

# **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**

XXIX

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

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 Oel 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 Oel der Zimmet-Rinde.

### Zubereitung.

1. Wir haben vorher erwogen, daß das Oel 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 Oel, 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 Oel 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 Oel 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 Oel abgetrieben wird, zuletzt aber gehet ein klares durchsichtiges Wasser

Wasser über, dabey wohl Achtung zu geben, ob solches noch einiger massen als Zimmt riechet und schmecket. Geschiehet dieses nicht mehr, so hebet man dieses zweyte Wasser besonders auf, welches annoch einige Kräfte des Zimmts in sich hat. Ich pflege nachmals auf das Ueberbleibsel in der Blase frisches Wasser zu gießen, und alsofort eine genugsam starke Destillation vorzunehmen, so steigt ein leichtes, durchsichtiges, dünnes Wasser, das keinen Geruch, doch aber einen sauren und kalten Geschmack hat, über. Dieses Wasser pfleget währenden Destilliren das Kupfer des Helms anzustressen, grün und eckelhaft zu werden, es verursacht auch Brachen, wird vitriolisch, daher es auch wieder die Würmer dienlich ist. Sonst ist darinne keine Spur von Zimmt anzutreffen, man schüttet es also weg, wenn das vorher angeführte dadurch erwiesen worden. In der Blase bleibet ein dickes, trübes, braun-rothes, säuerlich, herbes, und sehr stark zusammen ziehendes Decoctum übrig. Die dabey befindliche Zimmt-Rinde ist dem Zimmt völlig gleich, daß derjenige, der sie nur allein besiehet, aber nicht kostet und darauf riechet, meynen solte, es wäre der wahre und beste Zimmt, insonderheit wenn er gelinde wiederum ausgetrocknet ist. Ja wenn dieser einige Zeit unter andern guten Zimmt aufgehoben wird, so ziehet er davon wiederum Kräfte an sich, die er solchergestalt, dem kräftigen Zimmt entwendet.

2. Wenn man nun ferner die zwey ersten Wasser, von welchen das Del, sorgfältig abgefondert und besonders aufgehoben worden, nebst den zurück gebliebenen Decocto des Zimmts wiederum, statt gemeinen Wassers, zu der Destillation frischen Zimmets brauchet, so wird man noch weit mehr Del erhalten, und das erstere Wasser wird gleich dem Oele, höchst annehmlich, sehr weiß und fett seyn. Wenn also diese Arbeit wiederholet, und das Del allezeit fleißig gesammelt wird, so wird man endlich so viel des besten Oels versertigen können als man verlangt. Jedoch wird man auch allezeit nur einen gewissen Theil so wohl Del als kräftig Wasser heraus bringen, der sich auf keine Weise vermehren läßt.

3. Weil aber dieses Del so kostbar ist, daß es dem Golde an Werth fast gleich kommt, und doch allezeit in dieser Art zu destilliren etwas faserichtes und schleimigtes dabey bleibt, wovon es dergestalt verunreiniget wird, daß es nicht klar abgefondert werden kan, so ist man bedacht gewesen, solches zu verhüten, und hat gefunden, daß der Zimmt, der mit Salz-Wasser, über

über mit Wasser, das mit Vitriol-Öel sauer gemacht, digeriret und destilliret worden, wie bey dem Gewürz-Nägelein gewesen ist, alsdenn reiner Öel gebe, welches sich auch genauer absondern lässet. Man erhält also durch die Cohobation mit Sals, oder saurem Wasser, und mit den destillirten Zimmt-Wässern, das schönste Öel, und ein Wasser, welches dem Öel an Krafft gleich kommt.

4. Im übrigen so giebt der Zimmt, welcher in der ersten Operation dieses Processus übrig geblieben, schwerlich etwas Sals, wenn er im offenen Feuer zu Aschen verbrannt wird, ja ich traue mich zu sagen, fast gar nichts. Das in der zweyten Nummer dieses Processus beschriebene Decoctum, giebt ein sehr herbes Extractum, welches, wenn es nach dem 5. Process gebrant wird, etwas weniges Sals hält, worinne aber von der sonderbaren Krafft des Zimmets nichts zu spüren ist; es würde also eine unnütze Arbeit seyn, dieses so wenige Sals mit so grosser Mühe zu sammeln, und selbiges mit seinem Öele zu der Weiterung des kostbaren sogenannten wesentlichen Salkes des Zimmets zu verbinden.

### Der Nutzen.

Die Rinde der Lannen, des Frankosen-Holzes, des Wacholder-Baums, der Fichte, des Sage-Baums, und des Casia-sastras, können insonderheit also bearbeitet werden. Aus der Casia, wenn sie vorher lange genug digeriret worden, bringet man ein gleiches heraus. Wir lernen aus dieser also sorgfältig verrichteten Arbeit, daß es leere Versprechungen der unverständigen Chymisten sind, wenn sie vermittelst eines geheimen Kautschiffes von dem Zimmt noch zwey und drey mal so viel aufrichtiges Öel heraus zu bringen glauben. Die Natur hat solches nur in gewisser Masse in dem Zimmt gesetzt, und dieses wird auch auf erwehnte Art leicht und bald heraus gebracht, nachher aber ist auf keimerley Weise auch nicht das geringste mehr da heraus zu bringen. Wir treffen in diesem Öel ferner einen ganz feurigen Spiritum an, welcher in kurzer Zeit die Theile des lebendigen menschlichen Körpers, gleich wüßlichen Feuers verzehret, welches wir bey andern seines gleichen nicht gefunden haben. Die Versuche bestätigen, daß dieses Öel erhitzet, ermuntere, es entzündet, ja es macht sehr leicht einen brandigen Schurf, es mag entweder äußerlich appliciret, oder innerlich genommen werden. Inzwischen findet man un-

Wöth. Chym. erster Th.

R

ter

ter allen Arzneyen keine, die mit der erneuernden Kraft dieses Oels könne verglichen werden. Wenn ein sicheres Hülfsmittel wider den Kalten und dicken Schleim der Mutter, bey Frauens-Personen zu finden ist, so ist es gewiß dieses destillirte und nach denen Regeln der Kunst gebrauchte Del. Zu bewundern ist es, was vielfältige Versuche von diesem Oele gelehret; wenn das auf der Insel Ceylon destillirte unverfälschte Zimmt-Del in Gläsern, die auf das beste verbunden, verschiedene Jahre an einem stillen Orte aufbehalten wird, so versichern mich viele glaubwürdige Personen, daß sich ein grosser Theil desselbigen in wahres Salz verwandelt, welches sich in Wasser auflösen ließe, und mit der sonderbaren Kraft des Zimmets erfüllet sey, der vortrefliche Clavius saget, es sey die Hälfte dieses Salz, welches 20 Jahr in wohl vermachten Gläsern aufgehoben worden, zu reinem Salz worden, Transact. Comp. T. III. 362. Dieses geschieht aber nicht, wenn es ohne Bewahrung von der freyen Luft getroffen wird, da es seinen Geist verlieret, und ein unkräftiges schmieriges Wesen zurück läßt. Man siehet also daraus, daß in diesem Spiritu eine Kraft verborgen sey, vermöge welcher ein Salz aus seinem eignen Schwefel könne erzeugt werden, welches wohl gemercket zu werden verdienet.

### Der dreysigste Proceß.

Die unterwärts destillirten Oele, wie hier bey den Gewürz-Nelcken gewiesen wird.

#### Zubereitung.

Der unermüdete Fleiß derer Menschen hatte uns schon vorlängst unterrichtet, daß die Pflansen, welche viel Del oder Fettigkeit bey sich haben, solche alsbald von sich lassen, wenn sie von dem Feuer angegriffen werden, daher ist die Kunst erfunden worden, durch das Verbrennen aus dem harzigen Kien-Holze Pech zu versertigen. vid. Axtium de Coniferis. Als man bald hernach auch inne wurde, daß aus denen fetten Saamen, wenn sie vorher gestossen und gelinde gewärmet worden, ebenfalls ein Del gepreßt werden könnte, wie bey denen Mandeln zu sehen. Endlich hat man auch die sehr aromatischen Pflansen durch eben diese Kunst-Griffe gezwungen, ihr Del von sich