

obachten muß, die sich darbieten können. In jedem Fall muß man aber alsdenn dahin trachten, daß der Syrup kein starkes Sieden erleidet, weil, wenn der Syrup ein paarmal stark aufgeschäumt hat, man sich nun vergebens bemühet, ihn zur Krystallisirbarkeit zu bringen.

Sechster Abschnitt.

Fabrikation des Runkelrüben-Syrups.

§. 117.

Es sind bis hieher die Operationen und Manipulationen erörtert worden, auf welche es ankommt, wenn der Zucker aus den Runkelrüben mit glücklichem Erfolg, auf einem einfachen Wege, und zu einem hinreichend wohlfeilen Preise, geschieden werden soll. Soll hingegen die Runkelrübe nicht völig auf Zucker, sondern bloß auf Syrup verarbeitet werden, so bleiben zwar die Hauptoperationes immer dieselben, jedoch kommen auch einige andere Punkte dabey in Betrachtung, ohne deren Erwägung man sich keines glücklichen Erfolgs erfreuen darf.

§. 118.

Wer sich damit beschäftigen will, die Runkelrüben auf Syrup zu verarbeiten, der muß wohl darauf sehen, daß das schleimartige dem Lakritzensaft ähnliche Wesen, welches der Schaale der Runkelrüben beywohnet, daraus hinweg geschafft wird, weil außerdem der davon gewonnene Syrup

einstheils einen süßlen widrigen Beygeschmack annimmt, anderntheils auch derselbe, wenn er in Gefäßen stehet, sich leicht mit Schimmel belegt, und in Verderbniß über zu gehen pflegt.

§. 119.

Aus dem Grunde ist es daher ein Hauptaugenmerk, daß die Runkelrüben von der Schaale befreyet werden müssen, bevor man ihre Verarbeitung auf Syrup beginnt, weil in der That jene Schaale ganz vorzüglich der Sitz des Lakrigen ähnlichen Schleimzuckers, so wie der scharfen ägenden Materie ausmacht, die beyde geschickt sind, den Runkelrüben-Syrup so sehr zu verderben, daß er für den Gaumen widrig und nicht genießbar wird.

§. 120.

Allerdings würde die Zuckersabrikation aus den Runkelrüben im allgemeinen sehr gewinnen, wenn man eine einfache Vorrichtung ausmitteln könnte, durch welche es möglich würde, alle Runkelrüben vorher von der äußern Schaale zu befreien, bevor man sie verkleinert, und ihren Saft auf Zucker verarbeitet; denn man gewinnt nun einen Syrup von weit größerer Reinigkeit, der mit weniger Schleim und Schleimzucker gemengt ist, und beym Abdunsten die darin enthaltenen Zuckertheile weit leichter aus sich abscheiden läßt: ein Gegenstand, der die Aufmerksamkeit und das Nachdenken jedes mechanischen Genies verdient.

§. 121.

So lange wir aber noch keinen einfachen Mechanismus kennen, die Runkelrüben zu schälen,

und in so fern es eine Hauptbedingung bleibt, ihnen die äußern Schalen zu entziehen, wenn sie auf guten Syrup verarbeitet werden sollen, so muß man sich begnügen, das Schälen der Runkelrüben auf dem gewöhnlichen Wege mit den Händen zu verrichten, welches freylich etwas umständlich ist, jedoch bey einiger Übung leicht so weit beschleunigt werden kann, daß eine Frau den Tag über 10 bis 12 Centner Rüben fertig schält; so wie anderseits auch das Schälen durch Kinder verrichtet werden kann.

§. 122.

Sind die Runkelrüben geschält, so geschiehet nun die Verkleinerung derselben auf dem Reibeapparat, das Auspressen des Rübenbreyes, und die Trennung des gewonnenen Saftes von dem Pflanzeneiweiß, ganz nach derselben Weise, wie solches bey der Verarbeitung des Saftes zu Zucker bereits gelehrt worden ist, daher diese Manipulationes hier keiner Wiederholung bedürfen. Immer wird man aber die Bemerkung machen, daß der aus den geschälten Runkelrüben gewonnene Saft gleich viel reiner, farblosere und durchsichtiger, als der aus den nicht geschälten gewonnene ist.

