

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

LXIX

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

Der neun und sechzigste Proceß.

Der einfache aromatische Geist von denen Lavendul-Blüthen.

Zubereitung.

1. Man nimmet frische, reife Lavendel-Blumen, die an einem warmen und hellen Nachmittage gesammelt werden sollen, sechs Unzen, und gemeinen Spiritum Vini zwölf Pfund, destilliret nach den Regeln der Kunst so lange, bis eine wässrige, weiße Flüssigkeit anfänget herüber zu gehen. Zuerst wird ein heller, durchsichtiger Spiritus übergegangen seyn, der den eigenen Geruch und Geschmack der Lavenduln vollkommen besitzt, und dieser muß besonders aufgehoben werden. Nach diesem beginnet eine trübe weißliche Flüssigkeit zu kommen, wovon ebenfalls ein Pfund abdestilliret, und besonders aufgehoben werden kan. Auf dem Grunde in der Blase wird eine bräunliche und schwärzliche Brühe nebst der Blüthe zurück geblieben seyn, von der eigentlichen Kraft der Blüthe aber, die in die Sinne fällt, wird wenig zu spühren seyn, die erste Flüssigkeit ist der Spiritus der Lavendul, die andere deren Wasser.

2. Hiernächst nehme man eben solche Lavendul-Blüthe drey Unzen, giesse auf selbige den vorgedachten Spiritum und das Wasser, und destillire, wie zuvor, einen durchsichtigen reinen Spiritum herüber, der unter den Namen eines Spiritus duplicati der Lavenduln besonders aufzuheben, von dem weissen Wasser aber, das darauf folget, destillire man nichts, aus Besorgniß, daß es brandig werden möchte. Man kan aber atzdem noch zwey Pfund frisches Wasser zugießen, und hernach ein Pfund davon destilliren, welche künftig dienen wird, eben diese Destillation damit zu wiederholen.

3. Auf eben diese Art kan man also noch zwey Unzen frischer Blüthe, mit dem vorhergehenden Spiritu duplicato, und mit dem vorher herangebrachten Wasser destilliren, da denn der Spiritus noch weit kräftiger von dem eigenen Spiritu der Lavendul seyn wird. Man thut darum Wasser zu, damit die Blüthe die zurück bleibt, wenn sie ausgetrocknet würde, nicht anbrenne, wenn der letzte Spiritus abgezogen wird. Dieses verhütet das überbleibende Wasser; durch diese Wiederholung
der

der Destillation, mit frischen Blüthen werden zuletzt dieser Spiritus am besten. Eben dieses kan auch, wiewohl etwas langwieriger, aus einem gläsernen Kolben oder aus einer gläsernen Retorte, fast ohne Mühe, und ohne Unreinigkeiten zu bekommen, geschehen. Und auf solche Art habe diese Spiritus offt zur Vollkommenheit gebracht. Diese Operation ist allgemein, alle Spiritus der aromatischen, wohlriechenden Blüthen so zu verfertigen, die vornehmsten sind: Die Garten-Melken, die Blüthen des Safrans, des Jesmins, der Lavendul, der weissen Lilien, der Mayblüthen, des Mari Syriaci, der Pommeransen, der Citronen, der Limonen, der Rosen, der Rosmarin, des Stöckhadis, und der Linden. Bey diesen allen findet einerley Bereitung statt. Vor andern hat der Rosmarin Spiritus den Vorzug unter allen, er wird unter den Namen des Ungarischen Wassers heutiges Tages bereitet, und allenthalben gar viel gebraucht.

Der Nutzen.

1. Hieraus erhellet deutlich, daß das sogenannte wesentliche Del der Blüthen in dieser Destillation, so wie in den 25. Proceß, in die Höhe getrieben werde, indem mit diesem Del zugleich ein reiner Spiritus Vini, als ein Alcohol, nach dem 48. Proceß in die Höhe steigt. Altemalsdenn löset dieser Spiritus, der dem Alcohol ähnlich ist, die Spiritus der Lavendul, nebst dem Del zugleich, auf, und führet es mit in die Höhe, nach dem 67. Proceß. So bald nun das Alcohol über ist, so steigt mit dem Wasser das übrige Del auf, und davon wird das Wasser weiß, nach dem 23. 29. Proceß. Es ist also leicht zu begreifen, auf was Art die Kunst diese Spiritus bereitet, und nach dem Belieben des Künstlers erhöht.

2. Man erkennet auch hieraus die Krafft dieser Spirituum, als welche den flüßigen Quint-Essenzen des 67. Proceßes fast gleich kommen, es ist also nicht nöthig mehr davon zu sagen. Offenbahr genug ist es, da diese Spiritus, wenn sie recht bereitet sind, nützlich werden, wenn man sie mit Wasser vermischt.