

149. Rübenzucker und Rohrzucker.

1. Vor uns liegen zwei Stückchen Zucker. Woher sind sie? Was haben sie früher erlebt?

Das eine Stückchen ist Rübenzucker. „Er ist nicht weit her!“ sagen die Leute, „er ist vom Dorfe, wo die Zuckerrüben gebaut werden.“

Der Bauer pflügt dort das Feld und steckt die stacheligen Rübensamen in Löcher, etwa einen halben Schritt auseinander. Die Samen treiben nach oben einen Büschel großer, grüner Blätter, nach unten eine dicke, saftige Wurzel. Dann kommen die Arbeiter, jäten das Unkraut zwischen den Rüben hinweg und häufeln mit der Hacke die Erde um die Pflänzchen. Die Wurzeln der Zuckerrüben werden stark und dick, eine so schön wie die andre.

Im Herbst aber kommt der Herr mit den Arbeitern zum Felde. Er läßt die Rüben herausnehmen und die Erde von ihnen rein abwaschen. Die Blätter erhält das Vieh; die dicken Wurzeln aber werden zur Zuckerfabrik gebracht; hier werden sie fein zerschnitten. Nachdem man den süßen Saft aus ihnen gewonnen hat, erhalten die Schweine und Ochsen die Schnitzel als Futter. Diese werden davon groß und fett und liefern dann treffliches Fleisch für die Küche.

Der Rübensaft ist anfänglich noch trübe; deshalb wird er klar gemacht. Nun wird er in großen Kesseln eingekocht, bis ein dicker Saft entsteht. Beim Erkalten scheidet sich der feste Zucker ab, und ein flüssiger, süßer Saft, Sirup genannt, bleibt zurück. Der Zucker ist aber zuerst noch braun und grob; man löst ihn wieder in Wasser auf und entfärbt ihn. Zuletzt bringt man ihn in die Form. Hier erstarrt der dicke Saft zu feinem, weißem Rübenzucker.

2. Das zweite Zuckerstückchen ist Rohrzucker. Ja, der ist weit her! — aus Amerika. Und was recht weit her ist, muß auch wohl gut sein, meinen manche Leute. Dort haben die Neger und andre farbige Menschen das Zuckerrohr auf großen Feldern gebaut. Sie pflanzten Stecklinge davon in den nassen Boden; die wuchsen im heißen Sonnenscheine schlank empor, noch einmal so hoch als ein Mann. Papageien flogen bei Tag um die blühenden Halme und funkelnde Leuchtkäfer am Abend. Am Rande des Feldes standen prächtige Palmen. Zur Erntezeit hieben die Neger das Zuckerrohr mit dem Hackmesser ab, preßten es in der Mühle aus, kochten und klärten den Saft und trennten den körnigen, festen Zucker vom