

alle Tropen verbreitet und dort die ertragreichste Nahrungspflanze. Zur Gewinnung der Stärke werden die Wurzelknollen gewaschen und geschält, hierauf zu einem faserigen Mehl zerrieben und dieses dann durch Auspressen von dem giftigen Saft befreit, dann abermals wieder befeuchtet und ausgepreßt und dies mehreremale wiederholt und das Mehl dann an der Sonne getrocknet. In neuerer Zeit kommt dasselbe auch in die nordeuropäischen Länder und findet da zu Nahrungszwecken Verwendung.

Bei der Stärkebereitung wird die faserige Masse vorher nicht ausgepreßt, sondern man übergießt sie gleich mit Wasser, rührt längere Zeit um, filtriert durch ein feines Sieb und läßt die Stärke im Behälter absetzen, welche man dann wiederholt mit Wasser auswäscht, wodurch der giftige Saft vollkommen entfernt wird. Aus der feuchten Stärke wird Tapioka (brasilianischer Sago) bereitet.

Das ostindische Arrow-root wird aus mehreren Gelbwurzarten bereitet, deren Stärkekörner größer als diejenigen von Kartoffelstärke sind. Es kommt so gut wie garnicht nach den europäischen Ländern und wird nur im Ursprungsland als Nahrungsmittel verwendet.

Kasein.

Wie schon der Name andeutet, wird das Kasein aus der Milch gewonnen. In dieser sind zwei Arten von Eiweißstoffen enthalten. Die eine, das Albumin, nur in ganz geringer Menge, scheidet sich wie alle Eiweißkörper beim Aufkochen der Milch aus und erscheint dann auf dieser als sogenannte „Milchhaut“. Der zweite Eiweißkörper ist dagegen in bedeutend größerer Menge in der Milch vorhanden und scheidet sich beim Gerinnen derselben als weiße körnig-teigige Masse aus, die unter dem Namen „Quark“, „Toppfen“ oder „Käsemasse“ bekannt ist. Das Kasein wird in der Hauptsache aus Kuh-