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

8. Die Verdünstung.

urn:nbn:de:bsz:31-56237

Visual Library

8.

Die Verdünstung.

Sobald der Saft filtrirt ist, so bringt man ihn sogleich wieder in einen reinen Kessel, macht ein starkes Feuer darunter, und läßt ihn unter beständigem auf den Boden rühren (damit er ja nicht anbrennt) so lange verdunsten, bis von der Masse nur noch etwa ein Viertel übrig ist. Dabei gebraucht man die Vorsicht immer sorgfältig den Schaum abzuheben, welcher in einen Sack kommt, und der daraus gewonnene Saft in eine neue Kalkreinigung geworfen wird, wie schon oben bemerkt wurde.

9.

Zweite Filtrirung.

Der jetzt verdunstete Saft ist nun Syrop, welchen man mit dem Kessel vom Feuer hebt, ihn einige Augenblicke sich setzen