

## ZWÖLFTER ABSCHNITT.

### Der Zuckerverbrauch Europas im 17. und 18. Jahrhunderte.

Der Anfang des 17. Jahrhunderts brachte für Europa eine tiefgehende und völlige Umgestaltung aller Handelsverhältnisse mit sich, die wesentlich durch die veränderte Stellung Deutschlands, des bis dahin wohlhabendsten und aufnahmefähigsten Marktes Mitteleuropas bedingt wurde. Schon während der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts war der deutsche Welthandel bedeutungslos geworden und in immer tieferen Verfall geraten, nicht durch die Entdeckung der neuen Seewege und die Entwicklung neuer Handelsstrassen, sondern durch die innere Kraftlosigkeit des Reiches, das völlige Fehlen einer deutschen Handelspolitik, den Mangel jedes Verständnisses für die drohende Gefahr bei Kaiser und Volk, und die aufreibenden inneren Kämpfe zwischen den Fürsten und der kaiserlichen Macht, den Bürgern und Handelsstädten, und den Einzelstaaten untereinander. So geschwächt, wurde Deutschland der Schauplatz des dreissigjährigen Krieges, der seine Macht und seinen Wohlstand völlig zerstörte; es verblieb ein verwüstetes, entvölkertes, zerrissenes und erschöpftes Reich, ohne Mittelpunkt und herrschende Gewalt, an allen Grenzen den übermächtigen Nachbarreichen offenliegend, und eine verarmte, jedes Aufschwunges unfähige, jedes Selbstbewusstseins bare Bevölkerung. Die Einwohnerzahl fiel von 15—16 auf 4—5 Millionen, die blühendsten Städte waren zerstört, Augsburg z. B. von 90 000 auf 6000 Einwohner herabgebracht, drei Viertel des Viehstandes vernichtet, und weite Landstriche (mindestens ein Drittel der gesammten angebauten Fläche) verödet und menschenleer; mit der Kaufkraft der Bevölkerung schwand auch die Bedeutung des Binnenverkehrs, während zugleich die den Aussenhandel vertretenden Hansestädte, vereinsamt und unbeschützt, dem aufstrebenden Gewerbefleisse Hollands und Englands weichen mussten, und allen Gewaltakten wehrlos

gegenüberstanden, so z. B. der Ausweisung der Hansa und der Schliessung ihres Stapelhofes in London 1666, einer Massregel, die schon durch die willkürlichen Beschränkungen der Hansa unter Eduard VI. (1552) und Elisabeth (1597), vorbereitet worden war (Falke II, 106, 110, 137ff., 154, 184; Sartorius III, 368; Weber, „Weltgeschichte“ II, 211).

Durch den Verfall Deutschlands wurde auch jener Venedigs bedingt, das nunmehr auch sein letztes und wichtigstes Absatzgebiet verlor; Klagen einiger Augsburger Kaufleute über die unberechtigte Zurückhaltung zur Frankfurter Messe bestimmter Waaren (1616), und das Angebot einiger Deutschen, den Fondaco für jährlich 20 000 Dukaten zu pachten (1637), sind die letzten Äusserungen eines einst so blühenden und weltbedeutenden Verkehres, der rasch und bis auf die letzte Spur erlöschen sollte (Simonsfeld I, 437). Die Schädigung des Orienthandels durch die holländische und englische Schifffahrt nach Ostindien, die Bedrängnis durch die Türken, welche 1646, nach heroischer, von ganz Europa bewunderter Verteidigung\*), Creta, und 1714 Morea eroberten, und der innere Parteihader, trugen dazu bei, die Bedeutung der Republik herabzumindern (Romanin VII, 527, 355, 466; VIII, 40). Nach 1650 nahmen Handel und Import immer mehr ab, und die 1676 beschlossenen Massregeln des Staates, Aufhebung von Zöllen, Begünstigung der Schifffahrt, Unterstützung von Fabriken, u. s. f., blieben ohne jeden Erfolg (ebd. VII, 536). Nur die Zuckerindustrie vermochte sich auf ihrer alten Höhe zu behaupten, indem sie, statt der früheren europäischen Märkte, die türkischen und vorderasiatischen aufsuchte; noch 1796 führte die Stadt Hut- und Kandiszucker nach Kleinasien aus, und erst um 1800 scheint auch die Zuckerraffination Venedigs ihr Ende gefunden zu haben (ebd. IX, 117; Marin VIII, 347).

