

136 Kap. XVI. Scheidung des Caustici

ist deswegen doch keine alkalisch Salz. Von dieser Scheidung ist im 10ten Kapitel gehandelt worden.

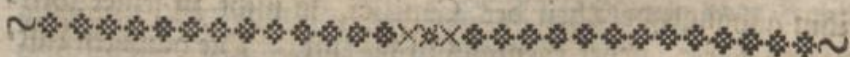
7) Sal alcali präcipitiret das Quecksilber aus der Solution des Sublimats roth, welches auch das Kalchwasser thut. Aus beyden leget sich das Causticum an das Quecksilber mit dem Caustico des Kalchs in einer helleren Farbe, als mit dem Alkali, vermuthlich, weil der Kalch ein reineres Causticum besizet, und mehr von sich läset, als das Alkali.

8) Sal alcali und Kalch solviren beyde den Schwefel aus einerley Ursache, wie in dem vorhergehenden Kapitel davon mit mehrerem gehandelt ist.

9) Sal alcali färbet den Spiritum vini; Sal causticum färbet und scheidet ihn stärker; beydes beruhet auf einerley Gründen, wie im 13ten Kapitel umständlich gezeiget ist.

10) Der Kalch schmeckt wie ein alkalisches Salz. Dieser Geschmack rühret von der Verbindung des Caustici mit einer Kalcherde her, welche beyde Dinge auch das alkalische Salz besizet.

Dieses alles mag nun genug seyn, um zu erkennen, in wiefern man den Kalch alkalisch nennen könne, oder nicht, obgleich wenig oder gar kein alkalisch Salz darinn anzutreffen ist.



Das sechzehnte Kapitel.

Scheidung der caustischen Substanz von dem Kalch und Sale caustico.

Da ich nun erkannt hatte, daß das Causticum ein ganz besonderes Wesen seyn müsse, welches gleichsam zwei Seiten habe, nämlich eine saure und eine öliche, vermöge der einen es sich mit Wasser, alkalischen Erden und Salzen,

Salzen, und vermöge der andern, mit allen Oleosis und Sulphureis verbinden kann; so war ich begierig, dieses Wesen in seiner einfachen Reinigkeit genauer zu kennen. Da ich aber hierzu die Möglichkeit noch nicht einsah, so glaubte ich doch meinen Endzweck schon in etwas erreichen zu können, wenn ich das Causticum nur von den Körpern also trennen könnte, daß es nur in bloßes Wasser eingemenget würde. Die angemerkte Flüchtigkeit des Caustici ließ mich hoffen, daß ich es durch eine Destillation des Kalchs, oder des Salis caustici mit dem Acido vitrioli würde scheiden und in das bloße Wasser einführen können.

Mein erster Versuch gieng dahin, erst zu erfahren, wie sich der Kalch mit dem Oleo vitrioli vertrüge. Wenn ich nun Oleum vitrioli auf ungelöschten, oder auch zerfallenen Kalch goß, so efferveszirte er stark mit dem Acido, und ward damit zu Gips; das Causticum aber gieng bey dieser Aufwallung in die Luft. Wenn diese Arbeit angestellt würde, daß man durch einen tubulirten Helm oder Retorte, das Ol. vitrioli bey wenigem auf den Kalch trüge, so scheint es wohl, daß man das Causticum auf solche Weise in seiner Reinigkeit ziemlich concentrirt auffangen könnte. Doch dergleichen gläserne Gefäße hatte ich nicht bey der Hand. Hätte ich Aquam calcis mit ein wenig Ol. vitrioli destilliren wollen, so würde sich das wenige Causticum, so sich in einer Menge Kalchwasser befindet, in der Destillation unter allzuviel Wasser zerstreuet haben. Ich glaubte daher am besten zu thun, wenn ich diese Scheidung nicht mit dem Kalch, sondern mit dem Sale caustico vorzunehmen suchte, und zwar nicht mit einem concentrirten, sondern diluirten Ol. vitrioli, damit nämlich, wenn ich das concentrirte cidum vitrioli zu dem solvirten Sale caustico gösse, nicht eine Hitze entstünde, wodurch mein Causticum möchte in die Luft getrieben werden.

