

## E i n l e i t u n g.

Zucker nennt die Chemie jede süßschmeckende Substanz, die sich in Wasser und Weingeist löst, sich mit den Alkalien, Erden, Metalloxyden verbindet, und durch Salpetersäure in Kleesäure und Aepfelsäure verwandelt wird. Einige Zuckerarten sind der Weingährung fähig, d. h. sie werden, wenn sie in Wasser aufgelöst worden, durch Zusatz eines Ferments in der Wärme in Alkohol und Kohlensäure verwandelt, andere nicht. Zu den ersten gehört: 1) der gemeine oder krySTALLISIRBARE Zucker, der sich im Saft des Zuckerrohrs, der Runkelrüben, der Ahornarten, in den Blüthenkolben der Kokospalme, in vielen süßschmeckenden Wurzeln, mit Schleimzucker, Pflanzenschleim, Gummi, Eiweiß, mancherlei Salzen verbunden findet. 2) Der krüMLICHE oder Fruchtzucker, kommt in vielen süßen Früchten mit Schleimzucker verbunden vor, in den Weintrauben, Aepfeln, Birnen, Pflaumen, Feigen, Datteln, Johannis- und Himbeeren, den edlen Kastanien, Melonen, Maisstengeln, im Honig, in dem Urin der an der zuckerigen Harnruhr Leidenden; behandelt man Stärkemehl, stärkemehlartigen und vegetabilischen Faserstoff, Gummi, Milchzucker, Delsüß mit verdünnter Schwefelsäure in der Siedehitze, so erhält man den dem krüMLICHEN sehr ähnlichen Stärkezucker. 3) Schleim-

Schauplag 72. Bd.

1