

Der nun erhaltene Zucker wird auf gleiche Weise in Kalkwasser kochend aufgelöst, statt des Blutes aber wird süße Milch zugesetzt, die man durch so wenig Essig als möglich zum Gerinnen bringt. Das Ganze wird durchgeseiht, und so lange eingesotten, bis es die gehörige Konsistenz hat, um in die Formen gebracht zu werden. Die gehörige Konsistenz ist dann getroffen, wenn der umgerührte, fast erkaltete Sirup recht körnig geworden und doch noch gehöriger Sirup zum Abträufeln vorhanden ist. Die Formen sind von Thon, können aber auch von Metall sein.

Wenn der gekörnte Saft hineingegossen wird, so ist die untere Oeffnung verschlossen. Die innern Seitenwände werden mit Wasser befeuchtet. Nach einer halben Stunde öffnet man das untere Loch. Der abfließende Sirup wird dann aufgefangen. Wenn dieser in einem warmen Zimmer nach einigen Tagen zu fließen aufhört, so legt man eine $\frac{1}{2}$ Zoll starke Decke von gut angefeuchtetem Töpferthon auf den Zucker in der Form, und gießt auch wohl nach Beschaffenheit der Umstände einige Tropfen Wasser selbst auf den Hut. — Fließt kein Sirup mehr ab, so wird der Zuckerhut in gelinder Wärme getrocknet; in starker Wärme fließt der Zucker zusammen.

Der abgestoffene Sirup wird wieder auf Zucker versotten, und der erhaltene Zucker kann durch weiteres Raffiniren zur Weiße des Kanarienzuckers gebracht werden.

III.

Den Zucker im Großen aus Runkelrüben zu machen.

Die bis im Oktober gereiften Rüben werden von den feinen Wurzelfasern und vom Kraute befreiet, gewaschen, und dann auf einer großen Reibmaschine zerrieben. Die zerriebenen Rüben werden dann zwischen harenen Decken in Weinpresse ausgepreßt. Der Saft darf nicht länger als 24 Stunden lang stehen, weil er sonst in Gährung geräth. Wenn

gez