

Man läßt die Hüte acht bis vierzehn Tage stehen und abtropfen, dann wird mit einem Messer um die Basis des Zuckerhutes herumgefahren. Ist dieses geschehen, so werden die Hüte mit der weiten Oeffnung auf Breter gesetzt, wo man sie fünf bis sechs Tage stehen läßt, worauf man den Zucker aus den Formen nimmt. Zu diesem Ende nimmt man die Form, hält die rechte Hand darunter und stößt sie behutsam so lange auf den Tisch, bis der Zucker die Form verläßt und man ihn in der rechten und die Form in der linken Hand hat.

Hat der Zucker an der Spitze noch gelbe und bräunliche Flecken, so ist er noch unrein und muß durch Thonerde völlig gereinigt werden. Ueberhaupt ist das Raffiniren ohne Thonerde nur für die ganz ordinären Zucker hinreichend.

Diese Erde wird auf folgende Weise bereitet. Man nimmt schönen weißen Thon, am besten holländische Pfeifenerde, und füllt damit einen hölzernen Kübel zur Hälfte an, und gießt so viel Wasser zu, daß der Kübel ganz angefüllt wird. Der Kübel hat in der Mitte seiner Höhe einen Spund, um das Wasser abzulassen. Die Erde wird mit einem Holze umgerührt, und bleibt dann so lange ruhig stehen, bis sie sich gesetzt und das Wasser hell geworden ist. Alsdann läßt man das Wasser ablaufen und gießt frisches darüber, rührt die Masse wieder um, und läßt es wie das vorige ablaufen. Dies wird 8 Tage lang wiederholt, bis sich das Wasser nicht mehr färbt und keinen Erdgeschmack annimmt. Das Wasser wird dann abgelassen und die Erde durch ein kupfernes Sieb gerührt. Sie muß die Consistenz eines dicken Breies haben.

Ehe sie jedoch auf den Zucker gethan wird, so wird oben der Zucker einen Zoll hoch mit Rohrzucker bedeckt, welcher ganz fein und weiß seyn muß und gestoßen wird, dieser wird fest an den Zucker angeedrückt. Die präparirte Erde wird mit einem Löffel zwei bis drei Finger hoch auf den Zucker gegossen. Das in der Erde enthaltene Wasser geht durch, filtrirt sich durch die ganze Dicke des Zuckerhutes, löst den Syrup auf und nimmt ihn mit sich fort.

Dieses Durchfiltriren des Wassers trägt am meisten dazu bei, den Zucker weiß zu machen.

Ist die Erdschicht zu dick aufgetragen, so würde die Menge des durchgehenden Wassers viel vom Zucker selbst auflösen und bedeutenden Abgang verursachen. Man muß daher die Erde nach der Qualität des Zuckers abmessen; auf den feinern Zucker wird weniger gethan als auf solchen, der noch viel zähen Syrup enthält.

Der Ort, wo der Zucker steht, muß verschlossen gehalten werden, daß weder Luft noch Sonne die Erde trocknen, sondern alles Wasser durch den Zucker geht.

Die erste Erdschicht läßt man 8 bis 10 Tage auf den Hüten; hat sich alles Wasser verloren, so öffnet man die Fenster, daß sie bald ganz trocken wird und sich von den Hüten ablöst. Man nimmt dann die Erde vom Zucker, reinigt ihn mit einer Bürste, und nimmt endlich einige Hüte aus den Formen, um zu sehen, wie sie gerathen sind.

Der Boden des Zuckers ist gewöhnlich weiß, aber die Spitze hält noch Syrup in sich. Um sie davon zu reinigen, wird eine zweite Erdschicht wie die erste darauf gethan. Auf diese Weise werden die kleinen Hüte zwei- und die großen drei- bis viermal mit Erde beschlagen.