Ueber Osmazom,

(aus dem Dictionnaire abrégé de sciences médicales; übersetzt von Doctor Constantini in Rothenburg an der Fulda).

Eine von Lhenard so benannte Substanz, von dessen Entdeckung aber schon Nouvelle Erwähnung that, und welches zu den Grundstoffen der thierischen Bestandtheile gerechnet wird. Es befindet sich in den Muskeln des Rindviehes, und man nimmt an, daß man es auch in denselben anderer Thiergattungen, welche ausgewachsen sind und braunes saftiges Fleisch haben, antrifft. Man findet es in kleiner Menge in der Hirnsubstanz, in dem Blute, in den Austern und selbst, wie man versichert, in dem Wasser, worin jene leben. Endlich kommt es auch zufällig unter Einwirkung gewisser pathologischer Processe vor, denn man sagt, daß seine Gegenwart in der serösen Flüssigkeit eines Lebereitersacks und in den Contentis eines phlegmonösen Abscesses der großen Schaam: Lesze bei einer an Syphilis leidenden Frau angetroffen habe. Bauquelin und Bracconnot haben diese Substanz gleichfalls in gewissen Charnignons und Chevallier und Lassaigue in dem Chénopodium vulvaria angetroffen.

Ein Pfund Rindfleisch liefert in der Regel 2 Drachmen trocknes Osmazom.

Man erhält diese Substanz, indem man von ihrem Fette befreite concentrirte Fleischbrühe mit Alkohol behandelt und letztern wieder davon abdampft.

Das so rein erhaltene Osmazom erscheint in der Gestalt eines braunröthlichen Extracts, von einem gewürzhaft:

genaue Erörterung überlassen. Uebrigens wird es Herrn Bogert wie mir angenehm fern, in Herrn Peters einen so aufmerksamen Leser zu schätzen. B r.

ten Geruch und starkem angenehmen Geschmack. Zieht Feuchtigkeit aus der Luft an und ist sowohl im Wasser als im Alkohol löslich. Der Destillation unterworfen liefert es alle Produkte animalischer Substanzen, und hinterläßt eine aufgeblähte Kohle, welche viel kohlensäuerliches Natron liefert, wenn man sie in Asche verwandelt hat.

Berzelius sieht das Osmazom als eine Zusammensetzung von milchsaurem Natron und animalischen Materien an. Thomson vermuthet, daß es wohl ein durch sein Aufwallen und Auflösen in Wasser leicht veränderter Faserstoff seyn könne.

Der Gegenwart des Osmazoms verdankt die Rindfleisch-Bouillon ihren Geschmack und Geruch, gleich wie durch seine fast gänzliche Abwesenheit der Kalbs-, Hühner- und Knochen-Brühe aller Geruch und Geschmack benommen wird. Dieses Princip begünstigt vorzüglich die Verdaulichkeit der Fleischbrühe und die zahlreichen Unbequemlichkeiten der trocknen Tafelbouillon rühren daher, daß man hierin keinen großen Ueberfluß desselben findet. Auch hat Cadet vorgeschlagen, diese Bereitung durch folgendes Pulver zu ersetzen:

Osmazom 1 Unze;
Trockne Gallerte 5 Unzen;
Arabisches Gummi 2 Drachmen;
Nägeln;
Sellerie-Samen;
Karotten-Samen, von jedem 12 Gran.

Dieses Pulver hat man nicht gebilligt, und seine Zusammensetzung erlaubt nur, es als eine Hülfe auf weiten Reisen zu betrachten. Es enthält viel zu reizende Bestandtheile, als daß man es sich bei Genesenden und noch weniger bei Kranken erlauben dürfte; freilich ist es wahr, daß diese zwei Fälle gerade diejenigen sind, wo man am

wenigsten nöthig hat, seine Zuflucht zu den gewöhnlichen Bouillon-Tafeln zu nehmen.

Ueber denselben Gegenstand

aus dem Dictionaire de Medicine; übersetzt von dem Doctor Constantini in Rothenburg an der Fulda).

Dieses Wort entnommen von ὀσμή Geruch und von ζωμός Bouillon, braucht man, um das zu bezeichnen, was man Extractivstoff des Fleisches nannte. Es existirt in dem Rindfleisch, und wahrscheinlich in dem Fleisch aller erwachsenen Thiere, welches braun und schmackhaft ist, in der Rindfleischbouillon, in dem Gehirn, in den Wässern des Amnios und Allantois der Stute und der Kuh; in den Austern und in dem diese Thiere umgebenden Wasser, in einigen Champignons, in mehreren andern Vegetabilien und in gewissen Geschwülsten, welche sich als Folge einiger krankhaften Prozesse entwickeln. Es hat Extractconsistenz, ist rothbraun, von aromatischem Geruch und von starkem der Fleischbrühe ähnlichen Geschmack. Es besteht aus Wasser, Sauer, Kohlen- und Stickstoff; auch liefert es kohlensäuerliches Ammoniak, wenn man es durchs Feuer zersetzt. Es ist zerfließlich; im Wasser und Alkohol leichtlöslich; die wässerige Auflösung bildet reichliche Niederschläge durch Galläpfel, durch salpetersaures Quecksilber und durch essigsaures und salpetersaures Blei. Die Mehrzahl der Chemiker stellen es unter die unmittelbaren Grundstoffe der Thiere, während Berzelius es als eine Verbindung von milchsaurem Natron und thierischer Materie betrachtet. Thomson hält es im Gegentheil für einen leichtveränderlichen Faserstoff. Man erhält es, indem man verschiedenemal das Muskelfleisch mit kaltem Wasser behandelt, welches den Eiweißstoff, das Osmazom und einige Salze auflöst; die Auflösung läßt man kochen, um den Eiweißstoff zu coaguliren,