

Forhold af disse Komposanter, der bestemmer Sukkerets Natur og Art. Et Sukker, der indeholder mekaniske Forureninger, er saaledes altid mere eller mindre uanselig af Farve og giver, opløst i Vand, en uklar Bædske, ofte med et betydeligt Bundfald. Et saadant Sukker benyttes kun meget lidt til direkte Konsum, men tjener almindelig som Raamateriale for Sukkerfabrikerne og betegnes derfor som et Raasukker. Findes der derimod ingenjombelst eller kun meget ringe Mængde af mekanisk Forurening i et Sukker, saaledes at dette kun er sammensat af: 1. „Sukker i Form af Korn“ og 2. „Sukker i Form af Sirup“, da maa det i alle Tilfælde betegnes som et raffineret Sukker. Thi Raffineringsprocessen af Raasukkeret begynder netop med at opløse Sukkeret i Vand og ved en Raring ved Albumin (Blod) eller ved Filtrering gennem tæt Sætelærred at fjerne alle mekaniske Urenheder.

Følge denne Udvikling maa altsaa ethvert Sukker, der giver en klar Opløsning i Vand, kaldes et raffineret Sukker, medens det, der giver en uklar Opløsning, er et Raasukker, Alt uden Hensyn til Farven. Imidlertid er denne Sætning i Modstrid med den hidtil gjældende Praxis, hvor Farven har været den eneste bestemmende Faktor. Kun Sukkere af hel eller næsten hel hvid Farve (over Nr. 18) samt Kandis have været betragtede som raffinerede Sukkere, og alle andre Sukkere ere betegnede og fortolde som Raasukkere, medens der dog ingen Tvivl kan være om, at mange af disse Sukkere ere rene Raffineringsprodukter. Havde man holdt fast ved, at kun helt hvidt og tørt Sukker var raffineret Sukker, saa kunde man kun have indvendt derimod, at Grøndesen var ført meget snevert, men idet man er gaaet ned til Farven Nr. 18 og regner Kandis med som et raffineret Sukker, har man brudt Principet, thi disse Sukkere bestaa foruden af: 1. „Sukker i Form af Korn“ tillige af 2. „Sukker i Form af Sirup“. Men erkjender man Rigtigheden heraf, saa er der ingen Grund, hvorfor man ikke ogsaa skal betegne Demerara Sukker, Stoftt Farin, St. Croix Fællessukkerfageriers, Martinique- og Guadalupe-Usine-Sukkere og mange andre som raffinerede Sukkere — det, de i Virkeligheden ere. Forholdene have nemlig ført det med sig, at man i Kolonierne, der før producerede Raasukker alene, nu mere og mere undertaster Sukkerjassen en Raffinering, og da disse direkte raffinerede Sukkere have en særdeles behagelig Farve og Smag, har denne Udvikling, især hos engelske Raffinadører, fremaldt Betræbelser efter at efterligne dem, af hvilket Arbejde de hjemlige Demerara Sukkere og stoftte Fariner ere Resultatet. Alle disse Sukkere bestaa imidlertid af 1. „Sukker i Form af Korn“ og 2. „Sukker i Form af Sirup“, og medens deres Farve hyppigt kan være temmelig mørkful, have de dog det tilfælles med alle raffinerede Sukkere, at de ikke indeholde mekaniske Forureninger, o: de give en klar Opløsning, naar de opløses i Vand.

En Afvigelse fra denne almengyldige Regel fremkommer imidlertid dog hos Røeraasukkere. Det, der gør dem til Raasukkere, er ikke, som ved Kolonialsukkere, de mekaniske Forureninger, thi disse ere ved den betydelige Raffinering, Røerjassen maa undergaa for at kunne indtages, fjernet, saaledes at de sædvanlig give en klar Opløsning i Vand. Det, der gør dem til Raasukker er det Indhold af „Sukker i Form af Sirup“, som Røeraasukkere altid indeholde og som er ca. 8 pCt. Denne Sirups ilde Lugt og Smag gjør dem uskikede til at nydes direkte, og derved har man Midlet til at bestemme dem som Raasukkere. Men selv om denne Bestemmelse skulde blive betegnet som meget vag, saa er denne Undtagelse temmelig uvigtig, da den hjemlige Raasukkerproduktion snart vil have taget saa store Dimensioner, at der snarere kan blive Tale om Export end Import af Røeraasukker.

Følge det nu Udviklede har man i Opløselighedsforholdet et et let og sikkert Middel til at bestemme om et Sukker er raffineret eller ikke; desværre mangler man ligeoverfor Sirup et lignende simpelt Middel. Medens det derfor vil være meget let at fastsætte Værdien og dermed Toldforholdet for „Sukker i Form af Korn“ i Raasukker og raffineret Sukker, kan dette ikke gøres for Sirupens Vedkommende. Man bliver her, ligesom hidindtil, nødt til at blive staaende ved den samme Toldsaats og kan kun ved et Skjøn reducere Tolden paa Sukkeret ogsaa for Sirupens Vedkommende. Sirup indeholder omtrent 50 pCt. Sukker.

Som Grundtold for „Sukker i Form af Korn“ i et Raasukker antages her foreløbig 10 Dre pr. Pd., for Raasirup 4,8 Dre pr. Pd. Som Grundtold for raffineret Sukker antages 13,5 Dre pr. Pd., for raffineret Sirup 4,8 Dre pr. Pd.

Imellem Suffertolden i „Form af Korn“ i Raasukker og raffineret Sukker bliver altsaa en Difference af 3,5 Dre. Til Forstaelse af denne tjener, at der i Fabrikationen tages 3 à 4 pCt. — sig 3,5 pCt., at der i Fabrikationen sker en Omdannelse af krystalliseret Sukker til ukrySTALLISERET Sukker af ca. 5 pCt., og at der gennem Told paa Maskiner,