

---

# I. A b s c h n i t t.

---

## 1. L e c t i o n.

### Vom Zucker und den verschiedenen Gra- den denselben zu kochen.

Die Arbeiten der allbeliebten Kunst des Zuckerbäckers haben den Zucker zur Basis. Diesen wissenschaftlich zu betrachten und seine Eigenschaften kennen zu lernen, muß dem zu Folge die erste Lektion geben; die, wenn gleich etwas schwierig, dennoch auch darum die erste seyn muß, weil alle folgende die genaue Kenntniß desselben voraus setzen und bey ihrem Fortschreiten stets auf diese weisen müssen.

Meine günstigen Leserinnen mögen sich denn mit eini-  
ger Geduld und etwas gutem Willen versehen, um bey dem schwer scheinenden Anfange nicht gleich abgeschreckt zu werden.

Der Zuckerstoff ist in sehr vielen Pflanzen enthalten; allein nicht alle süßen Pflanzensäfte krystallisiren sich und setzen Salze ab; unter den bisher bekannten Gewächsen enthält das Zuckerrohr den meisten Zucker und wird deß-  
halb in Asien, Amerika, und auf verschiedenen Inseln des wärmeren Klima's in unbeschreiblicher Menge gebauet.

Der Saft des Zuckerrohres ist auch der geistigen und saueren Gährung fähig, so daß Wein, Branntwein und Essig daraus bereitet werden können; der Wein heißt R o h r w e i n, der Branntwein R u m.