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

11. Die Abkühlung.

urn:nbn:de:bsz:31-56237

Visual Library

11.

Die Abkühlung.

Hat man die Probe einer vollständigen Kochung erhalten, so nimmt man die Pfanne schnell vom Feuer, und schüttet den Syrop langsam in ein großes, hölzernes Gefäß, und läßt ihn hier abkühlen. Inzwischen füllt man die Pfanne wieder mit einer gleichen Quantität Syrop, und leert, wenn die Kochung vollständig ist, diesen zu dem ersten ins Kühlfaß. Auf diese Weise kann man 4 bis 5 Kochungen ohne Nachtheil zu einander fügen. Um die Abkühlung abzukürzen, rührt man die Masse von Zeit zu Zeit gut um; und fangen Krystallisationen an sich an den Seiten des Gefäßes zu bilden, so stößt man diese wieder in den Syrop hinein.

12.

Von den Formen.

Aus dem Kühlfaß bringt man den Syrop,