

steckt man Stückchen von Zuckerrohr, damit nicht die ganze Masse durchfließen kann. Es krystallisiert nun der Rohrzucker in braunen Körnern und durch die Rohrstückchen sickert eine schwarzbraune, süße Flüssigkeit (Sirup), die sich immer aus dem krystallisierten Zucker bildet, wenn derselbe mit Wasser gekocht wird.

Die Reinigung des Zuckers geschieht in den Zuckerraffinerien, in denen man den Zucker auflöst und mit Knochenkohle und geschlagenem Rinderblut oder Eiweiß erhitzt, welche alle Verunreinigungen des Zuckers in sich aufnehmen. Man filtriert dann die Auflösung von dem geronnenen Blute u. s. w. ab, dampft sie ein und füllt sie auf trichterförmige, thönerne Formen, worin der Zucker erstarrt und die bekannte Gestalt der Zuckerhüte annimmt. Damit er aber keine großen Krystalle, wie Kandis, bilden kann, welche beim Gebrauche sich schwer auflösen, so rührt man ihn während des Festwerdens öfter durch und erhält ihn so in kleinen aneinander haftenden Körnern. Aus der nach unten gerichteten offenen Spitze tropft der Sirup ab, welcher sich während des Kochens in der Auflösung erzeugt hat.

Um Kandis zu bekommen, gießt man die Zuckerauflösung in kupferne Töpfe, worin Zwirnsfäden quer durchgezogen sind, an welche sich die langsam und ruhig sich bildenden Krystalle ansetzen. Enthält die Auflösung noch viele fremdartige Bestandteile, so wird der Kandis braun; ist sie reiner, so fällt er heller aus.

Die Runkelrüben enthalten viel weniger Zucker als das Zuckerrohr und werden in der Hauptsache ähnlich wie dieses behandelt, nur ist diese Zuckergewinnung weit umständlicher. Der Ahornzucker wird in Nordamerika fabriziert und kommt bei uns gar nicht in den Handel.

Nach Barentin.

50. Sprichwörter und Sprüche.

Über den Geschmack läßt sich nicht streiten. — Der eine liebt die Rinde, der andere die Krume. — Wasser und Brot macht Wangen rot. — Wer Aele knetet, wird keine Semmeln backen. — Kein Korn ohne Spreu. — Gott versüßt den Wasserkrug und würzt den Haferebrei. — Arme Leute kochen dünne Grütze. — Ein fauler Apfel machet schnell, daß auch faul wird sein Gesell. — Jeder schält sich die Rüben nach seiner Art. — Aufgewärmter Kohl schmeckt nicht wohl. — Hunger macht rohe Bohnen süß. — Süßer Wein gibt sauern Essig. — Lauter Honig verdirbt den Magen. — Kalbfleisch — Halbfleisch. — Alte Hennen geben fette Suppen, haben aber zähes Fleisch. — Besser eine Schleie auf dem Tische als gar kein Fisch. — Ein schlechtes Ei verdirbt den ganzen Brei. — Käse ist morgens Gold, mittags Silber, abends Blei. — Lauter gute Bissen verderben den Magen. — Aus einem reichen Schlemmer wird ein armer Lecker. — Salz ist das beste Gewürz.