

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

XLIV

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

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 ^{bey} 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 Weiz 14 Pfund, Döcken-Mehl 7 Pfund, lasse beydes mit warmen Drogen-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