

Semmelbrösel-Durchschlag gesteht, das Zurückgebliebene wird nochmahls leicht überstoßen und wieder durchgesteht; dieser Durchfall wird sonach durch einen feinflöcherigen Durchschlag von dem feinen Zucker abgesondert, und so entsteht ein Grobzucker von der Größe des feinen Ullmergerstels, der, zweckmäßig angewendet, großen Effect hervorbringt. Aus einem Pfund kann man höchstens zehn Loth Grobzucker erhalten. Der zweite Durchfall kann, durch einen feinen Durchschlag gesteht, einen feineren Grobzucker geben; das Übrige wird fein gestoßen und im Tambur durch ein Seidensieb gesteht. Das ganze Pfund muß sich, bis auf einen kleinen Abgang, der durch den Staub entgeht, wieder finden.

Zu berücksichtigen ist jedoch, daß während des Durchsiebens der Grobzucker nicht zu viel abgestoßen werde, damit seine Krystallen heller bleiben.

### Rother Zucker. (Gros-Sucre rosé.)

Der Grobzucker (S. den vorhergehenden Artikel) wird über einer Porcellan-Schüssel mit Alkermes-Saft (oder einer Auflösung der Cochenilie, auch Carmin) fein bespritzt und im Wärmkasten zum Trocknen gestellt; nach dem Trocknen und Durcheinandermengen wird das Bespritzen wiederholt und wieder zum Trocknen gestellt, und dieses zwar so oft, bis derselbe durchaus gleich und schön roth gefärbt ist; das Bespritzen muß jedoch nur in geringer Masse auf einmahl geschehen, weil sonst die zu viele Feuchtigkeit eine Auflösung des Zuckers herbeysühren könnte; dann muß nach genauem Abtrocknen derselbe leicht durch einander zerrieben werden, um die allenfals entstandenen Klümpchen zu zerreiben.