

Zwenter Abschnitt

Von den Dekokten.

§. 42.

Was Dekokte seyn?

Eine flüssige Arznei, die aus einer Feuchtigkeit bestehet, welche mit einer gewissen Materie dem Feuer ausgesetzt und gekocht wird, um letztere ganz oder nur zum Theil aufzulösen, wird eine Abkochung, Dekokt, Absud, decoctum, apozoma genennt. Vergleicht man die Dekokte mit den Aufgüssen, so wird man finden, daß sie beyde in allen Stücken übereinkommen, nur das einzige ausgenommen, daß jene durch Kochen, diese aber ohne Kochen bereitet werden; nur hierinnen sind sie von einander unterschieden. Das Kochen unterscheidet sich von der Digestion blos durch den stärkern Grad der Wärme, der bis zum Sieden gehet.

§. 43.

Was zu den Dekokten erfordert wird.

Da die Dekokte durch Auflösung einer gewissen Materie von einer Feuchtigkeit vermittelst des Kochens

Kochens bereitet werden §. 42., so werden zu den Dekokten zwei Stücke erfordert,

- 1) eine durch Kochen aufzulösende Materie;
- 2) eine Feuchtigkeit, welche jene entweder ganz oder zum Theil durch Kochen auflöset.

§. 44.

Beschaffenheit der durchs Kochen aufzulösenden Materie.

Die durchs Kochen ganz oder zum Theil aufzulösende Materie muß arzneiische Kräfte und zwar solche besitzen, die durch das Kochen nicht verloren gehen, nicht geschwächt, nicht verderbt werden, auch nicht vom Kochen eine schädliche, widerliche oder unangenehme Eigenschaft erhalten, und ihre Bestandtheile und Kräfte nicht durch Infundiren oder Einweichen allein, sondern entweder gar nicht oder sehr schwer, sondern nur durch Kochen allein der Feuchtigkeit mittheilen. Sie ist entweder nur eine Ingredienz, oder besteht aus mehreren, und wird aus den drei Naturreichen genommen.

§. 45.

Beschaffenheit der zu den Dekokten zu nehmenden Feuchtigkeit.

Die Feuchtigkeit, die zu den Dekokten genommen werden soll, muß so seyn, daß sie die durch Kochen

Kochen aufzulösende Materie ganz oder zum Theil auflöset und daß sie das Kochen vertragen kann, ohne daß sie selbst verdirbt. Hierzu schickt sich am besten gemeines, reines, gutes Fluß- oder Quellwasser und dasselbe wird auch hierzu gewöhnlicher Weise genommen. Destillierte Wasser schicken sich nicht zu den Dekokten. Denn sie haben entweder vor dem gemeinen Wasser einige Kräfte und Bestandtheile voraus oder nicht. Im letztern Fall sind sie nicht besser als gemeines Wasser und im ersten Fall gehen von dem Kochen ihre Kräfte und Bestandtheile verloren und alsdenn sie auch nicht besser als gemein Wasser. Die Alten nahmen zu ihren Dekokten Wasser mit Honig vermischt, allein heut zu Tage thut man lieber zu den Dekokten, wenn sie fertig sind, den Honig dazu. Wein schickt sich mehr zu Aufgüssen als zu Dekokten; denn wenn er auch gleich in noch so gut verschlossenen Gefäßen gekocht wird, so verdirbt er doch. Spiritus vertragen in wohl verschlossenen Phiole oder Kolben das Kochen ohne merklichen Verlust, Schaden oder Veränderung und sind daher in dieser Rücksicht zu den Dekokten weit schicklicher als Wein; werden aber fast gar nicht zu den Dekokten genommen und solchen lieber, wenn sie fertig und kalt worden sind, beigemischt, wenn sie sa dazu kommen sollen. Auch Milch, Molken, Bier, Essig allein oder mit Wasser vermischt nimmt man bisweilen zu den Dekokten.

Die Qualität und Quantität der durch Kochen aufzulösenden Materie.

Wenn man ein Dekokt mit Wasser machen will, so muß man die Materie, welche mit dem Wasser gekocht werden soll, nach ihrer Beschaffenheit, Mischung, Bestandtheilen und Kräften wohl kennen und wissen, ob sie sich auch ganz oder zum Theil in Wasser auflösen lasse. Hat sie diese Eigenschaft nicht, so taugt sie nicht zu einem Dekokt mit Wasser. Alle vollkommene und unvollkommene Metalle, Steine, Erden, Harze, Schwefel, schwefelichte und fette Körper, Spiesglas, Zinnober, gebrannte oder calcinirte Knochen theilen allein ohne Zusatz dem Wasser nichts mit, wenn sie gleich damit gekocht werden, und sind also zu mit Wasser zu machenden Dekokten untauglich. Das Quecksilber scheint hier eine Ausnahme zu machen. Denn ob man gleich findet, daß dasselbe, wenn man es mit Wasser gekocht hat, nichts an seinem Gewichte verloren hat, so will man doch bemerkt haben, daß Wasser mit Quecksilber abgekocht Würmer abgetrieben habe. Ich weiß nicht, ob man das bemerkt hat. Daß man wahrgenommen habe, daß nach dem Gebrauch des mit Quecksilber abgekochten Wassers Würmer abgegangen sind, das will ich nicht läugnen. Aber wie oftmals gehen nicht Würmer von selbst und nach genommenen gewissen Speisen und Geträn-

Getränken ab. Hat man nun zu eben der Zeit mit Queckſilber abgekochtes Waſſer getrunken, ſo ſchreibt man dieſem mit Unrecht den Abgang der Würmer zu, der doch von einer ganz andern Urſache herrühret. Was werden Metalle, Steine, Erden, Harze, ich meine eigenliche Harze, Schwefel, und ſchwefelichte Körper, Fett, Griesglas und gebrannte oder calcinirte Knochen dem Waſſer, wenn ſie ganz alleine ohne Zuſatz damit gekocht worden, mittheilen? was wird gebranntes Hirschhorn dem Waſſer bey dem Kochen für Kräfte geben? Gleichwohl ſiehet man Vorſchriften, in welchen wider dieſe Regel gehandelt iſt, genug. Ferner müſſen alle diejenigen Materien, welche durch Kochen ihre Arzneikräfte, flüchtigen und wirſamen Theile verlieren, oder ihre Arzneikräfte dem Waſſer beym bloßen Infundiren oder Einweichen mittheilen, nicht mit Waſſer gekocht, ſondern bloß mit Waſſer infundirt oder zuletzt, wenn das Kochen ſchon geſchehen iſt, dazugethan werden. Auch die Dauer und der Grad des Kochens muß nach Verſchiedenheit der Materien verſchieden ſeyn. Manche erfordern langes und ſtarkes Kochen, als Hirschhorn und harte, feſte, trockne Holzer und Rinden. Dieſe und andere ähnliche harte Subſtanzen muß man wohl drei, vier bis ſechs Stunden lang kochen und lieber vorher in kochend heißem Waſſer einweichen, damit das Waſſer bey nachherigem Kochen deſto beſſer in ſie wirken könne. Alle Materien aus dem Pflanzenreiche, die eine Brechen, Purgieren oder Laxieren machende

Kraft besitzen, verlieren durch langes, anhaltendes und starkes Kochen ihre Brechen machende, purgierende und laxierende Kraft. Die Sennesblätter, die nach einer warmen Digestion oder Infundierung ein nicht unangenehmes Laxiermittel abgeben, liefern nach einem stärkern oder längern Kochen ein schleimiges, eckelhaftes und Schmerzen erregendes Dekokt. Die Laktigenwurzel wird durch langes Kochen bitter und widerlich, da sie hingegen kalt oder warm infundirt einen süßen Aufguß giebt. Die Haselwurzel, die Brechen macht, verlieret durch langes Kochen ihre Brechen machende Kraft und wird mehr urintreibend. Bittere Sachen, als Bermuth, rothe Enzianwurzel, Koloquinten bekommen durch ein lange währendes Kochen einen sehr widerlichen Geschmack. Viel Schleim enthaltende Vegetabilien theilen dem Wasser, wenn sie zu lange gekocht werden, zu vielen Schleim mit und machen dadurch das Dekokt widerlich und eckelhaft. Frische, zarte und weiche Pflanzentheile, die schon bey der Infusion dem Wasser ihre wirksamen Bestandtheile mittheilen, müssen gar nicht oder höchstwenig gekocht werden. In einigen Fällen entsteht durch das Kochen eine offnbare Trennung der Bestandtheile des Arzneymittels. So vereiniget sich z. B. wenn man Mandeln mit kaltem Wasser abreibt, ihr Del, das mit ihren schleimigten und andern auflöselichen Bestandtheilen vermischt ist, mit dem Wasser und macht eine milchartige Feuchtigkeit, die man eine Emulsion nennt, kocht man aber die Mandeln mit Wasser, so sondert sich das

das Oel ab und schwimmt auf der Oberfläche des Wassers, und dieses erfolgt auch, so bald man eine auf das sorgfältigste zubereitete Emulsion kocht. Es kommt also bey Bereitung der Dekokte darauf an, daß man die Substanzen, die zu kochen sind, genau kenne, damit so viel möglich, alle wirksame Theile derselben in das Dekokt hineingebracht und darinne erhalten werden. Die wirksamen Theile der verschiedenen Körper unterscheiden sich dadurch, daß einige mehr, andere weniger flüchtig und noch andere in Rücksicht des Grades der Wärme bey dem Kochen beynahe feuerbeständig sind. Diese letztern kann man daher eine längere Zeit und stark kochen, die zweyten nur ein paar mal aufwallen lassen und die ersten blos infundiren. Wenn mehrere und verschiedene Ingredienzien zu kochen sind, so läßt man zuerst die harten, festen und trocknen Substanzen, als geraspelt Hirschhorn, trockne Hölzer und holzige Wurzeln, zuerst kochen, nach diesen die weniger harten Wurzeln, Stengel und Rinden, dann die Kräuter und Blumen, die keinen Geruch haben, die Früchte und die zerstoßnen nicht riechenden Saamen. Diejenigen Blumen, Kräuter und Saamen aber, die mit einem Geruch begabt sind, werden ganz zuletzt, wenn das Kochen vorbey ist und das Dekokt vom Feuer entfernt ist, hinzugethan und blos infundirt. Wenn man eine oder mehrere Substanzen mit Wasser nicht allein infundirt, sondern auch etliche mal aufwallen läßt, so wird solches ein decoctio-infusum oder infuso-decoctum genennet. Einige unter-

unterscheiden diese beyden Wörter Infuso-decoctum und Decocto-infusum von einander und zwar so, daß sie das, wenn zu einem bereits verfertigten Dekokt eine oder mehrere Substanzen, die sich mehr zum Infundiren als zum Kochen schicken und die Kraft des Dekokts verstärken oder verbessern oder dasselbe angenehmer machen, hinzusetzen werden, Decocto-infusum, und wenn die zu kochende Substanzen entweder alle oder zum Theil erst in Wasser infundirt und eingeweicht, und hierauf erst gekocht werden, Infuso-decoctum nennen, andere aber nehmen es so wohl mit diesem Nahmen als auch mit dem Nahmen Dekokt nicht so genau und nennt auch einen Aufguß, den man nur ein- oder etlichemal und nur sehr wenig aufwallen lassen, ein Dekokt, da hingegen ihn andere nur einen Aufguß nennen.

§. 47.

Die Quantität des Wassers zu den Dekokten.

Die Quantität des zu den Dekokten zu nehmenden Wassers ist verschieden 1) nachdem die Menge der zu kochenden Materie groß oder klein ist und muß durch diese bestimmt werden, 2) nachdem die Materie selbst beschaffen, hart, trocken oder fest und schwer auflöslich, wie Hirschhorn, oder von entgegen gesetzter Beschaffenheit ist; denn jene erfordert mehr Wasser zum Kochen als diese, 3) nachdem das Kochen in offenen oder verschlossenen Gefäß

Gefäßen und in offenen von großer oder kleiner Oberfläche, lange oder kurze Zeit, mit verstärkten oder nicht verstärkten Feuer geschiehet und mehr oder wenig verkocht wird. Je mehr das erste geschieht, desto mehr Wasser ist nöthig. Es kommt auch hier darauf an, ob das Dekokt stark oder schwach werden soll. Jenes erfordert wenig Wasser oder wenn man viel Wasser, ein Verkochen desselben. Gemeiniglich nimmt man zu einem Loth oder Manipel der zu kochenden Materie zwei Mäsel oder eine Kanne oder ein Maaß Wasser, soll aber das Dekokt stark oder saturirt werden, so nimmt man eben diese Quantität Wasser zu zwei Loth oder zwei Manipel der zu kochenden Materie und kocht es in einem verschlossenen Gefäße.

§. 48.

Zusätze und Reinigung der Dekokte.

Ausser der zu kochenden Materie und dem Wasser kommen zu den Dekokten noch Zusätze, accessoria, und von denselben gilt hier alles das, was ich davon oben §. 9. 10 angeführet habe. Auch das, was ich daselbst von der Reinigung der Aufgüsse gesagt habe, gilt auch von Dekokten. Sollten dieselben, nachdem sie durch ein wollenes Tuch durchgeseiht worden, noch trübe seyn, so darf man sie nur eine Weile ruhig stehen lassen, da sich denn ein Bodensatz zeigt und die Flüssigkeit gar abgegossen werden kann. Einige haben die Gewohn-

heit, die Dekokte nachhero mit Eyweiß abzuklären, die aber ganz zu verworfen ist, theils, weil das Dekokt dabey nochmals den Grad des Aufwallens überstehen muß, theils, weil das Eyweiß viele wirksame Bestandtheile daraus zugleich mit sich koaguliret und also dasselbe nothwendig unwirksamer gemacht wird. Das Kochen geschiehet entweder in irdenen Töpfen oder zinnernen oder gut verzinneten Geschirren, oder in Phiolen oder in verlutirten mit Helm und Vorlage versehenen Kolben, nicht in kupfernen Gefäßen.

§. 49.

Verschreibung der Dekokte.

Man verschreibt entweder die ganze Zubereitung eines Dekokts und den Gebrauch desselben, oder nur die Species davon. In beyden Fällen ist hier alles das zu beobachten, was ich oben von den Aufgüssen angeführt habe, nur, daß man statt des Nahmens Dekokt den Nahmen Aufguß setzt.

I.

Lysons *) Zubereitung des Ulmentranks.

Mann nimmt acht Loth von der innern, frisch vom Ulmenbaume genommenen Rinde und zwei Quart

*) Siehe arzneifundiae Abhandlungen herausgegeben von dem Collegio der Aezte in London, zweiten Band. aus dem Englischen übersetzt von D. Krause S. 1152.

Quart Wasser und läßt es bis auf ein Quart einsieden. Wenn die Rinde sehr saftreich ist und zu lange gekocht wird, so wird der Trank mucilaginos und ist alsdenn unangenehm zu trinken; wenn er aber gehörig bereitet ist, so ist sein Geschmack ein annehmlicher, gelindanhaltender, und der daraus bereitete Extract ist sehr herbe. Wenn der Trank im Frühlinge zu der Zeit, da die Ulme in der Blüthe ist, gemacht wird, so ist er von schöner hellen Purpurfarbe; zu andern Zeiten des Jahres aber ist er brauner. Die Rinde, deren sich *Lysons* bediente, war diejenige, so zunächst am Holze ist und die er im Frühlinge von kleinen, aber nicht von den kleinsten Zweigen, im Herbst aber von den sich ausbreitenden Wurzeln nahm; denn diese sind zur Herbstzeit voll Saft.

