

Erster Abschnitt.

Vom Zucker *).

Der Zucker ist einer der wesentlichsten Bestandtheile der Kunstbäckerey; ein jedes Gebäck oder Gericht erfordert in tausend Nuancirungen mehr oder weniger Süße zum Grundgeschmack; daher seine Unentbehrlichkeit und die erstaunliche Consumtion desselben. In diesem Abschnitt erscheint derselbe in verschiedenen Gestalten, je nachdem man ihn in vorkommenden Fällen wird gebrauchen müssen.

Grob-Zucker. (Gros-Sucre.)

Ein Pfund des feinsten, weißesten Zuckers wird kleinbröcklich gehackt, und ein jedes dieser Stückchen mit einem Hammer zerschlagen, so daß es auf mehrere Bröseln zerspringt; diese Bröseln werden dann durch einen

*) Der ausgepreßte Saft einiger Pflanzen gibt unter gehöriger Behandlung eine Art Salz, welches man wesentliches Salz zu nennen pflegt. Der Geschmack dieses Salzes hängt von der Beschaffenheit des Saftes ab; z. B. der Sauerklee liefert ein saures Salz; von süßen Pflanzensäften erhält man wesentlich süße Salze, die mit einem Worte Zucker heißen.

Unter den bisher bekannten Gewächsen enthält das Zuckerrohr den meisten Zucker, und wird deshalb in Asien, Amerika und verschiedenen Inseln des wärmeren Klima in unbeschreiblicher Menge gebaut. Es kann zwar auch in den südlichen Ländern Europa's gezogen werden, aber nicht so wohlfeil und vorthellhaft wie da, wo Sklaven bloß für kümmerlichen Unterhalt arbeiten, und ihre Herren in den Stand setzen, uns diese Waare in geringerm Preise zu liefern, als wir sie hier selbst gewinnen können.