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

12. Von den Formen.

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,

sobald er hinreichend abgekühlt ist, in die Formen. Die Formen können von Blech, Holz oder irden Gut gemacht seyn, vorausgesetzt, daß sie in Kegelform, d. h. oben breit und unten spitz sind, und an der Spitze unten eine kleine Oeffnung haben. Die Kegelform dient dazu, den krystallisirten Zucker aus der Form heraus zu bringen, ohne ihn in Stücke zerschlagen zu müssen; die Oeffnung, damit die Melasse, d. h. der Syrop, welcher sich nicht krystallisirt, daraus abfließen kann. Man kann sich auch großer Blumentöpfe bedienen, besonders solcher, die nach unten ein wenig spitz zulaufen. Dabei muß man aber die Vorsicht gebrauchen, sie vorher inwendig mit einem alten Messer recht glatt auszukratzen, dann sie mit einer Bürste gut auszuwaschen, und 24 Stunden in frisches Wasser tauchen, aus welchem man sie eine Viertelstunde vorher, ehe man sie brauchen will, herausnimmt, sie nochmals auswascht und trocknet. Darauf verstopft man die Löcher recht

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