

# **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**

VII

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

7. Also ist der Elementarische Unterscheid der Pflanzen allein in deren Saft, hingegen die Erde und das zusammen leimende Del sind in allen einerley.

## Der siebente Proceß.

Die Bereitung des natürlichen Salzes aus dem frisch ausgedrückten Saft der Pflanzen, welches hier bey dem Saur-Ampfer gewiesen wird.

In dem vorhergehenden sind wir unterrichtet worden, was vor Wirkungen die Luft, das Wasser, und das Feuer in die flüssigen und festen Theile der Pflanzen habe, wie dasjenige beschaffen sey, was durch ihre Bey-Hülfe hervor gebracht wird, wie es eingetheilet werde, und endlich wie man eine Art eines fixen Salzes aus den Gewächsen bekommen könne. Nunmehr aber werden wir genauer erforschen müssen, wie das Salz eigentlich beschaffen sey, welches sich in den natürlichen Säften der Pflanze befindet, aus was vor unterschiedenen Grund-Theilen es entsiehe, und was vor Wirkung es habe; auf solche Weise werden wir einen Unterscheid machen können, unter denen Salzen der Vegetabilien, welche von Natur bey ihnen anzutreffen, und unter denen, die das Chymische Feuer erzeuget. Dieses wird uns zu wissen höchst nöthig seyn; die Art und Weise aber kan ich nicht allzuwohl gegenwärtig zeigen, indem dieses Werk einige Monate erfordert, ehe es kan zu Ende gebracht werden. Derowegen werde ich den Anfang und das Ende wohl zeigen, das übrige werde durch eine Anweisung erfüllen, damit ein jeder selber untersuchen und lernen könne, was vor ein unendlich großer Unterscheid unter einem wirklichen Salze, und unter einem solchen sey, das durchs Feuer hervor gebracht wird. Nichts hat die Chymisten zu schädlichen Irthümern verführet, als die thörichte Meinung, daß alle Salze, die durch starkes Feuer hervor gebracht worden, bereits vorher von Natur in den Pflanzen befindlich gewesen seyn sollen. Man erlaube denen Vorsichtigen nicht zu fragen: Ist auch dieses Salz in der Pflanze gegenwärtig gewesen? Weil es vermittelst des Feuers aus der

selben gebracht worden. Da doch flüchtig also hätte genrtheilet werden müssen: Mit dem Feuer habe ich dergleichen Salze aus einer Pflanze gebracht, also muß in der Pflanze die ursprüngliche Materie gewesen seyn, daraus auf solche Weise das Salz und nicht mehr hervor gebracht worden. Und also wird das verbrennliche und setze, welches mit dem wahren und unverfälschten Salz genau vermische ist, das natürliche Salz der Pflanzen geben.

### Zubereitung.

1. Ich nehme die Menge von den breiten Sauer-Ampf, der völlig ausgewachsen, und bereits die Blüthe zeigt, des Morgens mit den frühesten, reinige selbigen in fließendem Wasser von den anhängenden Sande, schneide und stosse ihn. Thue ihn in reine von Haus gemachte leinene Tücher, und drücke mit einer Presse allen Saft so viel möglich aus, welcher sehr sauer, grün von Farbe, und so dicke als Most ist.

2. Diesen Saft verdünne ich mit sechsmal so vielen Regen-Wasser, damit er sich desto besser durchsieben lasse.

3. Wenn dieser Saft also verdünnet worden, so lasse ich ihn durch einen langen spitzen leinenen Sack laufen, und wiederhole dieses Durchlaufen so oft, bis das Wasser, welches durchläuft, reine klar und dünne genug ist, welches denn eine angenehme Säure hat.

4. Diesen also gereinigten Saft koche ich an einem Orte, da es nicht stäubet, in breiten, offenen, gläsernen Gefäßen, bey mäßigen Feuer, das nicht rauchet, unter gelinden Aufwallen so lange, bis das zugegossene Wasser ausgedampft, und der Liquor so dicke, als ein dünner, frischer Milch-Rahm worden, da er denn sehr sauer ist.

5. Mit dieser eingekochten Feuchtigkeit fülle ich ein reines Urin-Glas bis an den Hals, giesse so viel rein Baumöl darzu, daß selbiges die Feuchtigkeit im Glase überall bedecke, und setze das Glas in einen Keller auf die Erde, woselbst es acht Monat lang stille stehen bleiben muß. Solchergehalt wird unter dem Del die Fermentation, Putrefaction und Verschleimung des Liquoris verhütet, und ein Salz, das den Weinstein gleich siehet, angeschossen seyn, welches, nachdem ich die obenschwimmende Feuchtigkeit abgegossen, dem natürlichen Salz der Pflanze am allernächsten seyn wird.

