

Vierter Abschnitt.

Darstellung eines brauchbaren Syrops aus
Birnen und Aepfeln.

Erste Abtheilung.

Zubereitung eines schönen zuckerrei-
chen Syrops aus Birnen.

(Nach des Verfassers Angabe.)

§. 270. Die Birnen, vorzüglich die süßen, saftreichen wie Malvasier, Bergamotten, Franz-Jungferbirnen etc. sind so reich mit Zuckerstoff beladen, daß man sich in der That wundern muß, ihren Gehalt an Zucker, nicht schon früher für die Haushaltungen benutzt zu sehen.

§. 271. Um hieraus ein Birnmuß zu verfertigen, werden die Birnen in Stücken geschnitten, hierauf in einem Kessel mit ihrem zwiefachen Gewicht reinen Flußwassers unter stetem Umrühren so lange gekocht, bis sie sich in Brei verwandelt haben. Jener dünne Brei wird so dann durch ein Drathsieb mit ganz kleinen Maschen gerieben, um die Schalen und Kernhülsen davon zu befreien, worauf das Durchgelaufene über gelindem Feuer nach und nach bis zur Konsistenz eines Muses eingedickt wird.

§. 272. Jenes Birnmuß zeichnet sich durch eine hellbraune Farbe, einen angenehmen honigartigen Geschmack, und einen den gebratenen Birnen ähnlichen Geruch aus. Es ist so dauerhaft, daß dasselbe in gut verschlossenen

Gefäßen mehrere Jahre hinter einander ohne Verderbniß aufbewahrt werden kann.

S. 273. Jenes Birnmuß ist süß und so angenehm im Geschmack, daß solches nicht nur auf Brodt genossen, ein sehr gutes Ersatzmittel für die vorzüglich im Winter sehr theure Butter ausmacht, sondern auch zum Versüßen der Mehlsuppen, der Biersuppen, so wie vieler anderen Speisen und Getränke, statt des Zuckers, mit Vortheil benutzt werden kann.

S. 274. Aus einer Berliner Meße Birnen, welche $4\frac{1}{2}$ bis 5 Pfund wiegt, gewinnt man von jenem Muß $1\frac{3}{4}$ bis 2 Pfund, welches also viel wohlfeiler als das Pflaumenmuß zu stehen kommt, obschon in Hinsicht der Annehmlichkeit im Geschmack, solches dem Letzteren weit vorgezogen werden muß.

S. 275. Das Birnmuß hält aber neben dem Zuckerstoff auch alle schleimige Theile der Birnen in sich vereinigt, welche dasselbe nicht geschickt machen, um auch zum Versüßen des Thees und Kaffees in Anwendung gesetzt zu werden. Soll dieses der Fall seyn, so muß man den reineren Zuckerstoff aus den Birnen, in Form eines Syrupes, abzuscheiden bemüht seyn, welches folgendermaßen veranstaltet wird.

S. 276. Man befreiet die Birnen von der äußern Schaale, so wie von den Kernen; man zerreibt dieselben hierauf auf einem Reibeisen, verdünnt den davon erhaltenen Brei mit der Hälfte seines Umfanges von reinem Flußwasser, und preßet ihn dann in einem leinen-

nen
gut au
S.
in ein
auf d
stehen
ander
den, i
ten la
durch
gespan
S
Säure
kerstof
er bel
sich, v
S
entsäu
Weiß
mit n
Geme
nimme
bige
klare
aberm
das
sternz
gewin
Dreiv
Farbe
schma
Kuche

nen Beutel unter einer gewöhnlichen Presse gut aus.

§. 277. Dem gewonnenen Saft setzt man in einem Kessel so viel geschabte Kreide zu, daß auf den Saft von jeder Meße Birnen 2 Loth zu stehen kommt; man rührt alles wohl untereinander, und erhitzt nun das Ganze zum Sieden, in welchem man solches gegen 10 Minuten lang erhält, worauf das ganze Fluidum durch ein, über einen viereckigen Rahmen ausgespanntes, Stück Flanell gegossen wird.

