

Zweiter Theil.

Vom Runkelrüben- und Ahornzucker.

Erstes Capitel.

Geschichte des Runkelrübenzuckers und der
Fabrikation desselben.

Der Berliner Chemiker Marggraf war der erste, der 1747 das Dasein des krystallisirbaren Zuckers in der weißen Rübe, dem Mangold, in der rothen Rübe, in der Zucker- und Pastinakwurzel nachwies. Der süße Geschmack dieser Wurzeln und die kleinen Krystalle, die Marggraf mittelst der Lupe in ihrem Innern zuweilen bemerkte, veranlaßten ihn zu mehreren Versuchen, um den darin enthaltenen Zucker zu gewinnen. Er schnitt die weißen Mangoldwurzeln in dünne Scheibchen, trocknete und pulverisirte diese, übergoß $\frac{1}{2}$ Pf. von dem Pulver mit einem Pfund höchstrectifizirtem Alkohol und erhitzte diese Gemenge im Sandbad bis zum Kochen, dann filtrirte er die Flüssigkeit und bewahrte sie in einer Flasche auf. Nach einigen Wochen hatten sich kleine Krystalle in dem Extrakt gebildet, die alle chemischen und physischen Eigenschaften der Rohrzuckerkrystalle besaßen; der rückständige Alkohol enthielt noch aufgelösten Zucker und bei der Verdampfung blieb eine harzige Substanz zurück. Auf diesem frei-