§. 123.

Ein zweytes Hauptaugenmerk, bey der Verarbeitung jenes Saftes zum Syrup, ist der verhältnißmäßige Zusatz des Kalks. Denn setzt man von selbigem zu wenig zu, so wird der Saft nicht gehörig gereinigt, und wendet man zu viel von demselben an, so bekommt der Syrup davon einen widrigen Geschmack.

S. 124.

Da sich indessen bey alledem die Quantität des Kalks nicht im voraus bestimmen läßt, welche erfordert wird, um den Runkelrübensaft bey einer gegebenen Quantität damit zu reinigen, und dieses um so weniger, da die Runkelrüben in ihrer Grundmischung sich selten gleich sind, sondern immer bald mehr bald weniger freye Säure, so wie bald mehr bald weniger andere fremdartige Theile eingemengt enthalten, so muß auch hier das richtige Verhältniß des Kalkzusatzes allemal vorher genau ausgemittelt werden. Zu diesem Behuf ist es rathsam, eine geringe Portion des vorrätigen Runkelrübensaftes, in einem kleinen Kessel nach und nach mit so viel reinem gelbschten Kalk zu sättigen, bis ein Stück hineingebrachtes blaues Lackmuspapier nur noch eben schwach geröthet wird, ohne daß das Kurfumpapier davon eine bräunliche Farbe annimmt: denn es ist besser, lieber etwas zu wenig, als zu viel Kalk in Anwendung zu setzen, um jede Spur von Kalkgeschmack im Syrup zu verhüten.

S. 125.

Ist die Reinigung des Saftes mit dem Kalk voraussetzt, so wird der Saft auf den Klärbottich gebracht, von diesem klar abgezogen, und nun nach der (S. 82.) angezeigten Methode, mit gepulverter Kohle behandelt, eine Operation, die bey demjenigen Runkelrübensyrup, der als Syrup verbraucht werden soll, als unerläßlich anzusehen ist. Nach der Behandlung mit Kohle wird der Saft durchgegossen, nach dem Erkalten aber mit abgerahmter Milch in dem

(S. 76.) angegebenen Verhältniß versetzt, und aufs neue aufgekocht, und wenn sich alles geklärt hat, das Flüssige durch einen Spitzbeutel von Flanell gegossen.

S. 126.

Der so gereinigte und geklärte Saft, wird nun in der Abdunstungs-Pfanne, bey der Temperatur von 70 Graden Reaumüre gelinde bis zum dünnen Syrup abgedunstet, und nachdem dieser durch eine 24stündige Ruhe Gelegenheit gehabt hat, seinen äpfelsauren Kalk aus sich abzusetzen, und man den über dem Bodensatz stehenden völlig klaren Syrup abgezogen, wird er alsdann, bey einer Temperatur, die nur 60 Grad Reaumür beträgt, zur weitem erforderlichen Konsistenz abgedunstet; in welchem Zustande nun der Syrup nach dem Erkalten auf Fässer gefüllet, und zur Aufbewahrung in einen kühlen trocknen Keller gebracht wird.

S. 127.

Der auf diesem Wege gewonnene Runkelrüben-Syrup ist klar, durchsichtig, hellbraun von Farbe, von einem guten, reinen zucker-reichen Geschmack, und enthält in der Regel mehr Zucker, als der gewöhnliche braune Zucker-Syrup. Er ersetzt daher auch die Stelle von jenem vollkommen, so wie man, wenn die hier angegebenen Regeln bey seiner Zubereitung genau beobachtet worden sind, für einen sichern Absatz desselben in keinem Fall besorgt seyn darf.
