

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

XLVII

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

Der sechs und vierzigste Proceß.
 Das nach dem 44. Proceß durch die Gährung
 entstandene Honig-Meth, giebet in der De-
 stillation brennenden Geist und Esig.

Zubereitung.

1. Das gehörig gefertigte und in einen zugemachten Ge-
 fäß lange aufgehobene (44) Honig-Meth, destillirt man aus ei-
 ner, Destillir-Blase, weil es aber nicht so blasend ist, so erho-
 dert es weniger Vorsicht als die vorhergehenden Materien.
 Im Anfange kommt der beste Wein-Geist herüber, der in kei-
 nen Stück von andern seines gleichen zu unterscheiden, und so
 lange er gehet besonders zu sammeln ist.

2. Nachdem aller Spiritus herüber destilliret ist, und die
 Vorlage verändert worden, so folget eine andere Flüssigkeit, die
 säuerlich, wässerig, weiß, und unangenehm ist.

Der Nutzen.

Beide vorhergehende Proceße, sind Exempel, wie der
 Geist aus den gegohrnen Sachen, durch die Destillation zu er-
 langen, wobey zugleich die nöthigen Hand-Griffe mit angege-
 get worden. Das Ueberbleibsel der dicken mehligten gegoh-
 renen Materie, oder des Honig-Meths, das in der Blase zurück
 bleibet, hat nachdem die Spiritus heraus gezogen, noch etwas
 ernährendes bey sich, eben wie das Ueberbleibsel vom Bier. Je-
 doch wenn man alle Kunst-Griffe anwenden wird, dasselbe auf-
 neue in Gährung zu bringen, so wird es doch nicht möglich ge-
 macht werden können, sondern es wird sauer werden und ver-
 derben, niemals aber etwas Wein wieder geben, woraus ein
 Geist destilliret werden könnte, sondern es wird vielmehr immer
 nach und nach verderben.

Der sieben und vierzigste Proceß.
 Die Reinigung derer spiritusden Flüssigkeiten,
 die durch Gährung gemacht worden.

Zubereitung.

1. Nimm alle und jede durch die Gährung erzeugte Spi-
 ritus, wie sie zum ersten mahle über destilliret sind, fülle damit

die Destillir-Blase zwey Drittel an, und destillire mit mäßiger Feuer, daß der Spiritus gelinde herüber gehe, so wird zuerst eine sehr klare, dünne, kräftige, und spiritus schmeckende Flüssigkeit übergehen. Die Vorlage aber muß offt weggenommen werden, damit man schmecken könne, ob auch noch Spiritus herüber kommen, denn so lange muß nur mit der Destillation angehalten werden. Diesen Geist hebt man in wohlvermachten Gefässen sorgfältig auf, und nennet ihn rectificirten Wein-Geist, wobey gewis ist, daß der Spiritus, der zuerst übergeheth, allezeit der beste ist.

2. Wenn endlich in der Destillation eine säuerliche, weißliche und mehr wässerige Flüssigkeit anfänget herüber zu gehen, so muß sie besonders gesammelt, nicht aber mit den ersten vermischet werden. Man nennet ein Phlegma, welches zuweilen in ziemlicher Menge zum Vorschein kommt, es ist aber wenig oder nichts vom Spiritu mehr dabey.

3. Auf dem Grunde der Blase bleibet nachmahls eine etwas dicke, dunkle, fette, saure, unannehmlich riechende Flüssigkeit zurück, wenn man diese mit den Spiritibus zusammen hält, so ist sie ganz wässerig; Wenn sie von der Destillation eines bloßen Brandweins zurück geblieben, so wird sie allezeit roth, und etwas herbe am Geschmack seyn. Diese Farbe und Geschmack rühret insonderheit von den eichenen Holzen her, auf welchen der gedachte Brandwein lange zu stehen gelegen, denn es pflegt selbiger das Harigte und Deliate des Holzes an sich zu ziehen. Denn die zuerst destillirte Flüssigkeiten haben die Farbe, den Geruch und diesen Geschmack nicht, sondern sind ganz durchsichtig, durch die Länge der Zeit aber erhalten sie endlich in dem Holze diese Eigenschaften, die sie doch durch die Rectification wiederum verlieren.

Der Nutzen.

1. Hieraus wird uns zur Gütige bekannt, auf was Art diese Spiritus gereiniget werden können. Je öfter nun diese beschriebene Reinigung wiederholet wird, je besser werden diese Spiritus, denn in jeder Wiederholung der Destillation bleibt allezeit ein wässerigtes und säuerliches Phlegma zurück, sie werden also zwar allezeit reiner, behalten aber doch immer etwas Wasser bey sich.

Böhr, Chym. erster Th.

