

Vierzehnter Abschnitt.

Fünfter unmittelbarer Stoff der Pflanzen, das
Satzmehl oder Stärkmehl.

§. 201.

Man nennt Satzmehl, Stärkmehl, die trockene pulverichte, vorzüglich weiße Masse, die aus dem Wasser, in welchem man die markige Substanz mehrerer Pflanzen vertheilt hat, niedersfällt. Dieser Stoff wird in verschiedenen Organen der Pflanzen angetroffen; er wird in den knolligen Wurzeln der Kartoffeln, der Orzhisarten, der Gichtrübe, des Manjoe (*Jatropha Manihot*) u. s. w. angetroffen. Man erkennt die Gegenwart des Satzmehl's daran, daß das Mark dieser Substanzen brüchig, gleichsam körnig ist, sich leicht zerquetschen und unter den Fingern in einen weichen Brei verwandeln läßt, in dem man, wenn er beym hellen Lichte betrachtet wird, ein glänzendes, seidenartiges, gleichsam silberfarbenes Gewebe wahrnimmt. Werden sie in Wasser zerquetscht, so erhält dieses eine milchichte Undurchsichtigkeit. Trocknet man Wurzeln, die mehr oder weniger Stärkmehl enthalten, so werden sie spröde und mehr oder weniger durchsichtig.

Die Stängel mehrerer Pflanzen, der Strunk gewisser Palmen, wohin vorzüglich die *Cycas circinalis* gehört, liefern diesen Stoff in großer Menge. Hiey bey ist zu bemerken, daß er nie in den Blättern und Blumen vorgefunden wird. Einige Früchte, vorzüglich die fleischichten, markichten, brüchigen, die gehörig gekocht oder getrocknet werden können, enthalten