

# **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**

CXLVII

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

sen ab, siehet die Flüssigkeit durch, und kochet selbige, wenn sie rein ist, so lange ein, bis ein Häutgen zum Vorschein kommt. Darauf kan diese Flüssigkeit an einen kalten und stillen Ort gesetzt werden, damit Crystallen anschiesse, welche alle Eigenschaften des Meer-Salzes vollkommen an sich haben, wie denn auch der Geschmack bezeuget, daß selbige nichts anders als ein wahres Meer-Salz sind. Die Flüssigkeit, welche in der ersten Crystallisation überblieben, giebet, woferne mit selbiger auf vorige Weise umgegangen wird, ein Salz, welches dem ersten gleich ist, denn es bleibet im Feuer fix, nicht anders als ein natürliches Meer-Salz zu thun pfleget.

### Der Nutzen.

Es lieget nichts daran, was vor ein vegetabilisches Alkali angewendet werde, das Acidum einzunehmen. Dahero wird das Alkali alhier nach dem hinzu gegossenen Acido des Meer-Salzes bestimmt, daß also das gesättigte Alkali hiedurch nur allein die gewisse Natur des Meer-Salzes erhält. Wird dieses mit dem Erfolg, des mit dem Salpeter im 136. Proceß angestellten Versuchs zusammen gehalten; so scheint hiedurch dasjenige sehr bestätigt zu werden, was von dem Acido, Alkali und Sale composito gelehret worden. Hieher ist also alles zu ziehen, wessen oben von dieser Sache Erwähnung geschehen. Denn dieser Erfolg kommt mit dem erzehlten in allem überein.

### Der CXLVII. Proceß.

Die Wiederherstellung des Salmiacs.

#### Zubereitung.

Vermischet vier Unzen vom Spiritu salis ammoniaci alcalino mit zweymahl so viel reinen kaltem Wasser, in einem hohen weiten Kolben, der eine enge Oeffnung hat. Darein tropfet nachmahls durch einen Trichter, damit



damit es recht auf die Flüssigkeit falle, Tropfenweise von dem besten Spiritu Salis marini, es ist einerley, er mag bereitet seyn nach welcher Art er wolle. Hierauf erfolgt ein heftiges Aufbrausen, jedoch muß nach der bereits erklärten Manier fortgefahren werden, bis die Sättigung vollkommen geschehen. Man hat aber dabey genaue Sorgfalt anzuwenden, weil, wenn des Acidi hier mehr ist, als zur vollkommenen Sättigung erfordert wird, solches mit dem also entstandenen Salze vereinigt bleibt. Da hingegen das im vorhergehenden Proceß, bey dem fixen Salze überflüssige Acidum, durch das Feuer von selbigem kan heraus getrieben werden. Will man aber dergleichen in diesem letzten Fall auch versuchen; so wird das Acidum und das entstandene Salz zugleich davon stiehen, weil sie nemlich nicht fix sind. Wenn also eine vollkommene Sättigung geschehen, so wird die entstandene sehr helle Flüssigkeit, welche zwar keinen Geruch, aber doch einen ganz sonderbahren und den eigenen Geschmack des Salmiacs hat, keinen salzigen Dunst von sich lassen, ob sie gleich über dem Feuer kochet. Solche Flüssigkeit seihet man durch, kochet sie bis zum Häutgen ein, und setzet sie denn hin, so entstehen, wie Pflaumen-Federn und Fäserchen, sehr zarte salzige Elemente, welche völlig mit den überein kommen, die in der also bearbeiteten Lauge des Salmiacs entstehen. Kochet man die Flüssigkeit gehöriger Weise so lange ein, bis eine trockene Materie auf dem Grunde zurück bleibet; so wird man ein Salz erhalten, welches nach aller seiner Eigenschaft ein Salmiac ist, der mit gehörigem Feuer zu wahren Salmiac-Blumen kan sublimiret werden.

### Der Nutzen.

Das flüchtige Alkali der Animalien und Vegetabilien, so an und vor sich geschickt ist, jede Acida in sich zu fassen, wird hier von dem Acido des Meer-Salzes, zu einem Meer-Salz gemacht, welches aber halb flüchtig ist. Man halte dieses mit dem 137. Proceß zusammen. Denn hierdurch scheint die Regul bestättiget zu werden, daß nemlich das Acidum dem Alkali eine Gestalt nach seiner Natur giebet, das Alkali aber die Fixität oder Flüssig-



Flüchtigkeit. Wenn also beständig ein flüchtiges Alkali in grosser Menge, aus den faul gewordenen Animalien und Vegetabilien erzeugt würde, und in der Natur ein herumfliegender Spiritus des Meer-Salzes befindlich wäre; so würde allezeit in der Luft ein Salmiac entstehen. Ja wenn ein solcher Spiritus, dem aus der Asche der Vegetabilien entstandenen fixen Alkali in der Luft begegnete; so würde alsobald ein wahres fixes Meeres-Salz daraus erzeugt werden. Wie es nun gar leicht ist, durch Versuche solche Alcalia in der Natur zu weisen; also ist es auch sehr schwer, dergleichen Acida in der Natur zu zeigen, wo man nicht das Geheimniß des Boyle wüßte, welcher da bezeuget, daß durch eine geheime und langwierige Digestion das Meer-Salz geneigt gemacht werde, seinen Spiritum acidum in einer gelinden Hitze fahren zu lassen, so, daß selbiger vor dem Wasser in die Höhe steigt, und zwar ohne daß etwas wäre hinzu gethan worden. Mechan. Qual. 234.

## Der CXLVIII. Proceß.

Der Tartarus Vitriolatus.

### Zubereitung.

1. Ich nehme des reinsten Vitriol-Oels drey Unzen, vermische selbiges mit drey-mahl so viel reinem warmen Wasser, in einem hohen weiten gläsernen Kolben, der mit einer engen Oefnung versehen, darein giesse ich so lange Tropfenweise Oleum Tartari per deliquium, biß die Sättigung vollkommen geschehen, denn sonst bleibe gar leicht hiebey entweder eine saure oder alcalinische schädliche Schärfe übrig. Unter solcher Vermischung entsteht ein heftiges Aufbrausen, und es wird ein weißes Salz erzeugt, welches lange vor der vollendeten Sättigung in dem Gefäß zu Boden sincket. So bald man mercket, daß die Sättigung geschehen, schüttelt man das Gefäß eine gute Weile um, und kostet die Lauge, ob nemlich nichts saures oder alcalisches mehr vermercket werde. Man nehme auch ein wenig von dieser Lauge, mache selbige heiß, und theile sie in zwey Portiones, in die eine tropfe