Schüsseln von Zinn, Porzellan oder Steingut geschieht. Die Wärme darf nicht stärker als 40 Grade Reaumur sein. Der Schaum wird abgenommen, aber das Umrühren unterbleibt, da der Sirup nun ganz hell sein muß, damit sich noch mehr Schaum absetzen könne.

Wenn der Sirup endlich nach dem Erkalten als ein etwas zäher Faden vom Spatel abfließt, so muß die weitere Abdampfung bei noch geringerer Wärme unternommen werden. Dies kann unter einem Ofen auf flachen zinnernen Tellern, besser auf Steingut bei 25 bis 30 Graden Reaumur geschehen. Sobald sich eine kristallinische Zuckerdecke zeigt, so kann die Masse nach 36 Stunden in genannter Wärme erhärten. Die Decke wird dann niedergestoßen und mit dem unten noch flüssigen zähen Sirup vermischt, wodurch die Kristallisirung eingeleitet ist. Binnen einigen Tagen sondern sich nun kleine Kristalle in Menge von dem Sirup ab. Sollten sich deren zu wenige bilden, so muß das Ganze noch einer ganz gelinden Abdampfung, wie vorhin, unterworfen werden. Es kommt alles darauf an, den rechten Zeitpunkt zu treffen, damit eines Theils nicht zu viel Zucker im Sirup bleibe, andern Theils der Sirup nicht zu zähe werde, sonst läßt er sich nicht gut abpressen. Je schleimiger der Zucker ist, desto schwieriger ist die Kristallisation.

Die Kristallisation ist die Hauptsache. Man kann keinen weißen Zucker erhalten, wenn diese nicht gelungen war.

Nun folgt das Abpressen des Sirups, welches mit einer Presse in einem Beutel von Pferdehaar geschieht. Der abgepreßte Sirup wird zu Branntewein aufbewahrt; der im Beutel befindliche Rohzucker aber der weitern Reinigung unterworfen. Er hat noch einen bitterlichen Geschmack und enthält noch Schleim.

Der Rohzucker wird in kochendem Kalkwasser aufgelöst, etwas Rindsblut zugesetzt, und wenn dieses geronnen ist, durchgeseihet, dann ferner abgedampft, von neuem kristallisirt und abgepreßt.

Der