138 Kap. XVI. Scheidung des Caustici

Ich nahm also drey Quentlein *Ol. vitrioli*, verbin-
nete sie mit anderthalb Unzen destillirten Wasser, und goß
es in eine gläserne Retorte, goß dazu zwey Unzen caustische
Lauge, welche aus einer halben Unze *Sal. caustico* und an-
derthalb Unzen Wasser bestund. Es effervescirte sehr wenig.
Darauf legte ich es im Sande ein und einen Kolben vor,
und hernach ein wenig Feuer darunter. Der Liqueur emp-
pfand kaum Wärme, so fieng er an zu gehen. Ich ließ
es mit gelindem Feuer gehen, bis etwa eine Unze herüber-
gegangen war, und die Mixture in der Retorte anfangen
wollte zu kochen. Nun nahm ich den abgegangenen Liqueu-
rem ab. Er hatte einen harzigten Geruch, der zugleich
dem Geruch des *Aqua fort* nahe kam. (Das *Sal. causti-*
cum war mit Brunnenwasser bereitet, der *Aqua fort*-Ge-
ruch konnte also wohl von dem im Brunnenwasser befindli-
chen *Salpeter* herkommen.) Er schmeckte nur ein wenig
sauer, dabey aber gelinde zusammenziehend, und hinterließ
auf der Zunge ein paar Stunden lang eine gelinde causti-
sche Empfindung. Ein wenig von diesem Liquore zu ein
wenig *Ol. tart. per del.* gegossen, machte es schärfer am
Geschmack. Schwefel griff er nicht an, präcipitirte auch
Merc. sublimatum nicht.

Nach der abgegangenen ersten Unze des Liqueoris ließ
ich die übrige Feuchtigkeit fast bis zur Trockenheit des Re-
sidui weiter abdestilliren. Der abgegangene Liqueur
war dem ersten an Geruch und Geschmack ähnlich, nur
daß er etwas sauer schmeckte, so vermuthlich von zu viel
hinzugegossenem *Acido vitrioli* herrührete. In den gan-
zen Liqueorem goß ich so viel *Ol. tart. per del.* bis das über-
flüssige *Alkali* vorschmeckte; ich rauchte alles gelinde ad *Sic-*
citatem ab, und erhielt ein scharf caustisch schmeckendes
Salz. Dieses war Beweis genug, daß das *Causticum*
geschieden und in das Wasser übergegangen war. Das
Residuum war ein *Tartarus vitriolatus*, der aber noch ein-
wenig

wenig Säure hatte; welches mir abermal bewies, daß zu viel Acidum vitrioli zugesetzt worden war.

Da der vorige Versuch mit einem eingekochten Sale caustico angestellt war, und ich besorgte, daß bey dem Einkochen der Lauge dem Sale caustico doch etwas entgangen seyn könnte, so wollte ich den Versuch wiederholen, und zugleich mich in Acht nehmen, daß ich lieber etwas weniger als zu viel Acidum vitrioli zusetzte, damit ich das Causticum um so viel reiner erlangen möchte.

Ich nahm also dasjenige mit destillirtem Wasser bereitete caustische Lixivium, welches ich nach Kap. 4. von dem selbst gebrannten Kalch gemacht hatte, und welches ich von dem präcipitirten Kalch hatte von selbst ablaufen lassen, ohne meine Lauge durch weiteres Nachgießen vom Wasser auf den Kalch zu schwächen; solche weg dreyßig Unzen. Ich goß sie in eine Bouteille von anderthalb Maas, damit Raum genug im Glase bliebe. Fünf Unzen von dieser Lauge hob ich besonders auf, um sie hernach, wenn etwa die Lauge mit dem Acido übergesetzt würde, wieder zuzugießen zu können.

