

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

[Süße Säfte.]

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

Zwote Reihe.
Seifenartige Säfte.

§. 764.

Ähnliche Säfte, wie die Seifen (761. 762.) sind, findet man auch öfters, schon von der Natur zubereitet, in den Pflanzen, seltener solche, in welchen Del und Schleim mit einem Laugensalze vereinigt ist, wie z. B. in den Seifenbeeren, der Seifenwurzel, dem Seifenkraute, in den Pflanzen mit zusammengesetzter Blume und andern, die, wenn man Einschnitte darein macht, einen nicht scharfen Milchsaft von sich geben, als solche, in welchen Del und Schleim vielmehr mit einer Säure vereinigt sind: So sind die meiste süße Säfte von Bäumen und Stauden (von mehreren Arten des Ahorns, besonders von dem Zuckerahorn, von der Birke, dem Hifereisnusbaum, von der Mannasche, dem Mannaklee u. a.) von Wurzeln (von der Zuckerswurzel, der rothen Rübe, den Möhren, der Pastinakwurzel u. a.), von dem Stamm des Zuckerrohres, mehrerer Palmenarten und des sibirischen Heilkrautes (*Heraclei*), von andern Gewächsen (dem Mangold, der amerikanischen Agave, dem Zuckermeergrase, u. a.), und hauptsächlich von süßen Früchten, Äpfeln, Bir-

Birnen, Quitten, Weintrauben, Maulbeeren, Erdbeeren, Akerbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Preiselbeeren, Stachelbeeren, Kirschen, Pflaumen, Zwetschen, Aprikosen, Pfirschen, Pomeranzen, Feigen, Melonen, Ananas, Pisangfrucht, Datteln, Kokoskolben (*Vin de Palma*), Stengeln und unreifen weiblichen Kolben des türkischen Weizens u. a., auch der süße Saft in den Honigbehältern (*nectarius*) der meisten Blumen. Allein sie sind, selbst in ihrem ganz natürlichen Zustande, nach der Verhältniß ihrer Bestandtheile, und selbst zum Theil nach der Art der in ihnen vorhandenen Säure verschieden.

S. 765.

In einigen dieser Pflanzen sammlet sich dieser süße Saft (Manna z. B.), in eigenen Beulen, oder wie ein Thau in kleinen Körnern; in andern (z. B. Pomeranzen, Melonen) sitzt er gleichsam in eigenen Zellen; aus vielen kann er schon durch bloße Einschnitte, die man in die Pflanze oder ihren Theil macht (bei Weintrauben Vorlauf), oder auch durch Kelter a) und Presse b), oder durch Stampfen und Verdünnern mit Wasser gewonnen werden.

U u 2

a)

a) V. Sprengers Praxis des Weinbaus.
Stuttg. 1778. 8. S. 125 = 134.

b) Physikalische ökonom. Auszüge, B. II. S.
580 u. f.

S. 766.

Wenn diese süße Säfte durch Abdampfen den größten Theil ihres Wassers verlohren haben, und bis zu einer gewissen Dike (Mus, Geselz), ungefähr wie dicker Honig, eingekocht sind, so erhalten sie sich und ihren süßen Geschmack Jahre lang; so erhält ihn auch der Saft und Wein, der aus getrockneten Weintrauben gemacht wird (*Vini secchi, Vini santi, Vin de cuit*); selbst schlechter wässriger und herber Traubensaft kann durch diesen Kunstgriff so gebessert werden, daß er guten Wein giebt a).

a) Joh. Jos. Reufs diss. musta & vina neccarina, examine potissimum hydrostatico explorata. Tub. 1773. 4. S. 35 ff.

S. 767.

Viele dieser durch bloße Einschnitte oder durch die Presse aus verschiedenen Pflanzen und Pflanzentheilen erhaltenen Säfte werden, so wie die Absüde (S. 732. 733.) öfters nach einiger Zeit trüb, weil gewisse erdhaftere, harzige oder auch salzige Theile nicht mehr

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 Weiszuruz, des türkischen Bundes, des rothen Steinbrechs, des Scharbockkrautes, des Urons, der verschiedenen Arten des Knabenkrautes,

Uu 3

u. a.