

nemlich jener beynahe allein auf die freyen, harzigten Theile wirkt, und auf die, welche von den gummigten Theilen umschlossen sind, keinesweges einen Angriff thun kann. So wie dieses Jalappenharz wird auch das Harz aus dem Skammoneum, der Turbithwurzel und dem Franzosenholze geschieden.

Von den dünnen Pflanzensäften.

§. 445.

Durch dünne Pflanzensäfte (Succi, Succi tenues) versteht man alle die Flüssigkeiten, die in den Pflanzen enthalten, und die zu ihrer Nahrung und Wachsthum bestimmt sind. Diese Säfte sind ein Gemenge salziger, öligter, seifenartiger, gummigter, harziger und wässriger Theile. Nach Verschiedenheit der Pflanzen aber findet man darinnen mehr oder weniger von diesen Theilen, und einer ist gemeinlich in größerer Menge als die übrigen vorhanden. Vornehmlich wird unter ihnen der Unterschied bemerkt, daß einige mehr wässrig, andere mehr schleimig, und noch andere sauer befunden werden.

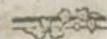
§. 446.

In Apotheken kommen blos diejenigen Pflanzensäfte vor, die aus der ganzen Pflanze oder einigen Theilen derselben durchs Auspressen erhalten werden. Denn sonst erhält man einige auch durchs Einschneiden oder Bohren in die Rinde, als den Birkenensaft. Jene durchs Auspressen erhaltene werden vornehmlich auf folgende Weise gebraucht:

1. Blos an sich ohne alle weitere Behandlung, als die Kräutersäfte (Succi herbarum) bey der Frühjahrskur, der Zitronensaft.
2. Um Zuckersäfte daraus zu bereiten.

Ecc

3. Um



3. Um sie zur Konsistenz eines Extracts zu verdicken.
4. Um Auflösungen damit zu bewerkstelligen, als die Eisentinkturen mit Aepfel- und Quitten-saft (§. 426.).
5. Um die wesentlichen Salze der Pflanzen daraus zu krystallisiren (§. 332.).

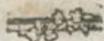
§. 447.

Die Abscheidung dieser Säfte geschieht überhaupt auf folgende Weise. Man nimmet ganz frisch gesammelte Pflanzen, wäscht dieselben mit Wasser, damit alle Unreinigkeiten abgespült werden, und nachdem man das Wasser beynahе hat abtröpfeln lassen, zerquetscht man sie in einem steinernen Mörser mit einer hölzernen Keule zu einer breiartigen Masse, schüttet sie in einen leinenen Beutel, und preßt die Flüssigkeiten ab, die ganz trübe und grün auslaufen, und wie ich nachhero zeigen werde, noch abgeklärt werden müssen.

§. 448.

Es lassen sich diese Säfte nicht auf gleiche Weise leicht auspressen, man muß daher nach Verschiedenheit der Pflanzen und ihrer Theile sich verschiedener Handgriffe bedienen. Ich merke daher folgendes an:

1. Wurzeln und einige Früchte, als Aepfel, Quitten, müssen vor dem Quetschen zerschnitten, oder auf einem Reibeisen zerrieben werden. Denn da sie theils zu hart, theils zu klebrig oder schlüpfrig sind, als die Uland- und Weinwurzeln, so ist man auch mit der Keule, die im letzteren Fall öfters abgleitet, sie nicht zu zermalmen im Stande.
2. Zu einigen Pflanzen muß man unter dem Quetschen etwas Wasser zusetzen. Dieses aber findet blos theils bey denen statt, die, wenn sie gleich frisch sind, dennoch eine trockene Beschaffenheit haben, und also bey dem Auspressen fast gar keinen Saft geben würden, als Augentrost, Salben, Lhis

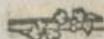


Thimian, Tausendgüldenkraut: theils bey denen, die zwar häufigen Saft haben, der aber wegen der vielen zähen und schleimigen Theile eine gleichsam leimigte Beschaffenheit hat, die ihn im Laufen zurückhält, als Zichorien. Diese müssen, nach dem ihnen etwas Wasser zugesetzt worden ist, eine Nacht durch gequetscht stehen bleiben, da sich denn der Saft losbegiebt.

3. Pflanzen, die einen starken Geruch haben, müssen sogleich nach dem Quetschen ausgepresst werden. Man hat bemerkt, daß, wenn man die zerstoßenen Pflanzen einige Tage stehen läßt, selbige mehr Saft geben. Bey solchen, die keinen Geruch und keine flüchtigen Theile haben, kann man sich dieses Handgriffes ohne Schaden bedienen, z. B. Maulbeeren. Bey den aromatischen Pflanzen aber würden hiedurch die kräftigsten und wirksamsten Theile verlohren gehen, denn es entsteht dabey ohne Zweifel ein geringer Anfang der Gährung, oder eine innerliche Bewegung, die eine Wärme erzeugt, welche die flüchtigen Theile verflüchtigt.
4. Nachdem die Früchte verschieden sind, befreyet man selbige von den Schaalen oder Kernen oder nicht. Bey den Pomeranzen und Zitronen muß die Schaaale abgesondert werden, weil sie viel ätherisches Del enthält, und den Saft scharf machen würde. Bey den Kirschen, Äpfeln u. d. kömmt die Haut, welche diese Früchte bedeckt, in keine Betrachtung: der mitzerquetschte Kern hingegen giebt dem Saft einen angenehmen Geschmack, und macht auch, daß derselbe sich länger und besser erhalten läßt.

§. 449.

