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

6. Die Abklärung.

urn:nbn:de:bsz:31-56237

Visual Library

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,

in einen Sack, preßt den Saft gut aus, und fügt ihn zu einer neuen Saftreinigung; welche, so wie der Kessel leer ist, gleich wieder auf das Feuer gebracht wird, damit das Ganze keinen Aufenthalt erduldet.

7.

Erste Filtrirung.

Der auf diese Weise abgeklärte Saft wird nun filtrirt, und zwar wie folgt:

Man nimmt ein enges etwa 2 Fuß hohes und 14 bis 16 Zoll weites hölzernes Gefäß, wo man an der Seite, und zwar dicht am Boden, einen hölzernen oder messingenen Hahn anbringt. Einen Zoll über dem Boden befestigt man ein hölzernes Sieb, d. h. einen zweiten Boden ganz voll kleiner Löcher. Ueber dieses Sieb deckt man ein rundes Stück nasse Leinwand, deren Faden aber etwas weit aus einander seyn müssen, damit der Saft gut durchdringen kann; auf die Leinwand breitet