

Sirupus Menthae. — Pfefferminzsirup.

Zwei Theile mittelfein zerschnittene Pfefferminzblätter	2
werden mit	
Einem Theile Weingeist	1
durchfeuchtet, darauf mit	
Zehn Theilen Wasser	10
einen Tag lang bei 15° bis 20° unter wiederholtem Umrühren ausgezogen und alsdann ausgepreßt.	
Aus	
Sieben Theilen der abgepreßten und filtrirten Flüssigkeit	7
und	
Dreizehn Theilen Zucker	13
werden	
Zwanzig Theile Sirup	20
bereitet.	

Pfefferminzsirup ist grünlichbraun.

Sirupus Papaveris. — Mohnsirup.

Zehn Theile mittelfein zerschnittene Mohnköpfe	10
werden mit	
Sieben Theilen Weingeist	7
durchfeuchtet, darauf mit	
Siebzig Theilen Wasser	70
24 Stunden lang bei 15° bis 20° unter wiederholtem Umrühren ausgezogen und als-	