Ich vermengte eine Unze Ol. vitrioli mit drey Unzen destillirten Wasser; als diese Vermengung kalt worden war, goß ich sie nach und nach zu der Lauge in die Bouteille, wobei keine Effervescenz entstand. Beym Hinzugießen des Acidi ließ ich nach jedesmaligem Umschütteln einen Tropfen von der Mirtur auf ein Stück Kreide fallen. So lange dieser Tropfen ohne die geringste Aufwallung sich in die Kreide zog, konnte ich gewiß seyn, daß ich noch nicht viel Acidum zugegossen hatte, als in welchem Fall der Tropfen auf der Kreide sogleich effervescirte, ehe er sich hineinzog. Ich mußte mir diese Art zu probiren ersinnen, weil ich das Punctum saturationis sonst nicht wohl erkennen konnte, da hier nichts effervesciret und die scharfe Lauge sich nicht wohl viel schmecken läßt. Als ich alles Acidum hinzugegossen hatte, sieng der Tropfen an zu effervesciren. Ich sah also,

daß

140 Kap. XVI. Scheidung des Caustici

daß die Mirtur an der einen Unze Vitriolöl genug hatte, und nun goß ich die aufgehobenen fünf Unzen des caustischen Lixivii wieder hinzu, um das wenige, was etwa an Acido zu viel hinzugegossen worden, damit zu saturiren.

Die Mirtur schmeckte nun nicht mehr sonderlich caustisch, auch nicht sauer, sondern wie Tartarus vitriolatus. Ich legte sie zur Destillation ein, und zog mit gelindem Feuer ohne Röchen den Liquorem ab. Ich nahm erstlich drey Unzen, hernach vier Unzen, endlich sechs Unzen ab, und destillirte so weiter bis zur Trockenheit des Residui.

Der abgegangene Liquor roch stärker nach dem Oleo cerae, als die ganze Mirtur vor der Destillation gethan hatte. Er roch nicht nach Aquafort, wie der Liquor nach dem ersten Versuch. Er schmeckte gar nicht sauer, und nur ein wenig brenzlich und styptisch auf der Zunge, welche er auf lange Zeit rauch machte. Auf Sal alcali gegossen, machte er solches caustisch. Bey hellem Sonnenschein bemerkte ich bey der Zusammengießung eine kleine Effervescenz mit sehr kleinen Luftbläschen; und mit Salmiakspiritus vermengt, machte es solchen gleich schärfer volatilischem Geruch. Sir. violarum änderte er nicht an der Farbe. Schwefel ward weder in der Kälte, noch in der Wärme von ihm angegriffen.

Der zweyte Liquor war dem ersten gleich, und schien noch wohl etwas stärker zu seyn, als der erste. Er war etwas trübe, und setzte ein weißes fleinflockichtes Wesen. Die dritte abgenommene Portion war schwächer und phlegmatischer. Die vierte und letzte war wieder wässriger. Jedoch machten alle diese Liquores das Alkali, wiewohl nach Proportion ihrer verschiedenen Stärke, caustisch. Goß man nur ein wenig Ol. tart. per del. hinzu, so schmeckte es nicht gleich stechend, es that es aber, wenn mehr hinzu gegossen wurde, vielleicht, weil im ersten Fall das Alkali noch zu sehr mit der Fettigkeit des Caustici überseht ist.

Das

Das Residuum in der Retorte war Tartarus vitriolatus; ich solvirte ihn mit Wasser, ein wenig bräunliches Wesen machte die Solution trübe; ich separirte solches per Filtrum, und edulcorirte es: Es war ein graues zartes erdichtes Pulver, und wog neun Gran. Etwas davon auf einer Messerspiße in die blaue Flamme eines brennenden Lichts gehalten, glüete ohne Flamme, und ward ein schneeweißes Pulver, so sich in Spiritu nitri nicht solvirte, und ohne Zweifel Gips war, der von dem Acido vitrioli und etwas Kalcherde, so noch in der Lauge gesteckt, entstanden. An dem Tartaro vitriolato war nichts caustisches zu schmelzen, wie auch nicht möglich war, indem das Causticum mit dem Wasser übergegangen war.

