

# **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**

XIV

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

## Der vierzehnte Proceß.

Das scharfe, fire, vegetabilische Alkali, giebt ein bitteres, crystallinisches, hartes, Glasartiges Salz, das nicht alcalisch ist.

## Zubereitung.

Ich nehme der besten Pot-Asche sechs Pfund, löse selbige in einem reinen gläsernen Gefäß, mit zwanzig Pfund kalten Regen-Wasser auf, indem ich die Vermischung mit einem Stocke wohl durchrühre, und nachher eine Zeitlang stille stehen lasse. Wenn sich nun dasjenige, was sich nicht auflösen lässet, feste genug auf den Boden gesetzt, so gieße ich die oben stehende klare Lauge behutsam ab, so werden die Menge Körnerchen, nebst einigen Unreinigkeiten zurück bleiben. Diese Körner sind an Farbe aschgrau, an Geschmack bitter, an Härte und Zerbrechlichkeit fast als Glas, und gar nicht alcalisch. Solchergestalt wird dieses Salz bereitet, welches man gar bald reiner und glänzender machen kan. Ich nehme der besten Pot-Aschen sechs Pfund, löse selbige in einem kupfernen Gefäß mit viermal so viel Wasser durchs Kochen auf, diese annoch siedend-heiße Lauge, lasse ich so oft durch einen leinenen Sack laufen, bis solche klar und reine ist, welches alles aber in Geschwindigkeit verrichtet werden muß, da sie noch heiß ist. Diese reine annoch warme Lauge, setze ich in einen reinen, warmen, gläsernen Gefäß bey Seite, und lasse selbige also stehen, da sich denn alsobald auf dem Boden, und an die Seiten des Glases, eine etwas dunckle Rinde, aschgrauer und etwas brauner Farbe anleget, die sich alle Augenblick vermehret und dicker wird. Wenn diese Lauge also einige Zeit gestanden, und sich nichts mehr von Salze ansetzen will, so gieße ich die oben stehende reine Lauge behutsam ab, da denn ein Salz, welches dem obgedachten gleich ist, doch aber reiner und in grösserer Menge zurück bleiben wird. Kochet man diese von ihrem Salz bereits befrehete Lauge etwas ein, setzet selbige hernach abermals bey Seite, und lässet sie fein stille stehen, so wird sich vielleicht noch etwas von solchem Salze ansetzen, und solchergestalt lässet sich nur ein gewisser Theil dieses Salzes aus dem aufgeschlossenen Alkali heraus bringen, hernach aber nichts mehr.

Wen

Wenn man dieses also abge sonderte Salz mit hinzu gegossenen kalten Regen-Wasser herum schüttelt, so wird es doch nicht von selbigem aufgelöst, wohl aber wird also das noch daran hangende Alkali rein abgeseihtet, so, daß dieses Salz ganz reine und vom Alkali befreyet seyn wird. Trocknet man es alsdenn gelinde, so hat man es aufrichtig, und kan es unter einen anständigen Namen aufheben.

## Die Eigenschaften und der Nutzen dieses Salzes.

Die erfahrenen Chymisten haben schon vorlängst gesagt, daß die wahren alcalischen fixen Salze kaum in unformliche, klumprige Crystallen gebracht werden können: Dieses hat zwar seine Richtigkeit, da aber nachher gewiesen worden, daß dieses von dem Alkali abge sonderte Salz ein alcalisches Crystallisirtes Salz sey, so erheilet daraus, daß jene den gehörigen Unterscheid nicht genau genug bestimmet haben: Denn ein alcalisch Salz, von welchem diese Crystallen bereits geschieden sind, kan gar nicht ferner zum Anschiesßen gebracht werden, ob schon vorher dergleichen heraus gebracht werden konte.

