

das feinste Geronnene durchlaufen kann. Hierauf nehme ich ungefähr zwei Pfund und ein halbes Alaun auf jeden Zentner festen Zucker, der raffinirt werden soll, löse den Alaun in ungefähr 16 Theilen seines Gewichtes Wasser auf, wozu ich siedendheißes Wasser wähle, und setze dieser Auflösung 70 oder 80 Gran Kreide (whiting) auf jedes Pfund Alaun zu. Nachdem die Mischung so lange umgerührt wurde, bis alles Aufbrausen aufhört, lasse ich die schwebenden Theilchen sich setzen, ziehe die Auflösung von dem Niederschlage ab, und gieße die zubereitete geronnene Kalkmilch, die ich mit dem Wasser aufschüttle, in dieselbe, und rühre Alles während des Zugießens sorgfältig um. Ich nehme soviel von der geronnenen Kalkmilch, daß Kurkumapapier, in diese Mischung getaucht, kaum seine Farbe verändert, und, wenn es trocken wird, dieselbe wieder vollkommen erhält. Wenn dasselbe in die klare darüber schwimmende Flüssigkeit getaucht wird, nachdem sich alle festen Theile zu Boden gesetzt haben, so darf die Farbe kaum im mindesten an demselben verändert werden. Auf diese Weise ist nun das Verfeinerungs-Mittel gehörig bereitet, welches ich auf den Boden des Gefäßes, in welchem dasselbe sich befindet, sich ruhig setzen lasse. Nachdem ich die darüber stehende Flüssigkeit abgezogen oder abgegossen habe, bringe ich dasselbe auf eine Wollendeke, die wie ein Filtrum gestützt wird, und lasse die Feuchtigkeit von demselben abtröpfeln, bis die Masse sich zusammenzieht, und durch Sprünge sich von demselben scheidet: in diesem Zustande taugt es dann zur Klärung der auf obige Weise zuletzt abgezogenen Zucker-Auflösung. Ich setze zu demselben nach und nach und unter Umrühren so viel von dieser Auflösung, oder von irgend einer anderen ähnlichen Zucker-Auflösung, als hinreicht, um sie zur Consistenz eines gleichförmigen Rahmes zu bringen. Diese Mischung gieße ich dann in die ganze Masse der besagten Zucker-Auflösung, die geklärt werden soll, und rühre dabei so viel um als nöthig ist, um das Klärung-Mittel gleichförmig zu vertheilen.

Der verfeinerte oder geklärte Zucker wird dann entweder die Nacht über, oder ungefähr 6 Stunden lang, länger oder kürzer, stehen gelassen, und die helle Flüssigkeit von dem Verfeinerungs-Mittel nach der allgemein bekannten Weise abgezogen oder abgegossen, und die Verdampfung angefangen, und bis zur Temperatur von ungefähr 200 Graden F., mehr oder weniger, fortgesetzt, was, wie gesagt, am besten mittelst Dampf oder Wasserhize, unter dem gewöhnlichen Drucke der Atmosphäre geschieht, bis die erhizte Zuckerflüssigkeit eine specifische Schwere von ungefähr 1,37, mehr oder weniger, (die specifische des Wassers = 1 angenommen), erreicht hat. In diesem Zustande trage ich dieselbe in irgend ein schickliches Gefäß über, und rühre sie öfters um, bis sie die gehörige körnige Consistenz angenommen hat,