Da dieser Versuch mit einer Lauge von einem Kalche angestellt worden, der mit Holzkohlen gebrannt war; so stellte ich noch mit gleichem Erfolge den dritten Versuch mit einem Kalche an, der mit Steinkohlen in dem öffentlichen Kalchofen gebrannt war. Der abgezogene Liquor roch ebenfalls nach dem Ol. cerae, und verhielt sich in allem dem vorigen gleich.

Auf allen abgezogenen Liquoribus entstand in den nicht ganz vollen Gläsern, worinn sie aufbehalten wurden, in wenig Tagen ein Schimmel.

Ich hätte so viel Mühe nicht nöthig gehabt, das Causticum von dem Kalch abzusondern, und in bloßes Wasser einzumengen, wenn ich sogleich auf die leichte Methode, dazu zu gelangen, gefallen wäre, die ich hernach vortragen werde. Aber so gehet es bey der Erforschung der Natur gemeiniglich zu: Man hält die Wahrheit und ihre Erkenntniß oft für viel verborgener, als sie wirklich sind, und suchet oft durch Umwege, was man doch näher erhalten könnte.

Indessen will ich doch hier zuerst anführen, was ich aus diesen Versuchen erkannt habe.

1) Ersiehet man daraus, daß sich das Causticum auf diese Art wirklich scheiden und in bloßes Wasser einführen

142 Kap. XVI. Scheidung des Caustici

ren läßt. Die Gegenwart des Caustici in dem abgetriebenen Liquore beweiset sich dadurch genugsam, daß er das Sal tartari caustisch macht.

2) Erkennet man daraus, was das Causticum für ein sonderbares Wesen ist. Als vorhin der Kalch in ein Del gelegt wurde, so verließ es die Kalcherde, und vermengte sich mit der Fettigkeit, soviel nämlich diese davon annehmen konnte; und noch fertiger vermenget sich eben dieses Wesen iho mit Wasser, fast, wie der Spiritus vini, der ebenfalls ölichte harzige Körper auflöset, und sich doch auch mit Wasser verbinden kann.

3) So hatte ich zwar schon vorhin erkannt, wie auch im 1ten Kap. bereits gesagt ist, daß das Acidum causticum mit einer mehreren Fettigkeit begabet seyn müsse, als andre Acida; indessen hatte ich doch noch immer geglaubet, daß es sauer oder doch säuerlich schmecken würde, wenn ich es an bloßes Wasser würde gebracht haben. Da aber der abgezogene Liquor das Causticum wirklich enthielt, und dennoch nicht das geringste sauer schmeckte, wenn die caustische Lauge mit dem Acido vitrioli nur nicht übersehet war; so erkannte ich nunmehr hieraus, daß das Causticum ein Wesen sey, in welchem, nach Art des Schwefels, die Säure mit einem Feuerwesen dergestalt vereinigt und verbunden sey, daß man sie eben so wenig, als an dem Schwefel schmecken kann. Es muß also das Causticum eine ganz besondre Art einer ölicht fetten Verbindung constituiren, die sich aber in ihrem Wesen und Verhältnissen von allen andern fetten Körpern unterscheidet.

4) Ist merkwürdig, daß das Causticum, wenn es mit der Kalcherde, oder mit alkalischen Salzen verbunden ist, so feurig scharf, äzend und stechend schmecket; wenn es aber mit bloßem Wasser verbunden ist, nur eine geringe schrumpfende Empfindung auf der Zunge und am Gaumen zuwege bringet, die gar nicht stechend ist. Nun trägt auch dieses etwas dazu bey, daß nach diesem Versuche eben nicht

gar vieles Causticum in eine ziemliche Menge Wasser vertheilet wird, folglich nicht sehr scharf schmecken kann; indessen schmecket doch ein frisches Kalchwasser, welches lange so viel Causticum nicht enthält, als dieses Destillatum, viel feuriger und stechender. Wenn man nun erwäget, daß das mit bloßem Wasser verbundene Causticum so gelinde schmecket; etwas schärfer aber, wenn es mit metallischen Kalchen verbunden ist, mit der Terra alcalina des Kalchs feurig und stechend, mit dem Sale alcali fixo noch caustischer, und mit dem Sale volatili vrinoso am allerfeurigsten schmecket; so müßte man bey diesen verschiedenen Graden der Schärfe wohl annehmen, daß das Causticum an und für sich selbst wohl so scharf nicht sey, als es wird, wenn ihm durch den Zutritt der alkalischen Erde und Salze die stechenden Salztheilchen mitgetheilet werden, oder vielleicht besser zu sagen, wenn durch die Verbindung des Caustici mit diesen Dingen ein stechendes Salz entstehet.

Obgleich aber unser Destillatum nur ganz gelinde schärfflich, und dabey weich und fettig schmecket, besonders, wenn man nur ein wenig davon in den Mund nimmt; so kann man doch die schrumpfende Wirkung desselben kräftig genug empfinden, wenn man den Mund zwey- oder dreymal nacheinander damit ausspület. Wie stark die Empfindung der Schärfe des Caustici in seiner Concentration sey, wird man alsdenn erst erkennen, wenn man wird gelernt haben, solches in seiner Simplicität aufs höchste in die Enge zu bringen.

5) Da wir aus dem vorhergehenden gesehen haben, daß das Causticum aus dem Kalchwasser, auch ohne angebrachte sonderliche Wärme, gänzlich in die freye Luft verfliehet, und also ein flüchtiges Wesen ist; so scheint nun aus diesen Versuchen zu folgen, daß es doch eben nicht den höchsten Grad der Flüchtigkeit besitzen müsse, indem es sonst nicht die ganze lange Destillation hindurch mit dem abgehenden Wasser vermengt hätte übergehen können; son-

144 Kap. XVI. Scheidung des Caustici.

sondern, wenn es auch nur den Grad der Flüchtigkeit eines Spiritus vini hätte, mit den ersten Unzen des Destillati gänzlich würde herüber gegangen seyn. Dieser mittlere Grad der Flüchtigkeit des Caustici scheint auch deswegen nicht unglaublich oder unbegreiflich zu seyn, wenn es das schwere Acidum sulphuris zur Basis haben sollte. Doch dieses ist noch eine starke Frage, und muß erst weiter betrachtet werden.

6) Wenn man Steinkohlen, Bernstein, Wachholderharz oder einige andre Harze ausdestilliret; so leget sich gemeiniglich zu allererst, bey der stärksten Hitze, in dem Halse der Retorte eine dicke schmierichte Fettigkeit an, welche wie Oleum cerae oder philosophorum riechet. Diese Materie muß sich denn auch aus dem Feuer in den Kalch ziehen, und daher kommt der nämliche Geruch des Destillati, der auch bey der Löschung des Kalchs empfunden wird.

7) Der Aquafortgeruch des Destillati von dem ersten Versuch kommt ohnstreitig von dem Nitro her, welches in dem Sale caustico gesteckt hat, welches mit Brunnenwasser bereitet war. Daher denn wirklich etwas Spiritus nitri, der durch das Acidum vitrioli entbunden, in dem Destillato zugegen seyn konnte. Nach der Abrauchung des Wassers aus meinem Brunnen erhalte ich allezeit wahres Nitrum, so wie auch der hochgeschätzte Herr Marggrafe in Berlin, und mein hochgeehrtester Freund, der Herr Andrea in Hannover, bey ihren zwar mühsamen, doch nützlichen Untersuchungen des berlinischen und hannöverischen Brunnenwassers, das Nitrum ebenfalls gefunden haben.

