

Hecken, und überhaupt auf jedem Raume, den man sonst nicht gebrauchen kann, pflanzen, und kann ihn sich fast ganz selbst überlassen *).

Die meisten Virginier zeigen im Umgange eine Fröhlichkeit, die viel Reize hat. In Europa verwundert man sich nicht bei den verschiedenen gesonderten Völkern verschiedene Charaktere zu finden; aber in Nordamerika, wo alle Staaten unter einer gemeinsa-

*) Schon früher benutzten die Einwohner von Canada den aus dem Saft des Zuckerahorns gezogenen Zucker, als eine stärkende Nahrung auf weiten Jagd- und Kriegsunternehmungen. Sie vermischten ihn hiebei mit Maismehl.

Durch die europäischen Colonisten wurde das Verfahren den Zucker aus diesem Saft zu gewinnen verbessert. Ein Baum der etwa 10 Jahr alt ist, giebt gegen drei bis vier Pfund Zucker, und man kann ihn hiezu mehrere Jahre nach einander benutzen.

Liancourt macht die Bemerkung, daß in Hinsicht des Zuckerertrages es einen wesentlichen Unterschied mache, ob die Bäume dicht neben einander stehen, oder weit von einander abgesondert gepflanzt sind. Der Ertrag eines allein stehenden Baumes soll sechs bis sieben Pfund Zucker betragen.

Im Februar, wenn der Saft in die Bäume tritt, macht man mittelst eines eigenen Eisens oder Bohrers einen Einschnitt in die Bäume, der aber nicht zu tief und nicht zu offen seyn muß. Das Ausfließen des Saftes, der in schicklichen Gefäßen aufgefangen wird, dauert etwa sechs Wochen lang. Wenn aus der einen Oeffnung nichts mehr ausfließt, so bohrt man den Baum an der entgegengesetzten Stelle an, so z. B. daß wenn die Oeffnung sich an der Mittagsseite des Baumes befand, man die neue an der Nordseite u. s. w. macht: In der Nacht ist der Ausfluß gewöhnlich geringer. Ein Baum giebt im Durchschnitt über 50 Pinten Saft, und diese 4 bis 5 Pfund Zucker.

Der gewonnene Saft wird filtrirt, und ehe vier und zwanzig Stunden verstrichen sind, kocht man ihn in großen kupfernen Kesseln unter stetem Abschäumen bis zur Dicke eines Syrups ein. Um einen recht klaren Syrup zu erhalten, setzt man beim Kochen etwas gelöschten Kalk und Milch oder Eiweiß zu.

Der Syrup wird filtrirt, und dann soweit eingekocht, daß der Zucker sich anfängt zu kornen. Bei dieser Operation fällt man die Kessel bis zur Hälfte und setzt eine kleine Menge Fett zu, um das Uebersteigen des Zuckers zu verhindern.

Der bis zur erforderlichen Consistenz eingedickte Zucker wird in Körbe gethan, um damit die ihm noch anhängende Flüssigkeit abtropfen zu lassen.

Dieser Zucker hat ein schwärzlich braunes Ansehen, man kann ihm jedoch durch Raffiniren dasselbe entziehen und ihn an Farbe und Güte dem raffinirten Rohrzucker nähern. Man sehe *Transactions of the american philosophical society* Vol. III. p. 64.

Nach einem in dem *Philosophical Register* Vol. II. p. 405 abgedruckten Briefe von S. L. Mitche an Herrn Thomas Newton (datirt Washington den 7ten Januar 1812) wird angeführt, daß Kentucky jährlich 2471647 Vermont 1200000; Ost Tennessee 162540; die Länder langs dem Ohio 3,023806 Pfund Ahornzucker, mithin diese Staaten über 7000000 Pfund jährlich produciren. Nach einigen Nachrichten, die aber nicht zu verbürgen sind, soll das ganze Quantum Ahornzucker, welches Nord Amerika jährlich erzeugt, nahe 120000000 Pfund betragen. W.