

herrlichen Früchte von Allen, die da wohnen, Lob und Verehrung empfahen. Aber was willst du elendes, verächtliches Moos? Dich wird man wegwerfen und mit Füßen treten!“ Das arme, kleine Moos hätte sich dann geschämt und geschwiegen. Aber siehe, nach wenig Jahren hätte die Sache schon ganz anders ausgesehen. Denn der schöne Baum, den die Einwohner von Island vielleicht mit Jubel in die Erde gepflanzt hatten, kam dort nicht fort, während das von ihnen gar nicht beachtete Moos, das sich ungemein schnell vermehrt, genügsam sich über alle dürren Felsen hinwegzog und nun den Tausenden, die dort wohnen, ihr täglich Brod gab.

15. Der Zucker.

Der Zucker gehört zu den mancherlei köstlichen Erzeugnissen des Pflanzenreichs. Er findet sich fast in allen Pflanzen, bald im Keime, bald im Stengel und Blatt, bald in der Blüthe und Frucht, ja auch in der Wurzel. Unter allen Pflanzen aber enthält das Zuckerrohr, die Zucker- oder Kunkelrübe und der Zuckerahorn den meisten Zuckerstoff, aus welchem man die ungeheure Menge Zuckers bereitet, welche jährlich verbraucht wird und sich in Europa allein nahezu auf 1000 Millionen Pfund beläuft.

Am bequemsten ist die Bereitung des Zuckers aus dem Zuckerahorn, einem Baume, der in manchen Gegenden von Nordamerika häufig vorkommt. Man zapft ihm nemlich im Frühjahr den Zuckersaft ab, indem man ein Loch in den Stamm bohrt und in dasselbe ein Röhrchen steckt, durch welches er in ein Gefäß fließt. Der Saft wird nachher eingekocht, geläutert und getrocknet. Aber der so gewonnene Zucker reicht bei weitem nicht einmal für Nordamerika aus.

Den meisten Zucker verdanken wir dem Zuckerrohr, einer großen, saftigen Grasart, unserer Welschkornpflanze ähnlich. Bei einer Dicke von ein bis zwei Zoll erreicht es oft eine Höhe von acht bis zwölf Fuß. Es wächst in Ostindien und Westindien und andern heißen Ländern und ist für diese von größter Wichtigkeit. Ehe die Pflanzen zur Blüthe kommen, werden die Stengel entblättert und in eigens dazu eingerichteten Mühlen (Zuckermühlen) ausgepreßt. Hundert Pfund Rohr geben etwa zehn Pfund Zuckersaft. Dieser geht sehr schnell in Gährung über und muß deswegen sogleich abgedampft werden. Durch dieses Abdampfen erhält man den Rohzucker, welcher aus kleinen, feuchten Körnchen besteht und eine gelbliche oder bräunliche