8) Merkwürdig scheint mir auch zu seyn, daß sich auf dem Destillato, wenn es in zugestopften Gläsern aufbehalten wird, ein Schimmel erzeuget. Entstehet der Schimmel aus einem Saamen, woher kommt hier der Saame? Ist doch das Causticum aus der stärksten Blut hergekommen, die den Saamen müßte verbrannt haben, und der
Liquor

Liquor ist ja destilliret, und müßte der Saame im Residuo zurückgeblieben seyn, wenn er etwa im Wasser sollte gesteckt haben. Mir ist noch eine Präcipitation des Eisens bekannt, die mit dem Cautico geschiehet, welche ebenfalls stark schimmelt, von der ich aber mit wenig Worten hier ein mehreres nicht sagen kann. In den Apotheken ist es sehr verdrießlich, daß die Syrupe so gerne schimmeln; man schreibet dieses mancherley Ursachen zu, und vornehmlich suchet man eine darinn, wenn der Saft in ausgespülte Gefäße gethan wird, die nicht vorher völlig ausgetrocknet sind. Nach meiner Erfahrung beuget auch diese Vorsicht dem Schimmel nicht vor. Ich habe dessen Entstehung vor diesem den schleimichten Theilen der Säfte zugeschrieben; aber, ich habe auch erfahren, daß ein Saccharum clarificatum, welches ich aus dem feinsten Canarienzucker, ohne andern Zusatz, als mit Wasser bereitet hatte, viel leichter und stärker schimmelte, als ein Syrup, den man aus ungereinigtem gelben Zucker, wie er aus Indien kommt, bereitet. Woher kommt das? Rühret es etwa von dem Cautico her, welches der feine Zucker bey der öftern Auflösung desselben in Kalchwasser daraus angenommen hat? Ich habe es von einem Zuckerraffinierer, daß der Zucker bey einer jeden Reinigung aufs neue mit Kalchwasser aufgelöset wird. Es ist gar nicht unwahrscheinlich, daß der Zucker, als ein ölichtes Sal essentielle, von dem Cautico vieles annehmen könne. Geschiehet aber dieses wirklich, so muß der feinste Zucker, den die Vornehmen dem gröbern und unreinern vorziehen, der higigste, und folglich just der schädlichste für ihre Gesundheit seyn. Das Cauticum muß nicht allein bey der Zerstörung der Körper durch das Feuer aus ihnen herauscheiden, sondern auch, wenn sie verfaulen, und hierbey zeigt sich allemal der Schimmel. Es scheint also, daß das Cauticum an dessen Erzeugung den größten Antheil habe. Andre werden dieses weiter untersuchen und betrachten.

R

Dieses

146 Kap. XVI. Scheidung des Caustici

Dieses ist es, was ich bey dieser Versetzung des Caustici aus dem Sale caustico an bloßes Wasser angemerket habe. Ich habe mir zwar vorgenommen, auf diesem Scheidungswege durch das Acidum vitrioli weiter fortzugehen, und den Proceß so einzurichten, daß mehr Causticum in weniger Wasser eingeführet werde. Allein, Krieg und Krankheit haben mich bisher daran gehindert.

Unterdessen habe ich erwogen, daß bey der Löschung des Kalchs mit Wasser notwendig vieles Causticum mit dem ausdünstenden erhitzten Wasser in die Luft gehen müsse, indem ein jeder bey der Löschung vielen Kalchs, die in die Luft tretenden caustischen Dünste bey dem Athemholen genugsam empfinden kann; ich schloß daraus, daß, wenn ich den ungelöschten Kalch in einer Vesik mit Wasser löschen und destilliren würde, das davon abgehende Wasser das Causticum enthalten würde, und es also auch auf diese Art mit viel wenigerer Mühe in bloßes Wasser könne eingeführet werden.

Zum Versuch legte ich einige große Stücke frischen und ungelöschten Kalch in einen Destillirkessel, auf drey Viertel voll Wasser. Mit derjenigen geringen Wärme, so durch die bloße Löschung dieses Kalchs mit dieser ziemlichen Menge Wasser entstand, gieng fast nichts herüber. Ich legte Feuer darunter, welches ich bis zum Kochen der Materie vermehrte. Die ersten abgegangenen drey Unzen Wasser rochen und schmeckten gar nicht; das folgende aber roch nach dem Kalche. Das an einigen Maassen abgezogene Wasser schmeckte weich, süßlicht, fetticht, schrumpfte aber den Mund, wenn man ihn etlichemal damit ausspülte. Hieraus erkannte ich, daß das Causticum in dem Wasser wirklich, obgleich nicht so reichlich, vorhanden war, als in dem, nach dem vorigen Versuch, mit dem Acido vitrioli ausgetriebenen Liquore. Ich destillirte einige Tage mit frischem Kalch auf gleiche Weise, und zwar allemal mit gutem

tem Feuer fort, bis ich achtzehn Maaß von diesem destillirten Kalchwasser beysammen hatte.

