

Häufig wehen in der Landschaft die Winde von Nordwesten. Die Nordwestwinde kommen vom Meere, darum bringen sie Feuchtigkeit. Die Ostwinde bringen im Sommer Trockenheit und große Hitze, im Winter Kälte.

B. Kulturbild.

1. **Ackerbau.** Die ganze Landschaft hat guten, fruchtbaren Ackerboden. Nur in der Gegend von Peine kommt leichter, sandiger Boden vor. Darum steht der Ackerbau überall in hoher Blüte. Alle Getreidearten liefern reiche Erträge. In Wasser- und Windmühlen wird das Getreide gemahlen. Windmühlen gibt es im ganzen Gebiet, z. B. in Dingelbe, Hoheneggelsen, Groß-Lafferde u. s. w. Man



Windmühle.

findet sie überall da, wo es an der nötigen Wasserkraft zum Treiben der Mühlen fehlt. Im Leine- und Innerstetale gibt es keine Windmühlen. Auf großen Flächen werden Zuckerrüben angebaut und in den Zuckerfabriken verarbeitet. Zuckerfabriken gibt es in Harsum, Hasede, Sarstedt, Algermissen, Hohenhameln, Dinklar, Dingelbe, Schellerten und an andern Orten.

Wie gewinnt man aus Zuckerrüben den Zucker?

Die Zuckerrüben werden, wenn sie vom Felde kommen, zuerst gereinigt. Dann schneidet sie eine Maschine in lange, dünne Streifen. Diese Schnitzel bringt man dann in große walzenförmige Gefäße aus Eisenblech, die durch Röhren mit einander in Verbindung stehen und so dicht verschlossen sind, daß keine Luft eindringen kann. Vom Boden steigt warmes Wasser, das aus den Schnitzeln den Zuckersaft auszieht, in das erste Gefäß. Der dünne Zuckersaft wird dann ins 2te, 3te bis 9te Gefäß gepreßt, während in die leeren Gefäße immer neuer nachdringt.

Aus dem letzten Gefäße wird der Zuckersaft in große Pfannen geleitet, erwärmt und gereinigt. Dadurch, daß das Wasser verdunstet, wird der Saft immer dicker. Aber auch der dicke Saft enthält noch Wasser. Während auch dieses noch durch Erhitzen in Dampf verwandelt wird, bildet der Zucker kleine Körperchen (Kristalle), die in einer dunklen Masse (Sirup) liegen.

In diesem Zustande wird die ganze Masse durch ein feines Sieb geschleudert. Der Sirup fliegt hindurch; der Zucker fängt sich im Netz. Den erhaltenen Zucker nennt man Rohzucker erster Sorte.

Der Rohzucker ist schmutziggelb. Er muß erst noch einmal gereinigt werden, ehe er im Haushalte Verwendung finden kann. Das geschieht in der Raffinerie. Aus der Raffinerie erhalten wir den Hut Zucker.

Der Rübenzucker muß versteuert werden; darum stehen die Zuckerfabriken unter Aufsicht der Steuerbehörde. Die Steuerbeamten in Hildesheim und andern