

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

XXV

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

Der fünf und zwanzigste Proceß.

Die Destillation derer Oele von denen Blumen,
wie hier bey den Lavendel gewiesen wird.

Zubereitung.

I. Der meiste Geruch derer Pflanzen, den wir seiner Aehnlichkeit halber am meisten verlangen, ist mehrentheils in denen Blumen anzutreffen, wiewohl er auch bey einigen Pflanzen in denen Blumen einzig und allein gefunden wird. Gleich wie er aber daselbst zwar am angenehmsten, aber auch am wenigsten beständig und bald vergänglich ist, wegen ihrer Zartheit, so ist doch auch bekannt, daß bey einigen der kräftige Geruch lange Zeit beständig verbleibt, wie bey der Lavendel zu sehen. Gleichwohl wird das Oel fast auf eben die Art, wie aus den vorigen heraus gebracht. Es müssen aber selbige zu der Zeit abgepflückt werden, da sie am kräftigsten riechen, und dieses pflegt alsdenn zu geschehen, wenn sich die Blüthe aufthut, und deren kleine Blätter sich ausbreiten, da sie denn des Morgens früh, wenn sie noch mit Thau benetzt sind, vollständig abgebrochen werden. Man füllet mit dergleichen alsobald zwey Drittel einer Destillir-Blase, und gießet in gehöriger Proportion das zuvor verfertigte destillirte Wasser dieser Blüthe dazu. Und von dem Bitriol-Oel wird so viel hinzu gethan, als nöthig ist, eine angenehme Säure zuwege zu bringen. Alsdenn steuet man sofort die bereits oben zur Gnüge beschriebene Destillation an, da denn etwas oben auf dem Wasser schwimmendes Oel zum Vorschein kommt, welches abgenommen und besonders aufgehoben wird. Nachhero gießet man den ausgebrückten Saft, der nach der ersten Destillation in der Blase geblieben, ingleichen auch das destillirte Wasser, und wiederthun etwas Bitriol-Oel auf frische Blumen, in die Blase, und wiederholt denn die Destillation, so wird in dieser andern Destillation mehr Oel herüber gehen. Diese Destillation wiederholet man zum dritten und noch mehr malen, so oft es beliebig und nöthig ist, so wird allezeit, je öfter die Arbeit verdoppelt wird, das Oel desto reichlicher herüber gehen. Denn je dicker der zurück gebliebene ausgebrückte Saft ist, und je stärker das cohobirte Wasser wird, je mehr Oel wird man auch allezeit erhalten. Man muß auch nach jeder Destillation alles Oel von dem Was-

ser wege
entlich
Wirkung
2.
festbar,
bracht n
nem et,
trefflich
der hab
ge, in vo
hinzu ge
nen, so f
ben, wie
Paris T
Wien-L
die sich
leder-B
mitten,
Elien, d
fahren,
D
gen Ge
und ber
wohl d
De
Die I
wi
I.
der W
Nöhre
besond
bringen
ter, hie
je reich
jedoch
umweile

fer wegnehmen. Auch diese also oft cohobirte Wasser werden endlich, wie die Oele, höchst-kräftig, und von mehr herrlicher Wirkung in der Medicin.

2. Nun sind zwar diese Oele vortreflich am Geruch und kostbar, sie können aber auch nur in weniger Menge heraus gebracht werden. Dahero haben die Chymici alle Mühe angewendet, um das Del zu vermehren, ohne daß es an seiner Vortreflichkeit was verlihren mögte, da sie denn endlich angemercket haben, daß, wenn sie die Lavendel-Blumen 15. oder mehr Tage, in verschlossenen Gefäßen digeriret und so viel Vitriol-Del hinzu gethan worden, daß sie unterdessen nicht faul werden können, so haben sie den dritten Theil mehr des besten Oels gegeben, wie dieses die Königl. Academie der Wissenschaften in Paris Tom 2. pag. 208. bey dem Exempel des höchst raren Rosen-Oels gelehret. Die vornehmsten und besten Blumen, die sich zu dieser Arbeit am besten schicken, sind die Blumen des Leber-Balsams, der Pomeranzen, der Garten-Nelken, der Camillen, der Citronen, des Jesmins, der Lavendeln, der weissen Lilien, der May-Blumen, der Limonien, der Rosen, der Keimsahnen, und der Tuberosen.

Der Nutzen.

Diese Oele sind, wegen ihres wohlriechenden und kräftigen Geruchs, zärtlichen und reichen Personen höchst angenehm, und bey ihnen von besondern Werth: Es belohnet sich also wohl die Mühe, auf deren Bereitung Fleiß anzuwenden.

Der sechs und zwanzigste Proceß.

Die Destillation der Oele von denen Saamen, wie hier an den Fenchel gewiesen wird.

1. Es ist schon vor längst bekannt gewesen, daß das Del der Pflanzen am reichlichsten in denen saugenden Saamen-Röhren anzutreffen sey. Dahero hat man auch aus diesen, besonders aus den aromatischen Saamen, das Del heraus zu bringen gesucht: Man hat dabey wahrgenommen, daß je schärfer, hitziger, und je stärker am Geruch die Saamen gewesen, je reichlicher und vortreflicher Del hat man aus ihnen erhalten. Jedoch die Natur bindet sich nicht allemal an ein Gesetz. Denn gemein besitzen die Saamen allein den aromatischen Balsam