Dieses Salz zerfließet niemals von freyen Stücken in der Luft, läßt sich auch nicht so leicht in kaltem Wasser auflösen. In einer grossen Menge siedendem Wasser zergethet es endlich, so bald aber selbiges wider kalt wird, so schießet es sogleich wieder in klumprige Crystallen zusammen. Sonst ist es hart und leicht in ein zartes und mehliges Pulver zu zerreiben, welches trocken bleibet. An Geschmack ist es sehr bitter, und kan man selbigen so bald nicht wieder aus dem Munde loß werden. Im Feuer prasselt es, und zerspringet mit ziemlicher Gewalt. Es ist weder sauer noch alcalisch, und kan mit keinem bis her bekantem Salze verglichen werden, sondern es ist ein neues Salz. Am nächsten scheint es demjenigen Salze in seiner Art zu kommen, welches bey dem Glasmachen ausgeworfen wird, und über dem geschmolzenen Glase schwimmt, welches unter dem Namen Glas-Galle bekant ist. Solte wohl das Feuer, welches das Alkali gebiehet, zugleich mit denselben auch dieses Salz in denen Vegetabilien hervorgebracht haben? Der solte wohl bey dem Glasmachen, das Feuer, indem es den Kalk der Kieselsteine mit dem Alkali verbindet, dieses Salz absondern und auswerfen? Gewiß es scheint fast auf solche

Weise zu geschehen, und daraus kan man auch abnehmen, warum in dem Alkali des Weinstein's dieses Salz nicht gezeuget werde; denn der Weinstein legt sich in einem dünnen und fermentirten Liquore, nach gerade an. Uebrigens wird eine fernere Application dieses Salzes, auf ein und andere Körper, vermittelst des Feuers, die noch nicht genug ergründeten Kräfte desselben lehren.

Das von diesem Salz gänzlich befreiete Alkali, ist von einem solchen, welches damit noch vermischt ist, gar sehr unterschieden: Dahero pflege ich allezeit dieses Salz erst abzusondern, ehe ich einige Versuche mit einem aufrichtigen und wahren Alkali anstelle, denn sonst verhindert und verdirbet solches zum öftern die Kraft der reinen alcalischen Salze.

### Der funfzehnte Proceß.

Das bekante aus der Blase destillirte Wasser von frischen Rosmarin.

#### Zubereitung.

Nachdem in den fünf ersten Processen fest gestellt worden, was vor Theile in denen Erdgewächsen zurück bleiben, wenn derjenige Grad des Feuers bey ihrer Untersuchung angebracht worden, der vermittelst des Wassers von dem Grade der natürlichen Wärme an ihnen gegeben werden kan; so erfordert nunmehr die Lehr-Art, auch denjenigen Theil kennen zu lernen, welcher durch die Hitze des kochenden Wassers in die Luft gejagt worden. Solchergestalt wird die Ordnung beobachtet werden. Die Operation, welche sich zu diesem Vorhaben am besten schicket, ist diejenige, wenn durch genaue Verbindung des Helms mit der Oefnung der Blase, die durch das Kochen ausgetriebene Dünste, ohne Verlust derselben verdickt, gesammelt, und in eine Vorlage geleitet werden.

2. Nachher wird der 32, 33, 34, 35, 36, 55, 86. Proceß zeigen, was vor flüchtige Theile von den Vegetabilien, durch ein größeres Feuer, als zum Kochen des Wassers erfordert wird, bis zu dem höchsten Grad, den nur die Gefäße ertragen, abgesondert werden können. Damit wir aber ordentlich verfahren, so wollen wir igo dasjenige erst darstellen, was von der

natür-  
aus  
gleich-  
ferner  
wir an  
gegen

ke neh-  
ein Die-  
ruch u  
gehend  
frei f  
Fertig

4  
müssen  
da ihr  
gumen  
aber e  
menhe  
worde  
Wasse  
ihnen  
Inson  
abgebr  
nächtl  
die V  
Wir v  
den V  
Nante

5  
die G  
aber i  
Cremp  
andere  
welche  
und zu  
muß a  
mit de  
gen zu  
achtet  
den B

natür-