

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

1230. Zucker zu klären und einzukochen.

Zu jedem Pfund Zucker, welches man in das Kesselfchen gelegt hatte, gießt man einen halben Liter Wasser und thut $\frac{1}{4}$ Eiweiß, also auf 4 Pfd. Zucker und 2 Liter Wasser 1 ganzes Eiweiß daran, setzt dann alles zusammen auf das Feuer, und läßt es unter öfterem Umrührem kochend heiß werden. Das Eiweiß muß hierzu mit ein wenig Wasser recht schäumig gequirlt, und am Besten dann zu dem Zucker gegeben werden, wenn dieser mit dem Wasser lauwarm geworden und in demselben geschmolzen ist. Kurz vorher, ehe der Zuckerfaß kocht, gießt man $\frac{1}{2}$ Glas kaltes Wasser dazu, läßt ihn wieder kochend heiß werden, aber ja nicht kochen und gießt nochmals $\frac{1}{2}$ Glas kaltes Wasser dazu und wiederholt dies Verfahren noch 2 Mal. Sobald man das letzte kalte Wasser zugegossen hat, nimmt man den sich auf dem Zuckerfaße gebildeten Schaum mit einem Schaumlöffel sorgfältig ab, gießt immer noch in Zwischenräumen wenig Wasser nach, wobei man das Abschäumen fortsetzt, bis der Zucker ganz klar ist, und sich kein Schaum mehr auf demselben zeigt, wonach man ihn dann zu den verschiedenen Graden einkocht.

Erster Grad.

Der wie oben beschriebene Zucker wird eine Zeit lang unbedeckt langsam eingekocht, bis einige Tropfen davon, zwischen Zeigefinger und Daumen genommen, sich beim Auseinanderbiegen derselben zu einem Faden ziehen, und wenn dieser reißt, ein runder Tropfen an den Fingern hängen bleibt. Der aréomètre gibt diesen ersten Zuckergrad mit 30 Grad an.

Zweiter Grad.

Ist der Zucker nach einer Weile so weit eingekocht, daß sich runde Perlen auf der Oberfläche zeigen, so taucht man den Schaumlöffel hinein, zieht ihn gleich wieder heraus und wenn sich der Zuckerfaß zu kleinen Fäden abblasen läßt, dann ist der zweite Zuckergrad erreicht; der aréomètre zeigt ihn mit 34 Grad an.

Dritter Grad.

Dieser ist nach fernerm Einkochen des Zuckers erreicht, wenn derselbe, nachdem man wie oben den Schaumlöffel hineingetaucht und herausgezogen hat, langsam und träge, ja schwer in den Kessel zurückgleitet. Der aréomètre soll nun 39 Grad anzeigen.

Vierter Grad.

Je höhere Grade man erreichen will, um so länger muß der Zucker einkochen, man lasse also hierzu den Zucker so lange kochen, bis er, wenn man den Schaumlöffel hineingetaucht hatte, und durch