

es trocken wie Stroh, denn aller Saft ist heraus. Dieser Saft läuft in eine Rinne unter den Walzen, und die Rinne bringt ihn bis in die Siederei. Hier wird er in großen Kesseln so lange gekocht, bis er dick und zuletzt zu lauter Sand und Krümeln wird. Solchen Zucker nennt man Sand- oder Puderzucker, und solchen hatten wir diesen Nachmittag schon zum Kaffee; er war am Morgen noch im Rohre gefessen.

Vom Zuckerrohre kann man, so wie bei uns vom Flachse, alles gebrauchen. Die Blätter, die am Stengel herauswachsen, dienen zur Fütterung für die Maultiere; das ausgepreßte Rohr wird in der Zuckersiederei verbrannt, und aus dem, was zum klaren Zucker untauglich ist, wird Rum oder Zuckerbrauntwein gemacht. In ganz Amerika trinkt man ihn; aber wehe dem, der ihn sich zu gut schmecken läßt! — Der wird gewiß keine dreißig Jahre alt.

Wenn man junges Zuckerrohr gepflanzt hat, so muß man zwei Jahre warten, ehe man es schneiden kann. Nachher wächst es zehn bis vierzehn Jahre in einem fort, und alle Jahre kann man es wenigstens zweimal schneiden.

Kingston, den 24. Dezember 1878.

(Nach Schöber.)

96. Die Baumwolle. †

Es gibt verschiedene Arten Baumwollengewächse. Die eine ist das Baumwollenkraut, das jedes Jahr gepflanzt werden muß; die zweite ist die Baumwollentaude mit holzartigem Stengel, die dritte der Baumwollenbaum, der 5 bis 7 m hoch wird. Ihre Blätter sind dunkelgrün, die Blüten gelb. Aus diesen bilden sich dicke Kapseln, die neben den Samenkörnern die weiße Wolle enthalten.

In Brasilien geschieht die Aussaat vom Oktober bis zum Dezember. Es ist Sitte, sie in folgender Weise vorzunehmen, um gute Wolle zu ziehen. Vier Neger gehen neben einander und machen mit einem besonders