

Gegenden, wo kein Wein wächst, sehr nutzbar seyn. Den Stärkezucker selbst macht man aus der Weizenstärke oder aus der Kartoffelstärke so: Man kocht 100 Theile Stärke mit 1 Theile concentrirter Schwefelsäure (Vitriolöl) und 400 Theilen Wasser, nämlich dem Gewichte nach, 36 Stunden lang. Die Schwefelsäure vermischt man mit der Hälfte des Wassers und bringt sie in's Sieden. Alsdann wird die Stärke mit der andern Hälfte des Wassers kalt zerrieben, nöthigen Falls durch ein Haarsieb gegossen und nach und nach hinzugesetzt. In den ersten Paar Stunden rührt man die kochende Mischung gut um. Aber während des Siedens muß das abgedampfte Wasser wieder ersetzt werden, damit dieselbe Menge Flüssigkeit bleibe. Allenfalls kann man auch das Sieden unterbrechen und von Neuem wieder anfangen.

Hat die Mischung 36 Stunden lang gekocht, so werden ohngefähr 10 Pfund gut ausgeglühtes Kohlenpulver hinzugesetzt; hiermit wird die Mischung noch eine Zeitlang aufgewallt. Nachher rührt man einen Theil, oder etwas mehr, gemahlene Kreide, oder, noch besser, fein gepulverten weißen Marmor hinzu, damit alle Schwefelsäure hinweggenommen werde. Diese verbind-