

# B e i t r ä g e

zur

## Belehrung und Unterhaltung.

88<sup>tes</sup> Stück, den 10. November 1808.

Cavezzali's Verfahren Zucker aus dem Honig zu ziehen.

Es ist zwar bekannt, daß der Honig eine Mischung von Zuckertheilen und Schleim ist, aber Wenige kennen die Kunst, beide Substanzen abzusondern, und es scheint man habe noch kein sicheres Mittel zu diesem Zwecke, da man mehrere Versuche über diesen Gegenstand bekannt gemacht hat. Unter die neuesten gehört Cavezzali's Anweisung. Anfangs glaubte dieser Chemiker die Kohle zur Absonderung der schleimigen Theile brauchen zu können, aber das Resultat seiner Versuche zeigte ihm, daß mit dem gewonnenen Zucker eine Säure verbunden war, welche die Crystallisation verhinderte. Er versuchte also eine andre Methode. In ein irdenes Gefäß that er eine bestimmte Menge Honig, setzte es bei öfterm Abschäumen einer mäßigen Hitze aus, und goß es nachher durch ein Filtrirgefäß. Die filtrirte Flüssigkeit wurde von neuem in ein irdenes Geschir ge- than, und auf einen mäßig geheizten Ofen gestellt. Alsdann pulverte er Eierschalen, und bestreute den Honig damit. Einige Augenblicke nachher brachte dieses, mit dem

Honig wohl vermischte, Pulver eine sehr merkliche Aufwallung hervor. Er fuhr fort alles umzurühren, und so lange Eierschalenspulver hinzuzusetzen, bis die Flüssigkeit gesättigt war. Alsdann nahm er das Gefäß vom Feuer und ließ es ruhig stehen. Nach einiger Zeit bildete sich auf der Oberfläche ein dicker Schaum, und einige schleimige Theile schwammen in der Flüssigkeit. Er mußte diese, um sie völlig abzuklären, filtriren. Nach dieser Operation erhielt er einen Syrup, der gar nichts mehr von dem säuerlichen Geschmacke des Honigs hatte. Einen Theil dieses Syrups that er in ein wohlverstopftes irdenes Gefäß, und stellte es an einen Ort, wo stets gleiche Temperatur herrschte. Das Uebrige ließ er auf gelindem Feuer verdampfen, und erhielt davon Zuckerkrystallen. Vier Monate nachher untersuchte er den aufbewahrten Syrup, und fand, daß auch dieser unten auf dem Boden Krystalle angefaßt hatte. Er goß die Flüssigkeit ab. Als die Krystalle getrocknet waren, fand er sie völlig gleich den Krystallen von gewöhnlichem Zucker, aber sie waren röthlich, und zogen die Feuchtigkeit der Luft an. Er wusch sie mit Weingeist ab, und dieß Mittel nahm den Krystallen

Ar r r