

Decoctum Cornu Cervi compositum.

Decoctum album Sydenhami, Decoctum album; weisser Absud, Sydenham's Dekokt.

Ph. Hamb., Sl. Hols. *Geraspелtes Hirschhorn und Semmelkrume, von jedem eine halbe Unz., werden mit drei Pfd Wasser bis auf zwei Pfd Kolatur eingekocht und in dieser zwei Drachm. Arab. Gummi und eine halbe Unz. weisser Zucker gelöst. Nach Vorschrift der Ph. Hann. wird kein Zucker zugesetzt.*

Ph. Sax. *Eine Unz. gerasp. Hirschhorn wird mit 36 Unz. Wasser bis zu einer Kolatur von 24 Unz. eingekocht, und der Kolatur 1 Unz. Zucker und 2 Drachm. Arab. Gummi zugesetzt.*

Dieses Arzneimittel oder Nahrungsmittel für Kranke verdirbt sehr leicht und muss daher zur Dispensation frisch bereitet werden. Es wird äusserst selten von den Aerzten verschrieben, diese überlassen vielmehr die Bereitung desselben den Krankenwärterinnen.

Decoctum Limacum.

Schneckenabkochung.

Ph. Hamb. *Vier Stück lebendige Weinbergsschnecken werden gut abgewaschen, zerquetscht und im Wasserbade $\frac{1}{2}$ Stunde lang mit so viel Wasser gekocht, dass nach dem Auspressen die Kolatur vier Unz. beträgt. Es soll ein sehr gelatinöser trüber graugelber Absud sein.*

Decoctum Limacum compositum.

Decoctum Helicum pomatiarum compositum, Lac asininum artificiale; zusammengesetzte Schneckenabkochung.

Ph. Hann. *Sechs Stück Weinbergsschnecken, drei Drachm. geraspелtes Hirschhorn, ebensoviel Perlgraupe und zwei Pfd destill. Wasser werden bis zu einer Kolatur von einem Pfd eingekocht und dieser wird eine Unz. Frauenhaarsyrup zugemischt.*

Decoctum Tartari citratum.

Citronensaure Weinsteinabkochung.

Ph. Sax. *Eine halbe Unze gereinigter Weinstein wird mit 32 Unz. Wasser bis auf funfzehn Unz. Kolatur eingekocht, und diese mit einer Unz. frischgepresstem Citronensaft gemischt.*

Die vorstehende Vorschrift ist für den Verfasser derselben ein *Testimonium pauperitatis*. Wasser löst bei gewöhnlicher Temperatur ungefähr 1 Proc. Weinstein auf und wenn das Wasser mit dem Weinstein noch so sehr gekocht und eingekocht wird, so wird es nach dem Erkalten höchstens 5 Gran Weinstein auf 1 Unz. seiner Masse in Lösung halten. Die durch den Einfluss der Wärme mehr aufgelöste Menge Weinstein fällt beim Erkalten des Lösungsmittels wieder heraus. Eine einfache gutdurchschüttelte Mischung von 4 Skrpl. feingepulvertem Weinstein, 15 Unz. heissem Wasser und 1 Unze frischem Citronensaft ersetzt das in Rede stehende *Decoctum* vollkommen. Es wird kaum in den Apotheken, gemeinlich in den Krankenzustuben bereitet.

Decoctum Zittmanni fortius.

Decoctum Sarsaparillae compositum forte; stärkeres Zittmann'sches Dekokt.

Ph. Bor., Sax. *Zwölf Unz. zerschnittene Sarsaparillwurzel werden mit 72 Pfd. gemeinem Wasser übergossen und 24 Stunden hindurch digerirt. Nachdem gepulverter Zucker und Alaun, von jedem sechs Drachm., Kalomel eine halbe Unz. und präpar. Zinnober eine Drachm., in ein leinenes Säckchen eingeschlossen, dazugesetzt sind, wird bis auf 24 Pfd. eingekocht, wobei gegen das Ende des Kochens zugesetzt werden: zerquetschter Anis- und Fenchelsamen, von jedem eine halbe Unz., Senneblätter drei Unz., zerschnittene (ungeschälte) Süssholzwurzel anderthalb Unz. Hierauf wird ausgepresst und kolirt. Nachdem die Flüssigkeit einige Zeit abgesetzt hat, giesst man sie klar vom Bodensatz ab.*

Ph. Hamb. und Sl. Hols. *lassen die Sarsaparille nur*

mit 24 Pfd. Wasser übergiessen, $\frac{1}{4}$ Stunde digeriren und dann mit den übrigen Species nur $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Die Kolatur im Betrage von 16 Pfd wird in 8 Flaschen gegeben und mit „Decoctum forte“ signirt.

Decoctum Zittmanni mitius.

Decoctum Sarsaparillae compositum tenue; milderer Zittmann'sches Dekokt.

