

gerug Saft vorhanden ist, so wird er eingekocht. Zu 300 Kannen Saft kommen 300 Loth gröblich zerstoßene Kohle und ein halbes Pfund Kalk. Sobald die Mischung einmal aufgeköcht hat, so wird sie durch ein grobes Tuch von weißem Flanell heiß filtrirt, auf das Abklärungsfaß gebracht und das Abklären durch einige Kannen süße Milch befördert. Das Abklären geschieht der bessern Abkühlung wegen auf einem hölzernen Kühlstocke, der 6 Ellen ins Gevierte hat und einen Fuß tief ist.

Wenn drei solche Abkochungen vorhanden sind, so werden sie in einem eingemauerten kupfernen Kessel mit Behutsamkeit weiter abgedampft, und bei 50 bis 60 Graden Reaum. unter stetem Umrühren und Abschäumen zur Sirupkonsistenz gebracht. 1000 Kannen Saft geben im Durchschnitt 300 Kannen Sirup.

Die fernere Abdampfung zur Kristallisationskonsistenz geschieht im Sandbade in flachen Schüsseln von verzinnem Eisenblech; diese werden 1 Zoll hoch mit abgeklärtem Sirup angefüllt. Die Hitze giebt man zwischen 30 und 40 Graden Reaum. Zieht der Sirup dehnbare lange Fäden, so wird er einer gelindern Wärme in geheizten Zimmern ausgesetzt. Binnen 3 Wochen wird er körnigt; er besteht aus gelben Rohzuckerkörnern und einem dicken, kaum fließbaren, unangenehm schmeckenden Sirup.

Nun wird er abgepreßt, welches ein wichtiger Kunstgriff ist, ohne den man keinen festen Zucker zu Stande bringt. Es geschieht dies in kleinern Pressen zwischen groben, leinenen, angefeuchteten Tüchern. Das jedesmalige Auspressen dauert wenigstens 6 Stunden.

200 Pfund dieses Rohzuckers werden in 200 Dresdner Kannen Kalkwasser aufgelöst, und wenn die Auflösung köcht, mit 24 Pfund 12 Loth frischem Rindsblut vermischt. Nach dem Gerinnen wird es durchgeseiht. Dieser Rohzucker hat noch viel Schleim und ist nicht so leicht zu raffiniren als der Rohzucker vom Zuckerrohr.

Die-