

Wasser aber wird unter den pressenden Cylindern in eisernen Kästen aufgefangen und in Depots auf den 2ten Stock hinaufgepumpt. Da oben stehen 6 offene Kupferkessel à 1700 Liter fassend, und in diese strömt nun in starkem Strahl der grünliche Saft, um mit einer gewissen Portion Kalkwasser gemischt und bis auf 98° Celsius erhitzt die erste Reinigung durchzumachen. Auf der Oberfläche zeigt sich ein Schaum, der sich bald zu dunkelgrüner Schlamm-Kruste verdichtet, die dann nach ungefähr 10 Minuten oben abgelassen, während der gereinigte Saft durch untere Röhren nach dem 1sten Stock hinab geleitet wird. Hier wird er in offenen Clarifikations-Kesseln auf 140 — 150° Celsius erhitzt, der überschäumende Schaum entfernt und der gereinigte Saft geht durch Tuch-Filter in große unterirdische, eiserne Depots, von wo er alsdann nach dem Vakuum mit double oder triple Effect emporgepumpt wird, um hier in 9 bis 10 stündiger Kochzeit zu granulieren. Von dort kommt der dickflüssig gewordene Saft in die Turbine, die bei 1200 Rotationen in der Minute und Einspritzung heißen Dampfes in die Turbinentöpfe in 3 Minuten den festen, weißen, krystallisierten Zucker zeigen, während die flüssige unkrystallisierte Melasse durch die Centrifugalkraft ausgestoßen und weiterer Verarbeitung zugeführt wird. Der gewonnene Zucker passiert noch einen Ventilator, wo über frischen Kalk streifende Luft die letzte Feuchtigkeit entzieht, wird dann zum Sieben emporgehoben und fließt von da direkt versandbereit in die Säcke.

Dieses so gewonnene erste Produkt ist der „branco crystallizado“. Der davon übrig gebliebene Saft geht zur zweiten Bearbeitung 4—5 Stunden ins Vakuum