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

2. Die beste Zeit der Erndte.

urn:nbn:de:bsz:31-56237

Visual Library

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-

sichtigt. Kann man sie nicht gleich nach der Erndte verbrauchen, so legt man sie am besten auf einen Haufen, im Schutz vor Regen, und bedeckt sie mit acht Zoll Erde, wodurch sie am wenigsten an Saft verlieren.

Die Zeit der Erndte ist nach dem Klima und dem Wetter verschieden, fällt aber gewöhnlich in den September und October.

3.

Zubereitung der Runkelrüben.

Ist man entschlossen seinen Zucker zu bereiten, und hat Alles dazu vorbereitet, so fange man des Morgens frühe an, und richte sich so ein, daß die ganze Operation ohne alle Störung statt haben kann; denn jede Unterbrechung ist nicht ohne Nachtheil, und bedingt oft das Gelingen oder Mißlingen des Ganzen. Auch die Wahl der Zeit und des Wetters berücksichtige man, und wähle in erster Beziehung von