

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

XIX

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

wenig austreibe. Wenn man aber geschwinde heftiges Feuer giebet, so gehet alles durch einander, was von Del bey der Pflanze befindlich ist, das verbrennet, und der Geruch und Geschmack wird brandig, bitter, heßlich, und fast gänzlich zum innerlichen Gebrauch der Menschen untauglich. Vornehmlich pfleget dieses bey fetten und trockenen Sachen zu geschehen.

4. Baum aber saftige Gewächse, als die Rosen-Blätter, mit solcher Vorsicht, ohne daß sie anbrennen, tra firet werden, so kommet die also destillirte Wasser mit dem natürlichen Saft der Pflanze am allernächsten überein; und weil sie auch deren seigste Eigenschaft an sich haben, so legen sie zwar die eigenen Kräfte einer jeden Pflanze dar, welche aber doch ein wenig durch das Feuer verändert worden; dannenhero auch die also ausgepressten oder destillirten Säfte, so wohl annehmlicher, als auch in der Medicin von grösserer Wirkung sind. Paracelsus hat das Frankosen-Holz auf diese Art unterrichtet, und darans eine säuerliche Flüssigkeit, und scharfes stinckendes Del verfertigt, doch lobte er solches, so wohl zum äusserlichen als innerlichen Gebrauch. Daher ist es gekommen, daß diese Operation einige Zeit in Teutschland im Gebrauch gewesen, allein antzo ist selbige fast abgeschafft worden, weil man bessere hat, die nicht so unangenehm sind. Uns wird genug seyn, wenn wir solche wissen und verstehen.

Der neunzehende Process.

Die aus dem Ueberbleibsel des 15, 16, 17, und 18. Processes, verbrannte salzige Asche, wie aus den 5, 6, 9, 10, und 11. Process schon erhellet.

Zubereitung.

1. Wenn das Ueberbleibsel des 15. Processes, nemlich das Kraut so wohl, als die nach der Destillation dabey zurück gebliebene Flüssigkeit, in einem eisernen Geschirr eingekocht, und also ausgetrocknet, nachher aber in starkem Feuer, in einem Siegel zu weisser Asche gebrannt wird, wie in dem 6. Pro. es bereits gewiesen worden, so kan man aus dieser Asche eine grosse
Maa

Menge Salz ablaugen, und zwar so viel, als vor der Destillation aus dem rohe verbrannten Kraute, konte heraus gebracht werden. Diese Asche so wohl, als das daraus gefertigte Salz, wird mit jenem völlig überein kommen. Wenn aber das in der Blase zurück gebliebene Decoctum absonderlich genommen, mit selbigem allen Saft, welcher aus dem abgekochten Kraut ausgedrückt werden kan, vermischet, und alsdenn das Salz, so wie in dem fünften Proceß gewiesen worden, bereitet wird, so bekommt man eben solche salzige Aschen, als in dem fünften Proceß, eben solch Salz, und fast in eben der Menge. Woraus denn folget, daß die Destillation der Ursprung des Salzes nicht verringert.

2. Wenn das Ueberbleibsel des 16. Processus, eben so, als das vorerwehnte tractiret, und entweder der Saft alleine, oder der Saft und das Kraut zugleich genommen wird, so wird man die Asche noch einmal so salzig als die vorige, das Salz auch von eben der Beschaffenheit als voriges, und noch einmal so viel erhalten. Wenn man aber so, wie ich oben von der Melisse erwehnet, die Cohobation sechzehn mal wiederholet, so wird in dem letzten Saft, wenn er verbrannt worden, auch sechsmal so viel Salz seyn. Woraus denn erhellet, daß das Ueberbleibsel durch die Cohobation in seiner salzigen und feinstigen Kraft eben so zunehmet, wie das cohobirte Wasser flüchtiger, und an Geiß und Oel reicher worden. Und hieraus wird auch bekümmert, daß ein Kunst-Erfahrner die besondern Kräfte der Pflanzen so lange vermehren könne, als es ihm gefällt; und also die Kunst, hier die Natur, so, als jemals anderswo übertriffe und verbessere. Ja man kann auch hieraus abnehmen, daß die Cohobation dennoch den Ursprung des Salzes in dem fixen Theil nicht verringere, ob sie gleich noch so oft wiederholet wird; nur muß man wohl verhalten, daß die Kräuter nicht faulen.

3. So oft auch der Ueberbleibsel des ohne Zucker und Honig gegohrenen, und nachmals nach dem 17. Proceß destillirten Krauts, auf eben solche Art zu Aschen verbrannt wird, so wird man fast eben so viel von solchem Salz erhalten: Also erhellet auch hieraus klärlich, daß die also vollbrachte Fermentation, diejenige Materie der Gewächse nicht flüchtig gemacht habe, welche, wenn sie im Feuer ausgebrant wird, das fixe Salz darstellt. Dieses scheint nur Bewunders-werth zu seyn, wenn es nicht bereits bekannt wäre, daß der gebrannte Wein stein eines völlig ausgegohrenen süßen Weins, das fixe Salz

in so großer Menge gebe. Wenn man aber die Rosmarin
 zuvor mit Honig hat gähren lassen, und verbrennet alsdenn
 das eingekochte Ueberbleibsel zu Aschen, so wird in selbigen
 kaum etwas Schärfe zu spüren seyn, und dieses erwähnte Saltz
 wird schwerlich daraus verfertigt werden können, denn die
 Rohle des Honigs wird nicht leichtlich salzig, sondern bleibt
 schwammig und ohne Schärfe.

4. Endlich giebet der verbrante Ueberbleibsel des 18. Pro-
 cesses desto weniger Saltz, je mehr von der seifigten und salzi-
 gen Materie mit dem Wasser mit herunter gekommen; wenn
 aber nur ein wenig von solchem Wasser herab gezogen wor-
 den, so wird man nachmals eben das Saltz bekommen können.

5. Nachdem ich dieses mit aller Sorgfalt begreiflich ge-
 macht habe, so muß ich auch der erwähnten Destillationen wä-
 re Wirkungen begreiflich machen. Es steigt nemlich durch
 selbige 1) das elementarische Wasser derer Pflanzen in die
 Höhe. 2) Der Spiritus mit diesem Wasser, welcher in dem
 ersten Proceß beschrieben. 3) das flüchtige Del, welches wir
 den Schwefel derer Pflanzen genennet haben, dieses, wenn
 es mit dem Wasser vermischet ist, macht solches weißlich, das-
 jenige aber, was sich, nebst diesen darauf zeigt, will sich mit
 Wasser nicht vermischen lassen, sondern es macht sich unabhä-
 nglich nieder davon los; es befindet sich in demselben der insonderheit
 erwähnte Geist, den es feste hält, ihm den Geruch und Ge-
 schmack und besondere Kräfte mittheilet. Dieses Del ist es,
 das ich das Del der ersieren Art in den Pflanzen zu nennen
 pflege, welches sich leichtlich, und zuerst von ihnen absondern
 laisset, und mit ihren Säften vermischet, nicht aber allzusehr mit
 ihren Theilen verbunden, noch ihnen zu sehr anhänget, und in
 selbige zu sehr verwickelt ist, welches sich oft in vielen besondern
 Gefäßen befindet. Wenn also diese drey Stücke von einer
 Pflanze weggenommen worden, so wird hernach schwerlich et-
 was von dem vorigen Geruch und Geschmack derselben übrig
 seyn. Endlich steigt auch 4) ein saures, dünnes, flüchtiges
 Wasser in die Höhe, welches ein subtiles Saltz bey sich hat,
 aber durch das Feuer nicht fixiret wird, sondern es fliehet da-
 von, dahero könnte es nicht uneben der natürliche Esig der Pflan-
 zen genennet werden, und welches so wohl von den Gewürz-
 Melken, als auch von dem Zimmet, mit dem letzten Wasser in
 die Höhe steigt, und dieses ist es, was zuletzt, nachdem die drey
 ersieren Stücke gänzlich weggenommen worden, sehr heiß im
 Destil-

Destilliren in die Höhe getrieben wird. In dem Theile der Pflanze aber, welcher durch die Destillation nicht flüchtig wird, sondern auf dem Boden zurück bleibet, haben wir gefunden 1. Ein fixeres Del, welches sich mit der zurück bleibenden fixeren Flüssigkeit mehr verwickelt, und also in der Destillation nicht kan in die Höhe gebracht werden, welches mit dem eigenen Salze der Pflanze auf das festeste verbunden ist, und also eine Seife ausmacht. Ein Theil von selbigem wird, wenn es vermittelt einer ziemlichen Gewalt des Feuers, mit dem Salz vermengert worden, aufs genaueste mit selbigem in ein Alkali figiret. Jedoch kan dieses keine Salze anhangende Del durch die Decocta mit Wasser, wie in den 3. und 5. Proceß zu sehen, aus den Pflanzen gezogen werden. 2. Haben wir ferner dabey gefunden ein Del, welches mit der elementarischen Erde aufs genaueste verbunden, denen festen Theilen derer Pflanken ihre Bildung einprägt oder ausdrücket, und dieses Del kan durch kein Kochen abgefondert werden, wie der 4. Proceß gebietet. 3. Haben wir dabey den grösssten Theil des natürlichen, und eigenen Salzes der Pflanze wahrgenommen. 4. Die Materie der Pflanken, welche nachhero durch die Wirkung eines offenen und beständigen Feuers figiret, und in ein alcalisches und fixes Salz verwandelt wird. 5. Die irdischen Elemente grösssten Theils, welche so wohl in den Säften befindlich, als auch den festen Körper der Pflanze ausmachen. Ich sage den grösssten Theil, weil bereits eine grosse Menge irdischer Theile in denen flüchtigen Delen mit heraus gebracht worden.

Der zwanzigste Proceß.

Das natürliche Del der Pflanken, welches durch das Pressen von denselben, so, wie in folgenden von den Mandeln erhalten wird.

Zubereitung.

1. Es findet sich bey denen Pflanken ein Theil, der von selbst flüchtig ist, oder doch leicht bey wenigem Feuer flüchtig gemacht werden kan. Und diesen Theil nennet man das Del derselben. Es kan solches zwar, wenn es lange siehet, dicke werden

werd
mal
siehet
oder
Ja es
Wach
tet se
flüchtig
auch f
und g
Theile
und L
verbre
then a
Erde.
fer ver
so süß
wam
terliche
der P
mit W
2
Herley
Destill
heraus
sich, w
Und al
die son
wenn d
sel der
Pflank
Zunime
alles D
dem üb
allein v
denselb
geschied
Schmack
Jedoch
mich; w
her, we
Bör