

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

[Sezmehl.]

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

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.

u. a. und Früchte, Kastanien, Roskastanien, Buchekern, u. a. fällt, selbst noch ehe sich eine Spur von Gährung zeigt, entweder für sich, oder wenn sie mit Wasser verdünnt werden, ein weißer Staub (*Sezmehl*, *Fecula*) nieder, der, wenn auch die Pflanze, aus welcher der Saft geprest wurde, voll Geschmack ist, ohne Geschmack ist, eine nährende Kraft hat, und überhaupt, besonders durch kochendes Wasser verdünnt, ganz die Natur eines milden Pflanzenschleims zeigt: Dies ist die sogenannte Stärke, oder wenn sie, vornemlich durch Besprengen mit Weingeist, noch mehr verfeinert wird, der gewöhnliche Saarpuder.

Parmentier in observatt. & addit. aux recreations physiques, économiques & chimiques. Paris. T. II. 1774. 8. S. 488 ff.

S. 769.

Mit mehr Vortheil erhält man freilich diese Stärke aus den mehlichten Samen von Grasarten, vornemlich von denjenigen, welche den Namen des Getreides führen, selbst nachdem sie angegangen sind, wenn man die Körner so lange in Wasser einweicht, bis die Hülse von selbst abgeht, den Teig einige Tage, doch nicht, bis sich eine Säure wahrneh-

nehmen läßt, stehen, denn etwas verdünnt in einem Sak in dem Tretfasse so lange treten läßt, bis kein milchiges Wasser (Stärkewasser) mehr ausläuft, dieses Wasser in Ruhe stellt, bis es klar wird, denn von dem Bodensatz abgiesst, und diesen vorsichtig nach und nach troknet.

§. 770.

Bei der Gewinnung der Stärke aus solchen mehrichtigen Pflanzentheilen bleibt (bei einigen noch überdies Kleien und ein zuckerartiges Salz, von einer Getreideart mehr, von einer andern weniger,) ein zähes, klebrichtes, sehr nahrhaftes gelblichtes Wesen zurück, das sich in Essig, aber durchaus nicht in Wasser auflöst, Weingeist und Naphthen mit Verlust seiner Zähigkeit eine Farbe mittheilt, so lang es feucht ist, sich selbst überlassen, fault, und überhaupt in allen Versuchen die größte Uebereinstimmung mit dem gerinnbaren Theile der thierischen Säfte zeigt. Man erhält es am besten auf folgende Art:

Nimm Mehl ein halbes Pfund, mache es mit einer hinreichenden Menge Wassers zu einem festen Teig, knete diesen Teig lange, denn halte ihn zwischen den Händen unter einen Hanen, aus welchem Wasser herausläuft, so daß der Strom von Wasser, nachdem er durch den Teig durchgelaufen ist, durch ein Sieb durchläuft; kaum

Uu 4

hat

hat das Wasser den Teig berührt, so zeigt sich eine gelbliche Farbe, und hält man mit dieser Arbeit so lange an, bis zuletzt das Wasser nicht mehr trüb durchläuft, so bleibt nichts, als dieses zähe Wesen zurück.

1. *Beccari* Commentar. instit. Bononienf. T. I. P. I. 1745. 4. S. 122.
2. *Kesselmeyer* de quorundam vegetabilium principio nutriente. Argent. 1759.
3. *Bochaute* Memoir. de l'Acad. Imper. & royal. des scienc. & bell. lettr. à Bruxelles. 4. 1783. S. 35 ff.

S. 771.

Andere ausgepreste Pflanzensäfte, vornehmlich solche, die anfangs eine rothe (z. B. blutrothe Grindwurz, Orseille u. a.), bräunliche (z. B. Mohnsaft), grüne (z. B. Körbel, Schierling, Tabak, Löffelkraut, Spinat u. a.) Farbe haben, lassen auch ohne Gährung von selbst, oft mit Veränderung oder mit Verlust ihrer Farbe einen rothen, bräunlichen, oder grünen Saß zu Boden fallen, der sich in Weingeist gänzlich auflöst, und ihm seine Farbe mittheilt, in welchem überhaupt der Grund der Farbe zu liegen scheint: Er ist nach der Art, dem Alter, und dem Boden, auf welchem die Pflanze wächst, verschieden, löst sich nicht so leicht, als Harze, in Weingeist, aber desto leichter in Oelen und

und Naphthe auf, kann auch aus dem erstern durch Wasser nicht so leicht gefällt, und nicht, wie Harz, ganz trocken und brüchig gemacht werden. Viele ursprünglich grüne Pflanzensäfte (z. B. von dem Bengelkraute, dem wilden Rettich, der Sophora, dem Waid, der Indigpflanze u. a. vornemlich Hülsengewächsen) geben, wenn sie in Gährung gerathen, einen blauen Bodensatz, der herrlich zur Farbe genutzt werden kann a).

a) 1. Dan. Gottfr. Schrebers Sammlung verschiedener Schriften, welche in die ökonomische Policey- und Cameral- auch andere Wissenschaften einschlagen. Halle, 8. Th. I. S. 130-137. VIII. S. 448-456.

2. Quatremier, Dijonval, Hacquet d'Orval und Ribaucourt und Bergman Memoir. des savans etrangers présent. à l'Acad. roy. des scienc. à Paris. B. 9.

3. J. J. Planer's Untersuchung der blauen Farbe im Waidkraute. Erfurt 1780. 4.

S. 772.

Viele dieser Pflanzensäfte, vornemlich die geschmackvolle saure (der Saft des Sauerklees, des Sauerampfers, des sauren und schildförmigen Storchenschnabels, der Berberisbeeren, Johannisbeeren, sauren Kirschchen, Aepfel, Quitten, Stachelbeeren, Pfirschen,

U u s

schen,