Gleichzeitig mit dem Niedergange Venedigs erfolgte auch der seiner ehemaligen gefährlichsten Konkurrenten, Portugals und Spaniens. Gestützt auf ein Privilegium Kaiser Karl V., welches der Stadt Genua für die, während der italienischen Kriege geleisteten Dienste erteilt worden war, beherrschte dieselbe schon zur Zeit Philipp II. vorwiegend, und seit 1609 ausschliesslich, die spanischen Märkte; 1609 hob nämlich Philipp III. das Toleranzedikt Karl V. auf, und befahl die Austreibung aller Andersgläubigen, vor allem die der Mauren: von 10 Millionen Einwohnern

\*) S. z. B. Han, „Venediger Löwenmut und Türkischer Übermut“, Nürnberg. 1669.

verliessen 4 Millionen das Land, in welchem eine Bevölkerung zurückblieb, von der schon Guicciardini sagt: „Vor nichts hat das geringe Volk Spaniens einen gewaltigeren Abscheu, als vor den Geräten und Werkzeugen menschlichen Fleisses.“ Indem man so die Intelligenten und Betriebsamen zwang ihr Heimatland zu verlassen, wurde aber dessen Handel und Gewerbe fleiss der Vernichtung, und die Grundlage alles Wohlstandes, der Ackerbau, dem Untergange preisgegeben; vergeblich suchte die Regierung der einbrechenden Verarmung durch Einschränkung des Zwischenhandels, hohe Zölle, Verbot der Edelmetall-Ausfuhr, Gründung von Handelsgesellschaften (1728 für Karakas, 1735 für Cuba, 1756 für Domingo und Portorico), und schliesslich durch Freigebung des Handels zwischen Spanien und seinen Kolonien, sowie zwischen diesen untereinander (1765, 1774), vorzubeugen; einige dieser Massregeln waren unnütz oder sogar schädlich, andere konnten infolge der fortdauernden kostspieligen Kriege keinen Erfolg bringen, noch andere kamen zu spät, um den, durch ein drückendes monopolistisches System ausgesogenen Kolonien wieder aufzuhelfen, und alle zusammengenommen bewirkten nur, dass die finanzielle und damit auch die politische Macht des Reiches immer mehr zurückging, und sein Handel in völlige Abhängigkeit von dem Hollands, und später Englands geriet.

Holland, dessen Hauptstadt Amsterdam nach dem Falle Antwerpens (1587) der Sitz der Industrie und des Handels wurde, und durch ihre 1609 gegründete Bank, den Geld- und Waarenverkehr ganz Europas beherrschte (Rogers V, 132), hatte die portugiesische Herrschaft in Indien rasch gebrochen, 1638 die Molukken, 1658 Ceylon, 1660 Celebes besetzt, den Handel mit Siam, China und Japan eröffnet, und sich seit etwa 1650 eine Art Alleinherrschaft auf diesem Gebiete gesichert. Die ostindisch-holländische Kompagnie betrieb die rücksichtsloseste Monopolwirtschaft, und heimste hierdurch viele Jahre lang ungeheure Gewinne ein, z. B. 1606 75%, 1616 62% ihres,  $6\frac{1}{2}$  Millionen holländische Gulden betragenden Grundkapitales; von 1602 bis 1729 soll sie die um 360 Millionen Gulden eingekauften Waaren um 1620 Millionen Gulden verkauft, also an denselben mehr als das dreifache des Erstehungspreises verdient haben; noch 1663 erhielten drei Schiffe für die um 600 000 Gulden erstandene Ladung 2 Millionen Gulden, 1697 fünf Schiffe für die um 5 Millionen Gulden erstandene Ladung 20 Millionen Gulden, und ein Fass Arak z. B., das in Batavia 55 Gulden kostete, wurde in Europa mit 700 Gulden bewertet (Falke II, 188 ff.; Beer II, 188). Seit

