS ALBI,

sive

E MECONIO.

Weißer Mohnsyrop.

Man nimmt weiße Mohnköpfe, 1. Pf.

Kocht sie in 8. Pf. gemeinem Wasser bis auf 4. Pf. ein, seihet das Dekokt unter starkem Ausdrücken durch, setzt 4. Pf. weißen Zucker hinzu, kocht es zu einem Syrop, klärt ihn ab, und bewahrt ihn auf.

SYRUPUS FLORUM PAPAVERIS

RHOEADOS.

Rother Kornblumen

oder

Klapperrosensyrop.

Man nimmt rothe Kornblumen, $\frac{1}{2}$. Pf.

Gießt $2\frac{1}{2}$. Pf. kochendheißes Wasser darauf, läßt es durch 24. Stunden stehen; seihet es dann durch, und kocht das Durchgeseihene mit $1\frac{1}{2}$. Pf. weißen Zucker zu einem Syrop.

Auf

Auf die nämliche Art macht man

Den Pfingstrosensyrop.

Gartennelkensyrop.

SYRUPUS QUINQUE RADICUM.

Syrop von den 5. eröffnenden

Wurzeln.

Man nimmt die fünf eröffnenden Wurzeln, von
jeder 3. Unzen.

Gießt 7. Pf. kochendheißes Wasser darauf.
Läßt es durch 12. Stunden zusammen beizen,
seihet das Infusum durch, setzt 6. Pf. weißen
Zucker hinzu, kocht es zu einem Syrop, und
klärt ihn gehörig ab.

SYRUPUS DE SILIQVIS,

sive

DIACODIUM LIQUIDUM.

Bockshörnchensyrop.

Man nimmt Mohnköpfe, 4. Unzen.

Bocksh

Bockshörnchen oder Johannes. Brod,
3. Unzen.

Geschabte Süßholzwurzel, 2. Unz.

Dies zerschneidet man, kocht es in 8. Pf. gemeinem Wasser auf 3. Pf. ein, setzt zum durchgesehenen Dekokte $2\frac{1}{2}$. Pf. weißen Zucker, und kocht es zu einem gehörig dicken Syrop, den man abklärt.

NB. Wenn man auf jede Unze 5. Grane pulverisirten Safran hinzusetzt, so hat man den

Mit Safran versetzten Bockshörnchensyrop.

DIACODIUM CROCATUM.

SYRUPUS DE SPINA CERVINA.

Kreuzbeerensyrop.

Man nimmt Kreuzbeerensaft, 2. Pf.

Gießt ihn kochendheiß auf

$\frac{1}{2}$. Unze leicht zerstoßenen Fenchelsaamen,

Läßt ihn durch eine oder 2. Stunden stehen, feibet ihn darch, und kocht ihn mit 2. mal so viel weißem Zucker durch ein einziges Aufwallen zu einem Syrop.

SY-

SYRUPUS VIOLARUM.

Veilchensyrop.

Man nimmt frische, von den Blumenkelchen wohl gereinigte Veilchenblüthen, 1. Pf.

Gießt 2. Pf. kochendes Wasser in einem zinnernen Gefäße darauf, läßt sie also durch 12. Stunden beizen; seihet hierauf das Infusum, unter starkem Ausdrücken der Veilchen durch, löst 2. mal so viel weißen Zucker darinn auf, läßt es ein einzigesmal im heißen Wasserbade aufkochen, und bewahrt den Syrop auf.

TABULÆ DE ALTHÆA.

Eybischtäfelchen.

Man nimmt schön weiße gepulverte Eybischwurzel, $1\frac{1}{2}$. Unze.

Weissen Zucker, 1. Pf.

Daraus macht man mit genugsamen Tragant-schleime eine Masse, die man, nachdem selbe wohl gemischt und durchgeknetet worden ist, zu dünnen Kuchen austreibet, und Täfelchen daraus schneidet.

TAR-