

Wasser bereitete, Mehlauge geschehen. Ist diese Lauge gehörig mit dem Syrup vermischt, so läßt man die Masse ein Paar Tage lang bei mittlerer Temperatur in Ruhe, und dann wäscht man sie sorgfältig wieder ab. — Aus einem Malzextract (wie die Bierwürze S. 420.) hat man gleichfalls schon recht guten Zucker verfertigt.

Zucker aus Papier, Lumpen, Holz und ähnlichen Pflanzenstoffen hat seit mehreren Jahren der Franzose Bracannot zu machen gelehrt. Man verwandelt nämlich diese Stoffe durch Schwefelsäure in einen süßen Schleim. Diesen verdünnt man mit Wasser, und dann sättigt man die Masse mit kohlensaurem Kalk (aus gewöhnlichen Kalksteinen, oder Kreide, Marmor u. d. gl.). Hierauf filtrirt man die Masse, dampft die erhaltene Flüssigkeit ab, und verfährt mit den übrigen Operationen wieder eben so, wie mit dem Sieden und Reinigen jedes andern Zuckers. So sollen 1 Pfund leinene Lumpen mehr als 1 Pfund Zucker geben, dem es aber freilich an mehreren guten Eigenschaften fehlt, welche jeder andere ordentliche Zucker besitzt.

Zehntes Kapitel.

Die Gewinnung des Kochsalzes, oder die Salzwerke.

§. 502.

Kochsalz, Küchensalz, ist in der Küche und am Tische, um damit viele Speisen schmackhafter und gesünder zu machen, unentbehrlich. Aber viel solches Salz wird auch zu anderen Zwecken, besonders zu manchen ökonomischen und technischen Zwecken, wie in mehreren Werkstätten, z. B. in Ledergerbereien, Seifensiedereien u. sehr nützlich angewendet. In der That ist der Verbrauch des Kochsalzes ungeheuer groß.

Das Salz wird auf manchen Theilen der Erde in fester Ge-