§. 278. Hierdurch wird der Saft seiner Säure beraubt, die gewöhnlich neben dem Zuckerstoff in den Birnen enthalten zu seyn pflegt; er behält aber noch viele markige Theile bei sich, von denen er getrennt werden muß.

§. 279. Zu dem Behuf setzt man dem entsäuerten Saft von einer Meße Birnen das Weiße von zwei Eiern zu, rührt alles kalt damit wohl zusammen, und erwärmt nun das Gemenge wieder zum Sieden. Das Eiweiß nimmt alle markige Stoffe in sich, macht selbige gerinnend, und der Saft nimmt eine wein-klare Beschaffenheit an. Man gießt ihn nun abermals durch ein Stück Flanell, und kocht das Durchgelaufene abermals bis zur Konsistenz eines gewöhnlichen Syrupus ein. Man gewinnt von jeder Meße Birnen ein halbes bis Dreiviertel Pfund Syrup, der hellgelb von Farbe, so wie von einem reinen süßen Geschmack ist, und im Thee und Kaffee, so wie zu Kuchenwerk, zum Versüßen der Speisen etc. statt

des Zuckers benutzt werden kann. In obstreichenden Gegenden, wo man die Berliner Meße Birnen mit 1 bis 2 Groschen bezahlt, kommt dieser Syrup sehr wohlfeil zu stehen.

Zweite Abtheilung.

Vereitung des Syrops aus Aepfeln.

(Nach Herrn Dubuc's Angabe.)

§. 280. Um den Zucker daraus zu gewinnen, der immer nur als ein liquider Zucker, in Form des Syrops erhalten wird, pflegt Herr Dubuc die Aepfel zu zerquetschen, den Saft auszupressen, ihn zu klären, und den geklärten Saft einzudicken.

§. 281. Zu dem Behuf setzt Herr Dubuc auf 9 Quart Saft, 3 Quart frische Milch, rührt alles wohl unter einander, und läßt das Ganze eine Stunde lang sieden; worauf das Fluidum mit dem Weißen von sechs Eiern geklärt, das Klare durch ein Gemisch von Sand und Kreide filtrirt, und bei der gelindesten Wärme zum Syrup eingedickt wird.

§. 282. Der zuckerreiche Syrup, den man auf diese Weise gewinnt, erhält den Zucker mit einer großen Menge Gummi gemengt; daher besitzt er einen schleimichten gallertartigen Zustand. Wird ein solcher gallertartiger Syrup aber mit Alkohol digerirt, so nimmt dieser den Zuckerstoff daraus auf, und läßt eine gummiicht-schleimige Substanz zurück.

§. 283.

§.
ment e
tende F
Birnen
Anzahl
§. 2
Syrup
kaufbar
ratur ei
dem Ar
bis 40
§. 2
ist, dem
man nu
40 bis
das ab
ohnegea
darauf,
Syrup
§. 2
bar ist,
des Sa
Massen
mal bea
das Mi
gemeiner
Blut lei
Weise v
vierfach
kalt zus
der Kr
wöhnlich

§. 283. Im obern Seine. Departement existiren bereits sechs bis acht bedeutende Fabriken von Syrup aus Aepfeln und Birnen. Außerdem verfertigen sich eine große Anzahl Privatpersonen selbst ihren Bedarf.

§. 284. Ich habe bemerkt, daß wenn der Syrup aus Aepfeln und Birnen gut verkaufbar seyn soll, derselbe bei mittlerer Temperatur eine Dichtigkeit besitzen muß, die nach dem Areometer für Salze und Säuren, 38 bis 40 Grad beträgt.

§. 285. Ich muß bemerken, daß es leicht ist, dem Syrup diese Dichtigkeit zu geben, wenn man nur mit 50 bis 60 Quart operirt. Bei 40 bis 50 mal größerer Quantität, gelingt das aber weniger leicht; denn aller Vorsicht ohngeachtet, wirkt dann die Wärme zerstörend darauf, verändert die Süßigkeit, und giebt dem Syrup einen brenzlichen Geschmack.

§. 286. Da es ferner schwer und kostbar ist, sich immer des Eiweißes zum Klären des Saftes bedienen zu können, wenn man Massen von 1000 bis 1200 Quart mit einem mal bearbeitet; so wende ich an dessen Stelle das Rindsblut *) an, wie solches auch beim gemeinen Zucker geschieht. Zwei Eßlöffel voll Blut leisteten mir dieselben Dienste, wie das Weiße von einem Ei, man muß es aber mit seinem vierfachen Volum Wasser verdünnt, dem Saft kalt zusetzen, nachdem er gut filtrirt und von der Kreide befreit war: sonst ertheilt es gewöhnlich dem Syrup einen übeln Geschmack.

*) Die Klärung des Saftes mit Blut ist immer sehr unreinlich; die Galle, welche dem Blute gemeintlich beigemischt ist, bleibt auch beim Syrup. Ich bediene mich zum Klären der gesäuerten und abgerahmten Milch, mit dem besten Erfolg.

§. 287. Wenn der Syrup aus Aepfeln und aus Birnen gut zubereitet worden ist, so kann man ihn nicht von einander unterscheiden. Ist er gut verfertigt, so muß er folgende Eigenschaften besitzen.

1) Ein Gefäß, das 2 Pfund 4 Loth Wasser faßt, muß 84 Loth Syrup aufnehmen; folglich verhält sich seine Dichtigkeit zu der des Wassers, wie $1\frac{1}{2}$ zu 1.

2) Sein Geschmack muß sehr Zuckerreich seyn; er muß sich vollkommen in reinem Wasser auflösen, ohne einen Satz zu bilden, und der Flüssigkeit eine angenehme gelbe Farbe ertheilen.

3) Ein Maaß Syrup mit acht Maaß Milch verdünnt, muß eine Flüssigkeit von hellgelber Farbe bilden, ohne die Milch gerinnend zu machen.

4. Ein Theil dieses Syrups mit 5 Theilen Brantwein gemengt, muß nach 24 Stunden nur eine sehr geringe Quantität Schleim fallen lassen, der durch ein Filtrum leicht davon geschieden werden kann.

§. 288. Die Erfahrung hat es bewiesen, daß dieser Syrup aus Obstarten, sowohl zum Versüßen des Brantweins, der Liqueure u. s. w.

als auch
zur Be-
dem Z
§.

schälter
8 bis
man 5

Bere

(M

§.

des ge-
mestic
Zwetsch-
im H
Versu
baren
gewinn
entsch
derhol
meiner
in der
und a
buche
Theile
des P
sand i

als auch in der Haushaltung zum Einmachen, zur Bereitung der Kompots u. s. w., gleich dem Zuckersyrup benutzt werden kann.

§. 289. Aus 30 bis 32 Pfund der geschälten Früchte, die man in 30 Quart Wasser 8 bis 10 Stunden gelinde kochen läßt, gewinnt man 5 bis 6 Pfund Syrup.

Fünfter Abschnitt.

Bereitung eines brauchbaren Syrops aus Pflaumen.

(Nach der Angabe des Herrn Dr. Crome.)

§. 290. Es ist bekannt, daß die Frucht des gewöhnlichen Pflaumenbaums (*Prunus domestica*), die sogenannte blaue Pflaume oder Zwetsche, vielen Zuckerstoff enthält. Bereits im Herbst (1810) machte ich einen kleinen Versuch, um aus diesen Früchten einen brauchbaren Syrup, oder vielleicht selbst Zucker zu gewinnen, und er gelang so gut, daß ich mich entschloß im Herbst 1811 meine Arbeit zu wiederholen; die Resultate desselben theilte ich meinem Freunde Hermstädter mit, welcher sie in der Kürze in seinem Bulletin bekannt machte, und auch ich habe ihrer schon (in meinem Handbuche der Naturgeschichte für Landwirthe 2. Theils, 2. Band. pag. 692) bei Gelegenheit des Pflaumenbaums erwähnt. Zu gleicher Zeit fand ich in den öffentlichen Blättern, daß auch