

Beiträge

zur

Belehrung und Unterhaltung.

Nr. Dresden, den 19. Septbr. 1810. 105.

Anweisung zur Bereitung des
Traubenzuckers.

(Beschluß.)

VI. Bemerkungen über den Traubenzucker.

Obgleich der Traubenzucker ein überall ausreichendes Ersatzmittel des Rohrzuckers ist, so sind doch beide nicht völlig gleich in ihrer Wirkung.

Der Traubenzucker versüßt weniger als der Rohrzucker; man braucht fast doppelt so viel davon, um eine gleiche Wirkung zu erhalten. Er löset sich nicht so leicht auf in kaltem Wasser, aber er schmilzt bei einer sehr geringen Hitze. Anfangs fällt der Traubenzucker weniger auf die Zunge, aber sobald er im Munde geschmolzen ist, läßt er einen

eben so reinen Geschmack zurück als der Rohrzucker.

Bei der Bereitung des Traubenzuckers bleibt eine große Menge Sirup übrig, und man könnte glauben, daß davon mehr in den Handel kommen möchte, als sich Absatz erwarten ließe. Allein diese Melasse, *) welche sehr wohlfeil seyn wird, kann in einigen Fällen den Zucker ersetzen, und es ist zu erwarten, daß man sich derselben bei der Weinbereitung bedienen würde, um schwachen Weinen mehr Geist zu geben, oder um herben Most in kalten Gegenden, so wie in allen Fällen, wo die Trauben nicht zu völliger Reife gelangen, zu verbessern. Diese Menge von Sirup wird ein Mittel darbieten, sich in den schlechtesten Weinländern auf eine wohlfeile Art eben so geistige Weine zu verschaffen, als man in südlichen Gegenden

*) Melasse nennt man die Art von Sirup, welcher bei der Bereitung des Rohrzuckers, als nicht gerinnbare Flüssigkeit, abfließt. Man brauchte ihn gewöhnlich zu einer geringern Art von Zuckerbranntwein, Cassia genannt. Auch machte man eine Art groben Rohrzuckers daraus. Im Jahr 1783 wurde in Paris die Kunst erfunden, auch aus der Melasse einen guten Zucker zu gewinnen, und in den französischen Kolonien wirklich ausgeübt. — Der eigentliche Zucker-Sirup ist bekanntlich der nicht gerinnende Saft, welcher bei der Raffinirung des Zuckers aus den Formen abträufelt.

Der Uebers.

N n n n