

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

dene oben ab. Den Bodensatz gießt man in ein Gefäß zusammen, läßt ihn ruhig stehn, und gießt auch das darüber klar Gewordene ab. Was alsdann noch zurückbleibt, übergießt mit etwas Wasser, rührt alles stark um, läßt es ruhig stehn, und gießt, was alsdann darüber klar geworden ist, zu dem andern Saft. Allen gesammelten klaren Saft schüttet man in einen Kessel, und wirft zugleich Kohlen von Buchenholz, welche gröblich zerstoßen und von allem Kohlenstaube durch ein Sieb gereinigt sind, hinein, so daß die Kohlen ungefähr die Größe der dicksten Erbsen oder Feldbohnen haben. Von solchen Kohlen habe ich auf einen Eimer Saft ungefähr zwei Hände voll genommen. Auch habe ich auf einen Eimer Saft zwei Loth Kreide in groben Stücken, so wie man sie beim Einkaufe erhält, eingeworfen. Wenn man die Kohlen nicht vorher von ihrem Staube reinigt, so wird hernach das Filtriren des Safts unmöglich, welches aber durch grobe Kohlen nicht verhindert wird.

Den mit Kohlen und Kreide vermengten Saft läßt man zwei bis drei Stunden kochen, und dabei oft umrühren.

Unter dieser Zeit bereitet man frisches Rindsblut auf folgende Weise. Zu vier Eimern Saft nimmt man etwas mehr als ein Quartier Blut, schlägt dieß in einem Eimer mit einem reinen Besen, dergleichen man beim Biscuit braucht, und gießt dazu langsam von Zeit zu Zeit etwas Saft, damit das Blut nicht auf einmal gerinne. Dieß gießt man, unter starkem Rühren, in den Kessel, worin der Saft kocht, läßt diesen noch eine Viertelstunde mit dem Blute sieden, und

alsdann füllt man alles nach und nach in aufgehängte Beutel, so wie man es bei der Bereitung der Gelee macht, und läßt alles klar durchlaufen.

Dieser filtrirte Saft wird in dem vorher gereinigten Kessel bis zur Dicke des Syrops eingekocht, und alsdann in Steintöpfen bis zum Gebrauche aufbewahrt.

Wenn man eine große Menge Saft hat, so ist es vorthheilhaft, den mit dem Blute vermischten Saft in einen reinen hölzernen Bottich (Butte, Tubben) zu bringen, und dazu den mit Kohlen und Kreide gekochten Saft aus dem Kessel durch einen Durchschlag (in welchem Kohlen und Kreide zurückbleiben) zu füllen, und solchen eine Nacht ruhig stehn zu lassen. Unter dieser Zeit setzt sich alles Dicke zu Boden, so daß man das darüber klar Gewordene schnell filtriren, und gleich in den Kessel zum Einsieden füllen kann. Alsdann wird auch der Bodensatz besonders filtrirt, und das Durchgelaufene nach und nach in den siedenden Kessel gefüllt.

Von dem kalten klaren Saft, welcher zum Einsieden in den Kessel gebracht werden soll, muß man etwas zurück behalten, um damit den kochenden Saft zu schrecken, das ist, um von dem kalten Saft nach und nach in den Kessel zu füllen, wenn er überzuthen droht.

Beim Einsieden darf der Saft zuletzt, wenn er anfängt dick zu werden, nicht stark kochen, damit sich nichts im Kessel ansetze, oder wohl gar anbrenne; denn sonst würde der Syrup einen unangenehmen Geschmack erhalten.

G. den 7. Jan, 1810.

J. B.

Bemerkungen für diejenigen, welche sich mit der Fabrikation des Zuckers und Syrups aus Runkelrüben beschäftigen wollen.

Der Herr Geh. Rath Hermbstädt sagt im 2ten Heft des dritten Bandes seines *Vulletins* vom J. 1809, S. 181 u. f.:

„Als ich in diesem *Vulletin*, I. Band S. 93, zur Verfertiung eines brauchbaren Syrups aus Runkelrüben für bürgerliche Haushaltungen Anleitung gab, bemerkte ich, daß die Rüben auf einem Reibeisen zerrieben werden müssen, um selbige so zu zerreißen, daß der Saft nun bequem ausgepreßt werden kann.

Jenes Zerreiben auf gewöhnlichen Reibeisen ist langsam und kostspielig, und vertheuert die Operation, weil ein Arbeiter, selbst bei anhaltendem Fleiße, nicht vermögend ist, in einem vollen Tage mehr als einen berliner Scheffel oder 100 Pfund Runkelrüben zu zerreiben.

Dieses hat einen hiesigen (berliner) geschickten Künstler, den Mechanikus Herrn Schulz, veranlaßt, einen Apparat auszumitteln, durch welchen ein einziger Arbeiter, allenfalls eine Frau, oder auch ein Knabe von 15 bis 16 Jahren, in einem Tage 8 bis 10 Scheffel Runkelrüben ohne große Anstrengung und so vollkommen zerkleinern kann, als es mit dem gewöhnlichen Reibeisen nur irgend möglich ist, so daß sie nun beim Auspressen den Saft aufs Vollkommenste von sich geben.

Ich habe diesen Apparat genau untersucht und erprobt, bin von seiner Nützlichkeit überzeugt, und kann ihn mit Zuversicht

Jedermann empfehlen, der davon Gebrauch machen will.

Eben so hat Herr Mechanikus Schulz eine einfache Presse mit eiserner Spindel erbaut, um mittels dieser den Saft der zerkleinten Runkelrüben auszupressen, die, wie ich mich durch damit angestellte Versuche überzeugt habe, gleichfalls die vorzüglichsten Dienste leistet. Da indessen diese Ausmittlung der gedachten nützlichen Apparate dem Künstler Kosten verursacht hat, die derselbe gedeckt sehen möchte, so ist es nicht mehr als billig, ihm eine Prämie als Ersatz zukommen zu lassen.

Wenn daher eine Anzahl Agronomen, Kaufleute oder Anderer sich findet, die sich mit der Fabrikation des Zuckers und des Syrups aus Runkelrüben beschäftigen wollen, und jeder ein Prämium von sechs, zehn Groschen Courant erlegt, so daß wenigstens eine Summe von Einhundert Thalern herauskommt, so ist Herr Schulz erbötig, diese zuerst mit den zu verlangenden Apparaten zu versehen.

Der Reibeis Apparat nebst der Presse mit eiserner Spindel werden zwischen 80 Thlr. Courant, jeder einzelne Apparat aber 40 Thaler Courant kosten. Diejenigen, welche Bestellung auf einen oder auf beide Apparate zu machen gedenken, können sich unter der Adresse: An den Mechanikus Herrn Schulz, neue Friedrichstraße No. 226, an den Künstler selbst wenden. Ich begnüge mich, bloß sie darauf aufmerksam gemacht zu haben.“

A n e k d o t e.

Ein Geiziger hatte einen Bedienten, dem er eines Abends befahl, den andern Morgen früh um fünf Uhr einen Auftrag zu verrichten. Der arme Schelm verschlief die Stunde, und wachte erst um 7 Uhr auf. Eiligst und bestürzt sprang er aus dem Bette, um sich seines Auftrags zu entledigen, als

er zu seinem neuen Schrecken seine Schuhe vermißte. Während er sich mit dem vergeblichen Suchen derselben beschäftigte, kam sein Herr zurück, und mit diesem auch seine Schuhe. Der Herr hatte ihn dieser Mühe zwar überhoben; dafür aber, theils um seine Schuhe zu schonen, theils weil er des Dieners Auftrag besorgt hatte, dessen Schuhe angezogen.

N o t i z e n.

Die hohen Preise des Indigo haben in neuern Zeiten mancherlei Versuche veranlaßt, auch ohne Indigo echt blau zu färben. Die meisten dieser Versuche sind aber nicht glücklich ausgefallen, und selbst die Blaufärberei, die der Pharmaciaen-Major Morellet und der Färber Carus zu Leipzig ankündigten, hat kein günstiges Urtheil erhalten. Jetzt aber hat der geschickte Färber Müller zu Erfurt einen Versuch dieser Art gemacht, der nach dem Urtheil des Professors der Chemie D. Trommsdorf daselbst die Probe hält, und deswegen von der erfurt-blankenhaynschen Kriegs- und Domainenkammer öffentlich empfohlen wird. Dieses Blau, sagt der D. Trommsdorf, das kaum die Hälfte so viel zu färben kostet, als Indigoblau, hat ganz das Ansehen und Lustre eines Indigoblau; es hält die vegetabilischen Säuren, Essig, Zitronensaft, Weinsäure, ferner Wein, Seifenauflösung, Alaunauflösung, Potaschenlauge und faulen Wein ab, und widersteht, was das Wichtigste ist, der Einwirkung der Luft und der Sonne. — Daß übrigens der Färber Müller das Verfahren selbst für sich zurückbehalten will, wird ihm Niemand verdenken können, da er allerdings für seine vielen kostspieligen Versuche und die aufgewandte Zeit Entschädigung verdient. H — r.

Zu dem Aufsatze im 18. St. dies. Bl. steinerne Wasserrohren betr. — In Engelhardts Erdbeschreibung der Ober- und Niederlausitz, Th. II. S. 74, befindet sich folgende Stelle:

„Die Töpfer in Muskau fertigen seit einiger Zeit auch thönerne Röhren zu Wasserleitungen, und versenden jährlich gegen 6000 Ellen in die Oberlausitz und nach Böhmen. Sie sind dauerhafter als die hölzernen, können ein Jahrhundert liegen, ohne einer Reparatur zu bedürfen, und springen in der strengsten Kälte nicht, wenn sie nur 1 bis 1½ Ellen tief unter die Erde gelegt werden. Sonst konnte man sie nur da brauchen, wo das Wasser nicht steigen durfte; allein der Superint. Vogel in Muskau hat eine neue Art angegeben, in welchen das Wasser steigen und dem Drucke widerstehen kann. v. S.

Beitrag zu Nr. 18 dies. Bl., die Einführung des englischen Geschwindigkeitss in Sachsen betreffend. — Dieser Geschwindigkeitss, oder das Webeschiff, kam durch einen Schweden, Norberg, aus England nach Dänemark, durch einen Webergesellen von dort nach Berlin, und von Berlin nach Chemnitz. — S. Engelhardts Erdbeschr. Sachsens, 3te Aufl. B. 3. S. 140. v. S.