

anzuwenden seyn. In Paris sollen noch jetzt viele Brennerien dieses Verfahrens benutzen.

Daß auch geröstete Stärke auf diese Weise in Zucker umgewandelt werden kann, versteht sich von selbst, und ebenso, daß sich überhaupt aus stärkehaltigen Substanzen Zucker gewinnen lasse. Nach Bayrhammer geben z. B. 100 Th. isländischer Flechte an 60 Th. Syrup und über 16 Th. kristall. Zucker.

Die Kirchhofsche Entdeckung veranlaßte indessen noch vielerlei Versuche mit andern vegetabilischen Materien, und namentlich fanden Braconnot u. A., daß sogar Holz, Papier und Leinwand sich auf diese Weise in Zucker umwandeln lassen. Uebergießt man Sägespäne mit eben so viel fast concentrirter Schwefelsäure, so werden sie schwarz und in Wasser lösbar. Sättigt man die Auflösung mit Kreide und zieht man die Flüssigkeit ab, so zeigt sich diese stark gummicht; und wird letztere darauf mit verdünnter Schwefelsäure gekocht, und so wie oben die Stärke behandelt, so kann man wie aus dieser einen Syrup oder Zucker darstellen. Selbst aus thierischem Leim läßt sich nach Braconnot mittelst Kochen mit verdünnter Schwefelsäure Zucker erzeugen. Ob inzwischen diese Erfahrungen, so merkwürdig sie sind, je eine technische Benutzung gestatten mögen, dürfte zu bezweifeln seyn.

---

Nro. 40.

## Bereitung des Biers.

(Bierbrauerei.)

Das Bier ist ein aus mehligem Saamen bereitetes und ohne Destillation gewonnenes geistiges Getränk.

Vom Wein, der aus von Natur süßen Früchten erzeugt wird, unterscheidet sich 1) das Bier durch seinen Gehalt an schleimichten Theilen, wodurch es zugleich nahrhafter wird; 2) durch seine Neigung zum Sauerwerden, wofür es nicht mehr oder weniger Koh-