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

1. Wahl der Runkelrüben.

urn:nbn:de:bsz:31-56237

Visual Library

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

gleicher Zuckermasse weniger Arbeit und Zuthat erfordert.

Die Erfahrung lehrt ebenfalls, daß die kleinen Runkelrüben verhältnißmäßig mehr Zucker haben als die großen.

Der Preis der Runkelrüben ist von 3 bis 5 Gulden das Tausend (etwa 1000 Pfund); werden aber bedeutend billiger, wenn man sie selbst pflanzt.

2.

Die beste Zeit der Erndte.

So lange die Rübe nicht ihre vollkommene Reife erlangt hat, gewinnt sie an Saft; nach dieser Zeit aber verliert sie. Es ist daher von Wichtigkeit den Augenblick der Reife nicht vorübergehen zu lassen, sondern sie zu dieser Zeit einzuerndten. Daß dabei ein paar Tage von keinem Belang sind, versteht sich von selbst; acht bis vierzehn Tage sind aber nicht zu rathen, wenn man sonst den Zuckerertrag berück-