

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

XC

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

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 Lamariniden, und der
Weinstein ic. Dergestalt, daß dasjenige, was vorher eine
so zarte Flüssigkeit war, daß sie durch die kleinsten Pore-
Nederchen 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

einen durchdringenden Geschmack, daß er in dem Munde öfters Entzündung verursacht. Wenn aber die Milch einige Zeit gestanden, der Rohm davon genommen worden, nachmahls aber, wie zuvor, durch saure Sachen verdickt, oder geschieden ist, so wird der Käse, der daraus gepreßt wird, sehr trocken, und so hart als Horn, wenn man ihn ins Feuer hält, so wird er vollkommen so zähe als ein Horn, er brennet, verbrennet, und sincket auch eben so. Ist dis nicht eine wunderwürdige Veränderung der Milch? aus welcher doch alle feste Theile des Leibes entstehen.

Der Nutzen.

Diese Eigenschaft der Milch, die wir nunmehr erkannt haben, besizet sie schon in den Milch-Behältnissen der Euter: Dammhero kan sie auch auf gleiche Weise daselbst von dergleichen salzigen Materie eines Milchlabes oder von hinzu gemischtem Acido verdicket werden, und sich scheiden. Daß alsdenn der dünne wässrige Theil durch die Milch-Gäßgen heraus gehet, das Dicke aber in den Gefäßen zurück bleibet, woraus denn eine Härte, Geschwulst, Entzündung, eine Verschwähung, ein verharteter Geschwulst und der Krebs entsteht. Solte wohl dergleichen in den Drüsen des Sekrets, die die Nahrungs-Milch in sich führen, geschehen können? Bey allen diesen Verdickungen der Milch, die mit Acidis gemacht worden, behält die Milch ihre weisse Farbe. Woraus erhellet, daß zwar die schwachen Körper eine Nahrungs-Milch und weisse Milch leicht machen, die aber nicht so leicht zu rothen Blute wird, darum, weil sie viel Säure bey sich haben, sie würgen Säure von sich, sie riechen sauer, haben einen sauren Schweiß, und ihr ganzer Körper ist fleisch und blaß. Wenn dieses die Medici wohl erwegen, so werden sie die Eigenschaft vieler Krankheiten, womit der menschliche Körper befallen wird, aus dem Grunde verstehen.