

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Bilderbuch für Kinder, enthaltend: eine angenehme Sammlung von Thieren, Pflanzen, Blumen, Früchten, Mineralien, Trachten, und allerhand andern unterrichtenden Gegenständen aus dem Reiche der Natur, ...**

alle nach den besten Originalien gewählt, gestochen, und mit einer kurzen  
sowohl, als auch erweiterten wissenschaftlichen, und den  
Verstandeskräften eines Kindes angemessenen Erklärung begleitet

**Bertuch, Friedrich Justin**

**Rumburg, 1806**

Das Zuckerrohr

[urn:nbn:de:bsz:31-263082](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263082)

Dieser westindische Caffee wird nun in Europa am häufigsten verbraucht. Er ist der schlechteste und wohlfeilste. Theurer, aber auch besser ist der, welcher in Ostindien auf Java &c. erbaut wird. Der beste und kostbarste ist der Levante-Caffee. Die Araber bauen ihn in Yemen vorzüglich, bringen ihn dann zum Verkauf an die Europäer nach Smyrna, Aleppo, Alexandrien u. s. w., und diese verföhren ihn weiter. Die Bohnen sind etwas kleiner, als die von andern Sorten, und haben eine gelblichgrüne Farbe und einen kräftigen Geruch.

## Das Zuckerrohr.

(*Saccharum officinarum.*)

Außer dem zahmen Zuckerrohr gibt es noch eine andere Art, welche auf Malabar und einigen Südseeinseln wild gefunden wird. Es hält aber bei weitem nicht so viel Saft, als das wahre Zuckerrohr, und wird daher auch nicht weiter angepflanzt. — Von der äußerlichen Gestalt und dem Wuchse des ächten Zuckerrohrs kann man sich eine deutliche Vorstellung machen, wenn man unser gemeines Reich- oder Sumpfrohr betrachtet, dem es sehr ähnlich ist. Die Höhe und Stärke des Halms läßt sich nicht genau bestimmen; beide sind nach Beschaffenheit des Bodens verschieden. In fettem gutem Boden wird es wohl 20 Fuß hoch und darüber, und erlangt eine verhältnismäßige Dicke; so daß oft ein solches Rohr einige 20 Pfund schwer wird. In schlechtem Boden erreicht der Halm aber nur eine Höhe von 8 bis 12 Fuß, und wird etwa 2 Zoll dick. An den Knoten des jungen Rohrs sitzen schneidende, schilfartige, flache Blätter einzeln an. Diese Blätter fallen aber ab, so wie das Rohr älter wird, und alsdann kommt oben an den Spitzen des Halms ein Büschel von Blättern hervor, aus dessen Mitte sich der weißgraue, glänzende Blütenbüschel erhebt. Wenn der Rohrstengel ausgeblühet hat, so fängt er an gelblich zu werden, und nach und nach zu vertrocknen. Die Wurzel bleibt indef lebendig, und treibt im folgenden Jahre einen neuen Stengel, und so dauert sie überhaupt mehrere Jahre.

Des süßen Saftes wegen, welchen dies Rohr in seinem weißen schwammigen Marke führt, wird es in großer Menge angebaut. Es kommt aber in Ansehung der Güte des Saftes sehr viel auf den Boden an. Das Rohr wächst, wie schon gesagt, in fettem Boden sehr hoch und dick; es enthält auch dann sehr vielen Saft; allein dieser Saft ist bei weitem so zuckerreich nicht, und löret sich nicht so leicht, als der Saft von einem Rohre, welches auf leichtem und der Sonne mehr ausgesetztem Boden gewachsen war. Da das große Zuckerrohr so wenig Zucker gibt, so hält man es auch selten der Mühe werth, Zucker aus dessen Saft zu sieden. Man braucht es lieber zur Nahrung für Menschen und Vieh. Beide werden davon fett, da es eine außerordentlich nährende Kraft besitzt, so wie denn auch der Zucker selbst für nahrhaft gehalten wird.

Das Zuckerrohr wird durch Schnittlinge vermehrt und fortgepflanzt, welche in kleinen Gräben von 15 Zoll Länge und 4 bis 5 Zoll Breite, 2 oder 3 Fuß weit auseinander gesetzt werden. Wenn die Schnittlinge ausschlagen, so werden sie sorgfältig von allem Unkraut, das daneben wächst, gereinigt. Nach 12 bis 14 Monaten gelangen die Halme zur Reife, und werden dann einige Zoll hoch über der Erde abgeschnitten. Das obere dünne Ende, oder die Spitze, wird ebenfalls abgeschnitten, weil es keinen guten Saft enthält. Nach Beschaffenheit der Länge theilt man die Halme noch in 2 oder 3 Stücken, bindet sie in Bündel, und bringt sie nach den Mühlen zum Auspressen. Diese Presmühlen werden entweder vom Winde, oder vom Wasser, oder durch Pferde und Ochsen in Bewegung gesetzt. Das Auspressen geschieht mittelst hölzerner mit Eisen beschlagener Walzen. Es ist eine gefährliche Arbeit, das Rohr zwischen die Walzen zu bringen und wieder hervor zu ziehen. Oft büßt der arme Negerelave eine Hand oder einen Arm dabei ein. Unter den Walzen sind Behälter angebracht, welche den ausgepressten Saft aufnehmen. Man darf in einem Tage nur so viel Rohr abschneiden, als man auspressen kann, weil es sonst verdirbt. Der ausgepresste Saft, welcher Rohrwein heißt, und ein sehr angenehmes und gesundes Getränk ist, wird sogleich in eine Pfanne geleitet und eingekocht. Das Kochen oder Sieden geschieht nach einander in 3 bis 4 verschiedenen Kesseln, und zwar immer mit Kalkwasser und Aschenlauge und unter beständigem Abschäumen. Ist der Saft dick genug, so wird er zum Verköhlen in besondere Gefäße gegossen; nach der Abkühlung aber wieder in andere Gefäße gebracht, die auf besondern Gestellen stehen, deren Böden durchlöchert sind. Alle noch flüssige Theile tröpfeln nun durch diese Löcher in die untergesetzten Gefäße, und der eigentliche Zucker setzt sich oben in dem durchlöcherten Gefäße in Krystallen nach Art der übrigen Salze an. Die abtröpfelnden Flüssigkeiten geben eine Art Syrup, der Melasse heißt, aus welchem auch wieder Zucker gemacht werden kann. Die festen angelegten Theile geben den rohen Zucker, Puderzucker, auch Moscovade genannt. Dieser hat eine bräunliche Farbe, und ist sehr locker und mürbe. In dieser Gestalt wird er von den Europäern in Ostindien und Amerika aufgekauft und nach Europa geschickt, um ihn in den europäischen Raffinerieen (vergleichen z. B. in Hamburg sind) ferner zu reinigen.