

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-

TARTARUS EMETICUS.

Brechweinstein.

Man nimmt Metallensafran,

Weinsteinrahm, von jedem 4. Unzen.

Läßt sie in 4. Pf. reinen Wasser in einem gläsernen Gefäße aufkochen, seihet das Flüssige durch, läßt es gehörig abrauchen, und in Krystallen anschießen, den also angeschossenen Weinstein nimmt man heraus, und trocknet ihn. Auf diese Art fährt man mit dem Krystallisiren fort. Alle also gesammelte Krystallen reibet man zusammen in einem gläsernen Mörser zu einem Pulver, und bewahrt dieß auf.

TARTARUS TARTARISATUS,

sive

SOLUBILIS.

Auflöslicher Weinstein.

Man nimmt Weinstainsalz, so viel man will:

Löst es in achtmal so viel gemeinem Wasser über dem Feuer auf, und wirft, wann die Auflösung,

lösung kochendheiß ist, nach und nach so viel Weinsteinrahm hinein, bis kein Aufbrausen mehr erfolgt, und das Weinstein Salz zu einem vollkommenen Mittelsalze gesättigt worden ist. Endlich verdickt man das durchgesehene Flüssige zur Trockne; oder, wenn Jemand dieses Salz krystallisiert verlangt, so läßt man das Flüssige nur bis zum Häutchen abrauchen, und setzt es an einen kalten Ort, damit das Salz in Krystallen anschießen könne, die man dann aufbewahrt.

TARTARUS VITRIOLATUS.

Vitriolisirter Weinstein.

(Vitriolisirtes Weinstein Salz.)

Man nimmt in Wasser aufgelöstes Weinstein Salz,
so viel man will:

Und tröpfelt nach und nach schwaches, oder mit Wasser vermischtes Vitriolöl hinein, bis kein Aufbrausen mehr erfolgt. Das Flüssige seihet man durch, läßt es bis zum Häutchen abrauchen, und dann ruhig stehen. Die angeschossenen Krystallen nimmt man heraus, trocknet, und bewahrt

wahrt sie auf. Also fährt man fort, bis nichts mehr anschießt.

TEREBINTHINA COCTA.

vide

OLEUM TEREBINTHINÆ.

TERRA FOLIATA TARTARI

DELIQUESCENS.

Zerfließendes blättrigtes Weinsalz.

(Zerfließendes Effigsalz.)

Man nimmt zerstoffenes Weinsalz, so viel man will:

Läßt es in 1 n irdenen glasürten Geschirre bey gelindem Feuer heiß werden, und gießt nach und nach destillirten Esig hinein, bis kein Aufbrausen mehr erfolgt, dann setzt man noch etwas Esig hinzu; läßt das ganze bey dem nämlichen Feuer, ohne Aufwallen abrauchen, bis sich oben ein Häutchen ansetzt. Das weitere abrauchen

ge.

geschieht im Heissenwasserbade bis zur Trockne, unter öfterem Umrühren mit einer helsenbeinernen, oder hölzernen Spatel. Wenn man die also erhaltene salzige Masse nicht in einem wohl verschlossenen gläsernen Gefäße aufbewahrt, so zerfließt sie sehr bald zu einem Flüssigen, das man nachher

**Zerflossenes blättrigtes Weinstein Salz
oder
Zerflossenes Essigsalz.**

(LIQUOR TERRÆ FOLIATÆ TARTARI.)
nennt.

Wenn man aber, bey der nämlichen Operation, anstatt des zerflossenen Weinstein Salzes, gehörig gereinigtes, und in genugsamer Menge gemeinen Wasser aufgelöstes Sodsalz nimmt, solches mit destillirtem Essige sättigt, und übrigens, wie vorher gesagt worden, verfährt, so bekommt man ein Salz, das an freyer Luft nicht zerfließt; und dieß muß, wann trocknes Essigsalz (TERRA FOLIATA TARTARISICCA) anstatt des zerflossenen ausdrücklich vorgeschrieben wird, hergegeben werden.

TINCTURA ALOES.

Aloetinktur.

Man nimmt Aloe 2. Unzen.

Löst sie durch die Digestion in ein 1. Pf. Weingeiste auf, seihet die Auflösung durch, und bewahrt sie auf.

TINCTURA AMERICANS.

Bittertinktur.

Man nimmt Bittererextrakt, 2. Unzen.

Versüßten Salpetergeist, 1. Pf.

Läßt es zusammen, bis das Extrakt aufgelöst ist, digeriren, seihet es durch, und bewahrt die Tinktur auf.

TINCTURA ANODYNA.

Schmerzenstillende Tinktur.

Man nimmt Opiumextrakt, 2. Unzen.

Läßt es

In 1. Pf. Weingeiste

so lange digeriren, bis das Extrakt aufgelöst ist, seihet es durch, und bewahrt es auf.

TINC.

TINCTURA ANTIMONII ANI-
SATA.

Mit Anisöl versetzte Spießglas-
tinktur.

Man nimmt rohes Spießglas, $\frac{1}{2}$. Pf.

Weinsteinsalz, 1. Pf.

Dieß macht man zu Pulver, vermischt es,
und läßt es in einem Schmelztiegel bey starkem
Feuer durch eine Stunde schmelzen; dann stößt
man die Masse zu Pulver, füllt sie noch heiß in
eine Phiole, gießt darauf

Anisöl, 1. Unze.

Weingeist, 3. Pf.

Läßt es durch einige Tage digeriren, bis
der Geist genug gefärbt ist, seihet ihn dann
durch, und bewahrt ihn auf.

Die nämliche Tinktur nennt man, wenn
kein Anisöl hinzu gesetzt wird.

Einfache, oder mit Weinstein-
salze versetzte Spießglastinktur.

3 2 (TINC.

(TINCTURA ANTIMONII SIM-
PLEX,

sive

TARTARISATA,

TINCTURA BALSAMICA.

Balsamische Tinktur.

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

Peruvianischenbalsam,

Opobalsam, von jedem 6. Drachm.

Tolutanischenbalsam, 3. Drachm.

Weinstein Salz, 2. Drachm.

Rektifizirten Weingeist, 2. Pf.

Das Gefäß verstopft man, digerirt es durch einige Tage bey gelinder Wärme, und rüttelt es öfters auf, bis der Geist wohl gesättigt ist; seihet ihn dann durch, und bewahrt ihn auf.

TINC.

TINCTURA SIVE BALSAMUM

COMMENDATORIS.

Tinktur, oder Balsam des Kom-
menthurs.

Man nimmt Johannekrautblüthen, 2. Unzen.
Insundirt sie durch 24. Stunden in 3. Pf.
rektifizirten Weingeist, damit eine rothe Tink-
tur ausgezogen werde, die man, unter Aus-
drücken der Blüthen, durchsiebet, und wieder
auf folgende Spezies gießt:

Als:

Storax in Körnern, 2. Unzen.

Vom besten peruvianischen Balsam, 1
Unze.

Weyrauch,

Aloe,

Auserlesene Myrrhen,

Angelikawurzel, von jedem ½. Unze.

Dies läßt man durch 6. Tage in einer ge-
nau verstopften Phiole reifen, dann sondert man
das Flüssige durchs Reigen des Gefäßes vom Sa-
ge ab, und bewahrt es auf.

TINCTURA BENZOES.

Benzoeinktur.

Man nimmt Benzoe, 3. Unzen.

Storax, 1. Unze.

Rektifizirten Weingeist, 2. Pf.

Läßt es in einem verschlossenen gläsernen Gefäße durch einige Tage reizen, bis der Weingeist gehörig gesättigt worden; dann seihet man ihn durch, und bewahrt ihn auf.

TINCTURA LACCÆ.

Lackinktur.

Man nimmt fein gestossenen Lack in Körnern, 6.

Drachm.

Rohen Alaun, 2. Drachm.

Vermischt es, und gießt darauf.

Salbeywasser,

Löffelkrautwasser, von jedem 1½. Pf.

Dies läßt man digeriren, bis das Flüssige vollkommen roth gefärbt ist, dann seihet man es durch, und bewahrt es auf.

Wenn jemand diese Tinktur gewürzhast verlangt, so setzt man wärend der Digestion 2. Skrup. Gewürznelken hinzu;

übris

übrigens aber verfährt man, wie vorher gesagt worden.

TINCTURA MASTICHES COM-
POSITA.

vide

SPIRITUS MATRICALIS.

TINCTURA MARTIS

CUM SUCCO POMORUM.

Mit Aepfelsafte gemachte Eisen-
tinktur.

Man nimmt Eisenfeilspäne, 1. Theil.

Saft von säuerlichten Aepfeln, 3. Theile.

Läßt es durch einige Tage digeriren, und rüttelt indessen das Gemisch öfters auf. Das geferbte Flüßige seihet man hierauf durch eine fein Leinwand, gießt auf die rückständigen Feilspäne frischen Saft, und setzt ihn wieder, wie vorher, der Digestion aus; auf diese Art fährt man fort, bis sich nichts mehr vom Eisen auflöst. Endlich gießt man alle diese Eisentinktu-

3 4

ren

ren zusammen, läßt sie bis zur Hälfte, und darüber abrauchen, damit die Tinktur mehr konzentriert werde; endlich

Nimmt man von dieser Tinktur, 6. Theile.
Weingeist, 1. Theil.

Vermischt es zusammen, läßt es ein wenig digeriren, endlich seihet man die Tinktur durch, und bewahrt sie auf.

TINCTURA MARTIS

TARTARISATA.

Mit Weinstein versetzte Eisentinktur.

Man nimmt Eisenvitriol,
Weinsteinrahm, von beyden 4. Unzen.
Gemeines Wasser, 6. Pf.

Kocht es in einem eisernen Gefäße unter beständigem Umrühren bis zur Konsistenz eines dickeren Honigs ein: dann verdünnet man es mit 6. Unzen einfachen Zimmetwasser, füllt es in einen gläsernen Kolben, gießt 8. Unzen rektifizierten Weingeist darauf, läßt es durch einige Tage

Tage digeriren, seihet es dann durch, und bewahrt die Tinktur auf.

TINCTURA RHABARBARI

AQUOSA, EX TEMPORE PARANDA.

Wässerige Rhabarbertinktur,
die auf Begehren also gleich gemacht werden kann.

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

Weinsteinsalz, 1. Drachm.

Die Rhabarber zerstoßt man, vermischet sie mit dem Salze, gießt darauf

Gemeines destillirtes Wasser, $\frac{1}{2}$. Pf.

Läßt es durch einige Augenblicke aufkochen; dann läßt man es ruhig stehen, bis es kalt geworden, seihet die Tinktur durch, und giebt sie.

TINCTURA SALIS TARTARI.

Weinsteinsalztinktur.

Man nimmt Weinsteinsalz, 1. Pf.

Ungelöschten Kalk, 3. Unzen.

3 5

Mische

Mischt es zusammen, und kalzinirt es durch eine halbe Stunde. Die Masse wirft man hierauf in eine genugsame Menge Wasser, um das Salz auszulaugen. Die Lauge läßt man hierauf bis zur Trockne abrauchen. Das also erhaltene Salz füllt man alsogleich in eine warm gemachte Phiole, gießt nach und nach 3. Finger hoch rektifizirten Weingeist darauf, läßt es im Sande digeriren, und rüttelt es öfters auf. Dann gießt man den roth gefärbten Geist ab, seihet ihn durch, und bewahrt ihn auf. Also fährt man mit dem Aufgießen eines frischen Geistes auf die rückständige salzige Masse fort, so lang der aufgegoßene Geist noch gefärbt wird.

TINCTURA TATRARI

AURANTIATA.

Mit Pomeranzenschaalen versezte Weinsteinсалztinktur.

Man nimmt Pomeranzenschaalen, 3. Unzen.
Zerschneidet sie, und gießt darauf
Weinsteinсалztinktur, 16. Unzen.

Dies

Dieß läßt man durch 2. Tage, und 2. Nächte digeriren, seihet dann die Tinktur durch, und bewahrt sie auf.

TROCHISCI BECHICI ALBI.

Weiße Brustzelteln.

Man nimmt gepulverte Florentiner Veilchenwurzel, 1. Unze.

Stärkmehl, 3. Unzen.

Weissen Zucker, 20. Unzen.

Vermischt es mit Tragant schleime zu einer Masse, aus der Ruchelchen oder Zelteln gemacht werden.

TROCHISCI BECHICI CITRINI.

Gelbe Brustzelteln.

Diese macht man aus der Masse der Süßholzstängelchen.

TROCHISCI BECHICI NIGRI.

Schwarze Brustzelteln.

Man nimmt Anissaamenpulver,

Fenchelsaamenpulver, von beydem $\frac{1}{2}$. Pf.

Süß-

Süßholzwurzepulver,
Florentiner Veilchenwurzepulver, von
beyden 3. Unzen.

Verdickten Süßholzsafft, 3. Pf.

Weissen Zucker, 12. Pf.

Den Süßholzsafft löst man in genugsamer
Menge Wasser auf, seihet die Auflösung durch,
und verdickt sie aufs neue zur Konsistenz eines
flüssigen Extracts. Dann setzt man den zerstoß-
senen Zucker, und die übrigen Pulver hinzu,
damit eine Masse daraus werde, aus der man
Zelteln, oder Küchelchen macht.

TROCHISCI CONTRA VERMES.

Wurmzelteln.

Man nimmt Wurmpulver, so viel man will:
macht mit genugsamen Tragantschleime eine Masse
daraus, aus welcher Küchelchen gebildet werden.

TURPETHUM MINERALE.

Mineralischer Turbith.

Man nimmt vom reinsten Quecksilber, 2. Unzen.
Füllt

Füllt es in eine gläserne Retorte, oder in einen Kolben, gießt darauf

Bitriolöl, 8. Unzen.

Destillirt es im Sandbade bis zur Trockne ab, und macht am Ende das Feuer ziemlich heftig. Wann endlich die Retorte wieder kalt geworden, nimmt man die weiße salzige Masse heraus, macht sie in einem steinernen, oder gläsernen Mörser zu einem sehr zarten Pulver, gießt heißes reines Wasser darauf, so wird das vorhin weiße Pulver alsogleich gelb werden. Dieses Pulver wäscht man mit reinem Wasser einige male ab, trocknet es endlich, und bewahrt es auf.

VINUM CYDONIORUM.

Quittenwein.

Man nimmt geläuterten Quittensaft, 1. Pf.

Weissen Zucker, 2. Unzen.

Füllt es in eine gläserne Phiole, die oben ganz leicht mit Papier verstopft wird, und läßt es durch einige Tage stehen. Wann die Gährung vorüber ist, bewahrt man den Wein in einer vollgefüllten gläsernen Flasche, mit darauf gegossenem Oele auf.

Auf