

**Ueber Gewinnung von Ahornzucker;**

von

Dr. Helfft in Berlin.

Bei den eingebornen Indianern der Hudsonsbay-Gebiete bildet die Erzeugung des Ahornzuckers jetzt, wo Fischfang und Jagd minder einträglich werden, einen wichtigen Erwerbszweig. An gewissen Orten, wie auf der Insel Malituline und bei Sault-Saint-Marie sammeln die Eingebornen unglaubliche Quantitäten, die ihnen reichlich Geld einbringen würden, wenn sie nicht von den Weissen betrogen würden. Der Frühling ist die Zeit der Ernte. Dann verlassen Mann, Frau und Kinder ihre Wohnungen und siedeln sich nomadenartig mitten in den Wäldern an. Wenn der Saft in die Stämme tritt, werden Einschnitte angebracht und eine Rinne sorgfältig angelegt, die sich in ein kleines Becken aus Rinde ergiesst. Jeden Abend werden diese Behälter, deren Zahl sich oft auf 1000 beläuft, in einen Kessel ausgeleert, deren 10 bis 15 über einem grossen Feuer aufgehängt sind. Reichen die Kessel nicht hin, so wird der überflüssige Saft in einem hölzernen Troge aufbewahrt. Dies geschieht aber nur, wenn die Bäume stark fliessen, nämlich wenn die Tage heiss sind und es ein wenig in der Nacht friert. Schneit oder regnet es am Tage, oder sind die Nächte zu warm, dann stockt der Erguss der Bäume oder die Zuckermenge ist sehr gering. Bisweilen lässt man den Zucker in den Kesseln krystallisiren, gewöhnlich aber wird er mit einem Stocke umgerührt, bis die Masse erhärtet, welche dann das Aussehen eines weingelben Pulvers erhält. Eine einzige Familie gewinnt oft bis zu 100 Pfund an einem Tage.

