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

10. Die letzte Kochung.

urn:nbn:de:bsz:31-56237

Visual Library

läßt, dann in ein Gefäß schüttet und durch einen zweiten mit ganz frischer Thierkohle wie das erstemal bereiteten Filter filtrirt.

Den filtrirten Syrop kann man nun unbeschadet einige Stunden stehen lassen, ehe man die letzte Kochung damit vornimmt, und da der Kessel frei ist, so bringt man gleich wieder frischen Saft hinein, um eine neue Reinigung vorzunehmen.

10.

Die letzte Kochung.

Den filtrirten Syrop bringt man in eine große Pfanne, deren Boden sehr breit und flach ist, damit der Syrop sich leicht und schnell verdicke, weßhalb man auch nicht mehr als beiläufig zwei Zoll tief Syrop auf einmal hineinschüttet. Man macht ein schnelles Feuer darunter und rührt fleißig, damit sich nichts auf dem Boden anhänge. Schäumt der Syrop stark und droht über-

zulaufen (was besonders stattfindet, wenn man bei der Reinigung zu wenig Kalk genommen hat), so wirft man ein kleines Stückchen Butter hinein, welches ihn in die Pfanne zurückdrängt.

Ein guter Blick, den aber nur die Erfahrung gibt, gehört nun dazu zu wissen, wenn der Syrop den vollkommenen Kochpunkt erreicht hat, denn trifft man ihn nicht, so krystallisirt der Zucker nicht; man muß daher aufmerksam seyn.

Es gibt vielerlei Proben, um den rechten Kochpunkt zu ermitteln; ich führe hier aber nur eine an, weil sie die einfachste und sicherste ist; die andern sind mehr oder weniger geeignet Unsicherheit und Irrthum herbeizuführen.

Probe des vollkommenen Kochpunktes.

Man nimmt in den Löffel ein wenig Syrop aus der Pfanne, läßt ihn ein we-

nig erkalten, und schüttet alsdann einen Tropfen auf die innere Fläche des Daumens, drückt den Zeigefinger darauf, und zieht dann die beiden Finger (den Zeigefinger senkrecht in die Höhe) langsam auseinander. Der Tropfen muß sich jetzt in einen Faden von ein bis zwei Zoll ausdehnen, an dem Daumen abbrechen und sich spiralförmig oder in einen Hacken gekrümmt gegen den Zeigefinger hinaufziehen; das ist das Zeichen einer guten Kochung. Ist der Faden sehr dünn und bricht am Zeigefinger, so ist die Kochung noch nicht vollständig. Dehnt sich der Faden sehr aus, bricht am Daumen ab, zieht sich aber nur sehr langsam an dem Zeigefinger in einen Tropfen zusammen, so ist die Kochung zu stark. In diesem letzten Fall müßte man die folgende Kochung ein wenig schwächer machen, und die beiden Syrope dann recht gut im Kühlfaß vermengen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg