

Vogtländischer Anzeiger.

25. Stück.

Plauen, Sonnabends den 20. Juny 1812.

Ueber die Zuckersabrikation aus Sagemehl.

In No. 125 des allg. Anz. befindet sich ein Aufsatz über die Bereitung des Zuckers aus Kartoffelstärke, die eine undeutliche und unrichtige Beschreibung des Lampadius'schen Verfahrens enthält. Obgleich Prof. Lampadius in seiner Schrift: Stärkenzucker und Kastanienkaffee, zwei neue Stellvertreter des Zuckers und Kaffees, seine Methode sehr deutlich beschrieben hat, so dürfte es doch nicht überflüssig seyn, das Publikum auch hier darauf aufmerksam zu machen.

Herrn Kirchhoff in Petersburg gebührt unbezweifelt die Ehre des ersten Erfinders der Zuckersabrikation aus Stärkemehl, aber Professor Lampadius hat sich das große Verdienst erworben, Kirchhoff's Methode vereinfacht und vervollkommenet zu haben, so daß sie leicht allgemein werden kann. Ich habe mit dem besten Erfolge ihm nachgearbeitet und durchaus übereinstimmende Resultate erhalten.

Aber nicht bloß das Sagemehl aus Kartoffeln und Weizen, sondern jedes Sagemehl gibt auf gleiche Art behandelt Syrup und Zucker.

Dadurch ist nun die große Aufgabe gelöst, wie der ganze Continent seinen Zuckerbedarf gewinnen kann. Ueberall, an jedem Orte, wird man sich denselben verschaffen können, denn irgend eine sagemehltreiche Pflanze wird doch ein Land hervorbringen. Die Zuckersabrikation wird ein Geschäft der Hausmutter werden, so wie das Brodbacken u. s. w.

Da vielleicht Manchen die Verfahrungsart des Prof. Lampadius nicht bekannt ist, so mag sie hier folgen.

Der ganze Apparat zur Zuckersabrikation besteht in einem kleinern oder größern hölzernen Siede-Apparat. Wer eine Destillirblase besitzt, kann sich solchen leicht verschaffen; es wird nämlich das Rohr des Helms der Destillirblase verlängert und so niederwärts gekrümmt, daß es senkrecht in ein am Boden stehendes Faß niedergeht; das Ende des Rohrs muß aber von Holz seyn, damit die Säure nicht mit dem Metall in Berührung komme. Soll das Faß hundert Kannen Wasser fassen können, so muß man der Destillirblase eben diesen Inhalt geben, und sie dann bei der Arbeit bis auf ein Drittel füllen. Durch die Dämpfe des kochenden Wassers wird dann auch die Flüssigkeit in dem hölzernen