

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

VIII

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

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 ein 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, Hesen, oder die so genannte Mutter, und wird helle und klar. Wenn er alsdem auf ein reines Faß gezogen wird,

wird, und darin lange Zeit stille und unbewegt liegen bleibt, so entstehen kleine funkelnde, glänzende, spizige und subtiler Körperchens, welche in dem mittlern Theil des Liquoris sind in Bewegung gebracht worden. Diese werden von dem Mittel-Punct der Schwere des Weins, nach der äussern Fläche des Gefässes überall hingetrieben, und indem sie das Faß berühren, so hängen sie sich an, und überziehen also mit einer Rinde jeden Punct des Gefässes, der von dem Wein berührt wird. Dergleichen Materie, die sich gar leicht an einander hängt, stößt der Wein so lange von sich, bis er davon ganz gereinigt ist. Wenn also der Wein, nach der Gährung alles, was er von solcher Materie in sich hielt, angezehret hat, und also lieblicher worden ist, so wird er auf ein ander Gefäß gezogen; hierauf wird das ausgeleerte, und mit Weinstein überzogene Gefäß wiederum mit eben solchem frischen, und von Hefen gereinigten Wein gefüllet, da denn diese Materie, welche sich ists eher abgesondert, sich an die vorige Rinde anhänget, oder geschwinder von ihr an sich gezogen wird. Dieses ist die wahre Erzeugung des wunderbaren Körpers, welcher der wahre salzige Wein-Crystall ist, der nicht allein im Grunde des Weins erzeugt worden, wie man solches bey andern salzigen Crystallen wahrnimmt, sondern inwendig in dem ganzen Umfange des Faßes in gleicher Masse angeschossen ist. Dieser Crystall ist von den Hefen des Weins wegen vieler vortreflichen Tugenden sehr unterschieden, ob er gleich ihrer Natur sehr nahe kommt. Er ist zarter, reiner, nicht mit so vielen irrdischen und heftigen Unreinigkeiten erfüllet, ist nicht so öligt, läset sich nicht so leicht im Wasser auflösen, und hat einen säuerlichen Geschmack. Die Deutschen haben ihn den rechten Namen, nemlich Weinstein gegeben. Der Name Tartarus, welchen ihm die Chymici beygelegt, schickt sich nicht wohl. Er ist, nach dem Unterscheid der Natur des Weins, gar mancherley. Die sauren und herben Weine geben von dieser Materie, als süsse und ölichte. Ist die Gährung verhindert, oder nicht gänzlich geendigt worden, so erhält man weniger; die Weine aber, welche durch vorher gegangene völlige Gährung sehr subtil worden, wie der Rhein-Wein, setzen mehr Materie an. Nothwendig giebt rothen, weisser hingegen weissen Weinstein.

Der Nutzen.

Dieses ist die andere Art, das natürliche Salz aus den Pflanzen zu erhalten. Es ist aber dieses Salz allezeit sauer und öligt, läset sich leicht in ein alcalisches verwandeln, im Wasser, Wein und Esig läset sich es ohne Wärme nicht auflösen, sondern bleibt wie ein Stein. Ja es fasset vermittelst seiner Rinde, nach Art des stärcksten Gefäßes, selbst den Wein, woraus es entstanden, in sich. Will man es im Wasser auflösen, so erfordert es die Hitze eines aufwallenden Wassers. So bald aber das kochende Wasser, welches dieses Salz aufgelöset hatte, nur einiger massen erkaltet, so wird er gleich wiederum hart in dem Wasser, und bekömmet den Namen Cremor oder Crystalli Tartari. Soll es gänzlich in siedendem Wasser aufgelöset werden, so wird zwanzig mal so viel Wasser dazu erfordert als es wieget, oder es bleibet auf dem Grunde liegen. Brennet man es im Feuer, so erzeuget es mehr ausdehnende Luft, als sonst ein anderer Körper, und giebt einen Dampf, der sich gar nicht einzwingen läset. Bey Menschen, die an scharfer und saurer Galle einen Ueberfluß haben, ist es sehr heilsam, und dahero ein vortrefliches Mittel in schnellen und gefährlichen Krankheiten. Es reiniget den Magen und die Gedärme, und beunruhiget die innerlichen Theile fast gar nicht. Vermischet es sich mit den scharfen und faulen Säften, so wird es, nachdem es seine Säure verlohren, zu einer Materie, die sich leicht auflösen läset, und alsdenn giebt es ein vortrefliches, eröfnendes Medicament ab. Was sonst hievon noch anzumercken, wird bey dem 54. und 55. Proceß gemeldet werden, woselbst hievon weiter Erwähnung geschehen soll. Ist sehen wir hieraus, von was vor Art ein solches Salz sey, welches sich in den natürlichen, oder fermentirten Säften der Pflanzen befindet. Aber bey dem 55. Proceß wird gezeigt werden, daß diese, auf solche Weise erzeugte Salze, durch die Kunst leicht aufgelöset werden, in eine höchst elastische Luft, in ein säuerliches Wasser, in einen säuerlich riechenden Spiritum. in ein flüchtiges Del, das durchdringender und flüchtiger ist, als irgend ein bekanntes, in ein Del, das etwas grob und fix ist, in eine schwarze alcalische Kohle, in das löslichste Alkali und in eine Erde. Also befinden sich die Salze in den Pflanzen nicht so einfach, sondern allezeit mit andern vermischet, und also temperiret. Hieraus wird man

also die Chymische Zergliederung der Gewächse schon einiger massen abnehmen können.

Der neunte Proceß.

Das Salz aus einem grünen verbrannten Kraut. Z. E. Rosmarin, nach Lachemianischer Weise.

Zubereitung.

Man lege in einen weiten und ziemlich hohen eisernen Tiegel die reinsten, frischen, trockenen, grünen Zweige und Stengel von der Rosmarin, bedeckt sie mit einer eisernen Platte oder Deckel, und zwar so, daß die Rosmarin in etwas zusammen gedrückt, und ganz bedeckt werde. Hierauf setzet man den Tiegel in ein mäßig Feuer, welches allmählig vermehret wird, bis endlich das Gefäß von der Gewalt des Feuers weiß glüet, da denn das Kraut, nachdem es zuvor einen Rauch und Geruch gegeben, in eine schwarze Kohle verwandelt wird. Auf diese gebrannte Rosmarin wird wiederum frische gethan, welche denn nach voriger Art ebenfalls zugedeckt zusammen gedrückt, und in Kohlen verwandelt wird. Und dieses wiederholet man so oft, bis man einen ziemlichen Vorrath zu dieser Arbeit erhalten hat. Bey dieser Arbeit muß man sorgfältig verhindern, daß sich das Kraut nicht entzündet, welches gar leicht verhütet werden kan, wenn man das Kraut wohl bedeckt, und also den Zugang der freyen Luft gänzlich verhindert: Denn so bald die Lust dazu kommen kan, so schlägt alsofort die hiebey schädliche Flamme dazu. Diese Arbeit nennet man das Brennen eines eingedämpften Krauts, ie weniger damit geeilet, und je langsamer sie angestellt wird, je besser wird sie gerathen. Zuletzt wird das Kraut schwarz, brüchig und bitter seyn, und so man es mit Wasser kochet, so giebt es einen bitteren, angebrannten und Schweiß-treibenden Liguorem, in welchem noch zur Zeit kaum etwas Salz verspüret wird: Es kommt also durch das Brennen in Kohlen, das Salz in der Pflanze noch nicht, oder doch nicht so merklich zum Vorschein, daß es eigentlich geschmeckt werden könne.