

Herstellung eines Grog

Geräte:

Becherglas (250 mL)
Uhrglas als Deckel
Brenner
Dreifuss mit Keramikdrahtnetz
(alternativ: Wasserkocher)
Grogglas
Glasstab



„Chemikalien“:

Rum
Wasser
Zuckerraffinade oder Würfelzucker

Sicherheitshinweise:

–

Versuchsdurchführung:

Vorbereitung: In das Becherglas werden etwa 200 mL Wasser gefüllt und über dem Brenner zum Sieden erhitzt. Alternativ kann auch ein Wasserkocher eingesetzt werden.

Durchführung: In das Grogglas werden zwei bis drei Teelöffel oder Würfel Zucker gegeben. Danach wird das Glas etwa zur Hälfte mit siedendem Wasser aufgefüllt. Man rührt so lange um, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Anschließend wird der Rum zugegeben und nochmals umgerührt.

Beobachtung:

Es entsteht eine homogene Phase.

Erklärung:

Aus den beiden ursprünglichen Mischphasen, der wässrigen Zuckerlösung und dem Rum (der grob als Mischphase aus Ethanol und Wasser aufgefasst werden kann), ist eine neue entstanden, der Grog, ein beliebtes alkoholisches Heißgetränk für die kalte Jahreszeit.

Entsorgung:

Der Grog kann getrunken werden.