

I n h a l t.

Einleitung.	Seite 1.
---------------------	----------

Erster Abschnitt.

Von den Runkelrüben und den verschiedenen Spielarten derselben. = = =	— 5.
a) Spielarten der Runkelrüben. =	— 6.
b) Bestandtheile der Runkelrüben. =	— 7.

Zweiter Abschnitt.

Vom Anbau der Runkelrüben = =	— 10.
a) Schicklicher Boden zur Runkelrübe. =	— 11.
b) Wahl des Düngers. = = =	— 13.
c) Anbau der Runkelrüben. = =	— 14.
d) Säen der Runkelrüben = Saamens. =	— 15.
e) Das Pflanzen der Runkelrüben. =	— 17.

Dritter Abschnitt.

Von der Erndte und dem Aufbewahren der Runkelrüben. = = = = =	— 21.
a) Das Erndten der Runkelrüben. =	— 22.
b) Aufbewahrung der Runkelrüben. =	— 23.
c) Ertrag der Runkelrüben. = =	— 24.

Vierter Abschnitt.

Von den Maschinen, Geräthschaften und Hülfsmaterialien, zur Fabrication des Zuckers aus Runkelrüben. " " " "	Seite 25.
a) Der Klär-Kessel. " " " "	— 28.
b) Die Verdunstungs-Pfanne. " " " "	— 29.

Fünfter Abschnitt.

Von der Verarbeitung der Runkelrüben auf Zucker. " " " " " "	— 29.
a) Das Waschen der Runkelrüben " " " "	— 31.
b) Die Verkleinerung der gewaschenen Runkelrüben. " " " " "	— 31.
c) Das Auspressen des Rübenbreyes " " " "	— 33.
d) Scheidung des Saftes von Pflanzen- eiweiß. " " " " " "	— 34.
e) Reinigung des Saftes durch gebrannten Kalk. " " " " " "	— 36.
f) Klärung des durch den Kalk gereinigten Saftes auf den Klärungsbottich. " " " "	— 42.
g) Behandlung des durch Kalk gereinigten Saftes, mit abgerahmter Milch. " " " "	— 43.
h) Abdunsten des durch die Milch geklär- ten Saftes zum dünnen Syrup. " " " "	— 46.
i) Scheidung des dünnen Syrups vom ap- felsauren Kalk " " " " "	— 48.
k) Abdunstung des dünnen Syrups zu Roh- zucker. " " " " " "	— 49.
l) Auffüllen des abgedunsteten Syrups auf die Zuckerhuthformen. " " " " "	— 52.
m) Abtropfeln des noch liquiden Syrups von dem erstarrten Zucker. " " " "	— 53.
n) Decken des Zuckers mit Thon. " " " "	— 54.
o) Verdunsten des abgeflossenen Syrups zu Zucker. " " " " " "	— 57.

Scheidung des Zuckers durch das Auspres-	
sen. " " " " " " " " " "	Seite 61.
Scheidung des Zuckers aus dem Syrup durch	
das Körnen. " " " " " " " " " "	— 63.

Sechster Abschnitt.

Fabrikation des Runkelrüben-Syrups. " " " " " " " " " "	— 66.
---	-------

Siebenter Abschnitt.

Von der Ausbeute des Zuckers und Syrups	
aus den Runkelrüben. " " " " " " " " " "	— 72.

Achter Abschnitt.

Von den Neben-Produkten, welche aus dem	
Anbau der Runkelrüben, und deren Ver-	
arbeitung auf Zucker und Syrup, abfal-	
len. " " " " " " " " " "	— 77.
a) Benutzung der Blätter. " " " " " " " " " "	— 78.
b) Benutzung des abfallenden Schleimzuck-	
ers auf Branntwein. " " " " " " " " " "	— 78.
c) Veredlung dieses Branntweins zu	
Rum. " " " " " " " " " "	— 82.
d) Benutzung der ausgepressten Runkelrü-	
ben auf Essig. " " " " " " " " " "	— 84.
e) Benutzung der abgeschnittenen Kronen,	
und kleinen Wurzeln der Runkelrüben	
auf Branntwein. " " " " " " " " " "	— 88.

Neunter Abschnitt.

Ohngesährer Ueberschlag des Ertrages, die	
die Fabrikation des Zuckers und des	

Syrups aus Runkelrüben, den Entre-
preneurs darbietet. = = = Seite 90.

Zehnter Abschnitt.

Vergleichung der hier beschriebenen Fabrika-
tion des Zuckers und Syrups aus den
Runkelrüben, mit der vom Herrn Di-
rektor Acharb angegebenen. = = = 7 95.

Elfter Abschnitt.

Anwendung des Alauns als Klärungsmittel. — 99.

Zwölfter Abschnitt.

- Beschreibung des Waschapparates, der Ver-
kleinerungs-Maschine, und der Presse,
zu den Runkelrüben. = = = — 100.
- a) Beschreibung des Waschapparates, zum
Reinigen der Runkelrüben. = = = — 100.
- b) Beschreibung der Verkleinerungs-Ma-
schine zu den Runkelrüben. = = = — 103.
- c) Beschreibung einer kleinern Reibe-Ma-
schine. = = = = = — 106.
- d) Beschreibung einer Schraubenpresse zum
Auspressen des Saftes aus den zerlei-
nerten Runkelrüben. = = = — 107.
- e) Beschreibung einer einfachern Hebelpresse,
zum Auspressen des Saftes aus den Run-
kelrüben. = = = = = — 109.

Dreizehnter Abschnitt.

Ueber die Fortschritte der Fabrikation des
Zuckers aus Runkelrüben, nach meiner
Anleitung, in Magdeburg. = = = — 111.

VII

90. Fragen des Verfassers, und deren Beantwortung durch die Herrn Lange und Comp. in Magdeburg. = = = = Seite 113.

Schreiben des Herrn Kreisphysikus Doktor Roloff in Magdeburg, an den Verfasser, vom 19ten December 1812, die dortige Zuckersabrikation betreffend = — 118.

Vierzehnter Abschnitt.

99. Fabrikation des Zuckers aus Runkelrüben, wie solche in Frankreich betrieben wird. = = = = — 122.

Ausscheidung des Zuckers aus den Rüben. — 125.

Erste Operation (Abwaschung.) = = — 129.

Zweite Operation (Verwandlung der Runkelrüben zu Brei) = = = — 130.

Dritte Operation (Auspressung.) = = — 131.

Vierte Operation (Entsäuerung und Abbrauchung des Saftes.) = = = — 132.

Fünfte Operation (Säuerung und Kochung.) — 134.

Sechste Operation (Abdunstung zur Kristallisation.) = = = = — 134.

103. Deyeux's Erfahrungen über den Zucker aus Runkelrüben. = = = = — 146.

106. Bannatins Erfahrungen über die Fabrikation des Zuckers aus Runkelrüben. — 151.

107. Beschreibung der in Frankreich ausgeführten Maschine zum Zerreiben der Runkelrüben. = = = = — 153.

Fünfzehnter Abschnitt.

Fabrikation des Runkelrübenzuckers in Oesterreich. = = = = — 158.

111. Fabrikation des Runkelrübenzuckers in Böhmen. = = = = — 162.

Zweite Abtheilung.

Erster Abschnitt.

Die Verfertigung des Syrops und des Zuckers aus Stärke. = = = =	Seite 171.
Von den Materialien, welche zur Fabrication des Syrops und Zuckers aus Stärke erfordert werden. = =	— 172.
Von den Geräthschaften zur Anfertigung des Syrops und des Zuckers aus Stärke. = = = = =	— 174.
a) Gebrauch der irdenen Gefäße. =	— 277.
b) Gebrauch der hölzernen Geräthschaften. = = = = =	— 179.
c) Gebrauch der bleiernen Geräthschaften. = = = = =	— 185.
Von den besten quantitativen Verhältnissen der Materialien zum Syrup oder Zucker aus der Stärke. = = =	— 188.
Von der Bearbeitung der genannten Materialien, um Syrup daraus zu bereiten. = = = = =	— 190.
Von der Verfertigung des Stärkezuckers. = = = = =	— 198.
Verhältniß der Süßigkeit des gereinigten Stärkezuckers gegen indischen Zucker. = = = = =	— 202.

Zweiter Abschnitt.

Die Verfertigung des Zuckers, aus dem Saft der Ahornbäume. = =	— 204.
--	--------

IX

Die Bereitung des Ahornzuckers in Dess-	
reich. = = = = =	Seite 219.
Resultate meiner eignen Arbeiten, über die	
Gewinnung des Ahornzuckers. =	— 238.

Dritter Abschnitt.

Verfertigung des Syrups und Zuckers aus	
den Stengeln des Mais oder türkischen	
Weizens. = = = = =	— 242.

Vierter Abschnitt.

Darstellung eines brauchbaren Syrups aus	
Birnen und Äpfeln. = = =	— 269.

Fünfter Abschnitt.

Bereitung eines brauchbaren Syrups aus	
Pflaumen. = = = = =	— 275.

Sechster Abschnitt.

Darstellung eines brauchbaren Syrups aus	
gelben Möhren oder Moorrüben. =	— 299.

Siebenter Abschnitt.

Darstellung eines Zuckers aus Weintrau-	
ben. = = = = =	— 311.

Achter Abschnitt.

Von der Benutzung der vorgedachten Mate-
rialien, auf Brantwein. = = — 337.

Neunter Abschnitt.

Benutzung der früher gedachten Materialien,
auf Essig. = = = = = — 455.

Des
fel
an
wer
pre
we
ste
tet
the
füt
die
we
ein
ein
ner
M