

# I n h a l t.

Einleitung.	Seite 3 — 6
<b>Erster Abschnitt.</b>	
Von den Runkelrüben und den verschiede- nen Spielarten derselben	— 6 — 10
<b>Zweiter Abschnitt.</b>	
Vom Anbau der Runkelrüben	— 11 — 20
<b>Dritter Abschnitt.</b>	
Von der Erndte und dem Aufbewahren der Runkelrüben	— 20 — 23
<b>Vierter Abschnitt.</b>	
Von den Maschinen, Geräthschaften und Hülfsmaterialien, zur Fabrikation des Zuckers aus Runkelrüben	— 24 — 27
<b>Fünfter Abschnitt.</b>	
Von der Verarbeitung der Runkelrüben auf Zucker	— 28 — 55
a. Das Waschen der Runkelrüben	— 29
b. Die Verfeinerung der gewaschenen Runkelrüben	— 30
c. Das Auspressen des Rübenbreyes	— 31
d. Scheidung des Saftes vom Pflanz- zeineiß	— 32
e. Reinigung des Saftes durch ge- brannten Kalk	— 34
f. Klärung des durch den Kalk gereinig- ten Saftes auf dem Klärungsbotrich	— 37
g. Behandlung des durch Kalk gereinig- ten Saftes, mit abgerahmter Milch	— 38
h. Abdunsten des durch die Milch geklär- ten Saftes, zum dünnen Syrup	— 41
i. Scheidung des dünnen Syrup vom äpfelfarbenen Kalk	— 42
k. Abdunstung des dünnen Syrup zu Rohzucker	— 44
l. Auffällen des abgedunsteten Syrup auf die Zuckerhuthformen	— 46
m. Abtröpfeln des noch liquiden Sy- rup von dem erstarrten Zucker	— 47
n. Decken des Zuckers mit Hon	— 48
o. Verdunsten des abgestossenen Sy- rup zu Zucker	— 50

<b>Sechster Abschnitt.</b>	
Fabrikation des Runkelrüben-Syrups	Seite 55 — 59
<b>Siebenter Abschnitt.</b>	
Von der Ausbeute des Zuckers und Syrups aus den Runkelrüben	— 60 — 63
<b>Achter Abschnitt.</b>	
Von den Nebenprodukten, welche aus dem Aufbau der Runkelrüben, und deren Verarbei- tung auf Zucker und Syrup, abfallen	— 64 — 77
a. Benutzung der Blätter	— 65
b. Benutzung des abfallenden Schleimzuckers auf Branntwein	— 66
c. Veredlung des Branntweins zu Rum	— 69
d. Benutzung der ausgepressten Runkelrüben auf Essig	— 71
e. Benutzung der abgeschnittenen Kro- nen, und kleinen Wurzeln der Runkelrüben auf Branntwein	— 75
<b>Neunter Abschnitt.</b>	
Ohngefährer Ueberschlag des Ertrages, den die Fabrikation des Zuckers und des Syrups aus Runkelrüben, den Entrepren- neurs darbietet	— 77 — 82
<b>Zehnter Abschnitt.</b>	
Vergleichung der hier beschriebenen Fabrika- tion des Zuckers und Syrups aus den Runkelrüben, mit der vom Herrn Director Achar d angegebenen	— 82 — 86
<b>Elfster Abschnitt.</b>	
Anwendung des Alauns als Klärungsmittel	— 86 — 88
<b>Zwölfter Abschnitt.</b>	
Beschreibung des Waschapparates, der Ver- kleinerungs-Maschine und der Presse zu den Runkelrüben	— 88 — 99
I. Beschreibung des Waschapparates, zum Reinigen der Runkelrüben	— 88
II. Beschreibung der Verkleinerungs-Ma- schine zu den Runkelrüben	— 91
III. Beschreibung einer kleinen Reibema- schine	— 93
IV. Beschreibung einer Schraubenpresse, zum Auspressen des Saftes aus den verkleinerten Runkelrüben	— 94
V. Beschreibung einer einfacheren Hebel- presse, zum Auspressen des Saftes aus den Runkelrüben	— 96