



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Die Schule der Chemie, oder erster Unterricht in der Chemie

Stöckhardt, Julius Adolph

Braunschweig, 1881

Bitterstoffe

[urn:nbn:de:hbz:466:1-88906](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-88906)

(Aleppische) und bestehen beinahe zur Hälfte aus Gerbsäure; geringhaltigere Sorten beziehen wir aus Italien und Ungarn (Knopern). Die an unsern Eichen wachsenden Galläpfel enthalten nur wenig Gerbsäure.

b) Chinesische Galläpfel, hohle, knollenartige, grau röthliche Pflanzegebilde (aus erhärtetem Baumsaft gebildete Blattlausblasen), die bis zu 70 Proc. Gerbsäure enthalten; bilden erst in neuerer Zeit einen Handelsartikel.

c) Catechu, das braune, trockne Extract der indischen Catechu-Acacie, wird jetzt sehr häufig in den Färbereien und Druckereien zur Erzeugung von braunen Farben, zuweilen auch zum Gerben von Häuten benutzt.

d) Kino, das braunschwarze Extract eines ostindischen Baumes.

e) Sumach oder Schmack, die gemahlenen Blätter mehrerer Rhus-Arten; sehr wichtig für die Färberei.

f) Divi-Divi, die Samenkapseln einer afrikanischen Pflanze.

g) Bablah, die Schoten einer ostindischen Mimosenart.

h) Granatschalen, Wallnusschalen etc. etc.

i) Baumrinden, als: von Eiche, Erle, Birke, Weide, Fichte etc.

Bitterstoffe.

772. Die meisten bitteren Pflanzen und Pflanzentheile enthalten besondere Stoffe, in welchen die Ursache ihres bitteren Geschmackes zu suchen ist. Mehre dieser Bitterstoffe sind bereits in reiner, krystallisirter Gestalt dargestellt, sie treten dann als indifferenten, ternären, aus C, H und O bestehende Verbindungen auf. Die in Wasser unlöslichen zeigen den bitteren Geschmack erst dann deutlich, wenn man sie in Weingeist, Aether etc. aufgelöst hat.

Die bekannteren Bitterstoffe sind:

Aloin, $C_{17}H_{18}O_7$, der purgirend wirkende Bestandtheil der Aloe; farblose Krystallnadeln, die anfangs süßlich, später sehr bitter schmecken.

Stöckhardt, die Schule der Chemie.

Cantharidin, $C_5H_6O_2$, der blasenziehende Bestandtheil der spanischen Fliegen; farblose Krystallblättchen, in Wasser unlöslich, in Aether leicht löslich, sehr giftig (726).

Centaurin, aus dem Tausendgüldenkraute; bis jetzt nur als Extract bekannt.

Cetrarsäure, aus dem sogenannten isländischen Moose; feine weisse Nadeln von intensiv bitterem Geschmack.

Columbin, aus der Columbowurzel; farblose Prismen von intensiv bitterem Geschmack.

Gentianin oder Gentianasäure, aus der Enzianwurzel; geschmacklose Krystallnadeln, also nicht die Ursache des bitteren Geschmacks dieser Wurzel.

Imperatorin oder Peucedanin, aus der Meisterwurzel; zerfällt beim Kochen mit Alkalien in Angelikasäure und Oreoselin.

Pikrotoxin, aus den Kokkelskörnern; farblose Nadeln und Blättchen; äusserst bitter und betäubend-giftig.

Quassiin, aus dem Quassienholze; farblose, höchst bittere Krystallblättchen, die beim Schmelzen in eine harzähnliche Masse übergehen.

Santonin, $C_{15}H_{18}O_3$, oder Santonsäure, der wirksame Bestandtheil des Wurmsamens; sehr glänzende, farblose Prismen, welche am Lichte bald gelb werden und schwach bitter schmecken.

Coniferin, schwach bitter schmeckend, ist in weissen, seidenglänzenden Krystallen aus dem Cambialsafte der Coniferen zu erhalten und hat dadurch ein grosses Interesse gewonnen, dass es bei der Einwirkung von Emulsin sich in Traubenzucker (es ist also ein Glycosid) und eine krystallisirbare Substanz spaltet, welche sich durch Oxydation in Vanillin, $C_8H_8O_3$, den aromatischen Stoff der Vanilleschoten, überführen lässt. Der auf letzteren häufig vorkommende Nadelbeschluss besteht aus Vanillin und Vanillinsäure.

Noch gehören hierher: Athamantin, aus den Wurzeln und den Samen der Bergpetersilie; Anthiarin, einer der giftigen Bestandtheile des Upasgiftes; Betulin, aus der Birkenrinde (747); Helenin, aus der Alantwurzel; Larixin, aus der Rinde des Lärchenbaumes; Olivil, aus dem Gummi des Olivenbaumes; Scoparin, aus dem Besenpfriemenkraut; Smilacin, aus den Sarsaparillwurzeln und andere.