Diese ausgepressten Säfte enthalten, wie schon (§. 445.) erinnert worden ist, nicht einen Bestandtheil
Ecc 2 der



der Pflanzen; sondern ein Gemenge vieler, die theils im Wasser auflöslich, theils unauflöslich sind. Zu jenen gehören die seifenartigen, riechbaren, gummigten und salzigten Theile: zu diesen die harzigen Theile und die grünfärbende Substanz, die sich fast in allen Kräutern befindet. Da diese beiden letzteren im Wasser nicht aufgelöst sind, so befinden sie sich gleichsam zwischen den übrigen nur darzwischen gesetzt, und benehmen daher dem Saft seine Durchsichtigkeit, und machen ihn trübe und wolkigt. Weil die Säfte auf diese Weise theils beim Einnehmen Ekel erregen, theils sich nicht halten; so müssen sie, wenn es der Vorschrift des Arztes nur nicht zuwider ist, abgeklärt werden (§. 222.).

§. 450.

Diese Abklärung muß nach Beschaffenheit der sich im Saft befindenden Theile, und nach dem Zwecke, zu dem man sie gebrauchen will, verschieden eingerichtet werden.

1. Einige dürfen nach dem Pressen nur bloß durch ein wollenes Tuch geseiht werden. Dieses findet bey denen statt, die nur wenige schleimige Theile enthalten, als die Eselskürbisse.
2. Saure Säfte dürfen nur drey bis vier Tage durch ruhig stehen, so setzen sich die Theile, welche sie trübe machen, zu Boden, und man darf sie nachhero nur durch Löschpapier filtriren, als den Zitronen-, Johannisbeeren-, Kirschen- und Berberbeeren-saft.
3. Bey einigen geschieht die Abklärung sehr gut durch die Erwärmung des Saftes, und da diese in verbundenen Gläsern geschieht, so gehet der flüchtige Theil dabey nicht verlohren. Am besten macht man es auf folgende Weise. Man gießt den ausgepreßten Saft in eine Flasche, deren Oeffnung mit Leder verbunden wird. Diese taucht man, nach dem

dem sie allmählig erwärmt worden ist, in bennähe kochendes Wasser ein, und wiederhole dasselbe so lange, bis der Saft recht warm geworden, die auflöselichen Theile geronnen sind, und sich in Klumpen zusammengesetzt haben. Man läßt ihn alsdenn erkalten und seihet ihn nachherg durch. Dieser Methode kann man sich mit sehr gutem Erfolge fast bey allen Pflanzensäften bedienen, die sich auf vorige beide Arten nicht abklären lassen.

4. Die gemeinste Art ist das Abklären durch Eyweiß (§. 222.). Da aber hiedurch nicht allein die erdigten und schleimigten, sondern auch oft sehr nützliche ölichte und harzige Theile, und durch die Wärme beym Kochen auch die flüchtigen Substanzen abgeschieden werden; so sollte man sich ihrer billig nie bey Säften, die an und für sich gebraucht, oder zu Extracten sollen abgeraucht werden, bedienen. Will man aber aus den Säften die wesentlichen Salze der Pflanzen abscheiden, so kann das Klarmachen durch Eyweiß mit Nutzen stattfinden.

§. 451.

Um diese Säfte ein Jahr durch erhalten zu können, müssen sie recht klar, durchsichtig und ohne Bodensatz sehn, weil dieser sonst leicht zu einer Gährung Gelegenheit geben könnte. Man gießt sie in Flaschen, die damit ganz angefüllt werden, und tröpfelt so viel von einem frischen ausgepressten Del, als Provenze oder Mandelöl, dazu, daß davon die Oberfläche völlig bedeckt ist, und verwahrt sie im Keller oder einem andern kühlen Orte. Das Provenzeöl ist hiezu vorzüglicher als das Mandelöl, weil letzteres bald ranzig wird, und einen vergleichen Geruch dem Saft leicht mittheilen kann. Daß der Zitronensaft ohne aufgegossenes Del sich gut erhalten lasse, wenn die Flasche damit bennähe ganz erfüllt und gut verpfropft worden ist, ist schon (§. 341.) bemerkt worden.



Damit die Säfte der Früchte sich desto länger konserviren, ist es rathsam, dieselben zu der Zeit, wenn sie noch nicht ihre völlige Reife gänzlich erhalten haben, zu pressen.

Von den Infusionen.

§. 452.

Man versteht durch einen Aufguss oder Infusion (Infusum) ein flüssiges Arzneymittel, das entweder in der Kälte oder in einer sehr gelinden Wärme, die nie bis zu dem Grad des Kochens ausgedehnt werden muß, einige Bestandtheile wirksamer Substanzen in sich genommen hat. Es ist bereits (§. 235.) angemerkt, daß man sich dieser Bereitungsart bedient, um theils flüchtige Theile in die zugesetzten Feuchtigkeiten zu bringen, die bey dem Aufwallen verlohrengehen würden, und theils um diejenigen Bestandtheile abzusondern, die sich in dem Auflösungsmittel leicht extrahiren lassen, weil der Arzt der übrigen, die zu ihrer Extraction eine größere Wärme erfordern, nicht bedarf.

§. 453.

Die Feuchtigkeiten, deren man sich zu den Infusionen bedient, sind gemeinlich Wasser oder Wein, oder beide zugleich. Der infundirten Essige ist schon (§. 331.) gedacht worden und der Oele werde ich nachhero gedenken. Die Substanzen, die ausgezogen werden sollen, reicht meistens das Pflanzenreich dar. Sie werden vorher groblich zerstoßen oder zerschnitten und in eine steinerne Krucke geschüttet. Soll die Extraction mit Wasser geschehen, so gießt man dieses kochend über die in der etwas erwärmten Krucke befindlichen Species, verbindet das Gefäß, um so wenig als möglich von den flüchtigen Theilen zu verlieren, mit einer Blase, und stellt es an eine