

Diese durchgeseihete Rohzuckerauflösung wird von neuem bei einer Hitze zwischen 30 und 40 Graden Reaum. abgedampft, kristallisirt und abgepreßt. Man erhält etwa 180 Pfund gereinigten Rohzucker und 15 Pf. abgepreßten Sirup. Die 180 Pfund Rohzucker werden neuerdings in 200 Pfunden Kalkwasser aufgelöst, und wenn es kocht, so werden 32 Pfund abgerahmte Milch zugeschüttet, die man durch Essig zum Gerinnen bringt. Man seihet dann das Ganze durch und dampft es gelinde bis zur Sirupsdicke ab.

Dieser Sirup wird nun ganz so eingekocht, wie man es in den Zuckerraffinerien mit den Sirupen macht, wobei sich der gebildete Essig verflüchtigt. Er wird nämlich so lange gekocht, bis man an der Dehnbarkeit des Fadens die Kristallisations-Konsistenz bemerkt, wo man dann sogleich das Feuer unterbricht, den Sud abkühlt, mit etwas Zucker bestreuet, und in thönernen Formen behandelt. 188 Pfund gereinigter Rohzucker geben 180 Pfund guten Meliszucker.

IV.

Benutzung der Abgänge.

Die Rückstände und Abgänge werden auf Branntwein benutzt. Zu den Rückständen von 100 Zentnern ausgepreßter Rüben wird eben so viel Wasser als die Rückstände betragen, von 45 Graden Wärme nach Reaum. genommen. In diesem Wasser hat man zuvor allen Schaum und allen unsiedbaren Sirup aufgelöst. Hat das Gemenge 16 Stunden gestanden, so wird es durchgeseihet, ausgepreßt und $\frac{1}{3}$ davon wird verdampft, damit der Rübeneschmack verflüchtigt werde. Wenn nachher diese Flüssigkeit 30 Grade Reaum. warm ist, so werden auf 25 Kannen 1 Kanne guter Spundhefen zugesetzt. Man läßt es gehörig gähren und nimmt dann die Destillation vor. Der letzte Branntwein kann über Kohlen abgezogen werden.

Die