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

> > XXXVII

urn:nbn:de:bsz:31-96254

Tet fie

m ja

in dea

bem

Smit

icital,

el her

TURKE

riibro

a dem

Butter ighth

in cint

Con

heisa

on dear

fluq

mpha chtign

remb (cheine armag

t, dick reinem

mdetti

cyclical cyclical control cyclical cycl

dievet salfam, gleich

n, dai racheti

s Color II, dad burch die Lange der Zeit nicht wiederum ju hartem Wachs, fondern bleibet auch in der gröffesten Ralte allezeit eine weiche Butter. 3ch fchreibe diefes aus der Erfahrung : benn ich habe dice aus dem Wachs durch die Defillation verfertigte Butte, über gwantig Sahr in einem cylindrifchen glafernen Befag, defen meite Deffnung nur mit Dapier verdecht mar, aufgehoben, und in fo langer Zeit ift fie boch nicht wieder Wachs worden; daim Gegentheil das bochft flugige Terpentin Del gar balb wiederum fo gabe als Terpentin wird. Golten wir nicht die brichiebene Wurdnung des Feuers in die Sligten Theile der Genachse bewundern, und lernen, daß teine gemiffe Regul von der Smalt des Feners in die Dele gegeben werben fan. Gewif, der Campher, und fein Del find durchans verbrenlich, wenn ober dieles wieder fibergefrieben wird, fo wird Campber, aber tun flugia Del baraus.

Die alfo verfertigte Butter von bem Bachfe gichet eine kor weiche, Schmerfestillende, Rerven flardende, febr erwei-Omde, und die Musbehnung befordernde Galbe ab, wenn die Mammen gegogenen und lahm gewordenen Glieder damit belichen werden, fo werden fie dadurch wieder gurechtegebracht. & bewahret auch diese Butter die Sant, daß fie nicht austrodnen, hart werden, und in der firengen Luft oder Kalte, Rift oder Borften befommen fan. Desgleichen lindert fie die

befigen Schmerken der goldnen Aber.

Der sieben und drenßigste Proceß.

Die Veranderung der Butter aus dem Wachle, durch wiederhohlte Destillation in ein flusliges Del.

Man laffe die Butter des Baches ben gelindem Feuer omelgen, daß fie flußig als Del wird; barauf gieffe man diefe lige Butter durch einen warm gemachten Trichter in eine ebenfals warm gemachte Retorte, und fulle diefe bis jur Salfte damit an. Man muß aber so viel als möglich verhüten, das de feine Butter in den Sals der Retorte anhange, weil in folgem Fall etwas dickes in die Borlage lauffen wurde, als welches ben diefer Arbeit verhatet werden muß. Die Reforte leget man barauf in die Sand Capelle, banget eine reine Bos

M 4

