Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Das Pfund Zucker höchstens 9 kr. oder 2 gr. oder äußerst einfache und faßliche Anweisung, wie jede Hausfrau sich in ihrer Küche den Bedarf ihres Zuckers um diesen Preis selbst bereiten kann

Freiburg i. Br., 1837

Vorwort

urn:nbn:de:bsz:31-56237

Visual Library

Der Zucker ist dem Menschen als Ingredienz seiner Nahrungsmittel von der Natur selbst vorgeschrieben, daher finden wir ihn in der Muttermilch wie in fast allen Produkten, die sie uns zu diesem Zwecke anwies.

Auffallend ist es, daß man bei uns so spät darauf verfiel, ihn aus inländischen Gewächsen zu gewinnen, und noch auffallender, daß diese Bereitungsart noch keinen Schritt in das allgemeine Leben, in die Haushaltungen gethan, da doch, besonders für die ärmeren Klassen, unberechenbare Vortheile daraus erwachsen müßten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Der Verfasser dieser kleinen Schrift will versuchen dieß zu bewirken; er will die Bereitung des Runkelrübenzuckers in die Küche, und zwar in jede, verpflanzen, um Jedermann an den Vortheilen Theil nehmen zu lassen, die er selbst schon seit mehreren Jahren genießt.

Nichts stellt sich übrigens diesem Vorhaben entgegen, da dazu weder besondere Bauten noch kostspielige Apparate und Gefäße nothwendig sind; für einige Gulden Runkelrüben, ein paar Pfund Thierkohle, einen Kessel, etwas Holz und einige Fässer nebst Reibeisen ist Alles, was man dazu braucht. Aufmerksamkeit und ein wenig Einsicht, besonders beim ersten Versuche, thun das Uebrige.

Ich füge hier noch die Bemerkung hinzu, daß der Runkelrübenzucker dem Rohrzucker in keiner Beziehung nachsteht; ist die Krystallisation gleich, so ist es auch der sorgfältigsten Analyse unmöglich irgend einen

Unterschied darzuthun. — Schreiten wir jetzt zur Bereitung.

1.

Wahl der Runkelrüben.

Obwohl bei einer Quantität, welche wir hier im Auge haben, die Wahl der Runkelrüben von keinem so großen Belang ist, und man sich jeder Art derselben bedienen kann; so ist doch anzurathen, sich die sogenannten schlesischen oder weißen (beta vulgaris, var. alba) zu verschaffen, da sie unstreitig den meisten Zuckerstoff hat. Die Beschaffenheit des Bodens ist übrigens nicht ohne Einfluß darauf, da in einem fetten, nassen und ergiebigen Boden die Rübe mehr Saft und weniger Zucker, in einem trockenen, leichten, nicht stark ergiebigen Boden aber weniger Saft und mehr Zucker hat. Letzterer Boden verdient daher den Vorzug, da er bei etwa