

B e i t r ä g e

zur

Belehrung und Unterhaltung.

Nr. Dresden, den 19. Februar 1810.

20.

Anweisung zur Bereitung eines
reinen wohlfeilen Syrups aus
Runkelrüben.

Die Hoffnung, aus dem Saft der Runkelrüben einen reinen und wohlfeilen Zucker zu erhalten, welche bei mir nie groß gewesen ist, scheint immer mehr zu verschwinden, zumal es jetzt nicht einmal glücken will, da doch der westindische Zucker zu einem unmaßigen Preise gestiegen ist. Desto angenehmer ist mir, daß ich eine zuverlässige Vorschrift bekannt machen kann, nach welcher sich aus diesen Rüben, ohne große Mühe und Kosten, ein ganz reiner Syrup, welcher in den meisten Fällen statt des Zuckers dienen kann, bereiten läßt.

Die zuckerreichsten Runkelrüben sind sicherlich die ganz gelben, welche sich auch durch ihren angenehmen Geschmack empfehlen. Uebel ist es, daß diese an manchen Orten so leicht ausarten, ihre gelbe Farbe und mit dieser auch viel von ihrem Geschmacke und Zuckergehalte verlieren. Vielleicht findet man noch ein Mittel, diese Ausartung zu verhüten. Wenn man diese oder auch die weißen Rüben von ihren Kronen und von

allem Schmutze gereinigt hat, hat man sie bisher auf einer Reibe zu einem feinen Breie gemacht. Aber dieß würde bei einer großen Meng: zu langweilig seyn. Man lasse sie also auf einer D. hlmühle so fein als möglich zerstampfen, und gleich auspressen. Dazu müssen aber die Stampfen, so wie die Kumpen oder Gruben, auf das sorgfältigste gereinigt seyn. Weil der Müller besorgte, die in den Kumpen liegenden eisernen Platten oder Tafeln möchten Schaden nehmen, so ließ ich reine hölz. rne Bretter einlegen, wodurch alle Gefahr verhütet wird.

Weil man jedoch destomehr Saft erhält, je feiner die Rüben zerkleint sind, so scheint der Gebrauch der Reibe am vortheilhaftesten zu seyn. Ich habe 6 Himten rothe Runkelrüben, welche ein rothes Oberhäutchen und inwendig rothe Kreise haben, auf scharfen Reibeisen zerreiben lassen, und habe auf diese Weise aus jedem Himten mehr als 7 Pfund Syrup erhalten: da hingegen ein Himten von auf der D. hlmühle zerstampften Rüben nur 4 Pfund eingedickten Saft gegeben hat.

Den ausgepressten Saft läßt man 12 oder 24 Stunden in reinen Gefäßen ruhig stehen. Alsdann gießt man das klar Gewors