der Mitte des 17. Jahrhunderts begann indes der holländische Handel immer mehr unter der Konkurrenz des französischen und englischen, sowie unter den zollpolitischen Massregeln der Nachbarländer zu leiden, und je mehr sich das Plantagensystem und die Industrie der westindischen Inseln entfaltete, desto fühlbarer wurde der Mangel ähnlicher, der Grossproduktion fähiger Kolonien, und der, durch das, nur auf augenblicklichen Gewinn bedachte Ausbeutungssystem der ostindischen Kompagnie, begangene Fehler. Die, schon durch den Seekrieg mit England (1652—1654) der Vernichtung nahe gebrachte holländische Marine, vermochte sich in der Folgezeit nicht mehr zu ihrer früheren Höhe aufzuschwingen, und geriet im Laufe des 18. Jahrhunderts in immer weiteren Verfall, der schliesslich durch den Krieg mit England 1781 besiegelt wurde; die ostindische Kompagnie, die durch schlechte Leitung und mangelhafte Verwaltung seit etwa 1725 in stetem Rückschritte begriffen war, erhielt sich zwar bis 1795, in welchem Jahre sie von der Regierung aufgehoben wurde, vermochte aber für den Wohlstand des Mutterlandes nichts Wesentliches mehr zu leisten, um so mehr als sie sich zur Verfrachtung billigerer Massenartikel, z. B. Reis, Wachs, und vor allem Zucker, erst in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts, also zu einer Zeit entschloss, in der Holland längst aufgehört hatte, der Hauptmarkt Nordeuropas zu sein. Besonders die Raffinationsindustrie Amsterdams, die sich seit 1587 in grossartiger Weise entwickelt, und England, Frankreich, Deutschland, und die Küstenstaaten der Ostsee mit Zucker versehen hatte (Beer II, 201; Falke II, 193), war seit etwa 1700 in raschem Niedergange begriffen, den selbst die vom Staate für Jeden, der mindestens 1000 Zentner Zucker versiede, ausgesetzten Prämien, nicht aufzuhalten vermochten (Beckmann, „Phys.-Ökon. Bibl.“ XVIII, 512). In Deutschland und im Norden erlagen die Amsterdamer Raffinerieen den viel billiger und besser arbeitenden Hamburgs, auch geriet ihre Waare in Verruf, teils weil wiederholt grobe Fälschungen mit Mehl und Stärke vorkamen, teils weil man beim Klären der Zuckerlösung mit Rindsblut, welches ungefähr seit 1700 an die Stelle des kostspieligen Eiweisses getreten war, nicht vorsichtig genug verfuhr\*); obwohl der Magistrat die Anwendung des Blutes erst ganz verbot (1704, 1714), und sie dann durch eigene sog. „Blut-Faktoren“ überwachen liess, wurde häufig übelriechendes, angeblich sogar madiges Blut angewendet, wodurch

\*) Das Klären von Salzlösungen mit Rindsblut erwähnt schon 1529 Agricola (Peters II, 136).

der Zucker, besonders der braune Kandis, einen schlechten Geruch und hässliche Flecken erhielt, und die Brote bröcklig, zerfliesslich, und zum Seetransport unverwendbar wurden (Reisig, b. Beckmann a. a. O.; Poppe, „Gesch. d. Tech.“ a. a. O.). In England und Frankreich aber begannen die holländischen Fabrikate schon nach der Mitte des 17. Jahrhunderts von den Märkten verdrängt zu werden, und zwar infolge der grossartigen national-ökonomischen Wandlungen, welche die inneren Verhältnisse jener Länder etwa seit 1650 einer völligen Umgestaltung entgegenführten.

In Frankreich knüpfen sich dieselben an den Namen Colbert's, des genialen Schöpfers des Merkantilsystems, „welcher 1662—1683 die Finanzen des Landes mit solcher Weisheit verwaltete, dass er nicht allein das Geld zu den kostspieligen Kriegen Ludwig XIV., zu den herrlichen Festen und Einrichtungen, und zu den Bestechungen auswärtiger Minister, ohne besonders drückende Massregeln herbeischaffte, sondern auch Künste und Wissenschaften unterstützte, