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

13. Krystallisation.

urn:nbn:de:bsz:31-56237

Visual Library

gut, und füllt diese Formen. Bei der Füllung mehrerer Formen verfahre man auf folgende Weise: Man schüttet einen Löffel voll Syrop in die erste Form, dann einen in die zweite, dann in die dritte ꝛc. und so fährt man fort, bis alle gefüllt sind.

## 13.

## Krystallisation.

Sind die Formen gefüllt, so bringt man sie in ein gewärmtes Zimmer (20—22 Grad Reaum.), wo man sie zwei, drei Tage stehen läßt, ohne sie anzurühren. Diese Zeit ist hinreichend eine vollständige Krystallisation zu bewirken.

Ist dieß geschehen, so öffnet man die Löcher unten an den Formen, wo die Melasse jetzt tropfenweise herausfließt, welche man in kleine Behälter (Tassen oder kleine Schüsseln) auffängt. Man muß das Zimmer gleichmäßig warm erhalten (20—22 Grad), wenn man will, daß der Ausfluß

der Melasse schnell von Statten gehe, welches in 10—12 Tagen geschehen kann.

Hierauf stellt man die Formen in einen feuchten und warmen Keller, läßt sie zwei, drei Monate lang stehen, sammelt die noch ausfließende Melasse in kleine Geschirre, und der Zucker ist fertig, d. h. geeignet zu dem meisten Bedarf verwendet zu werden.

Ehe man ihn aus den Formen nimmt, läßt man ihn noch drei Tage an der Sonne oder im warmen Zimmer trocknen.

Dieser Zucker, wie er hier ist, hat aber noch nicht die vollkommene Feinheit und Weiße, welche man ihm geben kann; wünscht man ihn daher ganz schön zu haben, so muß man noch die Klärung damit vornehmen.

## 14.

## Die Klärung.

Zucker, den man zu klären gedenkt, braucht nicht mehrere Monate in den Keller