



Popüler-Bilim Tarihimizden

Canan Öktemgil Turgut
oktemgil@bilkent.edu.tr

Buğday Tanelerinin İrisinde Bereket Yeni Şekerler: Dulsin ve Sukrol

Sanayi ne kadar şaşırtıcı mahsuller sunar-
sa sursun yine hizmeti, tabii mahsullerin şek-
lini değiştirmekten ibaret kalır. Bazı iktisat il-
mi erbabına göre yegane bolluk ve bereket
kaynağı toprak olup servet kazanmada en bi-
rinci vasıta da ziraattir.

Sanat bir maddenin şeklini değiştirir, ne-
zaketini artırır. Böylece o maddeye bir kıy-
met verir. Fakat biri on, yirmi, otuz ve ilah.
daha ziyade çıkararak bir meşgale ziraattir.
Bolluk ve bereket yani servet, ziraatte görü-
lür diye iddia edenler hiçbir vakit ziraatle
meşgul olmamışlarsa da yine sözlerine bir de-
receye kadar hak verilmeli ve ziraati mühim
işlerden görmeli... Özellikle Osmanlı ülkesi
için, toprakları ziraate gayet müsait olan yer-
lerde ziraatin terakkisi ne kadar mühim ise,
genellikle ziraat ilminde—öyle ya şimdi ziraat
de ilimsiz olmaz—icra olunan tecrübeler de o
derece ehemmiyetle dinlenir ve bunlardan bir
hisse çıkarılmaya gayret olunur. İşte biz de bu
maksatla Avrupa ziraat ulemasından bir zatın
buğday taneleri hakkındaki iki üç seneden beri
icra ettiği tecrübeden bahsediyoruz.

Bu zat, tohumluk olarak seçilen buğday
taneleri iri olursa acaba mahsulün bereketine
bir tesiri var mı, işte bu noktayı tetkike giriş-
miştir. İki üç seneden beri muhtelif tür ve
muhtelif büyüklükte buğdayları tecrübe tarla-
larına ekerek bunlardan alınan mahsulleri tet-
kik ve muayeneden geçirmiştir... Tecrübeler
hemen pek katı ve açık neticeler göstermiştir.
Ekilen buğday taneleri ne kadar iri ve büyük
olursa mahsulün o derece bol ve bereketli ol-
duğu anlaşılmıştır. Taneleri küçük olan buğ-
dayın verdiği mahsule nispeten taneleri iri



olan buğdayın verdiği mahsul, bir hektar ara-
zi başına iki bin yeni okkayı geçiyor diyorlar.
İşte şu tecrübeden anlaşılıyor ki, insan ne
ekerse onu biçecek. Bu sebeple ziraatte tohu-
mun seçimine gayet ehemmiyet vermek lazımdır.
Bir çiftçi, ekmek için buğday tanelerinin
en güzellerini ve en irilerini ayırmaya ne ka-
dar dikkat ederse o derece bol ve âlâ mahsul
alır. Hatta buğdayı biçip harman savurmadan
gelecek seneki tohumu, en gürbüz ve göz alı-
cı saplar üstünden toplamalı... Ekmeğin büyü-
ğü hamurun çoğundan olur derler. Mahsulün
çoğunun da buğdayın iri tanelisinden alınaca-
ğını bundan böyle hesaba katmalı.

[...]

