

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

CX

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

Luge gesehen wird: Dabero scheinen die Erhebungen oben an der Haut des Dotters zu entstehen, durch welche der Nahrungs-Saft allmählig verdünnet, und vor die Brüt ein Li-
quor Amou wird.

Der hundert und zehente Proceß.

Das Weiße im Ey gehet durch die Hitze eines siedenden Wassers in eine feste Materie zusammen.

Zubereitung.

1. Das Weiße eines annoch unzerbrochenen Eyes verliert geschwinde, so es einige Zeit in einer Wärme von 80 Grad gewesen, seine Zähigkeit und Dicke, und wird so zart, daß, wenn es durch die stumpfe Ecke des Eyes ausdünstet, daselbst die Häutlein von dem innwendigen Höhlen der Schalen absondert, und gegen den Dotter zu herunter drückt, und also an diesem Orte eine grosse Höhle macht, der übrige Theil aber des Eyerweisses wird aufgelöst, dünne, scharf, und gehet nicht mehr in der Hitze eines siedenden Wassers zusammen, sondern wird stinckend, saul, sehr scharf, und verdirbet die Fäserchen, woraus nachmahls das Küchlein seine Glieder bekommt.

2. Ein frisches, und in ein zu 160 Grad heißes Wasser geworffenes Eyerweiß verliert seine Durchsichtigkeit, wird weiß und dunckel, und gehet in eine dicke Materie zusammen, die sich schneiden läßt. Wenn auch ein wenig Eyerweiß auf ein reines siedendes Wasser in einem Urin-Glase getropffet wird, so wird es alsofort auch in der Bewegung der kochenden Flüssigkeit verdickt, ob es gleich von dem Wasser allenthalben herum getrieben wird, welches nicht ohne Bewandlung anzusehen: Also verhält es sich auch mit einem ganzen Ey, wenn es in heißes Wasser geworffen wird. Und aus diesen allen erhellet, daß solche Verhärtung nicht wegen des Verlustes der Flüssigkeit, die durch dergleichen Hitze von dem Weissen im Ey verrauchet, erfolget sey, sondern daß es von der Wirkung des Feuers in einem solchen Grade dem Eyerweiß verursacht worden, weil es mitten im Wasser geschiehet:

bet: Ja, wenn das Eyerweiß auch schon mit viel kaltem Wasser genau vermischt worden, so gehet es doch zusammen, und scheidet sich allenthalben von selbigem, daferner es siedend heiß gemacht wird.

3. Wenn man das in einem ganzen Ey zur härtesten Dicke gekochte Eyerweiß aus den Schalen nimmet, und selbiges von den Häuten, runden Körperchen, (Chalaza) Dotter, und dem Sack, worinnen sich die wässrige Feuchtigkeit sammlet, genau absondert, und selbiges auf einem gläsernen Teller beyseite setzt, so fanget es allmählig an zu schmelzen, und sich in eine zarte Flüssigkeit zu verwandeln, die zwar wässrig scheint, jedoch ein sehr durchdringendes Menstruum ist, womit die Myrrhen und andere dergleichen resinöse Körper, welche sich schwer auflösen lassen, sehr wohl von einander gesetzt und durchdrungen werden.

Der Nutzen.

Aus diesem Versuche lernen wir die Eigenschaft derjenigen Materien erkennen, so sie in der Hitze an sich nimmt, aus welcher alle Theile eines Thieres in sehr kurzer Zeit entstehen. Wir sehen auch, daß ein gewisser Grad der Wärme das Weiße im Ey auflöse, ein größerer Grad aber selbiges verdicke und verhärte, und wiederum eine geringere Wärme das verhärtete Eyerweiß flüssig mache: Dabey ist dieses alles einem gewissen Grade des Feuers zuzuschreiben, über welchem nichts recht bestehet. In dem 112. Prozesse aber werden wir sehen, daß eine größere Hitze von 224 Grad das Eyerweiß wiederum von einander löse und verdünne, welches in einer Hitze von 212 Grad war hart worden. Wir werden aus diesem erinnert, daß man von der Kraft des Feuers aufzulösen und zu verhärten, in Absicht auf die ernährenden Säfte, daraus etwas gebildet wird, vorsichtiger urtheilen müsse, was vor eine Wärme nehmlich selbige verdünne, faul mache, verdicke und in ihre Theile zergliedere.