

Vom Zucker überhaupt.

Die Grundlage aller Artikel, welche in der Conditorei vorkommen, ist der Zucker. Der Conditior muß daher nicht bloß wissen, wie er geläutert und verkocht wird, sondern er muß auch vom Raffiniren einige Kenntniß besitzen, obgleich das Letztere bloß in gewissen Fällen für ihn vortheilhaft seyn kann; wir wollen daher das Wesentlichste davon in der Kürze mittheilen.

Der Zucker wird bekanntlich aus dem Zuckerrohr gewonnen, welches in allen zwischen den Wendezirkeln liegenden Breiten gebaut wird.

Das Zuckerrohr hat gerade, mit Knoten besetzte Stäbe, die Räume zwischen den Knoten nehmen an Länge zu, je weiter es sich von der Wurzel entfernt. Aus den Knoten gehen lange spitze Blätter hervor, die den Stamm umfassen. Am Ende des Rohrs ist ein großes Büschel von sehr feinen Kapseln, welche den Samen enthalten.

Je mehr das Rohr der Sonne ausgesetzt ist, desto mehr Zucker enthält es. Es erreicht eine Höhe von 15—20 Fuß und eben so viel Pfund am Gewichte. Der gehörige Grad der Reife wird am Stamme erkannt, welcher dunkelgelb, etwas trocken und zerbrechlich seyn muß. Die schwersten Röhre sind die besten. Das Mark derselben ist grau und fällt etwas in bläuliche, ist kleberig und von sehr süßem Geschmack.

Nach der Einärntung der Röhre werden dieselben zwischen zwei große, eiserne Cylinder gebracht, welche sie zermahlen und den Saft in einem untergestellten Faße sammeln.

Der ausgepreßte Saft heißt Rohrwein, ist ein angenehmes und gesundes Getränk, und von der Reife und Güte des Bodens mehr oder weniger süß.

Der Rohrwein geht nun durch vier Kessel, wo jedesmal Kalk, Alaune und etwas Asche dazu kommen und der Schaum während des Kochens abgeschäumt wird. Erst bei dem vierten Kessel erhält er den Namen Syrup, wo er zu einer gehörigen Dicke gekocht und in einen hölzernen Kübel ausgegossen wird. Hier setzt er auf der Oberfläche, an den Seiten und an dem Boden dicke Krusten von Zucker an.

Ist er beinahe erkaltet, so wird der an den Boden und den Seiten hängende Zucker abgestoßen, in Fäßchen gefüllt, welche oben keinen Boden haben, mehremal umgerührt und auf einem Rost über einer Grube stehen gelassen, in welche der Syrup gesammelt wird. Dieser Syrup wird Meßsaß genannt. In den untern Boden der Fässer sind zwei bis drei kleine Löcher gebohrt, in welche man Röhre steckt, damit der Syrup gehörig ablaufen kann, ohne die Krystalle mitzunehmen. Es bleibt dann mehr oder weniger Saß zurück,