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

Schlußbemerkungen.

urn:nbn:de:bsz:31-56237

Visual Library

Schlußbemerkungen.

Die ganze Operation der Zuckerbereitung besteht also in Folgendem:

Man wäscht die Runkelrüben sehr rein; sind sie gehörig vom Wasser und der Unreinlichkeit befreit, so werden sie gerieben. Ist so viel gerieben, daß der Saft davon einen Kessel füllt, so preßt man denselben aus, bringt ihn in den Kessel, reinigt ihn mit Kalkwasser und klärt ihn ab. Hierauf wird er filtrirt, wieder in den Kessel gebracht und bis auf den vierten Theil eingekocht. Der nun vorhandene Syrop wird wieder filtrirt, und dann die letzte Kochung

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

damit vorgenommen, welches in einer Pfanne mit breitem flachem Boden geschieht. Ist die Probe der vollkommenen Kochung gut, so kommt er ins Kühlfaß, und dann in die Formen, die man zur Krystallisation in ein warmes Zimmer stellt. Nach drei Tagen öffnet man die Löcher der Formen, und läßt während vierzehn Tagen die Melasse in einem stets warmen Zimmer vertropfen. Hiernach stellt man die Formen einige Monate in einen warmen und feuchten Keller, oder man beginnt sogleich die Klärung damit, wodurch die Operation beendigt ist.

Der Preis der Thierkohle ist jetzt 5 bis 6 Gulden der Centner; es steht aber zu erwarten, daß in Kurzem der Preis auf die Hälfte herunterkommen wird. Indeß obschon der Preis hoch ist, so spare man bei der Zuckerfiltration nicht damit, und nehme lieber mehr als weniger, da das Gelingen und die Schönheit des Zuckers oft davon abhängt. Uebrigens kann man

die Thierkohle wieder beleben, wobei man dann genau genommen nur eine sehr geringe Ausgabe dafür hat.

Wiederbelebung der Thierkohle.

Die Kohle, welche zu den Filtern dient, muß grob zerstoßen seyn, etwa wie kleine Linsen. Ist sie zur Filtrirung des Saftes gebraucht worden, so sind alle Poren verschleimt, und die Fähigkeit der Reinigung ist dadurch verschwunden. Will man ihr diese Fähigkeit wieder geben, oder, mit andern Worten, sie wieder beleben, so nimmt man die Thierkohle aus dem Filter, wirft sie in ein hölzernes Gefäß, und schüttet reines Wasser darüber, nimmt einen alten Besen, und durcharbeitet sie tüchtig. Man läßt nun die Kohle sich setzen, und schüttet das unreine Wasser ab; dann ersetzt man es wieder durch reines Wasser, und verfährt wie das erstemal. Diese

zweifache Waschung ist gewöhnlich hinreichend, worauf man, wenn das Wasser wieder von der gesetzten Kohle abgeschüttet ist, diese heraus nimmt und auf ein Brett ausbreitet, damit sie trockne.

Man nimmt nun einen Topf von Gußeisen, schüttet die gut getrocknete Kohle hinein, und deckt sie mit einem eisernen Deckel zu, der eine kleine Oeffnung in der Mitte hat. Alsdann bringt man sie aufs Feuer, und läßt sie so lange glühen, bis kein übelriechender Dampf mehr heraussteigt, oder die Kohle braunroth ist. Man versäume nicht sie mit einem kleinen eisernen Stab, den man durch die Oeffnung des Deckels steckt, oft umzurühren. Kaum abgekühlt wird die Kohle gesiebt, und der feine Theil oder Staub zum Klärsel verwendet, das grobe körnige aber zu Filter. Ist die Kohle gesiebt, so wird sie nochmals gewaschen und getrocknet, wo sie ganz ihre erste Kraft wieder gewonnen hat. Diese Operation kann man vornehmen, so oft

man will, zweimal täglich, wenn es nöthig wäre.

Das Mark der Rüben, aus welchen der Saft ausgepreßt ist, kann man trocknen, aufheben und zum Viehfutter mit Wasser angefeuchtet benutzen. Es ist besonders für Milchkühe ganz vortrefflich.

Wer nur einmal des Jahres Zucker bereitet, erhält manchen Abgang, besonders an Melasse ꝛc. Diese kann aber zu einem vortrefflichen Getränk verwendet werden.

In 15 Maß Wasser schüttet man fünf Pfund gute Melasse (noch mehr, wenn sie nicht sehr gezuckert ist), rührt es gut durch einander, und fügt beinahe einen Schoppen guten Branntwein, eine Hand voll Hollunder- (Flieder-) Blumen und eben so viel Veilchen hinzu. Man bringt die Masse jetzt in ein Fäßchen, läßt es einige Tage gähren, und füllt es dann in Krüge oder Flaschen.

5/16 pr

Die Flaschen müssen gut gepfropft werden, denn dieses Getränk ist sprudelnd wie Champagnerwein.

Schließlich empfehle ich noch bei der Zuckerbereitung die größte Reinlichkeit in allen Gefäßen und sonstigen Sachen, die dabei gebraucht werden, weil das gute Gelingen oft davon abhängig ist.

BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK KARLSRUHE

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg