Die zu Zucker und Branntwein untauglichen Rückstände werden dem Viehe gegeben.

V.

Bemerkungen.

1) Wenn man dem zur Kristallisation reifen Sirup etwas bereits kristallisirten Zucker zusetzt, so geht die Kristallisation besser von statten. Zu einem Pfunde Sirup kann man 1 Loth gröblich zerstoßenen Zucker auf die Oberfläche streuen. Der Sirup muß aber schon so stark sein, daß er den auf der Oberfläche liegenden Zucker nicht mehr auflösen kann.

2) Der ausgepreßte Saft muß geschwind verarbeitet werden, weil er sonst leicht verdirbt.

3) Der ausgekochte Saft hält sich etwas länger.

4) Bei einer Temperatur von 3 bis 15 Graden unter dem Gefrierpunkt kann man sehr vortheilhaft den ausgepreßten Saft durch Frost konzentriren. Bei größerer Kälte friert der Saft zu geschwind. Man stellt den Saft in flachen, am besten metallenen Gefäßen an einen schattigen Ort. Das gebildete Eis schöpft man mit einem Schaumlöffel ab in ein Netz von der Form eines Spitzbeutels, damit der Saft abfließe. So fährt man fort bis noch $\frac{1}{3}$ des Saftes übrig ist. Man erspart $\frac{2}{3}$ an Brennmaterial, und erhält einen hellern Sirup.

256.

Das Gerben des Leders; nebst Seguins neuer Methode, die Häute binnen wenigen Tagen zu gerben und gahr zu machen.

Die gewöhnliche Arbeit des Gerbers ist eine der langwierigsten, weil bei dicken Häuten oft 2 bis 3 Jahre dazu er-