

Beiträge

zur

Belehrung und Unterhaltung.

Nr. Dresden, den 17. Septbr. 1810.

104.

Anweisung zur Bereitung des Trauben-
zuckers.

(Fortsetzung.)

IV. Viertes Verfahren. Reinigung des Rohzuckers.

Nachdem man alle mitgetheilte Verfah-
rungsarten zur Reinigung des Rohzuckers
sorgfältig geprüft und erwogen, hält man
folgende für die einfachste, schnellste und
wohlfeilste.

Der Rohzucker wird wohl zerrieben, und
noch feucht in Säcke von guter halb gebleich-
ter Leinwand gethan, die am Feuer gesengt
ist, um die zarten flaumigen Theilchen abzu-
brennen, die sich sonst mit dem Zucker ver-
mischen würden.

Diese Säcke werden auf die Tafel einer
Presse neben einander gelegt. Alsdann fängt
man an gelinde zu pressen, um den Sirup
von dem Zucker wegzuschaffen, und zieht zu-
letzt die Presse so stark als möglich an. Der,
bei dieser ersten Pressung abfließende, Sirup

kann zu allem gebraucht werden, wozu man
den Trauben-Sirup anwendet.

Wenn man diese Arbeit geendigt hat,
nimmt man den Rohzucker aus den Säcken,
legt ihn auf einen Tisch und macht ihn zu ei-
nem feinen Pulver, worin sich keine Klümp-
chen mehr befinden. Dieses Pulver wird
mit ein wenig Wasser angefeuchtet, dann
umgerührt, damit es überall gleichmäßig
durchnäßt werde, und wie zum erstenmal un-
ter die Presse gebracht.

Man kann diese Arbeit einigemal wieder-
holen, und erhält alsdann einen weißen, et-
was gelblichen Farinzucker (cassonade,) der
aber keinen übeln Geschmack hat, und fast
zu allem gebraucht werden kann, wozu man
sich des Farinzuckers aus Zuckerrohr bedient.

Das, von der Presse abfließende, sirup-
artige Wasser darf man nur wieder einkochen
lassen, um einen recht guten Sirup zu erhalten.

Um diesem Farinzucker mehr Weiße und
alle Eigenschaften des geriebenen Rohzuckers
zu geben, kann man denselben zuletzt mit Al-
kohol *) oder Weingeist von 28 bis 30 Grad

*) Alkohol — bekanntlich der stärkste Branntwein, welcher, wenn man ihn anzündet, ganz
verbrennt und keine Feuchtigkeit zurück läßt.

W m m m m