

oder man kann ihn auch mit einem Löffel abschäumen, und beide Stoffe auf diese Weise von einander trennen, und jeden einzeln in einem Blechkästchen trocknen. Der obere Theil ist ein wirkliches Gummi, der untere ein guter Leim: beide zusammen wogen 5  $\frac{3}{4}$  Loth, wovon der Leim über  $\frac{2}{3}$  ausmachte. Diesen Leim löste ich in kochheißem Wasser auf, und gebrauchte ihn wie gewöhnlichen Leim. Es gibt daher diese Flechte gegen 50 Procent ihres Gewichts an Gummi und Leim, wenn sie nur mit gehöriger Vorsicht behandelt wird. Mehrere Versuche gaben mir 25, oft 33 Procent, je nachdem ich den Proceß mit Genauigkeit anstellte. Gewöhnlich bekam ich jedoch 25 Procent eines graufarbigem Leims, der gleiches Ansehen mit dem animalischen hatte. Er unterschied sich jedoch von dem gewöhnlichen Leime dadurch, daß er vom Gerbestoffe nicht niedergeschlagen wurde.

#### A n m e r k u n g e n.

- 1.) Gewöhnlicher animalischer Leim wird durch Gerbestoff gefällt.
- 2.) Gewöhnlicher Leim verdirbt leicht in warmer Luft, und gibt sodann einen übeln Geruch von sich: auch trocknet er und verhärtet sich, wenn er kalt wird. Dieser vegetabilische Leim aber erhält sich längere Zeit in aufgeldstem Zustande, ohne daß er eintrocknet oder verdirbt, welches jedoch geschieht, sobald ein Gewitter in der Luft ist.
- 3.) Leim findet sich in Lein- und Papierstoffen, im Mehl, besonders im Weizenmehle, im Saft der Birke, der Buche und bei gewissen Erdsfrüchten, als Kartoff-

seln u. s. w. Nirgends kann er jedoch auf eine bequemere und reichlichere Weise ausgezogen werden, als aus dieser Flechte. Er findet sich auch in der Mehl-Flechte (*Lichen farinaceus*) und bei andern; jedoch nirgends in solcher Menge als in dem angegebenen Falle.

- 4.) Um vielen Leim in klarem Zustande und gereinigt von allen fremden Stoffen (besonders von der *faecula amilacea* und *colorans*) zu erhalten, darf man nur die Flechte zu Mehl zerreiben, dasselbe dann zu einem Teige kneten und in ein Tuch einschlagen. Auf diesen Sack gießt man so lange Wasser, als dasselbe davon gefärbt wird. Kocht man nachher die Flechte wie gewöhnlich, so erhält man den meisten Leim.
- 5.) Dieses Flechtenmehl kann man auch mit gutem Grunde als ein sicheres Mittel empfehlen, das Mehl von schlechten Getreidesorten zu verbessern und schmackhafteres und besseres Brot daraus zu backen, um so mehr, da das Flechtenmehl keinen besondern Geruch noch Geschmack besitzt. Herr *Beccari* fand, daß gutes Weizenmehl ohngefähr zwischen  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{2}{3}$  seines Gewichts Leimstoff enthält. Der Leim trägt während des Backens am meisten dazu bei, daß sich das Brot hebt; man kann daher mehrere Sorten Flechte, welche Leimstoff enthalten und die ich in der Folge angeben werde, in der Haushaltung vortheilhaft dazu anwenden, um das in Sachsen so genannte Abbacken des Brotes oder das Lösen der Rinde von der Krume beim Backen zu verhindern. Das beste und gesündeste Brot würde Mehl von