

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

XLI

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

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 zu 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

Mehl und Malz zusammen mit Wasser, und destilliret es denn, so wird man nichts anders bekommen.

Der Nutzen.

Hieraus ist klar, daß der Geist derer Vegetabilien, der im Feuer brennet, in den mehligten Sachen, vor der Gährung nicht flüchtig ist, auch selbst nicht einmahl in der Materie, die durch eine Art einer trockenen Gährung zubereitet, und nach welchen das Getrayde in Malz verwandelt worden. Allein, die ernährenden Bestand-Theile werden niemahls mit dem Wasser aus dem mehligten Wesen frischer Hülsen-Früchte übergehen: denn, wenn der Dampff dieses Wassers in dem Helmebe-trachtet wird, so wird man hier und da Tropffen, als vom Thau, nicht aber mit einander verbundene Wasser-Striche anmercken. Gießet man selbiges in eine Flamme, so vermehrt es selbige nicht, sondern löset sie aus; trucket man es, so ist weit gefehlt, daß selbiges solte erhitzen und berauschen. Endlich hat es gar kein Vermögen zu stärken und Nahrung zu geben; und eben dieses wird man auch bey allem Mehl des Kornes, und des mehligten Getraydes anmercken.

Der zwey und vierzigste Proceß.

Das mit Wasser verdünnete Honig giebet, wenn es destilliret wird, ein Wasser, welches nach Honig riechet.

Zubereitung.

Ich nehme von den besten, reinsten und natürlichen Honig einen Theil, reines Regen-Wasser sechs Theile, mische beydes wohl unter einander, und destillire es bey einem mäßigen Feuer aus gläsernen Gefäßen, so steigt ein Dampf in die Höhe, der sich in wässrigten, hin und her zerstreuten Tropffen an den Helm setzet, nicht aber in Strichen herabläuft, wenn auch gleich zwey Drittel von dem zugegossenen Wasser abgezogen werden. Dieses Wasser hat keinen Wein-Geruch, sondern nur den eigenen Honig-Geruch, in welchem zum öftern der kräftige Geruch der Blüthe, aus welcher die Bienen das Honig gesogen, anzutreffen. Gießet man dieses Wasser auf die Flamme,