

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

**Johann Friedrich Gmelins Königl. Grosbritannischen
Hofraths und der Arzneikunst ordentlichen Professors zu
Göttingen Grundris der allgemeinen Chemie zum
Gebrauch bei Vorlesungen**

Gmelin, Johann Friedrich

Göttingen, 1789

[Gekochte Säfte.]

urn:nbn:de:gbv:45:1-8819

aus, und wirf sorgfältig gereinigte Pottasche so viel und so lange hinein, bis die Säure gänzlich gesättigt ist; koche die Lauge dieses nun entstandenen Mittelsalzes so lange ein, bis sie ganz trocken ist, und schmelze das bräunliche Salz, das daraus entspringt, bei ganz schwachem Feuer in einem reinen Tigel so lange, bis kein Rauch von angebranntem Oele mehr aufsteigt, und das Salz dem Wasser, in welchem es sich auflöst, keine Farbe mehr mittheilt; nun bringe fünf Quintchen dieses reinen und trockenen Salzes gestossen in eine reine ganz trockene Retorte, giese andert- halb Quintchen reinen Vitriolöls auf, lege so bald, als möglich, eine reine Vorlage an, verkütte die Fugen wohl, setze alles in die Sandkapselle, und gib nun ein mäßiges Feuer; so wird unter der Gestalt graulichter Dämpfe eine weiße, rauchende, äußerst scharfe Säure zu drei bis vierhalb Quintchen übergehen.

S. 885.

Noch gibt es in einzelnen Arten der Thiere Säfte, die einige Verschiedenheit zeigen. Der Bisam, der Zibeth, und das Vibergeil scheinen mehr ölichter Natur zu sein, unterscheiden sich aber von den Fetten vornemlich durch ihren besondern, bei dem letztern äußerst widrigen Geruch, den bei allen dreien nicht nur das ohne Zusatz bei gelindem Feuer davon gebrannte Wasser, sondern auch das dar- über abgezogene Wasser und Weingeist davon annehmen, den auch der letztere mit den Heils-

Ecc 3

kräf:

kräften auszieht; aber, besonders, wenn man sie nicht zuvor mit Weinsteinsalz abgerieben hat, auf die Vermischung mit Wasser wieder fallen läßt; auch erhält man aus allen durch die Destillation mit Wasser bei schwachem Feuer ein Del, das ganz den Geruch dieser Körper hat. Die giftige Feuchtigkeit der Schlangen a), der entzündende Saft der Bienen, Wespen, Hornisse, Mücken, Skorpionen, Taranteln, und anderer Insekten, der scharfe Saft der Meersterne b), der schwarze Saft des Tintenfisches, der Purpursaft mehrerer Schneckenarten, vornemlich der eigentlichen Purpurschnecke c) u. a. scheinen alle ihre besondere Mischung, einige unter ihnen etwas von der Natur eines Deles zu haben.

a) I. R. Mead *mechanica exposit. venenor.* Francof. ad Moen. 1763. 8. S. 7 u. f.

2. F. Fontana *sur le vénin de la vipere &c.* Florenc. 1781. 4.

b) Vornemlich des Schlangenschwanzes s. *de Beunie* Memoir. de l'Académ. imper. de Bruxelles. T. I. n. VII. Dadurch werden auch zu gewissen Jahreszeiten die Miesmuscheln schädlich.

c) Auch der unächten Purpurschnecke, der unächten Wendeltreppe, des Quallenbotts, und vornemlich des Steinchens (*Buccinum Lapillus*), bei dem letztern in den weiblichen Zeugungstheilen. Ström. Beschäftigungen der Berlin.

Berlin. Gesellsch. naturforschender Freunde.
B. IV. 1779. nr. 13. und *Paschal. Amarius*
de restitutione purpurarum. Lucc. 1781. fol.

S. 886.

Allein alle diese thierische Säfte (S. 811. 885.) können schon im lebendigen Leibe durch Gifte von allerlei Art, durch Pockengift, Maserngift, venerisches Gift, rhachitisches, skrofuleuses Gift, durch Scharbock, durch die Wut, durch andere, vornemlich durch bössartige Krankheiten, durch anhaltenden Gebrauch von mancherlei Arzneimitteln, durch unmäßige Strapazen, durch ausschweifende und ungewöhnliche Lebensart, durch Fehler der Werkzeuge, vermittelst welcher sie zubereitet oder aus dem Blute ausgeschieden werden, in ihrer Farbe, Flüssigkeit, Geruch, Geschmack und ihren übrigen äußerlichen Eigenschaften, vornemlich aber in ihrer Mischung und der Verbindung ihrer Bestandtheile so verändert werden, daß man aus dem Erfolg der damit angestellten Versuche und Zergliederung etwas ganz anders schliesen müste.

Dieses Wesen ist, wenn man es nicht stark mit Wasser verdünnt hat, zäh und klebricht, ohne Geschmak und Geruch, ungemeyn nahrhaft, und, so wie der Pflanzenschleim, erweichend und geschickt, Schärfe von mancherlei Art einzuhüllen und unschädlich zu machen: Es löst sich ganz in Wasser auf, und wird in der Hitze flüssiger und klebrichter; dünstet man über dem Feuer einen Theil des Wassers ab, daß etliche Tropfen davon, wenn sie auf einen kalten Teller fallen, sogleich gestehen, so wird es in der Kälte zu einer zitternden Gallerte, die sich schneiden läst; dämpft man bei mäßiger Wärme und unter beständigem Umrühren noch mehr Wasser ab, so wird es zu einem festen, hornartigen, halbdurchscheinenden Klumpen, der sich aber immer wieder in Wasser auflöst (*Tablettes de bouillon, Portable soupe*). Stellt man es, noch ehe es ganz trocken ist, unter den (S. 115.) erwähnten Umständen hin, so geht es leicht in Fäulung über, doch wird es gemeiniglich noch zuvor sauer, ehe es ganz fault: Es vereinigt sich auch einigermaßen mit Weingeist, und soll dadurch klebrichter werden.