

Von den Dekokten.

§. 456.

Ein Absud oder Dekokt (Decoctum, Apozema) unterscheidet sich von einer Infusion (§. 452.) besonders dadurch, daß die Wärme bis zum Kochen verstärkt wird, und daher ist dasselbe auch mit mehreren Theilen, die bey diesem Grade der Hitze ausgezogen werden, beladen. Ueberdem geschieht die Infusion in verschlossenen, das Kochen aber in offenen Gefäßen. Daher enthält erstere auch mehr flüchtige Theile, die bey dem letzten in die Luft entweichen. Durch das Kochen lösen sich nicht nur die gummigten und schleimigten Bestandtheile, sondern auch öfters werden selbst die harzigen dadurch aus den Substanzen herausgezogen (§. 124.), die, ob sie gleich im Wasser nicht auflöslich sind, darinnen dennoch hängen bleiben, bis sie sich in der Ruhe daraus zu Boden senken.

§. 457.

Die Feuchtigkeit, die man hinzusetzt, ist fast allezeit Wasser, weil die spiritusösen Flüssigkeiten bey dem Grade des Kochens verdampfen. Destillirtes Wasser ist dazu überflüssig, weil bey dem Aufwallen der Geruch, als das eigentliche wirksame Principium desselben, verloren geht. Doch ist rathsam, dazu allemal gutes Fluß- oder Quellwasser zu nehmen (§. 229.). Die Substanzen, die dem Kochen unterworfen werden, und vorher jederzeit gröblich zerschnitten oder zerstoßen seyn müssen, sind gemeinlich aus dem Pflanzenreich, selten thierische Körper und Mineralien. Wie sie beschaffen seyn müssen, ist schon (§. 239.) bestimmt worden.

§. 458.

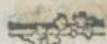
Das Vornehmste, worauf man bey Bereitung der Dekokte zu achten hat, ist, daß man eine genaue Ordnung in Absicht der Substanzen, die zu kochen sind, be-

bemerke, damit, so viel möglich, alle wirksame Theile derselben, sowol in das Dekokt hineingebracht, als auch darinnen erhalten werden. Die wirksamen Theile der verschiedenen Körper unterscheiden sich dadurch, daß einige mehr, andere weniger flüchtig, und noch andere bey nahe feuerbeständig (in Rücksicht des Grades der Wärme bey dem Kochen) sind. Diese kann man daher eine längere Zeit und stark kochen, die mittlere nur ein paarmal aufwallen lassen und die erste blos infundiren. Ueberhaupt pflegt man bey sehr zusammengesetzten Species folgende Ordnung festzusetzen, daß man zuerst die harten und trockenen Substanzen, als geraspelt Hirschhorn, Hölzer und holzige Wurzeln, kochen läßt, diesen folgen die weniger harten Wurzeln, Stängel und Rinden, dann die Kräuter, die keinen Geruch haben, die Früchte, und die zerstoßenen nicht riechenden Samen. Diejenigen Blumen, Kräuter und Samen aber, die mit einem Geruch versehen sind, werden ganz zuletzt hineingeworfen, und blos infundirt, und zugleich alsdenn das Dekokt vom Feuer entfernt.

§. 459.

Da die Dekokte so öfters in Apotheken vorkommen, und man, wenn sie alle auf Eine Weise bereitet werden sollten, gewiß vieles versehen würde, so ist nöthig, noch folgendes anzumerken:

1. Harte Substanzen, als Hölzer und Wurzeln, läßt man vorhero weichen, damit das Wasser bey nachherigem Kochen desto besser einwirken könne.
2. Zarre, weiche und frische Pflanzentheile, die schon bey der Infusion dem Wasser ihre wirksamen Bestandtheile mittheilen, müssen gar nicht, oder nur höchst wenig gekocht werden.
3. Diejenigen, deren Heilkräfte auf flüchtigen Theilen, die unter der Gestalt von Dünsten bey dem Aufwallen verlohren gehen, beruhen, müssen blos infundirt werden.



infundirt oder ganz zuletzt hinzugeworfen werden. Es ist dieses bey allen aromatischen und mit Geruch versehenen Arzeneien, die bey der Destillation ein riechendes Wasser und ätherisches Del geben, zu merken.

4. Bey einigen wird die Wirkung durch das Kochen verändert, und diese müssen gar nicht oder nur höchst wenig und sehr kurze Zeit gekocht werden. So z. B. wird die Haselwurzel, die sonst brechennerregend ist, durch das Kochen mehr urintreibend. Die Lakriswurzel wird, nachdem sie lange gekocht ist, bitter; da sie kalt oder warm infundirt eine süße Infusion giebt. Die Sennesblätter geben bey einem gelinden Kochen oder auch nur bey einer Infusion ein ziemlich angenehmes Laxiermittel ab; durch stärkeres Kochen aber wird das Dekokt schleimig, eckelhaft, und erregt Schmerzen im Leibe.
5. Soll nach der Vorschrift nur ein gewisser Theil, der überdem nicht schwer aufzulösen ist, und nicht alle Bestandtheile der Substanz ausgezogen werden, so infundirt man diese blos, oder kocht sie höchst wenig. So z. B. erhält das Dekokt der Rhabarber, wenn es lange gekocht worden ist, nebst der purgirenden auch eine adstringirende Eigenschaft. Bittere Sachen, als Wermuth, rothe Gencianwurzel, Koloquinten bekommen durch ein langweiliges Kochen den widerlichsten Geschmack.
6. Substanzen, die wegen des enthaltenen Schleims die Wirkung des Wassers auf die übrigen Species schwächen würden, als Altheewurzel, Galap, müssen entweder ganz zuletzt zugeworfen, oder, wosern sie ein langes Kochen erfordern, als Hirschhorn, besonders gekocht und nachhero mit dem andern Dekokt zusammengegossen werden. Eben aus dieser Ursache

Ursache müssen der Zucker, Honig, die Manna und andere zuckerartige Substanzen ganz zuletzt aufgelöst werden.

7. Wird das Quecksilber, der Spießglanz, Zinnober und andere schwere mineralische Körper zum Dekokt verschrieben, so werden diese in Leinwand gebunden (*petia ligata*), und in das Dekokt während dem Kochen hineingehangen.
8. Um die Species besser auszuziehen zu können, pflegt man öfters Salze hinzuzusetzen. In diesem Fall muß man den Gebrauch metallener Gefäße gänzlich vermeiden.

§. 460.

Wenn nun nach den angegebenen Regeln das Dekokt verfertigt worden ist, seihet man es durch ein wollenes Tuch durch. Sollte es trübe seyn, so darf man es die meiste Zeit nur eine Weile ruhig stehen lassen, da sich dann ein Bodensatz zeigt, und die Flüssigkeit klar abgossen werden kann. Einige haben die Gewohnheit, die Dekokte nachhero noch mit Eyweiß abzuklären, die aber ganz zu verwerfen ist, theils weil das Dekokt dabei nochmals den Grad des Aufwallens übersehen muß, theils weil das Eyweiß viele wirksame Bestandtheile daraus zugleich mit sich koagulirt, und also dasselbe nothwendig unwirksamer gemacht wird.

Von den Extracten.

§. 461.

Wenn die Infusionen (§. 452.), Dekokte (§. 456.) oder Tincturen (§. 419.) die nichts anders als flüssige Extracte sind, bis zur Honigdicke abgeraucht werden, so entstehen daraus diejenigen Arzneymittel, welche man eigentlich Extracte oder Auszüge (*Extracta*) zu nennen pflegt. Sie haben gemeiniglich eine schwarze
oder