

Der Zucker.

Der Zucker ist eigentlich nichts anders, als das Salz, welches man in dem Saft, welches man in dem Saft, oder Mark eines gewissen Kobres in Ostindien findet, wiewohl es in Amerika noch häufiger angebauet wird.

Man legt das Zuckerrohr in die Erde, wornach aus jedem Auge ein freisches Rohr aufsteiget, das in der Höhe von sieben oder achtzehen einen Strauß von Blättern, die unsern Schwertlilien zimlich gleichen, nebst einer solchen Spitze, fast wie unsere Schilfrohre treibet. Allein die unferige sind weiter zu nichts nütze, als daß man etwa zimlich artige Spindel, oder Weberispulen davon macht, da hingegen das Zuckerrohr einen triftlichen Saft in sich hat, und der Reichthum ist des Landes, darinn es wächst, und den Ländern, dahin man es führet, unzählige Vortheile schafft.

Dieses wird unter einer Presse, oder Kelter von den unglücklichsten Sklaven, wofür gleich Pferden, oder Ochsen in den Abnigrischen Senegal, Guinea, und Angola verkauft werden, mit unistglücher Arbeit zerquetschet. Der ausgepreßte Saft wird in fünfzehn Kesseln nacheinander gekochet. Der steheste rinnet weg und das Salz setzt sich in eine Masse zusammen. Medarn bringt man ihn in die Zuckerstube, wo man ihn reiniget dadurch, daß man ihn zu wiederholten malen in einem stehenden Wasser anschäumen läßt. Das Dicke schwimmt oben auf, und macht sich in ein Klumpen zusammen vermischt mit ein wenig Ochsenblut, das man darein gießt, und legt es sich an die Oberfläche an. Wenn der Zucker keinen Schaum mehr giebt, und sich verdicket gleich einem Eiß, so gießt man ihn

Saccharum

Saccharum aliud proprie non est, quam sal, qui reperitur in succo, seu medulla ejusdem cannæ, quæ in Indiis orientalibus, & adhuc copiosius in America excolitur.

Canna saccharifera terræ imponi debet: ex quolibet ejus nodo totidem novæ cannæ excrescunt, quæ in altitudine 7, vel 8 pedum fasciculum florum producunt, gladiolis nostris non absimilem, & supra hunc cristam quamdam fere ut cannæ nostræ ordinariæ. Verum nostræ nihilo nisi sat elegantibus colis conficiendis inserviunt, ubi contra canna saccharifera succum continet valde pretiosum, & regiones locupletat in quibus crescit ac immera adfert commoda locis, ad quæ transferuntur.

Cannæ istæ ab infelicibus mancipiis, quæ tanquam boves, aut equi in Regnis Senega Guinea, & Angola passim venduntur: intra crassissimos cylindros conteruntur: expressus ex iis succus, in quinque diversis cacabis coquitur; quod magis liquidum est, effluit, & sal in unam massam congregatur. Transferuntur deinde ad locum ubi persicitur, ibique iteratis vicibus in aqua bulliente despumare permittitur. Particulæ immundæ supernatant, & ope sanguinis bovilli, qui affunditur,

Le Sucre.

Le Sucre n'est proprement autre chose que le sel qui se trouve dans le jus, ou dans la moëlle d'un certain roseau, qu'on cultive aux Indes orientales, & encore plus en Amérique.

Le Canne à Sucre, couchée en terre dans un sillon, pousse de chacun de ses noeuds autant de Cannes, qui à la hauteur de sept ou huit pieds ou plus, produisent un bouquet de feuilles assez semblables à nos glayuls, & une fleche terminée par un panache à peu près comme nos roseaux communs. Mais les nôtres sont inutiles, si ce n'est que nous en faisons d'assez jolies que nous illes, au lieu que la Canne à Sucre, est une plante, qui contient un sirop délicieux, & qui fait la richesse des pays où on la trouve, & fournit mille commodités à ceux où on la porte.

À l'aide des bras de ces esclaves qu'on achete comme des chevaux ou des boeufs dans le Senegal & dans les royaumes de Guinée & d'Angole, on brise les rugaux ou les Cannes entre de gros Cylindres qu'un moulin fait tourner. On en fait passer le jus successivement dans cinq chaudières différentes; le plus liquide s'écoule, & le sel se met en masses. On le porte ensuite aux raffineries, ou on l'épure en le faisant écumer à plusieurs reprises dans l'eau bouillante. Les cresses surnagent & se pelotonnent à l'aide d'un peu de sang de boeuf qu'on y verse, & qui se caille à la surface. Quand le Sucre ne donne plus d'écume & s'épaissit comme une glace, on le verse dans des cones de terre

Lo Zucchero.

Lo Zucchero propriamente non è altro, che il sale, che trovasi nel succo o midolla d'una certa canna nelle Indie Orientali: se ne coltiva ancor in maggior copia nell'America.

