

# B e i t r ä g e

z u r

## B e l e h r u n g u n d U n t e r h a l t u n g .

47<sup>tes</sup> Stück, den 20. Juny 1808.

Ueber die Bereitung und den Gebrauch des Traubenzuckers.

Man verdankt dem französischen Chimiker Proust die schätzbare Entdeckung, aus Trauben Zucker zu bereiten. Er machte dieselbe im Jahr 1806 in den Annales de Chimie bekannt. Es wird den Weinbergbesitzern, welche in diesem Herbst Versuche mit der Fabrikation \*) dieses Zuckers machen wollen, angenehm seyn, wenn wir sie mit den einfachen Vorrichtungen bekannt machen, und ihnen die Vortheile aufzählen, welche die Anwendung dieses Zuckers zu ökonomischem Gebrauche darbietet.

Vollkommene Reife der Traube ist die er-

ste Bedingung zur Gewinnung einer reichlichen Menge Zuckers. Der Weinbergbesitzer muß die ersten schönen Herbsttage benutzen, um die Trauben, die er während der kurzen Zeit der Weinlese nicht auf einmal in den Kessel bringen kann, an einem trockenen und wo möglich warmen Orte zu verwahren. Diese Gefäße werden am besten so eingerichtet, daß sie doppelt so breit als tief sind.

Wenn die Traube abgebeert, zerquetscht und ausgepreßt ist, gießt man den Most in den Kessel, und sobald er von dem gelinden Feuer erwärmt wird, wirft man, bei beständigem Umrühren mit einem langen Stocke, nach und nach, jedesmal eine kleine Hand voll, Holzasche (Beuchasche \*\*) hinein,

\*) Es würde dem Uebersetzer dieser, aus einem der neuesten Stücke des Pariser Moniteur entlehnten, von Anton Vallee verfaßten, Abhandlung sehr angenehm seyn, wenn auch unsere sächsischen Weinbauer zu solchen Versuchen veranlaßt würden, und von dem Erfolge derselben künftig in diesen Blättern Nachricht mittheilen wollten.

\*\*) Die gesiebte und von allen fremdartigen Theilen gereinigte Asche muß vorher eingeweicht und mehrmals gewaschen werden. In dem Wasser setzen sich die Salztheile ab, wovon die Hausmütter bei der Wäsche noch Gebrauch machen können. Man wird wohl thun, das Auswaschen der Asche während des Sommers vorzunehmen. Die gereinigte Asche läßt man an der Sonne trocknen, und bewahret sie sorgfältig und reinlich zum Gebrauche.