

folgenden Tag wird das angebrühete Mark scharf ausgepreßt, welches hiernächst als Viehfutter verwendet werden kann. Man thut zu der erhaltenen Brühe die Abgänge vom Sirup, nämlich das Spülwasser aus den Kesseln, das Waschwasser der Seigetücher, und, wenn der Sirup zu Rohzucker verwendet wurde, vorzüglich auch den davon ausgepreßten übrig gebliebenen Schleimzuckersaft. Zu mehrerer Konzentration wird dies etwa bis zur Hälfte eingekocht. Man füllt hierauf die Brühe in einen Bottich, welcher in einer geräumigen und mäßig luftigen Kammer oder in einem sonstigen luftigen Verschlage, worin eine Wärme von 45 Fahrenheitischen Thermometergraden herrscht, oder unterhalten werden kann, seinen Platz finden muß. Nachdem die Brühe so weit abgekühlt ist, daß sie die zum Stellen schickliche Temperatur, (ungefähr 65 Grade des Fahrenheitischen Thermometers) erhalten hat, so wird eine angemessene Menge guter Bierhefen hinzugesetzt, und die Mischung unter Beobachtung der den Sachverständigen bekannten Regeln der Weingährung überlassen. Nach beendigter Gährung, nach Umständen in 2, 3, auch 4 Tagen, wird auf gewöhnliche Art zur Destillation geschritten, und der abgezogene Lutter künstmäßig zu Branntwein rektifizirt. Zur Hinwegnehmung eines dem Branntwein anklebenden rübenartigen Geruchs und Geschmacks kann man bei der Rektifikation des Lutters eine Portion wohl ausgebrannter gestoßener Holzkohlen in die Blase werfen, und den Branntwein darüber abziehen. Uebrigens hat der aus den Ueberbleibseln der Zuckerfabrikation erhaltene Branntwein sehr viel rumartiges an sich, so, daß besonders der aus dem von dem Rohzucker abgepreßten Sirup einen wirklichen starken Rum giebt. — Nach den unter Aufsicht einer Königl. Pr. Kommission angestellten Versuchen, wurden aus 25 Zentner Rüben, 57½ Pfund Rohzucker und 37½ Quart Branntwein gewonnen.