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

14. Die Klärung.

urn:nbn:de:bsz:31-56237

Visual Library

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

gestellt zu werden, sondern man kann die Klärung gleich nach Vertropfung der Melasse (14 Tage nach der Krystallisation) damit vornehmen. Doch bemerke ich, daß die Klärung leichter von Statten geht bei Zucker, der einige Monate im Keller gestanden hat.

Die Klärung geschieht auf folgende Weise: Um 50 Pfund Zucker zu klären (wer mehr oder weniger hat, muß darnach die Zuthaten berechnen), bereitet man nachstehende Klärsel.

Man nimmt zwei Theile Rohzucker, und löst diesen in einem Theil heißen Wasser auf, welches in einem Kessel über dem Feuer geschieht. Ehe die Masse zu sieden anfängt, d. h. einige Augenblicke vorher, wirft man unter starkem Rühren $2\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßene Thierkohle hinein. Unmittelbar darauf fügt man noch folgende schon vorher bereitete Mischung hinzu: Man nimmt ein Ei, zerstößt es so lange in einem reinen Mörser, bis die Schale in ganz kleine Theile zerstoßen ist. Darauf

bringt man es in ein größeres Gefäß, schlägt es stark, indem man immer Wasser hinzufügt, bis ungefähr ein halbes Maß darin ist; dann schüttet man es unter beständigem starkem Rühren in den Kessel. Nun läßt man den Klärsel einige Minuten lang kochen, ohne zu rühren; nimmt ihn dann vom Feuer, läßt ihn sich setzen und klärt ihn ab. Man bereitet jetzt einen Filter von 6—8 Pfund Thierkohle, und filtrirt das Abgeklärte. Das erste, was aus dem Filter läuft, ist nichts als Wasser; man schüttet es weg. Das zweite ist Zuckerwasser, welches man gebrauchen kann entweder zu neuem Klärsel oder daß man das Wasser verdünsten läßt.

Das dritte Herausfließende ist nun der sogename Klärsel oder ein dünner Syrop, welchen man in ein Gefäß sammelt, um ihn alsbald zu gebrauchen.

Ist der Zucker also krystallisirt und die Melasse gut vertropft, so nimmt man die Formen, kratzt die Oberfläche des Zuckers

mit einem Messer eben, löst die Krystallisationen von dem Rande los, und spannt dann ein Stückchen mit warmem Wasser angefeuchtetes Tuch darüber, auf welches man dann während zwei Tagen viermal täglich von dem Klärsel darüber schüttet.

Auf eine Form, die 15 Pfund Zucker hält, rechnet man für jedes Begießen etwa $^1/_{16}$ Maß, oder für die ganze Operation $^1/_2$ Maß. Mithin würde man, um 50 Pfund Zucker zu klären, beiläufig zwei Maß Klärsel brauchen. Ist die Klärsel gut vertropft, so nimmt man den Zucker aus den Formen, schlägt die Spitzen, die vielleicht noch gelb sind, ab, thut sie zusammen in eine Form, worin man sie fest eindrückt, um sie abermals zu klären, wodurch sie dann ebenfalls weiß und hart werden. Diese gelben Spitzen, welche nichts als Rohzucker sind, können auch zur Bereitung von Klärsel dienen.

---

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg