

при нагрѣваніи со слабою соляною кислотою, уд. вѣса, 1,06, ощущается слабый, неприятный запахъ.

У. Картофельный крахмалъ употребляется для присыпки и промывательнаго (*Clyma* s. *Enëta Amyli*, 5jj—5ß на 5vj Colaturaе).

Отечество картофеля, *Solanum tuberosum* L., вѣроятно Перу и Хили. По свѣдѣніямъ *Josiah-Gregg* картофель растетъ дико не только въ Южной Америкѣ, но и въ Мексикѣ. *John Hawkins* (торговецъ невольниками) описалъ растение въ 1565 году; онъ собиралъ клубни въ Санта-Фе-де-Богота (въ южно-американской республикѣ Новой Гренады) и кормилъ ими своихъ моряковъ. *Францъ Дрекъ* (знаменитый англійскій мореплаватель) первый привезъ картофель въ Европу, въ 1573 году, а *Walter Raleigh* (адмиралъ) ввелъ его въ Ирландіи, въ 1586 г. Англійскій фитологъ *Gerard* описалъ и представилъ рисунокъ растения, а клубни его назвалъ: *Virginia potatoes*. Въ большомъ видѣ стали разводить картофель въ Бельгійи, 1590 г., Ирландіи, 1610 г., Германіи, 1714 г., Швеціи, 1726 г., Шотландіи, 1728 г., Швейцаріи, 1730 г., Пруссіи, 1738 г., Россіи, 1765 г., Франціи, 1783 г. и др. странахъ Европы.

AMYLUM TRITICI.

Пшеничный крахмалъ.

Weizenstärke. Amidon de blé. Starch of wheat.

TRITICUM VULGARE Villars.

SYST. NATURALE: Gramineae.

SYST. SEXUALE: Triandria Digynia.

Пшеничный крахмалъ готовится двоякимъ образомъ: или изъ зрѣлыхъ зерновокъ пшеницы (см. *Fructus Tritici*, Т. I, на стр. 471), или пшеничной муки.

Цѣльные зерновки пшеницы размачиваются въ водѣ до разбуханія, потомъ измельчаются, полученная масса смѣшивается съ водою и оставляется до тѣхъ поръ, при частомъ помѣшиваніи,