

hältnisse. Nach der Vorbereitung, und unmittelbar nach gescheneher Auflösung, menge ich mein zweites Verfeinerungs-Mittel, so wie das erste, der Auflösung bei, zertheile es, und schreite dann nach gescheneher Klärung durch Ruhe zur Abdampfung und Bildung der Zukerhüte, wie oben angegeben und beschrieben wurde.

Bemerkung. „Die hier beschriebene Weise wird nicht angewendet; auch sind die in dem folgenden Theile dieses Patentés gegebenen Weisungen von keinem Werthe für das gegenwärtig übliche Verfahren, welches wir jedoch, damit die Leser dieses Patent ganz besitzen, hier mittheilen wollen.“

Obschon, was die Anwendung der Hitze beim Raffiniren des Zukers nach meiner Art betrifft, ich eine Temperatur von ungefähr 200° Fahrenh. als die zweckmäßigste angab, um die Farbe und Krystallisirbarkeit des Zukers zu sichern und zu erhalten, und als diejenige, die mittelst Dampf- oder Wasserbades, welches ich zuerst in der Zukerraffinerie anwendete, am leichtesten mit Genauigkeit und Gleichförmigkeit unterhalten werden kann, so bediene ich mich doch, wo die Umstände es erfordern, zuweilen auch einer höheren Temperatur, obschon mit minder gutem Erfolge, wobei ich vorzüglich dafür Sorge, daß die Hitze auf der Oberfläche des Kessels immer so gleichförmig, als möglich, unterhalten wird. Was die Arbeiten in dem Wasser- oder Dampf-Bade betrifft, so richte ich meinen Apparat nach den Grundsätzen und Methoden ein, die aus chemischen Werken bekannt, und in denselben empfohlen sind. Für Temperaturen über den Siedepuncte mache ich mein Dampfbad stark, und so, daß es gehdrig geschlossen werden kann, und versehe dasselbe mit einem Speiser unter gehdrigem Druke, oder mit einer Druckpumpe, und mit Sicherheitsklappen und Verbindungs-Röhren, Hähnen, Nichtenmaßen und allem nöthigen Zugehöre, wie man es gewöhnlich bei Dampfkesseln hat.

Obschon ich ferner das Dampf- oder Wasser-Bad jedem andern Mittel meine Gefäße zu hizen bei weiten vorziehe, arbeite ich jedoch, nöthigen Falles, auch mit gemeinem Feuer, nur mit der Vorsicht, daß die Hitze regelmäßig und gleichförmig an dem Kessel angebracht wird, und im gehdrigen oberwähnten Grade, wozu freilich mehr Aufmerksamkeit von Seite des Arbeiters gehdrt, als bei einem Dampf- oder Wasserbade nothwendig ist.

Wenn ich meine gewöhnlichen und gemeinen Verfeinerungs-Mittel, wie ich sie zuerst oben beschrieben habe, auf sehr groben, nassen oder zerfließenden Zuker anwenden muß, wird eine größere Menge von geronnener Kalkmilch nothwendig, als oben für schon zum Theile verfeinerten Zuker angegeben wurde; hier muß die Beurtheilungskraft und die Qualität des groben, nassen, zerfließenden Zukers entscheiden.