Si mette la canna dello Zucchero in terra: da ciaschedun nocchio ne spunta una nuova canna, che in altezza di sette od otto piedi germoglia un mazzo di foglie simili ai nostri ghiaggiuoli, con appresso un pennacchio quasi come le nostre canne ordinarie. Ma le nostre non servono ad altro, che a farne delle roche molte leggiadre: ove all'incontro la canna di Zucchero contiene un ottimo succo, e arricchisce quel paese in cui cresce, e procaccia grande utilità a quei luoghi, nei quali si trasporta.

Coteste canne vengono sotto ad un torchio con indicibile travaglio schiacciate dagli infelici schiavi, che al pari dei cavalli, e dei bovi vendonsi nei regni di Senega, Guinea, ed Angola. Il succo indi spremuto si fa bollire in cinque diverse caldaje, il più liquido scela via, e il sale si va ammassando. Di là si trasporta al luogo ove dee raffinarsi, e raffinati lasciandolo più volte nell'acqua bollente dischiomare. Le parti più grosse galleggiano al di sopra, e per mezzo d'un po' di sangue di bue versatogli sopra,

in Regeln von gekochter Erde, deren Spitze unten an ist.

Der Zucker entwürfelt sich durch das Herausziehen des Zapfen, der dieselbe Spitze zuspöfete. Man macht die große Oeffnung mit einem klumpen Thones zu, aus welcher das Wasser an der Seite des Zuckers ausströmet, und nach und nach alles mit sich fortföhret: was demselben Schaden könte.

Dieses ist der Ursprung des Zuckers, den wir ohne großes Bedenken den Honig vorziehen, davon die Alten soviel Wesens machten. Wir bekümmern uns nicht mehr darum, ob die Arbeit der Bienen wohl von Statten geht, oder nicht: denn vorhero bepflanzet man ganze Länder, und weitläufige Inseln des warmen Erdstriches mit einer unaussprechlichen Menge Zuckerrohren, woraus man den süßen Saft, und hernach das Salz bereitet, welches uns viele Vortheile verschaffet, welche unser gemeines Salz wegen seiner Schärfe, und Bitterkeit zu geben nicht geschickt ist.

& in superficie condensatur, in glebas coeunt.

Gum Saccharum spumare desinat, cepitque indurescere velut glacies, injicitur in quosdam conos ex coctis lateribus formatos, quorum cuspis terram respiciat; subia extrahitur inde aqua tollendo epistomium, quod cuspidem obrubat: basis autem coni tegitur massa quadam argillacea, ex qua aqua trans Saccharum effluit, & pedetentim totum id, quod Saccharo, obesse potest, secum aufert.

Hæc est origo Sacchari, quod nos absque dubio præponimus meli, quod tanti fecerunt veteres. Nobis nequam amplius curæ est, bonum ne, an malum quotannis apes fortiantur exitum. Moderno enim tempore integræ regiones vastissimæque insulæ zonæ torridæ coluntur ejusmodi sacchariferis cannis, ex quibus exprimitur dulcis ille succus, ac subin sal, qui nobis tot adfert commoda, quæ sal communis ob suam acrimoniam & amaritudinem nequaquam præstare potest.

cuite, mis la pointe en bas.

Le Sucre épais s'égoutte par la rétraction de la cheville qui bouche cette pointe on couvre la grande ouverture d'une bouillie de terre glaise, d'où l'eau en s'échappant au travers du Sucre, achève d'emporter tout ce qui pouvoit le ternir.

Voilà l'origine du Sucre, qui est à bien des égards supérieur au miel que les anciens estimoient tant. Nous ne sommes plus en peine des accidents qui peuvent empêcher la réussite du travail des abeilles. Car de vastes régions & des îles entières au Coeur de la zone torride, se couvrent d'une moisson de Cannes, d'où l'on tire le sirop & ensuite ce sel délicat. Dont l'usage est beaucoup plus étendu, que de notre sel commun, qui est trop piquant, & trop amer.

che si condensa sulla superficie, vengono a congiungersi in pezzi.

Allorchè lo Zucchero non da più sciuma e si va indurando come il ghiaccio, si getta in cono di terra cotta colla punta al di sotto, poi gli si cava l'acqua, col cavare il turaccio, che chiude quella punta: la base del cono poi si copre con una massa di argilla, da cui l'acqua attraverso dello Zucchero scolla, e a poco a poco porta via tutto ciò, che nuocer gli potrebbe.

Questa è l'origine dello Zucchero, che noi senza ogni dubbio anteporre possiamo al miele, di cui faceano tanta stima gli antichi. Noi non ci prendiamo più fastidio veruno circa la buona o mala riuscita delle api; poichè al giorno d'oggi si piantano in una copia indicibile canne di Zucchero in interi Paesi, e vastissime Isole in mezzo alla zona torrida, d'onde ricavasi quel dolce succo, e poi il sale che a noi procaccia molti vantaggi, quali dal sale ordinario a cagione della sua acrimonia ed amarezza non possono aspettarli.