

Ist der Zucker von der Erde befreit und gereinigt, so werden die Formen von den Töpfen genommen und auf die flache Seite aufgestellt, weil die Spitze der Hüte noch weich und feucht ist und beim Herausnehmen zerbrechen würde. Durch das Umwenden zieht sich die Feuchtigkeit in das Untere des Hutes und die Spitze wird fest. Man läßt die Hüte einige Tage so stehen, nimmt sie dann aus den Formen und stellt sie auf weiße Tücher, wo man sie noch einige Zeit stehen läßt, ehe man sie in den Trockenofen bringt.

Haben die Hüte nun alles Wasser verloren, so werden sie mit Vorsicht in den Trockenofen gebracht, und dort auf kleine Breter in einiger Entfernung von einander gesetzt. Auch bedient man sich zum Trocknen Stuben, welche mit Regalen versehen sind und durch gewöhnliche Defen, oder auch durch Röhre und Kohlenbecken erheizt werden. Man feuert anfangs gelinde und verstärkt die Hitze stufenweise, weil eine mäßige Wärme den Zucker trocknet, eine heftige ihn jedoch schmelzend machen würde.

Sind beim Einsetzen einige Hüte entzwei gebrochen, so setzt man sie wieder zusammen und mit den andern in den Trockenofen, wo sie durch die Hitze bald wieder zusammengehalten werden. Man läßt die Hüte 8 bis 9 Tage in der Trockenstube. Um sie zu probiren, ob sie trocken sind, schlägt man einen entzwei und drückt mit dem Nagel in die Mitte der Masse. Gibt sie nach, so muß der Zucker noch einige Tage stehen und trocknen, widersteht sie aber, so nimmt man sie heraus und umschlägt sie wie gewöhnlich mit weißem oder blauem Papier.

Der Schaum, den man beim Abklären des rohen Zuckers erhält, wird mit der Hälfte Kalkwasser verdünnt, aufgekocht und durch einen wollenen Sack filtrirt. Hört der Zucker auf, durchzulassen, so bindet man den Sack fest zu und beschwert ihn mit einem Bret, auf welches man ein Gewicht legt; dadurch wird aller im Schaume enthaltene Syrup ausgepreßt. Ist aller Zucker durchgelaufen, so nimmt man die Hälfte rohen Zucker dazu, läutert ihn und bereitet ganz ordinären Melis oder Lumpen davon.

Das Raffiniren des Zuckers wurde im 15ten Jahrhundert erfunden. Früher wurde der Saft des Zuckerrohrs bis zu einer gewissen Dicke eingekocht und unter dem Namen Rohrshrup verbraucht.

Die Schönheit des raffinirten Zuckers besteht darin, daß er weiß, feinkörnig und etwas durchsichtig ist. Der in England raffinirte Zucker ist der kräftigste von allen, was man an den vielen kleinen Krystallen erkennt, welche ihnen ein blickendes Ansehen geben. Ist der Zucker ganz weiß, ohne Krystalle und hat er ein mattes Ansehen, so ist er mit Kohle raffinirt; wodurch er viel von seiner Kraft verloren hat und den Confecturen kein schönes Ansehen gibt.

Wir gehen nun zur Verfertigung der Confecturen selbst über, welches eine zweite Reinigung des Zuckers voraussetzt.