Ph. Bor., Sax. Die rückständigen Species von dem stärkeren Zittmann'schen Dekokte und sechs Unz. zerschnittene Sarsaparillwurzel werden mit 72 Pfd. Wasser bis auf 24 Pfd. eingekocht, wobei man gegen das Ende des Kochens Citronenschale, Zimstkassie, kleiner Kardamom, (ungeschälte) Süssholzwurzel, nachdem sämmtliche zerstoßen und zerschnitten sind, von jedem drei Drachm. zusetzt. Hierauf wird ausgepresst und kolirt. Nachdem die Flüssigkeit einige Zeit abgesetzt hat, giesst man sie klar vom Bodensatze ab.

Ph. Hamb. und Sl. Hols. lassen den Rückstand vom stärkeren Dekokte und die Sarsaparillwurzel nur mit 24 Pfd Wasser, unter Zufügung der übrigen Species gegen das Ende der Kochung, bis zu einer Kolatur von 16 Pfd einkochen. Statt 3 Drachm. Süssholzwurzel werden jedoch 6 Drachm. zugesetzt. Die Kolatur wird in 8 Gläser gegeben und signirt „Decoctum tenue.“

Das Zittmann'sche Dekokt halten viele Aerzte für ein vorzügliches Medikament, auf welches sie in manchen Krankheitsfällen die letzte Hoffnung zur Genesung setzen. Wenn gleich die Regeln der Kunst und die Wissenschaft an der Vorschrift desselben so manches auszusetzen haben, so dürfte es dennoch die Pflicht des Pharmaceuten sein, es streng nach der Vorschrift zu bereiten. Das Tadelswerthe an der Vorschrift ist, dass diese nicht die Art und Beschaffenheit des Gefässes, worin die Kochung geschehen kann, angiebt. Ein Theil des Kalomels geht durch den Beutel und vertheilt sich mechanisch in die kochende Flüssigkeit. Ist das Kochgefäss ein metallenes, so ist auch klar, dass dieser Theil des Quecksilbersalzes grössten Theils zersetzt wird und entsprechende

Mengen von Salzen, deren Basen aus den Gefässen herrühren, theils in der Flüssigkeit sich lösen oder darin unlöslich sich als feine Pulver schwebend erhalten. Da nicht immer eine so grosse Menge Dekokt, wie die Vorschrift angiebt, verordnet wird, so ist es am besten, die Kochung in einem Glaskolben, welcher in ein Sandbad gesetzt ist, vorzunehmen. Porcellanene Gefässe von der passenden Grösse sind selten zur Hand und kupferne oder zinnerne hierzu zu gebrauchen, hält der einsichtsvolle Pharmaceut für ganz unpassend. Dass bei Anwendung eines Kolbens, aus welchem die Verdampfung des Wassers weniger leicht vor sich geht, statt 72 Pfd Wasser ungefähr 36 Pfd genügen dürften, kann ohne Gewissenskrupel angenommen werden. Eiserne emailirte oder irdene glisirte, vor dem Gebrauch ausgescheuerte und mit Salz, Essig und Wasser gut ausgekochte Töpfe eignen sich auch zu dem in Rede stehenden Zwecke. Die ursprüngliche von *Zittmann* gegebene Vorschrift besagt, dass in einem zinnernen Kessel gekocht werden soll. Nachdem das frische Dekokt eine Nacht über gestanden hat, wird dekantirt. Das dekantirte Dekokt enthält zuweilen geringe Spuren von Quecksilbersalzen. Es lässt sich 3 bis 4 Tage an einem kühlen Orte in völlig gefüllten und zugepfropften Flaschen ohne weitere Veränderung, als dass es durch weiteres Absetzen etwas klarer wird, aufbewahren. Ein Dekokt, was einige Tage gestanden hat, wird vor der Verabreichung gut aufgeschüttelt.

Bochet dépurativ (*Decoctum lignorum purificans*) ist ein Dekokt aus *Lign. Guaj.*, *Rad. Sarsap.*, *Rad. Chinae*, *Lign. Sassafr.* aa $\mathfrak{z}\mathfrak{i}\mathfrak{i}\mathfrak{j}$. Kolatur = 36 Unz. — *Bochet purgativ* ist ein ähnliches Dekokt, zu welchem noch *Fol. Sennae* und *Magnes. sulph.* aa $\mathfrak{z}\mathfrak{i}\mathfrak{i}\mathfrak{j}$ hinzukommen. *Roob de Lafecteur* siehe *Syrup. Sarsap. comp.* — Das *Decoctum Polini* ist eine Abkochung von 1 Unz. *Rad. Sarsap.*, 6 Drchm. *Lign. Guajac.*, 4 Drchm. *Stip. Dulcamar.*, 1 Drchm. *Stib. sulph. nigr. crud.* (in ein Säckchen gethan), 1 Drchm. *Fol. Sennae*, *Hb. Fumaria* und Zucker, von jedem 1 Unz. Kolatur = 20 Unz.