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

4. Gewinnung des Saftes.

urn:nbn:de:bsz:31-56237

Visual Library

Mitte September bis Mitte October, und in der andern einen schönen hellen Tag.

Man beginnt nun damit die Runkelrüben recht rein in frischem Wasser zu waschen, um alle Unreinlichkeit davon zu entfernen. Ist dieses geschehen, so schneidet man mit einem Messer alle die harten Theile, woran die Blätter befestigt waren, hinweg. Darauf bringt man sie auf breite und scharfe Reibeisen, und reibt sie, und zwar so schnell dieß immer möglich ist, damit der Saft nicht länger als höchstens 3 bis 4 Stunden stehe, ehe er in den Kessel kommt. Am besten reibt man die Rüben in sehr reinen hölzernen Geschirren, doch kann man sich dazu auch irdener Schüsseln bedienen.

4.

Gewinnung des Saftes.

Ist ein Theil der Rüben zerrieben, so thut man die ganze Masse in ein reines,

starkes und sehr dünnes Leintuch, ringt es schwach, dann immer stärker, bis man so viel Saft als es unbeschadet des Tuches möglich war, ausgerungen hat, das übrig gebliebene Mark schüttet man sodann in einen ebenfalls sehr reinen Sack, um den noch im Mark enthaltenen Saft mittelst einer Presse auszupressen. Jede Art von Presse kann hiezu dienen; wer aber keine hat, kann sich eine auf folgende Art verfertigen. Man nimmt ein eichenes Brett von drei Schuh Länge, zwei Breite und drei Zoll Dicke; daraus macht man eine Art von Kasten, indem man rund herum eine Leiste von ein bis zwei Zoll stark festnagelt, und nur vorn eine kleine Oeffnung läßt, damit der Saft herauslaufen kann. Ein zweites eben so starkes Brett, welches gerade in die Leisten hinein paßt, wird hinten mit einem starken eisernen Band befestigt, und dient dem ersten als Deckel. Auf diesem Deckel nun bringt man vorn und hinten zwei starke eiserne Griffe an,

in welche man einen starken Stiel von vier bis sechs Ellen Länge hinein stecken kann. Die Presse hat um so mehr Kraft, je länger der Stiel ist. Man gebe ihr eine etwas schräge Richtung, damit der Saft besser herauslaufen kann. Zwischen diese Presse legt man nun den Sack mit dem Mark, und drückt so lange (anfänglich schwach, dann immer stärker) am Ende des Stiels, bis kein Saft mehr heraus läuft.

Auf hundert Theile Runkelrüben kann man 94 bis 96 Theile Saft annehmen; hundert Pfund guter Saft geben sieben bis acht Pfund rohen Zucker; so daß man also auf 1000 Pfund gereinigte Rüben 60 bis 70 Pfund Zucker rechnen kann. Da man indeß selten alle Sorgfalt anwendet, und es hier und da auch unvorhergesehenen Abgang gibt, so erhält man oft auch nicht mehr als 50 Pfund.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg