

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

**Johann Friedrich Gmelins Königl. Grosbritannischen
Hofraths und der Arzneikunst ordentlichen Professors zu
Göttingen Grundris der allgemeinen Chemie zum
Gebrauch bei Vorlesungen**

Gmelin, Johann Friedrich

Göttingen, 1789

Erste Reihe. Fette Oele.

urn:nbn:de:gbv:45:1-8819

auch einen beträchtlichen Theil davon auf, aber wenn sie auch alle Kraft daran ausgeübt hat, so bleibt noch ein Theil unauflöslich, der von dem übrigen geschieden, trefflich zu Kapellen (S. 436.) taugt.

S. 756.

Gießt man auf jene Auflösung in Salzsäure (S. 755.) Bitriolöl, so fällt ein Theil der aufgelösten Erde als Selenit nieder, und zeigt also die Natur der Kalkerde (S. 546.); ein geringerer Theil scheint die Natur der Bitter- und Maunerde zu haben.

Hjelm a. e. a. D.

Zweiter Abschnitt.

Zerlegung einzelner Pflanzensäfte.

Erste Reihe.

Fette Oele.

S. 757.

Aus mancherlei Samen, Akerfensamen, Behennüssen, Bilsenkrautsamen, Buchkernen, Eseldistelsamen, Gurkensamen, Hanssamen, Haselnüssen, Hederichsamen, Kakao:
boh:

Bohnen, Kastanien, Kohlsaar, Kokosnüssen,
 Kürbissamen, Leindotter, Leinsamen (von
 gemeinem und beständigem Lein), Lindens-
 baumsamen, Mandeln (bittern und süßen),
 Melonensamen, Mohnsamen, Delrettigsam-
 en, Oliven, Pinien, Pistacien, Roskasta-
 nien, Rübsamen, Safforsamen, Senffamen
 (von weißem und schwarzem Senf), Sesam-
 samen, Sonnenblumensamen (von der gemei-
 nen und von der vielblumigen), Sparsa-
 men, Waidfamen, Wallnüssen, Weinkern-
 en, Hollunderbeerkernen, aus den Samen
 des Wunderbaums, einiger Arten der Trom-
 peterblume, der Nesseln und des Sumach-
 baums, aus den Grundnüssen (*Arachis hypo-*
gaea) * u. a. erhält man durch die Presse ein
 mildes fettes meistens ungefärbtes Del, das
 in der Hitze des kochenden Wassers nicht flüch-
 tig ist, sich in Weingeist durchaus nicht auf-
 löst, so lange es unverdorben ist, keinen
 oder doch nur einen ganz schwachen Geruch
 hat, und bei vielen Körpern (S. 303 = 305.)
 die Stelle eines Auflösungsmitteis vertritt.
 So ist dieses Del, wenn es aus frischen,
 gänzlich reifen, von ihren Hülsen und andern
 Unreinigkeiten sorgfältig befreiten, und zu-
 vor klein gestampften Samen, in reinen Pres-
 sen ohne Hitze geschlagen, nachher abgeklärt,
 und

und an einem kühlen Orte in reinen wohl verschlossenen Gefässen aufbewahrt wird.

1. Siefert Act. acad. elect. Mog. Erford. anno 1777. n. I. 2.

2. F. Chph. Oetinger ebend. nr. 3.

Hieher gehört auch das sogenannte Wachs, das man aus den Beeren des Wachsbaums (*Myrica ceriferae*) durch Kochen mit Wasser gewinnt, und die Kakaobutter.

* Schöpf Reise durch die nordamerikanische Staaten v. I. S. 546.

S. 758.

Uebrigens hat dieses Del mehrere Eigenschaften mit dem flüchtigen Oele (S. 724.) gemein; selbst zuweilen etwas von dem herrschenden Geiste, das sich durch Weingeist absondern läßt, und wenn es verdirbt, oder ranzig wird, oder zu wiederholtenmalen über ungelöschtem Kalk abgezogen wird, eine größere Feinheit, Flüchtigkeit und Flüssigkeit, als ihm in seinem ursprünglichen Zustande zukommt, eine Schärfe, und selbst, wo nicht immer eine vollkommene, doch einige Auflöslichkeit in Weingeist: Mit diesem Oele ist in den Samen selbst immer ein Schleim verbunden, der durch öfteres Kochen mit Wasser oder durch Laugensalze abgeschieden werden kann, dessen Ueberflus sowohl als dessen Man:

Mangel in dem bereits ausgepressten Oele, besonders wenn Wärme und freier Zutritt der äußern Luft noch hinzukommen, sein Verderben befördert, ihm einen höchst unangenehmen Geruch, und andere schon angezeigte Eigenschaften mittheilt, und seine auflösende Kraft (S. 305.) vermindert.

S. 759.

Dieser Schleim dient auch zuweilen zum Reinigungsmittel des Oels mit dem Wasser; er ist der Grund, warum öleiche Samen (S. 757.), wenn sie mit Wasser gestossen und gerührt werden, mit diesem eine sogenannte Milch (*Emulsum*) machen, in welcher das Oel im Wasser zwar nicht aufgelöst, aber doch auf einige Zeit zu einer trüben milchweißen Flüssigkeit vereinigt ist.

S. 760.

Seine milde Natur macht es dem Arzte, sein süßer Geschmack in der Küche, die auflösende Kraft, die es auf mancherlei Körper, vornemlich auf Blei und seine Kalke äufert, zur Zubereitung der Pflaster und einiger anderer Klassen von Arzneimitteln, zu Oelfarben, Firnissen und Rütten, seine Brennbarkeit zu Lampen und zum Lampenofen, und der
Mus,

Rus, den es ansetzt, zum Lampenschwarz (S. 738.) nützlich. Auch leuchtet das fette Del im Dunkeln, wenn es kochend heis ist und entzündt sich von selbst an freier Luft, wenn es mit Salpeter, Bilsenkraut, Johannis- kraut oder verschiedenen andern Kräutern, mit Rus oder Umber oder Wad gekocht ist, oder Hare, Wolle und daraus verfertigte Waren stark damit geträuft sind.

S. 761.

Mit Salzen vereinigt es sich zu einer Seife, die sich nun nicht nur in Wasser (S. 159.), sondern auch in Weingeist (S. 309.) vollkommen auflöst, und, wenn sie in vester Gestalt ist, sich meistens schlüpferig anfühlt: leichter geschieht diese Vereinigung mit Laugensalzen, mit flüchtigen (flüchtige Salbe) und feuerfesten; am gewöhnlichsten mit feuerfestem Laugensalze des Gewächsreiches (gemeine Seife), aber schöner (venetianische, alicantische Seife) mit mineralischem Laugensalze, und in beiden Fällen am leichtesten, wenn die Lauge durch ungelöschten Kalk geschärft, und nachher die Seife durch Kochsalz geschieden wird.

In Deutschland nimmt man statt des Dels meistens Talg, in Holland öfters Thran dar-

zu; neuerlich empfiehlt Hr. Sieffert a) an seine Stelle Schwämme, die an Birn- und Zwetschenbäumen wachsen, und mit ungelöschtem Kalk und Pottasche versetzt werden.

a) Act. Acad. elect. Erf. ad ann. 1778. 1779. nr. 4.

S. 762.

Nicht so leicht und häufig geschieht diese Vereinigung mit Säuren, doch wird es durch eine geringe Menge von Vitriolsäure zu einer harten Seife, die sich in Salz- und Salpetersäure, selbst in Salmiak auflöst: Aus beiderlei (S. 761. 762.) Verbindung kann das Del durch jede in Säure auflöbliche Erde; aus jener (S. 761.) durch Säure, aus dieser (S. 762.) durch Laugensalze wieder geschieden werden, welche auch die Auflösung der Seife in Wasser oder Weingeist milchig und gerinnen machen.

S. 763.

Nach dem Auspressen des besten Oels bleibt immer noch etwas Del, und Schleim in den Samen (S. 757.) zurück; daher kann dieser Rückstand oft noch sehr wohl zum Waschen der Hände (Mandelkleien) oder zum Füttern des Viehes (Oelkuchen) gebraucht werden.

mehr in der Flüssigkeit aufgelöst bleiben können: Da öfters die Annehmlichkeit und der Werth, zuweilen auch die Arzneikräfte dadurch leiden, so können dergleichen Absüde, und Säfte, auch nachdem sie bereits gegohren haben, entweder wenn man sie blos ruhig stehen läst, und nachher von dem Bodensatz abgiest, oder auch, wenn anderst, wie es manchmalen der Fall ist, eben dadurch nicht ihre heilsamste Theilchen abgeschieden werden, durch Vermischung mit verdünnten Schleimen, welche diese niederfallende Theilchen in sich schlucken, z. B. Eiweis, in Wasser aufgelöste Hausenblase u. d. noch schneller gehellt oder geklärt werden.

Burc. Dav. Mauchart diss. de vini turbidi clarificatione. Tub. 1742. 4.

S. 768.

Aus mehreren dieser Säfte, vornemlich aus dem Saft etwas saftigerer aber zugleich mehligter Wurzeln, z. B. der Mandihoc, Zaurrübe, Zeitlose, Erdbirnen, Kaiserkrone, Merzenglöckchen, Schneetröpfchen, Wasserschwerdlilie, des Schweinsbrods, der Weiszurcz, des türkischen Bundes, des rothen Steinbrechs, des Scharbockkrautes, des Urons, der verschiedenen Arten des Knabenkrautes,

Uu 3

u. a.