

Dritter Theil.

Von den übrigen Zuckerarten.

Erstes Capitel.

Von der Darstellung des krümlichen oder
Farinzuckers.

Der krümliche Zucker findet sich bekanntlich in sehr vielen süßen Früchten, mit Schleimzucker verbunden, besonders in den Weintrauben, Äpfeln, Birnen, Pflaumen, Kirschen, Feigen, Johannis- und Himbeeren, den edlen Kastanien, den Melonen, Wachholderbeeren, Maisstengeln u. s. w., auch im Honig. Er erscheint nur selten in deutlich ausgebildeten Krystallen, welche durch ihre kubische, säulen- oder tafelförmige Gestalt von denen des Rohrzuckers sich unterscheiden, gewöhnlich in runden Krümchen, welche aus feinen Krystallnadeln, selten aus Blättchen zusammengesetzt sind; er schmeckt anfangs mehlig, weil er sich weniger leicht auflöst, als der indische Zucker, dann süß und zugleich schleimig; man brauchte eine 2 — 2½ fache Menge desselben, um eine gleiche Masse Flüssigkeit eben so süß zu machen, als mit gewöhnlichem Zucker. Er schmilzt bei einer wenig den Siedepunkt des Wassers übersteigenden Temperatur, verliert dabei 8 p. C. Wasser und wird gelblich; er löst sich in 1½ Theil kaltem Wasser auf, doch