¶

2. Er.

2. Erkennen wir auch hieraus, daß der sogenannte Spiritus Vini, den man unter den Namen eines gebrannten Weins, oder Brandweins gemeinlich verkauffet, allezeit aus vierley sehr unterschiedenen Bestand Theilen zusammen gesetzt sey, bestehe. Es hat nemlich derselbe den aufrichtigen Geist in sich, der in der Gährung entstanden, und in folgenden Proceß zum Vorschein kommen wird. Zwentens reines Wasser, welches auch nach denen zwey folgenden Processen davon geschieden werden kan. Drittens bestehet er aus einem gegohrnen säuerlichen Wesen, welches auch in der ersten Destillation des Spiritus Vini mit in die Höhe gestiegen, und mit ihm feste genug verbunden bleibet, doch aber nach der Weisung des folgenden 49sten Processus, ebenfalls von ihm abgetrennet werden kan. Viertens, aus wenigen stinkenden Del, das sich allezeit offenbahret, so oft ein schlechter oder auch ein rectificirter Spiritus Vini zu einem trocknen fixen Alkali gethan, oder so oft der Spiritus durch die Destillation davon abgezogen wird. Daher ist es gekommen, daß die Chymici, die dieses nicht in Obacht genommen, ofters bey dem Gebrauch des gemeinen Spiritus Vini ganz unvermerckete Phänomina angemercket, die sie gar nicht erwarteten, und solche dem Spiritu zugeschrieben haben, da sie doch vielmehr von andern beygemischten Dingen herrühren. Inzwischen kan doch das alles auch von andern Ursachen herrühren. Der Spiritus aber ist einzig und allein der Gährung zuzuschreiben.

3. Haben sich einige gute Chymici gefunden, die, indem sie angemercket, daß sich allezeit ein Acidum bey diesem Spiritibus befinde, geschrieben haben, daß diese Spiritus an sich selbst sauer wären, und also wahr sey, daß er aus einem Acido erzeugt würde. Jedoch wer dieser Sache vernünftig nachdencket, wird die Sache ganz anders finden. Denn es behaltten diese, von einem fixen alcalischen Salze destillirte, und also sehr reine Spiritus, gar nicht das geringste von einer Säure in sich, sind also aufrichtig und gut. Ich behauptete demnach, daß diese Spiritus von nichts anders, als allein von Vegetabilen, die durch die Gährung erst sauer geworden, heraus gebracht werden, doch so, daß diese Spiritus an sich nicht sauer, sondern nur aus einer säurenden Materie erzeugt sind. Man urtheilet also unrecht, wenn man glaubet,

es sey dergleichen Spiritus sauer oder alcalisch, sondern er ist von ganz eigener Art.

4. Obgleich der außs höchste rectificirte Spiritus allezeit an zusammengesetztes Wesen bleiben wird.

Der acht und vierzigste Proceß.

Das Alcohol, oder der höchst rectificirte Wein-Geist, aus denen durch die Gährung erzeugten Spiritibus 45. 46. 47. ohne Zusatz.

Zubereitung.

1. Alle Spiritus, die durch die Gährung erhalten und wässret worden, müssen aus einem hohen engen gläsernen Kolben bey gelindem Feuer in dem kleinen Ofen, der auf der besetzten Labelle Fig 1. beygefügt ist, zur Hälfte bey einer Wärme von hundert Grad, über destilliret werden, mit dem, was hierüber gegangen ist, verfähret man nochmahls eben so, und wiederholet die Arbeit so ofte, bis die Hälfte, die in dem Kolben zurück geblieben, so kräftig ist, als was herüber destilliret worden. Dieser über destillirte Spiritus wird derjenige seyn, der gemeinlich Alcohol Vini genennet, und vor den anrichtigsten Spiritum gehalten wird, in welchen nichts fremdes, auch nicht einmahl ein wässriges Phlegma seyn soll. Auf diese Art haben ihn die ältesten Chymici verfertiget, inwiewohl in andern Ofen. Man sehe hiervon des Collectoris der chymischen Menstruorum gegebene Regeln von Zubereitung des Spiritus Vini Philosophici. Doch hat die Behutsamkeit der neuern gewiesen, daß dennoch allezeit etwas Wasser in diesen Spiritibus verborgen bleibt. Dahero war der Erfolg derer Versuche, durch welche man das Alcohol von allem Wasser besreyen wolte, allemahl vergebens, und es wurde mit dieser verdrießlichen Arbeit viel Zeit verdorben, dahero hat der nie ruhende Fleiß eine kürzere Arbeit, und ein reines Alcohol auf folgende Gestalt gesucht.

2. Es ist zu dem Ende ein Ofen erfunden worden, in welchem eine Destillir-Blase von hinlänglicher Größe in Wasser gesetzt wird, als in welchem die Hitze nicht über 214 Grad steigen kan. In diese Blase thut man den gemeinen

P 2

Spiri-