

angive Bøgen paa det saaledes benyttede Materiale.

Det ligger iøvrigt i Sagens Natur, at de her omhandlede Kontrolmidler først ville faa deres rette Betydning, naar Fabrikationen er bleven hjemme her, og tilstrækkelig Erfaring i de paagældende Henseender er vunden saavel af Fabrikanterne selv som af det kontrollerende Opsyn. Om de derfor end i Begyndelsen kunne synes ifkun lidet fyldestgjørende og maa benyttes med særlig Omsigt, vil det dog være nødvendigt, at Jagttagelserne gøres, netop for at den manglende Erfaring kan vindes. Opsyldelsen af de stillede Forlangender kan ikke medføre nogen sødelig Ulempe eller Gene for Fabrikanten, da den vil falde sammen med hvad han i egen Interesse ogsaa vil iagttage, og det er en Selvsølge, at Opsynet i denne som i anden Henseende vil blive saaledes instrueret, at dets Virksomhed i Fabrikken træder mindst muligt generende frem.

Efter den givne Fremstilling af de forskellige i andre Lande fulgte Bestatningsmaader vil det ses, at de Oplysninger, der tilveiebringes ved Fyldestgjørelsen af Bestemmelserne i disse Paragrafer, ogsaa ville afgive værdifulde og nødvendige Bidrag ved senere mulige Overveielser om den hensigtsmæssigste Bestatningsmaade og dennes nærmere Ordning.

Til §§ 19—22.

Disse Paragrafer angaa den Del i Fabrikationen, hvor Bestatningsgjenstanden, det færdige Sukker, kommer tilstede, og omfatte saaledes den væsentlige Del af Kontrolvirksomheden, hvor denne paa ethvert Trin maa være tilstede. For at anskueliggjøre Hensigten med Bestemmelserne gives her en kort Fremstilling af de enkelte Led i Fabrikationen.

Naar Luttringen har fundet Sted, bringes den derved vundne klare Saft ikog i særegne Apparater (Saturationapparater) og befris for Overflud af den tilfattede Ralk ved Mætning med luftformig Kulsyre; Luttring og Saturation kan ogsaa foretages samtidigt. Derefter filtreres Saften (Lyndsafsten) og afdampes; den afdampede Saft (Lyksafsten) filtreres atter, og den saaledes filtrerede Lyksaft (Klar-

selen) inddampes paany. Den inddampede Klarafsel, Fyldmassen, der efter Omstændighederne ved forskjellig Behandling giver enten Raasukker eller Melis, bringes enten paa større Beholdere (Afsjølings- eller Varmepander) eller i Fyldebækkener for at føres til Krystallisationskarrene. Med Hensyn til Krystallisationen forholdes der noget forskjelligt, eftersom der skal tilvirkes raat Sukker eller Melis. Forsaa vidt det første angaar, heldes Fyldmassen i Almindelighed umiddelbart i Krystallisationskar, og henstaar i disse under en høj Temperatur omtrent et halvt Døgn, hvorpaa Sirupen tappes fra; omtrent 48 Timer efter Fyldningen bringes Kariene paa Torrestuerne, hvor de ligeledes henstaa under en høj Temperatur, og tømmes efter ca. 8 Dages Forløb. Den aflobne Sirup bringes atter under Bearbejdelse for at udvinde det i samme indeholdte Sukker, og paa denne Maade vindes et andet og et tredje Produkt undertiden, men sjældent et fjerde. Sukkeret undergives derefter i Reglen, førend det kommer i Handelen, i hvert Fald Behandling paa en Mølle, men ofte en yderligere Behandling ved Dækning (Gjennemflydning) med ren Sirup eller ved Centrifugering undertiden i Forbindelse med en Dækning ved Sukkeropløsning, Vand eller Damp. Ved Forarbejdelsen af Melis forbedres Forholdet mellem Sukker og fremmede Stoffer i Klarafsel ved Tilfætning af Raasukker eller krystalliseret Sukker; Klarafselen koges stærkere, saaledes at der allerede herved udskilles Krystaller, og efter Kogningen bringes Fyldmassen paa Varmepander, for igjen at opløse disse Krystaller og faa Fyldmasse af en saa høj Temperatur, at den giver et tæt Sukker. Ved Hjælp af Fyldebækkener bringes Fyldmassen i Topformer, henses i disse under en høj Temperatur i Fyldestuen og bringes efter 12 til 24 Timers Forløb paa varme Løfter; Sirupen bringes da til at løbe fra, og fortrænges yderligere ved Dækning med koncentreret ren Sukkeropløsning samt ved Udsugning. Toppen tages dernæst ud af Formen, Spidsen afdreies, og den henses i Torrestuen. Den tilbageblevne Sirup tages atter under Behandling; det derved vundne Sukker renses ved Dækning eller Centrifugering, knuses til Farin og sælges enten som