Ich hoffte, daß ich diesem, an Caustico schwachen Wasser, vieles von dem Phlegmate würde wegnehmen und es also concentriren können, wenn ich es aufs neue durch die Destillation auf die Hälfte abziehen würde; ich glaubte, das zurückbleibende würde bloßes Wasser, das herübergehende aber an dem flüchtigen Caustico desto reicher seyn, welches ich also weiter auf gleiche Art concentriren wollte.

Allein, als ich alles dieses Wasser in vier gläsernen Retorten im Sande eingelegt und es auf die Hälfte abgezogen hatte, so merkte ich unter dem abgegangenen und zurückgebliebenen Wasser keinen sonderlichen Unterschied ihrer Stärke, indem das eine den Mund sowohl schrumpfte, als das andre, nur, daß das destillirte freylich reiner war, als das zurückgebliebene. Es scheint, als wenn das mit dem Caustico vermengte Wasser auf diese Art nicht concentrirt werden könne, sondern daß eine gewisse Quantität von dem Caustico an einer gewissen Quantität Wasser, womit es verbunden worden ist, ziemlich feste hält, und also sowohl am Ende als im Anfange der Destillation noch damit vereinigt übergehet.

Ob die Concentration durch eine Erfrierung glücklicher von statten gehen könne, wird sich zeigen, wenn der künftige Winter *) günstiger, als der vorige von 1760, seyn wird, Versuche darüber anstellen zu können. Da ich diesen Winter nun noch erlebt habe, so kann ich noch hinzusetzen, daß ein solches destillirtes Kalchwasser sich durch den Frost allerdings concentriren lasse.

Alle Anmerkungen, die ich oben über das, durch Acidum vitrioli an bloßes Wasser gebrachte Causticum gemacht habe, passen auch auf dieses destillirte Kalchwasser, nur, daß ich noch nicht bemerkt habe, daß sich auch

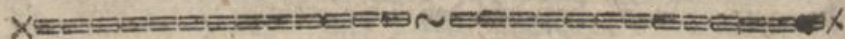
R 2

*) Man muß merken, daß der Autor im Jahr 1761 schrieb.

148 Kap. XVII. Erweis, daß das Causticum

auf diesem letzteren ein Schimmel, wie auf dem ersteren, erzeugt hätte. Jedoch erzeugt sich auch in diesem destillirten Kalchwasser viel schleimichtes Wesen, welches sich zu Boden senket.

Nur will ich nochmals erinnern, daß derjenige, der etwa dieses destillirte Kalchwasser bereiten würde, aus dessen anfänglich wenigem Geschmack nicht urtheilen wolte, als wenn dieses Wasser nichts anders, als bloßes Wasser wäre. Man nehme es nur oft in den Mund, so wird man schon das Causticum empfinden, als ein Wesen, das eine Aehnlichkeit mit dem Schwefel hat, an welchem man ebenfalls weder Feuer noch Säure schmecken kann, ob er gleich aus beyden bestehet.



Das siebzehnte Kapitel.

Erweis, daß das Causticum nicht aus dem Kalchstein, sondern aus dem Feuer komme.

Die Gründe, die mich überzeugen, daß das Causticum aus dem Feuer herkomme, und sich daraus an den calcinirten Kalchstein anlege, sind diese:

1) Unser hiesiger roher Kalchstein, woraus ein guter scharfer Kalch gebrannt wird, enthält diejenigen Dinge nicht, woraus das Acidum causticum herkommen könnte. Die Materien aber, womit er gebrannt wird, sind mit den Materialien zum Caustico reichlich versehen, also muß es aus dem Feuer kommen. Im zweiten und dritten Kapitel dieser Abhandlung ist bewiesen, daß unser roher Kalchstein wede