

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

LII

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

nicht, wie man von dem Efig bekommt; Ja wenn auch zu den reinen destillirten Efig ein wohl calcinirtes Weinstein-Salz gethan wird, so wird eine verbrennliche Flüssigkeit daraus entstehen, wie solches in dem 76sten Proceß durch ein anderes und sehr deutliches Experiment erhellen wird. Nichts aber ist wohl mehr zu bewundern, als daß die sehr sauren Fejen des Efigs ein Alkali geben.

Der zwey und funfzigste Proceß.

Die Rectification des destillirten Wein-Efigs vor sich allein.

Zubereitung.

Man nimmt von dem destillirten Efig des vorhergehenden Processes, unter der andern Nummer, so viel beliebig, und destillire ihm bey gelindem Feuer aus einem hohen Kolben zur Hälfte, was übergegangen ist, verwahret man besonders, und hebt auch dasjenige, was im Kolben, zurück geblieben, auf. Dasjenige, was übergestiegen, wird leicht helle, wässerig und säuerlich seyn. Der andere Theil aber, der nach der Destillation auf dem Grunde zurück geblieben, wird ein scharffer, saurer und schwerer destillirter Efig seyn.

Der Nutzen.

Die Rectification des Weins und des Efigs ist also einander ganz entgegen. Denn bey jenem ist der erste flüchtige Theil der beste, bey diesem aber der letzte. Der Efig wird durchs Kochen stärker und scharffer, der Wein aber wird durchs Sieden unkräftig, dick, trübe, unangenehm, und verdirbet. Daher kommt es auch, daß, wenn Fleisch, Knorpel, Knochen, Häute, lange in Efig gekocht werden, solche endlich zergehen, und durch die Kraft des bewegten, und im wählenden Sieden stärker wordenen Efigs zu einer zähen Flüssigkeit gemacht werden. Dieser starke destillirte Efig aber wird insonderheit zu allen Auflösungen der Metallen erfordert, welche ein scharffes Acidum nöthig haben.

Der