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

5. Reinigung des Saftes.

urn:nbn:de:bsz:31-56237

Visual Library

5.

Reinigung des Saftes.

Der ausgepreßte Saft enthält vielen fremdartigen Beimisch, welcher bei einer Temperatur von zwölf Grad Reaum. schon in einigen Stunden eine schädliche Gährung veranlassen kann; es ist daher zu rathen, den Saft alsbald nach der Gewinnung davon zu reinigen. Läßt man ihn zu lange stehen, so geht er von seiner milchgelblichen Farbe in ein helles, dann dunkles Violet über, bis er endlich ein schmutziges Braun annimmt; dann gibt er aber keinen Zucker mehr! —

Die Reinigung des Saftes geschieht auf folgende Weise:

Auf 50 Maß Saft nimmt man 20 bis 24 Loth frischen ungelöschten Kalk, löscht diesen mit ein wenig warmem Wasser in irgend einem Gefäß ab. Ist der Kalk aufgelöst (er darf aber nicht grieslich seyn), so fügt man unter beständigem Umrühren

immer warmes Wasser hinzu (etwa das achtfache des Kalkgewichtes), und bildet so eine Art von Kalkmilch (Kalkwasser). Während dieser Operation hat man den Saft schon in einen Bauchkessel (Waschkessel) geschüttet, unter welchem ein mäßiges Feuer ist, doch mit der Vorsicht, daß der Kessel nicht zu voll ist, um beim Aufwallen nicht gleich überzulaufen.

Ist der Saft hier nun so heiß, daß man den Finger nicht mehr darin dulden kann (70 bis 80 Grad); so schüttet man unter beständigem Umrühren das oben bereitete Kalkwasser hinzu, durchrührt es noch tüchtig eine halbe Minute, und läßt dann den Schaum heraufsteigen; bei der ersten Wallung aber hebt man den Kessel vom Feuer, und läßt den Saft sich etwa acht Minuten setzen. Ehe man ihn aber abklärt, untersucht man, ob das Kalkwasser stark genug war, die Reinigung zu bewirken.

Man nimmt zu diesem Zweck ein wenig

Saft aus dem Kessel in einen Löffel oder in ein kleines weißes Glas, und untersucht, ob sich eine Menge kleine runde Körperchen darin bewegen und zu Boden fallen; ist dieß der Fall, so ist es gut; sind die Theilchen aber noch in großer Auflösung, in Fädchen, die nicht zu Boden fallen, so ist der Saft trübe, und es ist ein Beweis, daß nicht Kalk genug genommen wurde. In diesem Fall muß man den Kessel wieder aufs Feuer bringen, und die Operation mit dem Kalk noch einmal beginnen.

6.

Die Abklärung.

Ist der Niederschlag des Saftes als gut erkannt, und hat er im Kessel acht Minuten gestanden, so schüttet man das Helle langsam oben ab in ein hölzernes Gefäß, das man vorher gut mit Kalkwasser ausgewaschen hat; den trüben dicken Satz schüttet man, wie auch den abgehobenen Schaum,