

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

anfeuchten, und ihn alsdann, wie bei den vorhergegangenen Arbeiten, unter die Presse bringen. Man erhält durch dieses Verfahren einen Farinzucker, der so weiß ist, als der schönste, den man im Handel hat. Wenn man diesen Farinzucker auf Tischen an der Luft ausbreitet, so verliert er bald den Weingeistgeruch, den er nach der Pressung hat.

Arbeitet man nicht im Großen, so kann man den Rohzucker, statt ihn unter die Presse zu bringen, in ein Leinentuch thun, worin man ihn stark mit beiden Händen ausdrückt.

Der Weingeist, dessen man sich bei dieser Arbeit bedient, kann noch zu einer zweiten, ja selbst zu einer dritten gebraucht werden, bis er stark gefärbt ist, und dick wie Sirup wird.

Wenn man trockenen Rohzucker auf die oben beschriebene Art behandelt, muß man sich eines schwächern Alkohols bedienen, und sollte nach den angegebenen Arbeiten der Farinzucker noch keine sehr weiße Farbe haben, so wiederholt man die vorgeschriebene Behandlung.

Da diese Arbeiten weder langwierig noch kostspielig sind, so ist es vortheilhaft, jedesmal nur eine geringe Menge von Rohzucker zu bearbeiten, weil die Presse dann gleichförmiger auf die ganze Masse wirkt, und der Farinzucker schneller eine schöne weiße Farbe erhält.

Der, auf diese Art bereitete, Farinzucker kann fast überall als Ersatzmittel des Rohrzuckers dienen. Man kann demselben sogar Festigkeit geben, und ihn in die Form von Hüten (Brotten) bringen, wenn man ihn mittels einer Mörserkeule stark in For-

men drückt, so wie man es bei der Bereitung des Tape-Zuckers macht.

Nach den bisher gemachten Berechnungen können 100 Pfund Sirup 75 Pfund Rohzucker geben, von welchen man, nach den verschiedenen, oben angegebenen Behandlungen, wenigstens 30 bis 35 Pfund vorzüglichem Farinzuckers oder Cassonadzuckers erhält.

V. Fünftes Verfahren.

Raffinirung des Farinzuckers.

Der, durch die angegebene Behandlung gewonnene, Farinzucker kann fast zu allem angewendet werden, wozu man bisher den Rohrzucker brauchte, und wahrscheinlich wird der Traubenzucker in diesem Zustande in den Handel kommen.

Man kann ihn aber noch vervollkommen, und einen reineren Zucker in sogenannten Brotten oder Hüten erhalten, wenn man ihn, nach der von Fouquet und de Rosne angegebenen Vorschrift, raffinirt.

(Der Uebersetzer will diese, von den Kommissarien in einem Anhang zu ihrer Anweisung mitgetheilte, Verfahrensart hier sogleich hinzufügen.)

Man läßt den gereinigten Farinzucker (cassonade,) bei der gelinden Wärme eines Wasserbades (Marienbades) oder durch Dämpfe schmelzen, so daß die Auflösung eine Wärme von 24 Grad hat. Wenn sie erkaltet ist, gießt man sie in enge Fässer, welche an einen kühlen Ort gestellt werden. Nach funfzehn Stunden zieht man die helle Flüssigkeit von dem Bodensatz ab. Alsdann gießt man dieselbe in Abdampfungsbecken, die man in Wasserbäder stellt. Wenn die

Flüssigkeit erhitzt ist, thut man geschlagenes Eiweiß von einigen Eiern und alsdann wohl gewaschene Kohle hinzu. Man rührt die Masse um, läßt sie dreimal nach einander durch einen länglichen wollenen Filtrir sack laufen, gießt sie darauf wieder in die Becken, wo man sie bis zu 33 Grad abdampfen läßt, und endlich in flache Gefäße, wo sich bald der Zucker zu Boden setzt. Auf gleiche Weise behandelt man die Flüssigkeit des, in dem Fasse befindlichen, Bodensakes, nachdem man dieselbe vorher durchgeseiht und zwei bis dreimal mit ein wenig Wasser durch das Filtrirtuch gespült hat.

Dieses, obgleich langwierige, Verfahren ist, wie Foucques glaubt, unumgänglich nöthig, und hat zum Zwecke, den Zucker von der weinsteinsauren Kalkerde (tartrite de chaux) zu befreien, weil der Zucker, wenn er dieselbe enthält, alle Milch gerinnen macht. *)

Um nun diesen Farinzucker vollkommen weiß zu machen, breitet man auf der untern Tafel der Presse ein mäßig angefeuchtetes Leinentuch aus, auf welches man eine Schicht Farinzucker legt; alsdann bedeckt man diese mit einem andern feuchten Tuche, legt darauf eine zweite Lage Zucker, und fährt so fort, bis die Presse voll ist. Man zieht nun die Presse nach und nach an, und die, in dem Zucker befindlichen, färbenden Theile gehen in die Leinwand über. Man spült diese Tücher in Wasser aus, und nach wiederhol-

ter Arbeit wird der Farinzucker so weiß, als der schönste geriebene Zucker.

Wenn der Farinzucker auf diese Art weiß gemacht ist, kann man auf doppelte Weise Hüte oder Brote daraus machen. 1) Man drückt den noch feuchten Farinzucker in die inwendig mit Leinwand bedeckten Formen, worin er, an der Luft getrocknet, bald fest wird. Oder 2) man läßt den Farinzucker in Wasser von 33 Grad Wärme zergehen, die Krystalle, welche sich binnen 24 Stunden niederschlagen, erkalten, und thut sie alsdann in die, mit Leinwand ausgelegten, Formen, wo sie zu einer sehr festen Masse werden.)

Diese letzte Raffinirung ist nothwendig, wenn man den Zucker in seiner ganzen Reinheit erhalten will, und alsdann kann er den Rohrzucker überall völlig ersetzen.

(Der Beschluß folgt.)

Ueber die Glocken.

Nach der Uebereinstimmung der meisten alten Historiker erfand Paulinus, Bischoff zu Nola im römischen Campanien, die großen Glocken zum Gebrauch des Gottesdienstes ums Jahr 400; daher sie auch die Namen campanae und nolae erhielten. Die kleinen Glocken waren schon vor dieser Zeit erfunden. Erst im 9ten Jahrhundert erhielt der Orient die Glocken von den Venezianern. Im Occident hatten die Glocken schon länger existirt. Der glückliche Entsatz von Orleans thut derselben zuerst Erwähnung. Als

*) Nach dem Verfahren der Kommissarien erreicht man denselben Zweck, wenn man bei der Bereitung des Sirups die Flüssigkeit nur bis zu 26 Grad abdampfen und einige Tage sich setzen läßt. Zu größerer Sicherheit kann man sie abklären und durchsieben.

nämlich Clothar, König von Frankreich, im Jahr 639 die Stadt Orleans mit großer Heeresmacht belagerte, befahl Bischoff Lupus von Orleans, die Glocken der Stephanskirche zu läuten, bei welchem unerhörten Tone Clothars Krieger ein solcher panischer Schrecken ergriff, daß sie davon flohen und so den König zwangen, die Belagerung der Stadt aufzuheben.

M i s c e l l e n.

In England wird seit 1796 auch auf Schuldverhaftsbefehle (writs) oder, was auf eines hinaus kommt, auf arme Schuldner eine Auflage gemacht. Es bestand schon eine Stempelabgabe von jedem solcher Schriften, wozu jetzt noch dieser neue Schilling

kam, der von dem Marke der Dürftigkeit — denn auch die kleinsten Summen waren nicht befreit — erpreßt wurde. Zu jener Zeit waren die Kosten eines solchen Verhaftsbefehls folgende: 1) auf jeden Writ ein Stempel von 3 Schill. 6 Pence. 2) An den Lord Mansfield für die Unterschrift (es war eine sogenannte Eincure zu deutsch: eine Nichtsthuerstelle) 2 Schill. 6 Pence. 3) Dem Herzoge von Grafton für die Besiegelung (auch eine müßige Stelle) 7 Pence, zusammen also bloß für den Writ 6 Schill. 7 Pence, war etwa 1 Thlr. 22 gl., ungerchnet was andre Gerichtskosten, Häfchergebühren und Advokatenrechnungen betragen, die der Schuldner vor seiner Loslassung bezahlen mußte.

N o t i z e n.

Die einheimische Erfindung des Argyrophan's (Scheinsilbers) erinnert an eine vorzügliche metallische Mischung, die vor mehreren Jahren in Paris erfunden, und wegen ihrer Aehnlichkeit mit dem Silber Argyroide genannt wurde. Wo findet man darüber ausführliche Nachrichten? Es soll gar kein Kupfer dazu genommen werden. Das weiße geschmeidige Metall der Sinesen, Paek-fong genannt, besteht bekanntlich aus Kupfer, Zink, Eisen und Nickel.

Zwischen Dole und Besançon warf kürzlich ein Wagen um, worin Tiger, Leoparden, Hyänen, Bären, Affen etc. sich befanden. Die Thiere entsprangen aus ihren zerschmetterten Behäl-

tern und richteten in der Gegend großen Schaden an. Mehrere wurden wieder eingefangen und getödtet. Den Affen konnte man nicht bekommen.

Zu Dijon wurde am 6. August ein 103jähriger Greis begraben. Ein 105jähriger Greis begleitete ihn zu Grabe.

An den Uhrketten tragen jetzt die Pariser Modeherrschaften mit einem Sardonix, worauf ein Teufel gestochen ist, der den Amor (die Liebe) holt.