

# **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**

XL

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

## Der vierzigste Proceß.

Die Verfertigung wohl-riechender Balsame aus den destillirten Oelen, die von den 23. bis 29. Proceß beschriben worden, mit Wachs und Pomade.

## Zubereitung.

1. Ich nehme von der besten Pomade eine Unze, und nachdem selbige in einem porcellainen Gefäß über gelindem Feuer, das nicht rauchet, zergangen, so setze ich allmählig ein Quentlein sehr zart geschabtes weißes Wachs zu, und wenn sich alles mit einander wohl vermischet, so lasse ich diese Vermischung so lange stehen, bis sie allgemach beginnet zu gerinnen, alsdenn tröpffe ich unter beständigen Unrühren, damit sich alles wohl vermische, ein Quentlein von einem wesentlichen Del hinein. Sobald als sich alles wohl vermischet hat, so setze ich das Gefäß in kaltes Wasser, damit der Balsam alsofort erkalte, und das Del, nebst dem Spiritu beybehalten werde. Wenn denn alles wohl erkaltet, so fülle ich mit diesem Balsam alsofort zinnerne oder bleyerne Büchsgen, und verwahret sie wohl, in welchen sich denn der Balsam einige Jahre unverändert erhält. Wenn man statt des Wachses und der Pomade das Muscaten-Nuß-Öel nimmet, welches so lange mit Wasser abgerieben werden muß, bis es weiß und rein worden, und seinen Geruch und Geschmack verlohren, so kan man damit eben das verrichten. Solchergestalt werden nur gemeiniglich die Balsame gemacht.

2. Will jemand diesen Balsamen eine angenehme Farbe geben, der kan leicht dazu kommen, wenn er nur etwas Farbe dazu mischet: Es kommt nemlich zu einer Unze Balsam ein Scrupel sehr zart geriebene Cochenille, so erhält der Balsam eine angenehme Röthe; thut man ein wenig von dem eingekochten Saft des Rhamni Cathartici hinzu, so wird der Balsam grün seyn; sehr zart geriebener Berg-Zinnober giebet ihm eine Scharlach-Röthe, und etwas wenig von einer auserselbten Curcums macht den Balsam gelb; hingegen ein wenig von der Smalta wird ihn blau machen. Man kan also hierzu nehmen, was man will, nur muß man solche Farben nehmen die nicht unangenehm riechen, und welche diese fetten Balsame nicht verderben.

Der

**Der Nutzen.**

Indem diese Balsame theils zum angenehmen Geruche bereitet, und diesfalls hochgeschäzet werden; theils auch zur Ermunterung der trägen und matten Lebens-Geister dienen, so muß man sie auch aus den besten Oelen bereiten, um diesen Zweck fählicher zu erlangen; es wird aber entweder eines allein zu der Bereitung des Balsams genommen, oder man vermischt viele Oele hinlänglich unter einander. Die vornehmsten, die sich hierzu schicken, sind das desillirte Del der Pommeranzen-Schalen, der Neyfel aus China, des Zimmets, der Citronen, der Gewürz-Nägeln, der Cedern, des Jesmins, der Lavendeln, des Rosen-Holzes, des gelben Sandeln-Holzes, der weissen Lilien, des Majorans, der Melisse, der Muscaten-Blumen, der Muscaten-Nuß, der Dosten, der Rosen, des Spanischen Hollunders, des Balsams aus Peru, und des Oyo-Balsams, welche zwey letzteren auch ohne Destillation kräftig riechen. Alle übrige Oele schicken sich zu den Balsamen, und können auf solche Art sehr geschwinde davon bereitet werden.

**Der ein und vierzigste Proceß.**

Alles Mehl, auch das Mehl des ausgewachsenen Kornes, das man Malz nennet, giebet, wenn es mit Wasser destilliret wird, ein unschmackhaftes Wasser.

**Zubereitung.**

Man nimmet Mehl, von was für Korn man will, macht es mit reinem Wasser zu einem dünnen Drey, und destilliret solches hernach aus reinen Gläsern, wobey zu verhüten, daß es nicht anbrenne, so wird ein unschmackhaftes Wasser übergehen, in welchem gar nichts von dem brennenden Spiritu anzutreffen ist; darauf nehme man das Mehl von verdorbenen Korn, wie Tacitus geschrieben, oder des Malzes, wovon wir iso handela wollen, vermische selbiges ebenfals mit Wasser, und destillire es hernach, so wird man ebenfals ein unschmackhaftes Wasser bekommen, in welchen sowohl, wie in den vorigen, nichts sameres, alsalkisches, dligtes oder spiritudses zu finden, vermischt man Mehl