

welcher getrocknet Rohrzucker genannt und von den Colonieen nach Europa versendet wird.

Der Werth dieses Rohrzuckers besteht darin, daß er grobkörnig, hell und weißlich ist. Er muß ferner etwas hart und von Syrup frei seyn, und weder sauer noch brenzlich schmecken. Der beste Zucker kommt aus Surinam, Fernambuk und den Canarischen Inseln und die Güte des raffinirten Zuckers hängt größtentheils von der der Röhre ab.

Vom Raffiniren des Zuckers.

Hierzu wird vor Allem das Kalkwasser bereitet, welches dem Zucker den Geschmack des Pflanzenschleims benimmt, die Krystallisation befördert und dem Schaume Saftigkeit gibt, daß er sich besser abnehmen läßt.

Man nimmt ein hölzernes Faß, welches eiserne Reifen hat, füllt den fünften Theil desselben mit ungelöschtem Kalk an, gießt es ganz mit Wasser voll, und rührt es mit einer hölzernen Keule um, bis alles zergangen ist, dann läßt man es ruhig stehen, bis sich das Wasser aufgehellt hat. In großen Siedereien hat man dazu Cisternen oder Kalkgruben. Nun braucht man zwei oder auch mehre Casserole oder Pfannen von Kupfer in mittlerer Größe. Sie bestehen aus mehren Stücken und sind mit Nietnägeln zusammenaelöthet. Der eine dient zum Abklären und der andere zum Kochen des Zuckers. Sie werden mit Mauerwerk so eingesezt, daß das Feuer bloß den Boden derselben berührt, welcher sehr dick und von einer einzigen Kupferplatte seyn muß. Das Feuer darunter wird mit Kohlen unterhalten, welche auf einem Rost liegen. Unter diesem ist ein großes Aschenloch befindlich, um der Hitze Zug zu verschaffen. Der Kessel steht unter einem Ramine, welcher einen Mantel hat, dessen Umfang dem des Kessels angemessen ist.

Der Abklärkessel muß einen Rand haben, dieser ist ebenfalls von Kupfer und wird oben angezekt, um dessen Umfang zu vermehren. Sollte der Zucker steigen, so legt man noch eine Wulst von grobem Zeuge und mit Stroh ausgestopft darum. Der Kessel zum Läutern wird nun bis zur Hälfte mit dem abgeklärten Kalkwasser vollgegossen, dann so viel roher Zucker zugethan, daß ungefähr gleiches Gewicht von Zucker und Wasser zusammenkommt. Das Feuer wird nun unter dem Kessel angezündet und der Zucker mit einem hölzernen Spatel eine halbe Stunde gut durch einander gerührt, daß er nicht auf dem Boden sitzen bleibt und anbrennt. Wird der Zucker heiß, so wird Rindsblut an das Wasser gequirt und zugegossen. Fängt er an zu steigen, so nimmt man das Feuer von der einen Seite des Kessels weg und läßt es auf der andern, daß das Wallen des Zuckers den Schaum auf der einen Seite versammelt.

Man läßt den Schaum auf dieser Seite anhäufen und löscht dann das Feuer ganz aus. Nach einer Viertelstunde sezt sich der Schaum und wird fester, wo man ihn behutsam abnimmt.

Nach dem Abnehmen des ersten Schaumes ist der Zucker noch nicht voll geklärt. Man schlägt Eiweiß und ein wenig Kalk in einer Schüssel, thut etwas Wasser zu, gießt es in den Kessel und macht das Feuer darunter wieder an, worauf ein zweiter Schaum aufsteigt, mit welchem man wie bei dem ersten verfährt. Das Abschäumen