

aber enthält den Ausschuß, verkrüppelte und mißfarbige Bohnen. Das Zuckerrohr gedeiht auf jedem Boden und bedarf der Rasse durchaus nicht; man steckt wurzellose Stecklinge in die Erde, welche schon im nächsten Jahre geschnitten werden können; dann läßt man den Nachwuchs wieder aufschießen, und es dauert diese ergiebige Gewinnung bis zu 20 Jahren auf gutem Boden. Die einzige Arbeit ist das Säen, drei bis viermal im Jahr, und das Schneiden vom Dezember bis zum Mai; während letzterer Zeit ist die Zuckerpresse Tag und Nacht im Gang, um die Rohre zu verarbeiten, die jedoch vier bis fünf Tage im Notfall liegen dürfen, ehe der Saft verdirbt. Die Presse, aus drei senkrecht stehenden Walzen bestehend, wird durch acht Ochsen getrieben, die alle vier Stunden wechseln, um erst am nächsten Tage wieder zu arbeiten. Andere benutzen Wasserkraft oder Dampfmaschinen, und dann liegen die Walzen, was wohl zweckmäßiger ist, wagerecht. Bei dem Reichtum an Viehweide sind indes die Ochsenmühlen in vieler Hinsicht vorzuziehen. Die Rohre werden von den Negern zwischen die Walzen gesteckt, eine Manipulation, die manchem Unvorsichtigen ein Fingerglied gekostet hat. Die saftlosen Stengel werden zum Viehfutter und zum Brennen benutzt, während der Zuckersaft, noch roh und schmutzig, zum Siedehaase abfließt. Hier geht er nun in Zeit von fünf Stunden bis zur völligen Reinigung durch vier Kessel, dabei wird er fortwährend abgeschäumt, welches Geschäft jahrelange Übung erfordern soll. Durch eine ebenso einfache als sinnreiche Vorrichtung fließt aller Abschäum in einen fünften Kessel, von dem aus er dann zu dem übrigen Sirup geschüttet wird. Der gereinigte Zuckersaft aber wird in thönerne Formen von der Gestalt der Zuckerhüte gefüllt, wo er sich verdichtet; ist dies geschehen, so wird die obere Fläche mit feuchtem Lehm bedeckt, und die nach unten gerichtete Spitze des Hutes geöffnet, so daß die Feuchtigkeit durchsickert und die letzten unreinen Stoffe mitnimmt. Der Sirup fließt nun durch Rinnen vom Palmrinde in ein großes Gefäß, ein wahres Meer von Süßigkeit, und wird etwa alle halbe Jahre an die Branntweimbrennereien verkauft. In den Vereinigten Staaten dient diese süße, und, wie man sagt, gar nicht üble Speise zur Kost der Sklaven und Gefangenen. Die Zuckerhüte werden aus der Form herausgeschlagen, der Lehm abgelöst, die bessere obere Hälfte von der unteren gelben, noch siruphaltigen getrennt und an der Sonne getrocknet, worauf der Zucker in Risten geschlagen und versandt wird. Man nennt diesen durch Thon gereinigten, der vom andern Rohrzucker durch seine hellere Farbe sich unterscheidet, *Sucrs torré*<sup>1)</sup> (Thonzucker).

(Karl Graf v. Börs, Geogr. Charakterb. v. Grube.

<sup>1)</sup> spr. süd'r torré.