

Inhalt.

Einleitung.	Seite 3	— 6
Erster Abschnitt.		
Von den Runkelrüben und den verschiede- nen Spielarten derselben	— 6	— 10
Zweiter Abschnitt.		
Vom Anbau der Runkelrüben	— 11	— 20
Dritter Abschnitt.		
Von der Erndte und dem Aufbewahren der Runkelrüben	— 20	— 23
Vierter Abschnitt.		
Von den Maschinen, Geräthschaften und Hülfsmaterialien, zur Fabrikation des Zuckers aus Runkelrüben	— 24	— 27
Fünfter Abschnitt.		
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	

Sechster Abschnitt.		
Fabrikation des Runkelrüben-Syrups	Seite 55	— 59
Siebenter Abschnitt.		
Von der Ausbeute des Zuckers und Syrups aus den Runkelrüben	— 60	— 63
Achter Abschnitt.		
Von den Nebenprodukten, welche aus dem		
Aufbau der Runkelrüben, und deren Verar-		
beitung auf Zucker und Syrup, abfallen	— 64	— 77
a. Benutzung der Blätter	— 65	
b. Benutzung des abfallenden Schleim-		
zuckers auf Branntwein	— 66	
c. Veredlung des Branntweins zu Rum	— 69	
d. Benutzung der ausgepressten Runkel-		
rüben auf Essig	— 71	
e. Benutzung der abgeschnittenen Kro-		
nen, und kleinen Wurzeln der Run-		
kelrüben auf Branntwein	— 75	
Neunter Abschnitt.		
Ohngefährer Ueberschlag des Ertrages, den		
die Fabrikation des Zuckers und des Sy-		
rups aus Runkelrüben, den Entrepren-		
neurs darbietet	— 77	— 82
Zehnter Abschnitt.		
Vergleichung der hier beschriebenen Fabrika-		
tion des Zuckers und Syrups aus den Run-		
kelrüben, mit der vom Herrn Director		
Achard angegebenen	— 82	— 86
Elfster Abschnitt.		
Anwendung des Alauns als Klärungsmittel	— 86	— 88
Zwölfter Abschnitt.		
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	