

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

XXVII

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

Der sieben und zwanzigste Proceß.

Das destillirte Del der Moluckischen Gewürz-
Nägelein.

Zubereitung.

Es ist zu bewundern, daß diese Indianische Art Gewürze, an seinem äußersten Ende viel Saamen zu tragen geneigt ist, auch daran niemals Mangel leidet. Dieses Gewächs ist mit einem scharfen balsamischen Del reichlich versehen, so daß, wenn man die aufrichtigen Nellen nur ein wenig erwärmet, und zwischen denen Fingern drückt, oder mit einer Nadel durchbohret, sie ihr Del sogleich von sich lassen. Es wird schwerlich ein Del gefunden werden, welches schärfer, brennender, und stärker an Geruch ist, als dieses: und es ist fast ungläublich, was man vor eine Menge Del erhält, wenn die frisch aus Indien gekommene und aus der Mitte der Packer genommene Gewürz-Nägelein sogleich destilliret werden. Es wird in Ansehung des gewürzhafteu Dels kein Gewächs gefunden werden, daß diesem gleich kömmt. Diese also ausgefuchte annoch ganze Gewürz-Nägelein, thut man sofort mit zwölfmal so viel Wasser in eine Blase, und destilliret sie stark genug, so wird ein milchigtes, dickes und trübes Wasser übergehen, zugleich auch mit selbigem die Menge goldgelbes Del, welches zu Boden fällt, und sich unter dem Wasser sammlet. Wenn solcherge- stalt zwey Drittel des zugegossenen Wassers abgezogen sind, so muß man die Vorlaag verändern: Zu dem, was in der Blase zurück geblieben, gießet man abermals so viel frisch Wasser, als davon abgezogen worden, und destilliret wie zuvor, so wird ein aromatisches Wasser übergehen, welches mit denen eigenen Kräften der Nellen angefüllt ist. Wenn diese Destillation mit frischem Wasser wiederholet wird, so muß man sich wundern, daß das Wasser noch immer kräftig ist. Doch endlich wird, nach allzu öfterer Wiederholung dieser Arbeit, ein saures kaltes Wasser, das fast keinen Geruch hat, übergehen. Alle das wohlriechende Wasser hebt man auf, denn es dienet statt gemeinen Wassers bey künftiger Destillation des Nellen-Dels. In der Blase wird ein braunes dickes Wasser, das keinen Geruch, wohl aber einen säuerlich, und etwas herben Geschmack hat, zurück bleiben, worinne man nicht die geringste Spur von denen

vorher beschriebenen Eigenschaften derer Delcken mehr entdecken kan. Die nach der Destillation übrig gebliebene Delcken selbst, haben die ehemalige Gestalt und Farbe noch ganz vollkommen, daß ein Unvorsichtiger, wenn sie halb getrocknet worden, sie vor vollkommene und wahre Gewürz-Mäglein halten sollte. Ja wenn diese mit aufrichtigen Delcken, die amoch mit ihrem Del erfüllt sind, vermischt werden, so nehmen sie wieder um den Geruch und Geschmack an, und ziehen das Del an sich, daß sie hernach von den verfälschten nicht können unterschieden werden, auf solche Weise pflegen sie auch von denen Materialisten verfälschet zu werden, welche sich daraus einen schändlichen Gewinn machen.

2. Will man dieses auf vorbeschriebene Art verfertigte Del, welches allezeit etwas schmierig erscheinet, auf einmal reine und helle haben, so muß man in der ersten Destillation, statt des gemeinen Wassers, ein starkes mit Meer-Saltz geättigtes Saltz-Wasser nehmen, es auf die Gewürz-Mäglein gießen, damit zwey oder drey Wochen digeriren, nachmals aber destilliren. Alsdenk kan aber der Ueberbleibsel nicht ferner untersucht werden.

Der Nutzen.

Dieses Del ist sehr hitzig, ja in der That caustisch oder zerfressend. Daher es kalten Körpern sehr dienlich, und ein unvergleichliches Hülfsmittel wider sehr kalte Krankheiten ist, wenn es vernünftig gebraucht wird. Die trägen Lebens-Geister zu ermuntern ist es sowohl innerlich als äußerlich eine edele Arznei. Zu bewundern ist es, daß dieses denen Lebens-Geistern so heilsame und köstliche Del, wenn es in einem breiten gläsernen Geschirr in freyer und etwas warmer Luft steht, in so kurzer Zeit seinen Spiritus sabren läset, und den ganzen Ort mit dem davon rauchenden Dunst erfüllet, nachmals aber zu einer zähen, dicken und trägen Fettigkeit wird, da es doch in den hitzigsten Ländern, und in dem heissesten Sommer seinen Spiritus so lange Zeit fest bey sich behält. Dieses Del ist auch schwerer, als das Wasser selbst, es gehet allezeit darinne zu Grunde, und kan im Wasser bey seinen Kräften erhalten werden. Die Europäer pflegen solches nicht zu thun, sondern man merket es vornehmlich an bey den Asiatischen, Africanischen und Americanischen Baum-Gewürzen, die an den heissesten Orten wachsen: als bey den Gewürz-Mäglein, Zimmet,

Zimmet
schwer
gerichten
Endlich
ken, die
junct
ein saur
welches
alleine

D
Das

1.
Holz g
und mit
ein mil
mischen
zu Brun
und sch
so lange
ter her
saures u

2.
stern
Destillat
dem me
male in
doppelte
herüber

3.
erhalten
schmilch
Del aus
da hinge

4.
shabet,
mit dem
fe geben

Zimmet, Frankosen-Holz und Cassastraf. Doch wird dieses schwere Del, vermittelt des siedenden Wassers, in die Höhe gerissen, und gehet mit dem Dunst des Wassers über den Helm. Endlich verdienet auch wohl gemerckt zu werden, daß die Pflanzen, die mit dergleichen hitzigen Del angefüllet sind, in ihrem jurick geblicbenen Ueberbleibsel kein alcalisches Saltz, sondern ein saures, herbes, kaltes, und genugsam fixes Saltz haben, welches gleichsam ein Band dieses Oels ist, das sonst künfftig alleine gar zu flüchtig werden würde.

Der acht und zwanzigste Proceß.

Das destillirte Del aus dem Cassastraf-Holz.

Zubereitung.

1. Das leichte, wohlriechende, ölichte, frische und gesunde Holz giebet, wenn es im Winter gehauen, zu Spänen geraspelt, und mit zwanzig mal so viel Wasser starck genug destilliret wird, ein milchiges Wasser, und ein Del, welches von dem Americanischen Cassastraf fast helle und durchsichtig ist, und im Wasser zu Grunde gehet, ob es gleich aus einem so weichen, leichten und schwammigten Holze kommt. Die Destillation muß man so lange fortsetzen, als etwas Del, oder ein annoch milchig Wasser darüber gehet. Da denn auf dem Grunde der Blase ein saures und herbes Decoctum jurück bleiben wird.

2. Wenn man nachmals dergleichen frische Späne mit dem ersten Decocto, und mit dem Wasser, das man in der ersten Destillation erhalten, abermals destilliret, so wird man zum andern male mehr Del erhalten; und wenn dieses zum dritten male mit dem cohobirten Wasser und mit dem an Kraft verdoppelten Decocto wiederholet wird, so wird allezeit mehr Del darüber gehen.

3. Solchergestalt kan man das Del aus allen Gewächsen erhalten, die es leicht von sich lassen. Dergleichen sind vornehmlich Tannen, Fichten und Cassastraf-Holz. Doch ist das Del aus den ersteren leicht und schwimmt auf dem Wasser, da hingegen das Cassastraf-Del schwer ist.

4. Die harten und schweren Hölzer müssen sehr klein geschabet, lange mit Saltz-Wasser digeriret, und hernachmals mit dem Meer-Saltz-Wasser destilliret werden. Auf solche Weise geben sie endlich ihr Del von sich. Hieher sind zu rechnen, der