

# **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**

XLIII

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

und von allem fremden Zufatz so genau abgefondert finden wird, als diese. Es wird also ein jeder sorgfältig zu verhüten haben, diese Wirkung der Natur zu nicht mit andern dergleichen, da davon unterschieden sind, zu verwechseln, damit weder die Benennungs-Wörter noch die Wissenschaft selbstien verwurret werden mögen. So wird die Medicin von vielen albernem, verdichteten und so sehr ausgeschricenen Fermentis besreyet werden, womit sie von den Halb-Chymisten verdunkelt und überhäuft gewesen. In die Physic und die Historie der Thiere und der Fossilien wird dadurch von vielen unnöthig eingeführten Meinungen von der Gährung, die gar nicht dabey vorkommen, gereinigt werden. Es wird ein jeder 3. E. leicht übersehen, daß bey der ersten Verfertigung des Nahrungs-Safts drey Thiere, die von gährenden Speisen und Geträncken ihr Leben erhalten, zwar anfangs, bald aber auch wieder aufhöret, und nur in wenig Kranckheiten ein wenig weiter, nemlich durch den Gang der Gedärme fortgehe. Die größten Meister der Alchimie, die gar zu sehr in Gleichnissen zu reden, ausschweiften, haben sich die Freyheit genommen zu behaupten, daß auch die Metalle in Gährung gerietzen. In denen Wissenschaften muß man durch unzertrenliche Eigenschaften die sonderbare Art derjenigen Wirkung aufs genaueste ausmachen, welche eine Operation beders erbrüern, denn wenn man solchergestalt nur das Benennungs-Wort einer solchen Wirkung höret, so wird man alsehr begreifen, was in derselben sich würcklich zutragen wird. In sonderheit muß man vorsichtig vermeiden, nie einige Art eines Aufbrauens vor eine Gährung zu halten, noch ein Aufschäumen das vom Feuer herrühret, damit zu vermischen, ja auch mahls das Wort vor eine Fäulung der Erdgewächse und der Thiere zu nehmen, als wovon unten soll gehandelt werden.

### Der drey und vierzigste Proceß.

Mehl und Malz mit genugsahmen Wasser vermischet, gähren zusammen.

#### Zubereitung.

1. Nachdem von der Gährung überhaupt gehandelt worden, so wird nöthig seyn, davon einige Exempel zu geben, da mit die Wege der Kunst und Natur desto füglicher eingeschritten werden.



werden mögen. Es dienet also zu wissen, daß man auf zwey-  
rtigen Art verfahren könne. Nach der ersten wird Bier gebrau-  
et, oder Brantwein aus Getrayde gebrennet. Also ist zu wis-  
sen, daß aus diesen der Wein-Geist wird, nach der andern Art  
machet man gleich aus dem gegohrenen Kerne solche Spiritus,  
als man aus dem Bier bekommt. Nach der ersten Art wird  
auf das geschrotene Malz, Wasser gegossen, das siedend heiß  
ist, dieses muß wohl durch einander gerühret werden, und also  
3 oder 4 Stunden zusammen warm stehen bleiben, so ziehet  
das Wasser dem Getrayde seine innere Krafft aus, die von or-  
dentlichen Mehle nicht so erhalten werden können. Dieses von  
dem Malz ausgezogene Jussum wird darauf so lange gekocht,  
bis es die benöthigte Dicke erhalten. Der abgekochte Tranc-  
el, erweicht, laxiret, führet durch den Leib ab, kühlet, und wie-  
dermehlet der Entzündung. Thut man aber etwas von einem  
starken Bier-Gest oder von Hesen zu diesen Tranc-  
eln an einem warmen Orte liegen, ohne daß es zugedeckt wird,  
so machet eine hefftige Gährung, wenn diese vollendet ist, so  
gießet man den kalten Liguorem auf das geschwindeste durch ein  
Tuch, auf Fässer, und wenn selbige wohl zugemacht worden, so  
wird das beste Bier daraus, wenn sie eine gewisse Zeitlang liegen.  
Damit sich solches desto länger halte, so werden bittere Kränter  
damit eingekocht, und also verhütet, daß es nicht so leicht sauer  
wird. Wenn man diesen durch das Kochen genugsam verdick-  
tet, mit bittern Kräntern maäßig gewürzten, vollkommen ge-  
gohren Tranc-el auf das beste in zugemachten Gefässen verwah-  
ret, in einen guten Keller lange liegen läßt, und nachmahls aus  
einer Blase mit einem Kuhlfaße aus reinen Gefässen destilliret,  
so giebet er zum erstenmahle einen so treflichen Spiritum Vini,  
als man sonst jemahls von dem Weine wird erhalten können,  
und zwar einen solchen Spiritum, der höchst kräftig ist, und  
keinen unangenehmen Geruch hat. Die Erfahrung hat mich ge-  
lehret, daß ein solches Bier von den besten Wein wenig unter-  
schieden ist, und ich habe mich gewundert, daß ein solcher Tranc-  
el von so lange Zeit bekant gewesen, und gebraucht worden. Mit  
wenigen hiervon einige Schrift-Stellen alter Scribenten anzu-  
führen: so meldet Diodorus Siculus Lib. 1 daß der König  
Oñris habe gelehret, daß, wenn in einem Lande kein Wein wüchse,  
man aus den Gersten einen Tranc-el verfertigen könne, der dem  
Wein an Krafft und Annehmlichkeit wenig nachgäbe. Hero-  
dorus in seiner Euterpe saget: Bier sey ein Wein, der aus  
Gersten



Gersten gemacht wird. Tacitus von den Sitten der Teutonen, gedenket eines Tranccks aus Gerste oder verdorbenen Korn, der dem Wein einiger massen gleich käme. Und <sup>Strabo</sup> heist bey dem Aëcio: Eingeweichter Gersten, der ausgewaschen, und hernach mit seinen Fäserchen gedarret worden.

2. Auf eine andere und zwar gemeinere Weise wird eben dieses zuwege gebracht. Ich nehme nemlich klein geschrotenes Weizen 14 Pfund, Döcken-Mehl 7 Pfund, lasse beydes mit warmen Weizen-Wasser wohl kneten, und lange durch einander arbeiten, bis endlich eine mittelmäßig dünne Vermischung darans wird, die ich hernach in ein eichen Faß giesse, dieses in einen hölzernen Kasten setze, damit es darinne in einer solchen Wärme, wie sie im Sommer zu seyn pfleget, könne erhalten werden; so wird der Liquor stark genug gähren, also lasse ich ihn so lange stehen, bis die, während der Gährung entstandene Haut zu Boden sinket. Alsdenn aber mache ich das Gefäß zu, und lasse es einige Zeit stehen. Die oben im Fasse stehende Flüssigkeit wird, alsdenn klar und säuerlich seyn, auf dem Grunde aber wird eine Menge mehligter Materie liegen, die nicht schleimig, sondern zur Destillation tüchtig ist.

## Der vier und vierzigste Proceß.

Honig mit Wasser verdünnet, gähret.

### Zubereitung.

Ich nehme einen Theil Honig, und rühre so viel Wasser daranter, daß ein frisches hinein gelegtes Ey oben schwimmt, nicht aber zu Grunde gehet, welches denn Honig-Wasser genennet wird, damit fülle ich ein aufgerichtetes, auf seinen Boden stehendes Faß, also, daß das Loch, durch welches man auschöpfet, offen bleibe. Dieses also gefüllte Faß setze ich denn in einen hölzernen Kasten, der von unten gelinde erwärmet werden kan, und in einer gleichen Wärme von 70 Grad erhalten werde, so wird das Honig-Wasser in kurzem die gewöhnlichen Erscheinungen der Gährung sehen lassen. Unterdessen bleibt es ruhig stehen, bis es gänzlich aufgehört zu brausen, da denn die Flüssigkeit von spirituösen und süßen Geschmack seyn wird, die in zugemachten Gefäßen verwahret, und Honig-Meth genennet wird.

Der