

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Hermann Boerhaavs, weil. berühmten Professors der
Artzneygelahrtheit zu Leiden, Anfangsgründe der Chymie**

Boerhaave, Herman

Berlin, 1762

III

[urn:nbn:de:bsz:31-96254](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-96254)

lange es beliebig ist, hernach nehme man sie vorsichtig heraus, und betrachte sie aufs genaueste, ja auch mit einem Vergrößerungs-Glase, so wird man doch nicht die geringste Veränderung daran merken. Ich habe diese mühsame Arbeit vorgenommen, und aufs längste fortgesetzt, allein ich habe am Ende die Fäserchen, die Spizzen, die Wärtzgen und die Züge darinn ganz unverändert funden. Merckt dieses ihr Aerzte, so werdet ihr verstehen, warum die kleinsten Gefäßgen unsers Körpers von unsern eigenen und so warmen Säften nicht aufgelöst werden; und glauben, daß die Röhren vielmehr durch das mechanische Reiben, welches die Gewalt des Puls-Schlages in ihnen verursacht, unbrauchbar gemacht werden, als daß solches durch die Eigenschaft der warmen Säfte geschehen sollte. Ihr werdet auch von selbst überzugenet seyn, daß die Grund-Mischung unsrer festen Theile nicht gar salziger, seifiger, öliker, sondern vielmehr irdischer Beschaffenheit sey, und durch ein klebrichtes Wesen zusammen gehalten werde. Denn alles, was bishero von der Wirkung des siedenden Wassers in denen Vegetabilien ist gesagt worden, das habe ich auch bey den gekochten Theilen der Thiere wahr befunden und angezeigt.

6. Wenn die bey dieser Arbeit überbliebene Blätter getrocknet werden, so schrumpfen sie zusammen, und werden sehr klein, wenn sie aber von neuen in warmen Wasser eingeweicht werden, so erhalten sie ihre vorige Größe und Figur ebenfals wieder.

7. Allein durch dieses Kochen wird doch etwas von denen eigentlichen Kräften der Pflanzen verändert. Die Aron-Wurzel wird durchs Kochen gelinde. Das Infusum der Hasel-Wurzel, ingleichen ihr roher Saft erregt sehr starkes Brechen; wenn man sie aber lange kochet, so bekommt sie eine Urin-treibende und eröffnende Kraft.

Der dritte Proceß.

Die eingekochten Säfte, Defrutum, Sapa, Extractum, Rob, Gelatina, aus den Infusa und Decocto des andern Processus.

Nachdem die Infusa und Decocta des andern Processus, so wie sichs geziemet, sind untersucht worden, so werden wir nunmehr

zunehmend nach der Ordnung untersuchen müssen, was daraus wird, wenn man ihnen das zugesetzte Wasser wieder nimmt, alsdenn so wird allgemach derjenige Theil, welcher der Pflanze die Kräfte gab, zum Vorschein kommen. Man wird auch hernach begreifen können, von was vor Beschaffenheit die Theile der Pflanze seyn, die in heissen Wasser aufgelöset, und ausgezogen werden können.

Zubereitung.

1. Die Infusa und Decocta des andern Processus müssen einige Stunden an einem kühlen und stillen Orte, in einem reinen und zugedeckten Gefäß stille stehen, damit sich die sandigte Erde, und alle grobe schwere Theile, nebst der Hefe, die nicht zum Kraut gehören, setzen können. Sie können auch so lange filtriret werden, bis sie helle durchlaufen. Allein solcher Gestalt bleiben die gummösen, harzigten, und klebrichten Theile, welche doch zur Pflanze gehören, im Filter hangen, und ob sie gleich nachmals vor reinere Medicamenta gehalten werden, so haben sie doch etwas verlohren, das zu einer gründlichen Chymischen Untersuchung nöthig war. Diejenigen, die alles auf das reineste haben wollen, erwählen noch einen andern Weg: Sie vermischen nemlich durch langes Quirlen und Klopfen das Weiße von Eyern mit diesen Decoctis aufs genaueste, hernach lassen sie solche kochen und aufwallen, so vereiniget sich das vom Feuer zusammen gezogene Eyerweiß mit dem Decocto, zugleich nimmt es die groben Theile in sich, und also befreyen sie den Liquorem von denen irdischen Theilen, und ziemlich gereiniget, wenn sie solche zuvor auch durchgeseihet haben. Dis sind die drey Arten, die Decocta zu reinigen, nemlich durch das Seseu, durch das Filtriren, und durch das Kochen mit Eyerweiß, davon die erstere Art zu einer Chymischen Untersuchung nöthig ist.

2. Wenn man sie also wohl gereiniget hat, so gießet man sie in ein reines cylindrisches oder offenes Gefäß, und setzet sie über ein Feuer, das nicht rauchet, und so stark seyn muß, daß sich eine Aufwallung erfolget. Auf solchem Feuer läßet man sie so lange stehen, bis der Liquor eine Honig-Dicke erhalten. Man muß aber dabey ein allzu starkes Aufkochen vermeiden, damit man diejenigen Theile, die zurück bleiben sollen, nicht verjaget, ingleichen muß man auch zuletzt dahin sehen, daß der Liquor nicht anbrenne, und die Kräfte dadurch verdorben werden.

Wie

Wie man nun hier mit den Infusis und Decoctis verfahren hat, eben so kan man auch mit den frisch ausgepreßten Säften der Kräuter, des Obstes, ja auch der saftigen Wurzeln, als dem Süßholz, umgehen. Man nimmet solche, wenn sie reif sind, recht frisch, und drückt den Saft aus ihnen, wenn sie zuvor wohl gereiniget und zerquetschet worden, den erhaltenen Saft diluirt man mit Wasser, seihet ihn durch, und läßet ihn etwas stehen, damit sich das grobe fesse. Wenn dieses geschehen, so läßt man den Saft nach vorerwehnter Art so lange abrauchen, bis er wieder so dick worden, als er zuvor gewesen, da man ihn ausdrückt: diesen frisch ausgepreßten, diluirten, und durchgeseihten Saft kan man süßlich, nachdem man ihn zur vorigen Consistenz gebracht, Rosé nennen. Wenn dieser zur Hälfte eingekocht, und annoch seinen natürlichen Geschmack hat, so hält er sich lange Zeit, verdirbt nicht, und wird alsdenn Sapa genennet. Wird selbiger bis auf den dritten Theil eingekocht, so nennet man ihn Defrutum a defervendo. dieses Defrutum hat seine vorige Art noch an sich, und kan noch länger aufbewahret werden. Wenn man aber diesen zuvor wohl gereinigten Saft so lange gelinde gekochet, bis davon ein Tropfen, wenn man ihn auf ein kaltes Blech fallen lassen, gerinnet, und dabey durchsichtig ist, so wird es eine Gelatina genennet. Siehet er aber als ein flüssiges Honig aus, so heißet er Sympus; ist es aber als ein dickes Honig, so nennet man ihn Rob oder Rhob. Alle diese eingekochten Arten von Säften nennet man auch Extracte, sie mögen entweder mehr süßig oder dicke, oder mehr hart seyn.

Die Natur, Kraft und Gebrauch aller dieser Sachen.

1. Alle diese bereitete Sachen lösen sich in warmen Wasser auf, dahero sie zu denen Decoctis des andern Processes gerechnet werden; sie haben aber doch durch das Kochen etwas von ihrer Kraft verlohren.
2. Sie halten sich etliche Jahre ohne zu verderben.
3. Sie behalten vieles von den Geschmack der Pflanze, ohngeacht sie doch in der Zubereitung die flüchtigen Theile verlohren haben.
4. Die festen Theile die sie in sich haben, verursachen, daß die nach dieser Zubereitung noch übrige Kräfte der Pflanze

lange in ihnen erhalten werden, solchergestalt, können sie uns lange Zeit unverdorben nützlich seyn.

5. Hieraus erhellet, was in denen veralten, verlegenen und wurmsüchtig gewordenen Pflanzen verlohren gehet, denn von selbigen kan man durch das heisse Wasser nichts heraus bringen. Ja es wird auch allmählig in denen trockenen Pflanzen aller Saft durch die Feuchtigkeit der Luft, durch Thau und Regen abgespühlet, als welche bald eindringen, bald aber wiederum durch die Hitze der Sonne aufgelöset, beweget und ausgetrocknet werden, daher verlieren die bereits trocknen Pflanzen nach gerade allen Saft und Kraft, überdem werden auch die Säfte von den Würmern verzehret, daß wenn solche Pflanzen gänzlich durchgefressen, nichts von ihnen mehr übrig ist, als die groben, irdischen und unnützen Theile, die nicht aufzulösen sind.

6. Die Seefahrende, und die an die entlegensten Derter reisen, können hievon den größten Nutzen haben, denn diese Säfte der Früchte werden ihnen in trocknen Krankheiten, und allen solchen die von vielem Salz und geräucherten Speisen herkommen, die schönste Wirkung thun. Und wenn sie die Gelatinas der Pomeranzen, der Berberis, der Kirschchen, der Quitten, der Wacholderbeeren, der Limonien, der Sinesischen Aepfel, der Johannisbeeren, der Hollunderbeeren und der Trauben, die in kurzem können versertiget werden, mit Wasser verdünnen, so haben sie solche Mittel, welche die Seefahrende von Krankheit und vom Tode befreyen. Solten ihnen selbige auf der See alle werden, so können sie sich leicht in wenig Stunden wieder einen guten Vorrath anschaffen, wenn sie nemlich an fruchtbare Inseln kommen, mit welchem Stück ich vielleicht den Engländern und Holländern den grössesten Nutzen schaffe.

7. Indessen ist wohl zu merken, daß die eingefochte Säfte, die an Salz einen Ueberfluß haben, schwer zu erhalten seyn, daß sie nicht leicht in der Luft süßig werden solten; denn das Salz bleibt nicht gerne trocken, sondern ziehet die Feuchtigkeiten gern an sich. Z. E. wenn man gleich eine harte Gelatinam von dem schönsten Citronen-Saft versertiget, so wird sie doch leicht in der Luft fließen. Dahero muß ein solcher dicker Saft in wohl verwahrten gläsernen Gefäßen aufbehalten werden. Ferner sind zu dieser Arbeit alle diejenigen untüchtig, deren heilende Kraft flüchtig ist.