S. 50.

Kräfte und Wirkungen des Ulmentranks.

Lysons hat diesen Ulmentrank einer Weibsperson, die verschiedene Jahre juckende Ausschläge an Armen und Beinen, die in breiten Flecken bestanden, gehabt hatte, zweimal des Tages ein Pfund, worin Salpeter aufgelöst war, trinken lassen. Sie hat dabey keine andere innerliche Arzneien, als ein Calomelbissen und hernach einige die monatliche Reinigung treibende Arzneien gebraucht, die nach zwei Tagen unnöthig waren. Außerlich brauchte sie eine Schwefelsalbe, doch nach wenigen Tagen wurde selbige

S 5

bige

bige mit dem gemeinen Cerate vertauscht, weil das Jucken des Ausschlags durch jene war vermehrt worden. Ein Mann hatte einen rothen juckenden Ausschlag, der mit einer kleinartigen Substanz bedeckt und über den ganzen Körper in breiten Flecken verbreitet war. Ihm ward zweimal in der Woche ein Calomelbissen und des Tages zweimal ein halb Pfund Ulmentrank, und außerdem eine Salbe aus weißer Nieswurz verordnet. Anfänglich vermehrte die Salbe das Jucken, doch weil dieses erträglich war, ward mit jener fortgefahren und die Haut des Patienten wurde durch den Gebrauch dieser Mittel an allen Stellen rein. Ein anderer war über dem Angesichte, über die Hände, Arme, Schenkel und Körper mit einem trocknen, weißen Grunde bedeckt, kurz, er war vom Kopf bis zum Füßen ein völlig Ausfälliger. Seine Ober- und Unterschenkel waren geschwollen und schmerzhaft, ausgenommen, wenn sie horizontal lagen; und an verschiedenen Theilen des Körpers sahen breite Blattern hervor. Es ward ihm vom 10ten Weinmonats 1755 an des Tages zweimal ein halb Pfund Ulmentrank mit Salpeter verordnet. Am 21sten Weinmonats bekam er einen abführenden Arzneibissen mit zehn Gran Kalomel, der nur einmal wiederholt wurde. Das war alle Arznei, die er nahm. Am 27sten Weinmonats fielen die ausfälligen Gränder ab, deren einige so breit wie eine Mannshand waren; sie ließen die Haut so frisch und roth zurück, als wie sie von einem blasenziehenden Pflaster wird.

Am

Am 25ten Weinmonats war die Haut vollkommen gut, indem der Ausatz vertrieben und der Patient völlig geheilt war. Weil *Lysons* diese gute Wirkung des Ulmentranks in Ausschlagskrankheiten an erwähnten Patienten gesehen hatte, so entschloß er sich, bey der ersten Gelegenheit die sich darbieten würde, ausfindig zu machen, ob auch solche Curen von einer Beständigkeit wären; und er hatte das Vergnügen, daß, obgleich diese Kuren bey dem ersten Abschiede dieser Krankheiten selten gänzlich zu Stande gebracht werden, dem ungeachtet durch eben diese zu einer bequemen Jahreszeit eine zeitlang fortgesetzte Kur gemeinlich ein vollkommener Sieg erhalten werde und dieses hat er auch durch Fälle, die er angeführet, erwiesen. Es wird der Ulmentrank von den Schriftstellern stürnemlich zum äußerlichen Gebrauche vorgeschlagen und ihm abführende Eigenschaften zugeschrieben, es hat aber diese *Lysons* niemals bemerkt, sondern ist gemeinlich genöthigt gewesen, einige abführende Arzneien mit diesem Tranke zu geben. Oftmals hat er gefunden, daß von dem Gebrauche des Ulmentranks der Ausschlag gemeinlich vermehrt worden; ein Umstand, den man dem Patienten voraussagen muß, damit er nicht etwa von dem Gebrauche desselben abgeschreckt werde, sondern so lange mit demselben fortfahren möge, als nöthig ist, eine vollkommene Heilung zu bewirken.