

# **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**

XXVIII

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

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

der Lebens-Baum, die Pomeranzen, der Benzoin-Baum, der Buchs-Baum, die Ceder, der Citronen-Baum, Schlangen-Holz, Frankosen-Holz, alle Arten des Wachholder-Baums, der Limonien-Baum, das Rosen-Holz, der Sagebaum, Storax und andere Balsam tragende Bäume, von welchen der Balsamus Copayba Peruvianus, Tolu und Elemi herkommt. Denn je länger selbige in wohl verwahrten Gefäßen mit Salzwasser digeriret werden, je leichter geben sie nachmals in der Destillation ihre köstliche Oele von sich.

5. Die Hölzer, so zu dieser Arbeit am tüchtigsten, sind diejenigen, die Fettigkeit, Harz, Balsam, Gummi und Weich bey sich haben, insonderheit die zugleich schwer und fest sind, diejenigen aber, welche leicht, dünne und schwammigt sind, und an den Wasser oder in denselbigen wachsen, als die Ellern, Pappeln, Weiden, Hollunder, Linden-Bäume und dergleichen, schicken sich nicht zu dieser Arbeit, denn sie geben wenig oder gar kein solch Del.

6. Die Hölzer, wenn sie zu der Zeit gehauen werden, da der Saft am meisten in Bewegung ist, geben wenig Del, welches noch dazu nicht viel nütze ist. Werden sie aber mitten im kalten Winter gefällt, so geben sie mehr und besser Del. Die jungen und noch stark wachsenden Bäume geben auch weniger Del, als die alten und die bereits aufgehört haben zu wachsen. Die immer grünen Bäume, geben auch mehr und schärferes Del, als diejenigen, die ihre Blätter abwerfen. Aus welchen Anmerkungen erhellet, warum die schweren und dauerhaften Hölzer zum Bauen genommen werden.

7. Lernen wir auch hieraus verstehen, daß das Gewicht des Holzes von dem schweren klebrigten Del insonderheit herrühret, welches die übrigen Principia aufs genaueste verbindet. Es kommt zwar die Schwere des Holzes eben nicht von diesem feinen destillirten Oele her, als insonderheit von dem fixen, welches nach der Destillation zurück bleibt. Das Cedern-Frankosen- und Wachholder-Holz bekräftigen dieses. In ihre Dauerhaftigkeit hat eben die Ursach: denn man wird allezeit anmercken, daß das allerdauerhaftigste Holz zugleich öligt ist. Der Buchs-Baum, die Cedern, der Del-Baum und die Erchen können zum Exempel dienen. Die Härte rühret ebenfalls daher, denn die schwammigsten und weichen Hölzer haben kein Del. Der Buchs-Baum, das Schlangen-Holz, das Frankosen-Holz, der Del-Baum, haben es im Gegentheil überflüßig. Darunter

unter müssen mit begriffen werden der Balsam, Serpentin, Harz und Pech, als welche lediglich von der länger oder kürzer, mehr oder weniger drückenden und verdickenden Sonnenwärme in solche Gestalt gebracht werden. Daß endlich das Holz von den Maden und Würmern zerfressen wird, geschieht auch wegen dieses Oels, indem diese das fettige Wesen aus den kleinen Behältnissen, und aus den Röhren, die das Fett bey sich führen, ausfressen, so fällt es hernachmals wie Nische zusammen. Oder es wird auch dieses Del in der Luft, die bald heiß, bald feuchte, bald kalt und bald trocken ist, verzehret, daß nur die brüchige Erde übrig bleibt.

## Der neun und zwanzigste Proceß.

Das destillirte Del der Zimmet-Rinde.

### Zubereitung.

1. Wir haben vorher erwogen, daß das Del in den Rinden der bejahrten und allezeit grünenden Bäume vornehmlich und häufig gesammelt werde, es wird aber d. selbst in mancherley Gestalt angetroffen, uehmlich als Del, Balsam, Campher, Colophonien, Gummi Thranen, Pech, Harz, und in Gestalt eines aus Harz und Gummi bestehenden Wesens, welche alle die natürliche Fettigkeit des Gewächses erweisen. Daher haben die Chymici angefangen, die Rinden, eben wie das Holz zu destilliren, woraus denn ebenfals das schönste Del zum Vorschein gebracht worden. Man nimmet den anserlesensien Zimmt, der scharf von Geschmack und frisch ist, bricht selbigen in solche Stücke, die sich in die Blase füglich hinein bringen lassen, und destilliret alsdenn, so wie in den vorhergehenden Proceß gemeldet worden, so gehet zuerst ein weißes Wasser, als die schönste Milch, herüber, welches den Geruch und Geschmack des Zimmets vollkommen ausdrücket, und dessen höchst angenehme Kraft besizet. Zugleich aber steigt mit diesem Wasser ein Del von goldgelber Farbe in die Höhe, welches in dem Wasser zu Boden fällt. Diese Destillation muß so lange fortgesetzt werden, als dieses milchigte Wasser mit seinem Oele übergeheth. So bald aber bey eben dem Grad des Feuers, ein etwas heller Wasser folget, so muß die Vorlage sogleich verändert werden, nachmals setzet man die Destillation fort, da denn weiter kein Del abgetrieben wird, zuletzt aber gehet ein flares durchsichtiges Wasser