

Rinde schneidet, wo der ausfließende Saft auf der Stelle der fortgeschnittenen Rinde erhärtet. Diese Sorte gehöret zu den besten und reinsten. Die Stücke sind mehrere Zoll lang, etwa einen Zoll breit, und auf der einen Seite konkav. Die Manna di fronde, welche aus den Flächen der Blätter schwitzt, kommt im Handel nicht zu uns. Wenn im August die Bäume den Saft nicht mehr freywillig ausfließen lassen, so macht man Einschnitte in die Stämme, da dann ein reichlicher Ausfluß des Saftes erfolgt, der nach dem Erhärten und Eintrocknen an der Luft die Manna vulgaris ist. Die weißeren, größeren und trocknern Stücke geben ausgesucht die Manna electa.

Die Manna ist eine zuckerartige Substanz, die mit vielen schleimichten Theilen und Extraktivstoff vermischet ist, welcher ihr einen ekelerregenden Geschmack ertheilt. Sie löset sich, wenn sie rein ist, in Wasser und Weingeist völlig auf, und giebt, mit Wasser gehörig eingekocht, und durch Eynweiß geklärt, wahre Zuckerkrystallen.

S. 96.

Der Zucker dient als ein nährender Stoff für Thiere und Menschen. Letztere bedienen sich desselben hauptsächlich als Gewürzes, und er gehört zu den vorzüglichsten Bedürfnissen des Lebens.

---