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

7. Erste Filtrirung.

urn:nbn:de:bsz:31-56237

Visual Library

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

man nun eine Lage gute Thierkohle, welche man vorher ein wenig angefeuchtet hat, aus, und ohne sie fest zu drücken fährt man fort immer neue Lagen sehr gleichmäßig darauf zu bringen, bis etwa 12 bis 13 Pfund Kohle darin sind; so viel ist zu einem Kessel voll Saft nöthig, der 50 Maß enthält, aber doch nur einmal zu gebrauchen ist.

Die Weite des Filters muß so berechnet werden, daß die Kohle eine Tiefe von 12 bis 15 Zoll hat. Sind die 13 Pfund Kohle in dem Filter, so deckt man ein zweites Stückchen Leinwand darüber, und legt abermals ein Holzsieb oder runden Deckel voll kleiner Löcher darauf. Mit einer Schöpfkelle schüttet man nun den Saft in den Filter, und fährt damit so lange fort, bis er durch ist. Versteht sich, daß man ein reines Gefäß unter den Hahn des Filters stellt, wo der filtrirte Saft hineinlaufen kann.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg