

# **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**

XLV

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

## Der fünf und vierzigste Proceß.

Begohren Maltz und Mehl (43) geben in der Destillation brennenden Geist und Esig.

### Zubereitung.

1. Ich giesse in die Destillir-Blase ein Pfund reines stehendes Wasser, lege Feuer darunter, damit es wohl im Sieden bleibe, darauf giesse ich in eben diese Blase, das nach dem 43. Proceß gegohrene, zuvor wohl umgeschüttelte, und auf das genaueste miteinander vermischte Maltz und Mehl, also daß der dritte Theil der Blase leer bleibe; vergrößere darauf das Feuer, und rühre die Materie mit einem Stecken fleißig um, damit sich nichts dickes auf den Boden der Blase ansetze, sondern alle Materie wohl miteinander vermischet verbleibe, wenn es denn so heiß worden, daß es anfängt aufzuwallen, so setze ich den Helm auf, und gebe vorsichtig Feuer, damit der Helm warm werde, und die Spiritus durch die Röhre des Kühl-Fasses in die Vorlage tröpfeln, so wird sich daselbst ein heller, dünner und spirituöser Liquor sammeln, der so lange er gehet, in acht genommen, unter den Rahmen Korn-Brandtwein aufgehoben werden muß.

2. Wenn dieser Spiritus aufhöret zu gehen, so kommt ein säuerlicher, unangenehmer, eckelhafter weißer Liquor herüber, der gar keinen spiritusden Geschmack an sich hat, und hält man mit der Destillation noch länger an, so fängt das, was übergehret, gar an zu stincken.

### Der Nutzen.

Dieser erste Liquor ist derjenige, der oben in der Historie der Gährung unter dem Rahmen des durch die Fermentation erzeugten Spiritus beschrieben worden.

Der