

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

LXXXIX

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

Der neun und achtzigste Proceß.

Frische Kuh-Milch ist nicht säuerlich, hat kein Alkali, ist kaum etwas salzig, und hat auch keine Spiritus 45:49.

Zubereitung.

1. Der Geruch und Geschmack der Milch, wie auch wenn etwas davon in ein gesundes Auge getropffelt wird, zeigt, daß weder Säure, noch Alkali, noch Mittel-Salz in selbiger anzutreffen, die vermittelst derer Sinne könnten empfunden werden.

2. Wenn ein reines, flüchtiges und fixes Alkali allmählig mit heißer Milch vermischt wird, so entsteht gar kein Brausen, das die Gegenwart der Säure zeigen könnte, sondern es wird die Milch nur trübe, und einigermaßen verdickt.

3. Mit einem andern Theil eben dieser Milch, vermische ich nach und nach das Acidum des Efigs, des Salpeters, des gemeinen Salzes, des Vitriols, da denn ein klares Merkmahl einiges Aufbrausens entsteht, woraus eingermassen behauptet werden könnte, es müste ein Alkali gegenwärtig seyn. Die Milch aber gerinnet, und wird dick.

4. Wann ich Milch, die mit Oieo Tartari per deliquium vermischt ist, in einen cylindrischen, gläsernen Gefäß mit andrer Milch, die mit Vitriol-Del vermischt ist, zusammen gieße, so äußert sich bald ein heftiges Aufbrausen, welches weit heftiger ist, als wenn ein reines Alkali zu einem reinen Vitriol-Del in solcher Quantität, als sie beyde in der Milch gewesen, zusammen gegossen wird.

5. Wenn frische Milch, aus einem reinen gläsernen Kolben, über den Helm, mit einem Feuer ohngefehr von 160 Grad destilliret wird, so steigt eine wässrige Flüssigkeit in die Höhe, worinnen keine Spur solcher Spiritus, wie sie durch die Gährung erhalten werden, anzutreffen ist. Ja, es wird auch durch keinen chemischen Versuch weder ein Alkali, noch ein Acidum darin vermercket: wie zu sehen ist, wenn diese Flüssigkeit mit widrigen Salzen vermischt wird, die sonst allezeit die Gegenwart des Alkali oder des Acidi offenbahr machen. Ja es wird auch keine Spur von einem Salze in dieser

der Flüssigkeit angemerket, denn sie ist ohne Geruch, ganz ohne Geschmack und beißet nicht, wenn davon etwas ins Maße getropset wird. Aus dem Grunde bleibet eine gelbliche, dicke, fette, süsse Materie zurück, die einen annehmlichen süssen Geschmack hat. Wenn auch alle mögliche Versuche damit angestellt werden, so wird dennoch nichts zum Vorschein kommen, was einem sauren, alcalischen, oder salzigen Weissen ähnlich wäre.

Der Nutzen.

Dieses wäre nun das wahre Wesen derjenigen Flüssigkeit, die wir hier untersucht, und gefunden haben, daß sie aus einer vegetabilischen Materie entstanden, die in dem Körper des Thiers, die Wirkung des Kauens, des Herabkautens, des Wiederkauens erlitten, und in dem Magen, Gedärme, Gefröse, in der Milch-Brust-Adern, wie auch in den Blut- und Puls-Adern des Herzens, der Lungen und dem übrigen Eutern gehörig zubereitet worden, und mit dem Speichel und Schleim im Munde, im Halse, im Schlunde, im Magen und Gedärme, ingleichen mit der Galle, die aus der Gallen-Blase, mit der Flüssigkeit, die aus der Leber und grossen Magen-Drüse kommt, und endlich mit der wässrierten Flüssigkeit des Gefröses, der Brust und des Hauptes, und mit dem Geblüt vermischt gewesen. Es ist also hier noch kein Zeichen einer vollkommenen Gährung, die entweder etwas saures oder spirituoseres, auch noch nichts von einer Verfaulung, die entweder ein alcalisches Salz, oder ein stinkendes Del erzeugt, noch zur Zeit zu finden, ob gleich ein grosser Theil derer Säfte der Thiere mit dieser vegetabilischen Materie vermischt ist. Man muß sich also die Erzeugung der Nahrungs-Milch, und der Milch ganz anders vorstellen, als solche die Chymici gemeinlich angeben und erklären. Da aber die Kühe zweymahl des Tages gemolken werden, so folget, daß die Erzeugung der Milch in dem Körper der Thiere in einer Zeit von zwölf Stunden vollendet werden müsse, wenn sie länger zurück gehalten wird, so fänget sie an sich zu verändern, von den Eigenschaften einer gesunden Milch abzuweichen und zu verderben. Ich habe diesen Versuch mit der Kuh-Milch angestellt, weil diese lauter Erd-Gewächse, Graß, oder trocken Heu und Wasser genessen. Bey der Milch der Weiber mercket man, wegen Mannigfaltigkeit der Speisen und Nahrung zu

weilen einen Unterscheid, der aber bey der frischen kaum an-
gemercket werden kan. Es haben auch einige versichern wol-
len, daß, ob gleich durch diese Versuche sich keine Säure ab-
senbahrete, so wäre doch solche würcklich in der Milch anzu-
treffen, diese sollen wissen, daß dasjenige eine Säure gener-
ret wird, die würcklich mit unsern Sinnen empfunden wird
in der Milch verspühret man aber nichts davon.

Der neunzigste Proceß.

Frische Kuh-Milch scheidet sich, wenn in wä-
renden Steden von einem Acido etwas hin-
eingegossen wird.

Zubereitung.

Ich kochte frische Kuh-Milch, die mit etwas Wasser ver-
dünnet worden, damit sie in währendem Kochen nicht zu dick
werde, in reinen Geschirren, in das eine giesse ich Eßig, so
scheidet sich die Milch alsbald, und wird klümyria, ein Theil
davon bleibt aber süßig, in das andere giesse ich Spiritum
Nitri, in das dritte Spiritum Salis, in das vierte Olearum
Vitrioli, da denn von allen einerley Würckung erfolgt. Die-
se Scheidung kan durch eine Hitze von 212 Grad verhindert
werden. Alle saure Sachen verursachen dergleichen, als der
Saft des Sauer-Ampfer, der Berberissen, der Citronen,
ingleichen der Cremor Tartari, der Saft der unreifen Weis-
beeren, der Johannisbeeren, der Lamarinthen, und der
Weinstein ic. Dergestalt, daß dasjenige, was vorher eine
so zarte Flüssigkeit war, daß sie durch die kleinsten Pore-
Nederschlagen gehen konte, nunmehr so dicke und zusammenhan-
gende Klumpen ausmacht: Da hingegen der andere sogenan-
te wässrigte Theil weit dünner wird, als die Milch zuvor
gewesen. Wenn dieser mit einem Acido, oder mit der so-
gedachten geronnenen Milch bereitete Theil in einem dicken
leinen Tuch stark gepresset wird, so giebt es einen fetten Käse,
der aus Rohm, und aus dem so genannten kässigen Theil
der Milch bestehet. Dieser Käse wird mit der Zeit sehr schärf
und heissend, niemahls aber sauer, er kommt vielmehr einem
Alkali näher, er hat allezeit einen sonderlichen Geruch, und
einen