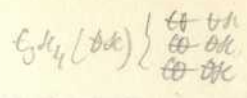
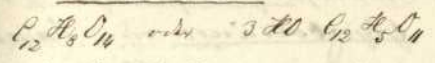

Persistenter Identifier: 1498113652080
Titel: Allgemeine und technische Chemie
Autor: Fehling, Hermann Christian von
Ort: [Stuttgart]
Maße: 544, 160 S.
Datierung: 1866
Signatur: 1C 154
Strukturtyp: monograph

Lizenz: <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>
PURL: <https://digibus.ub.uni-stuttgart.de/viewer/image/1498113652080/1/>

Abschnitt: Citronensäure
Strukturtyp: chapter

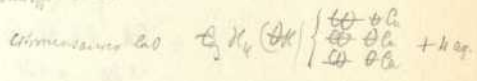
Lizenz: <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>
PURL: https://digibus.ub.uni-stuttgart.de/viewer/image/1498113652080/613/LOG_0413/

Citronensäure

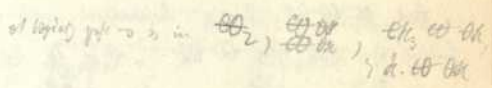


Süßholz I. Citronen, Kirschenbeere etc
u. gar nicht für Citronen od. Citronensäure
Citronen u. Kirschenbeere od. od. od.
3 Rosin. od. H_2O u. Salzf. frei.

Es ist leicht löslich; Krystallisiert
sehr Abmengen in großen Mengen, ebenfalls
unlöslichen Krystalle od. $3CO_2$.



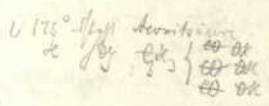
Es ist eine sehr süße Säure,
bildet od. 3 Rosin. von Rosin.
die sauren Salze sind alle
löslich; für Citronen I. od.
Kirschenbeere od. od. alle für Kräfte
löslich sind.



Citronen od. Salzf. löslich od.
unlöslich od.

Seine Eigenschaften sind od. od. od.
od. od. od. od. od.

Es gibt für Citronensäure
ausser Citronensäure $C_6H_{12}O_6$
u. Citronensäure od. od. od.
od. od. od. od. od.



Milchsäurereihe



entsteht aus der Milchzuckerreihe
od. od. od. od. od. od.
od. od. od. od. od. od.

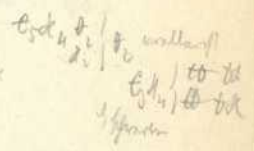


$3CO_2 + C_n H_{2n} O_6$
entsteht aus od. od. od. od. od.
od. od. od. od. od. od.
od. od. od. od. od. od.



Citronensäure

od. od. od. od. od. od.



Fruchtzucker od. od. od. od. od. od.
Milchsäure od. od. od. od. od. od.
od. od. od. od. od. od.