Şimdi Avrupa'da bütün şeker fabrikaları-
nın hammaddesi pancar olmuştur. Şeker üre-
timine yarayan yalnız pancar olmadığı ve şe-
ker lezzeti olan her maddeden, elmadan, ar-
mattan şeker çıkarılabileceği tabiidir. Fakat
nereden çıkarılırsa çıkarılsın yine şeker değil
mi? Üretim şekilleri muhtelif olmakla beraber
yine maddesi aynı olan şeker besleyici madde-
lerin en lezzetlisi ve lezzetçe yeganesidir.
Böyle değil mi? Hayır değil. Çünkü tatlı denin-
ce şimdiye kadar şeker hatıra gelmekte ve bü-
tün tatlı maddelerin esasının şeker olduğu
zannedilmekte idi. Fakat fen erbabı şimdi ye-
niden yeniye birtakım vasıtalar ve kimyevi
muamelelerin yardımıyla yeni cins şekerler,
yani tatlı maddeler üretmektedir. Avrupalı bir
doktor, "sukrol" namını verdiği yeni bir tatlı
cisim meydana çıkardı. Bunun esası da yine
nişasta ile fenoldür. Sukrol, gayet ince kristal
halinde elde edilmektedir. 160 derece hara-
rete kadar ısıtılsa eriyormuş. Asetik asitte,
eterde, ispirotada, sıcak olursa asit klorhidrikte
ve tuzruhunda eriyormuş. Yüz santimetro-
küp su içinde, suyun harareti 20 derece olur-
sa 16 gram kadar erimekte ve suyun harareti
80 dereceye kadar çıkarılırsa eriyen miktar
da 65 dereceyi [gramı] bulmakta imiş...

Bu yeni biçim şekerden çokça miktar ye-
nilse de vücuda herhangi bir zararı olmadığı
söyleniyor. Fakat bizim eski dostumuz şeker
kadar lezzeti çok olmadığından tamamen şe-
kerin yerini tutamaz. Şu var ki şeker kuvveti
bizim şekerden 20 kat ziyadedir. Bu sebeple
bazı ahvalde şeker tercih olunur. Az buçuk
miktarıyla çok tat alınır.



Kimyagerlerin buldukları şeker yalnız bu
sukrolden ibaret değildir. Yakında Berlin'deki
kimyahanelerin birinde "dulsin" adı verilen
bir tür tatlı madde daha meydana çıkarılmış-
tır. Dulsinin hayvanların üzerinde ne gibi te-
sirlere icra ettiği tecrübe edilmiş ve bir küçük
köpeğe birkaç gün sıra ile ikişer gram verile-
rek hiçbir arızaya sebebiyet vermediği görül-
müştür. Fakat bir gün, bir defada on gram ve-
rince hayvan kusmaya başlamıştır.

Berlin'deki Ogusta Hastahanesi doktorları-
ndan Doktor Ervald, dulsinin tıpta kullanıl-
masından bir fayda hasıl olup olmayacağını
tecrübe etmiş ve birtakım hastalara vermiştir.
Doktor tecrübesinden pek memnun görün-
müş... İlaç yapma işinde bu şekerin iyi sonuç
verdiğini söylüyor. Bu yeni maddenin lezzeti
birtakım ilaçlar ile karışım hazırlanmasında
da bir fayda temin edebilir. Özellikle monit ile
karıştırılarak verilirse münasip olacağını, bazı
hastalıkların tedavisi için uygun olacağını tec-
rübe eden doktor söylemektedir.

Dulsin, lezzetçe sukrolden on kat ziyadedir.
Bu hesapça şeker kuvvetinin adı şekerin
200 misli olması lazım gelir. 200 gram adı
şekerin vereceği lezzeti, dulsinin yalnız bir
gramı veriyor... Uzun seyahatlerde limonata
yapmak, tatlı pişirmek için okkalarla şeker ta-
şımaktan ise küçük kutu içinde bir miktar
dulsini çantanın bir tarafına atmak daha kolay
olur. Fakat her halde vücuda faydası ve zara-
rının hakkında fazla malumat edinmeden ve dok-
torların günde alınabilecek miktara dair vaze-
decekleri düsturu iyice anlamadan buna kalkı-
şılmaz.

Kaynak: Mahmud Sadık. "Buğday Tanelerinin İrisinde Bereket-
Pantes ve Pancar ile Hayvanat-ı Ehliyeyle Beslemek- Yeni Biçim Şe-
kerler (Dulsin ve Sukrol)". *Servet-i Fünûn* 143 (20 Teşrin-i Sani
1309) [2 Aralık 1893]: 195-197.