

красящихъ веществъ, фосфорнокислыхъ и сѣрно-кислыхъ солей кали, извести и магнезiи, хлористаго калия и натрiя.

*Вителлинъ* есть смѣсь бѣлковины съ казеиномъ (*Lehmann*). *Жиры* желтка состоятъ изъ пальмитина и олеина. Глицерино-фосфорная кислота была открыта въ яичномъ желткѣ *Pelouze*. Сахаръ найденъ *Леманномъ*.

*Яичный бѣлокъ* употребляется для очищенiя мутныхъ сироповъ, молочныхъ сыворотокъ и др. жидкостей. Для этого яичный бѣлокъ размѣшивается съ означенными жидкостями, потомъ смѣсь кипятится, при чемъ бѣлокъ свертывается вмѣстѣ съ тѣми частицами очищаемой жидкости, отъ которыхъ до того зависѣла мутность ихъ и, наконецъ, горячая жидкость процеживается. Сбитый въ пѣну яичный бѣлокъ входитъ въ составъ *Pastae Althaeae s. gummosae*. При отравленiи металлическими ядами, напр. ртутными, мѣдными, мышьяковыми, свинцовыми, цинковыми и другими, даютъ яичный бѣлокъ, взбитый въ пѣну; эти яды образуютъ съ бѣлкомъ нерастворимыя соединенiя, такъ называемые *альбуминаты*, вслѣдствiе чего ядовитое дѣйствiе прекращается.

*Яичный желтокъ* употребляется, какъ связывающее средство, при составленiи ложныхъ эмульсiй изъ маслъ, бальзамовъ и камедистыхъ смолъ. Смѣсь терпентина и яичнаго желтка даетъ *Unguentum digestivum simplex*. Смѣсь желтка съ сахарною водою, извѣстна подъ названiемъ *Lait de Poule*.

*Жирное масло яичнаго желтка*, *Oleum Ovorum*, получается выжиманiемъ круто свареннаго желтка. Сотня яицъ даетъ около 7-ми унцiй масла. Оно густовато, красновато-желтаго цвѣта, жирнаго вкуса. Это масло скоро горькнетъ. Яичное масло входитъ въ составъ нѣкоторыхъ помадъ; изъ него готовится яичное мыло.

*Прокаленная яичная скорлупа*, *Testae Ovorum calcinatae*, прежде употреблялась какъ ѣдкая известь.

Величина и вѣсъ куринаго яйца — весьма различны, поэтому и количества бѣлка и желтка въ одномъ яйцѣ не одинаковы. Если же считать вѣсъ одного яйца въ 1000 гранъ, то на скорлупу приходится 106,9 гранъ, на бѣлокъ — 604,2 гранъ и на желтокъ — 288,9 гранъ.