6. Wenn

6. Wenn von diesem Salze die anhängende schleimige Hefen in Geschwindigkeit mit kaltem Wasser abgeseihlet wird, so hat man das natürliche Salz der Pflanze ganz reine. Dieses Salz ist niemals alcalisch, es werde gemacht aus welcher Pflanze man will, es ist in dem Saft, und wird aus denselben in Gestalt kleiner Salz-Klümpchens heraus gebracht. Vergleichet man dieses Salz mit demjenigen, welches wir in dem fünften und sechsten Proceß durch die Gewalt des Feuers hervorgebracht, so wird man einen überaus grossen Unterscheid in der Farbe, Geschmack, Figur, und in der Würckung anmercken, die es sowohl in der Physic, als auch in der Medicin hat. Dieses Salz entspringet aus dem Saft der Pflanze, jenes aber nicht, sondern es wurde erst durchs Feuer erzeugt, und ist, wie Helmontius saget, eine neue Creatur.

7. Ich habe hier diese Arbeit an den Sauer-Ampfer gewiesen. Man kan aber mit einer jeden saftigen Pflanze dergleichen vornehmen. Doch wird man allezeit ein anderes Salz nach der unterschiedlichen Art der Pflanze erhalten. Besitzen die Säfte entweder eine reine oder herbe Säure, so wird das aus ihnen hervorgebrachte Salz mit der Art des Weinsteihs, welcher in sauren und herben Wein entstanden übereinkommen. Nimmt man aber zu dieser Arbeit die saftigen Kräuter, die weder Säure noch Fettigkeit besitzen, deren viele in der Medicin gebraucht werden, so wird man ein Salz von einer eigenen Art bekommen, welches dem Salpeter ähnlich ist. Auf diese Art erhält man dergleichen Salz von der Bachbunge, Hindläuse, Alttich, Endivien, Erdrauch, Graß, Brunnen-Kresse, Seeblumen, Wegedreit, Wegetrit, Neumellen-Kraut, Psaffen-Kraut. Es bestehet also die heilende Kraft dieser Pflansen in den nitrosen Salze, das in ihnen in ziemlicher Menge anzutreffen ist. Daber eröffnen sie die Verstopfungen, sie verdünnen die zähe schwarze Galle, und heilen die veralteten und langwierigen Krankheiten. Wolte aber jemand zu dieser Arbeit die schleimigten Säfte der Pflansen, die ganz dicke werden, nehmen, als z. E. den Saft von der Portulac, Flöh-Kraut, Wallwurzel, der wird niemals das Salz erhalten, wenn er nicht durch vorhergegangene Fermentation den Schleim aufgelöset hat. Also schicken sich ebenfals zu dieser Arbeit alle diejenigen Säfte nicht, die zu sehr mit fetten Del erfüllet sind; sie haben zwar ein salziges Wesen in sich, allein es wird in dem zähen und klebrigen Del so feste gehalten,

ten, daß die Salz-Theile sich weder vereinigen, noch in Crystallen schießen können. Denn das Del verhindert allezeit das Zusammenschießen der Salze in Crystallen. Ja wie der Ueberfluß des Salzes so wohl bey den Thieren, als auch bey den Gewächsen das Del veringert, also verurrsachet auch im Gegentheile die Menge des Dels den Mangel an Salz, und daher kommt es, daß man von den Gewürzen, die an einer köstlichen Fettigkeit, und an Balsam einen Ueberfluß haben, nicht leicht dieses Salz erhält.

### Der Nutzen.

Hieraus erkennet man die Natur des verfertigten Salzes, so wie es zuvor in der Pflanzn erzeugt worden. Es lässet sich selbiges im Wasser auflösen, und ist aus ölichten und salzigten Theilen zusammen gesetzt. Zum östern ist es ein saures Salz, niemals aber ein alisches; denn wenn es kein solches wäre, so würde es bey dem Sieden und Einfochen davon steigen. Ferner ist dieses Salz mehr beständig, lässet sich leicht verändern, und mit den Säften des menschlichen Körpers vermischen, es durchdringet die sehr kleinen Gefäße des Körpers, und kan also daselbst seine Wirkung und Kraft beweisen. Bringt man es, wenn es trocken worden, ins Feuer, so verbrennet etwas davon, eben so wid es bey den eingekochten Sachen zu geschehen pfeget, davon wir in dem fünften Proceß Erwehnung gethan haben. Nachmals aber erhält man eben das Salz, welches in dem fünften und in dem sechsten Proceß zu verfertigen ist gewiesen worden.

### Der achte Proceß.

Das natürliche Salz aus dem gegohrnen Saft, derer Pflanzn, welches Weinstein oder Tartarus genennet wird.

### Zubereitung.

Der ausgepreste und völlig ausgegährte Saft derer reifen Früchte, den man Wein nennet, setzet, wenn er stille und ruhig stehet, Hefen, oder die so genannte Mutter, und wird helle und klar. Wenn er alsdenn auf ein reines Faß gezogen wird,