Der Schleim ist ein vierter Bestandtheil in den rohen Runkelrüben, der den Zuckertheilen sehr anhängt. Er kann nur durch eine vollkommene Kristallisation davon getrennt werden. Er sondert sich vorzüglich nach der Kristallisation im ersten Sirup ab. Je weniger Zucker die Rüben enthalten, desto mehr Schleim haben sie. Durch unbehutsame Behandlung verbinden sich Zucker und Schleim nur desto inniger, und man erhält eine der Reglise ähnliche Masse, von welcher der Schleim nur durch Weingeist getrennt werden kann.

Ein fünfter Bestandtheil ist das Stärkenmehl, das sich nach dem Auspressen des Saftes ruhig absetzt. Man trifft im Zentner aber kaum einige Loth an. Man darf es nicht mit dem feinen Faserstoff verwechseln.

Die übrigen Bestandtheile, als Färbestoff, riechbarer Stoff ꝛc. übergehen wir.

II.

Versuche im Kleinen, Zucker aus Runkelrüben zu machen.

Man wäscht und zerreibt einen Zentner Rüben. Die zerriebenen werden in festen Beuteln von Pferdehaaren ausgepreßt. Je geschwinder man dies alles bewerkstelligen kann, desto besser ist es.

Sobald sich der Saft etwas gesetzt hat, so schreitet man zur Aufkochung desselben mit der Kohle und dem Kalke. Vom Kalke setzt man nur so viel zu, bis das in den Saft getauchte Lackmuspapier nicht mehr roth gefärbt wird. Die Kohle muß kurz vorher glühend gewesen sein, ehe man sie gebraucht, und sollte man sie auch ausdrücklich erst in einem Windofen entzünden müssen. Man stößt sie noch glühend in einem eisernen Mörser. Die Kohlenstückchen müssen etwa eine halbe Linie im Durchmesser halten, mithin muß durch zwei Siebe das ganz Feine und das ganz Grobe von einander abgesondert sein; sonst kann man das Kohlenpulver

nicht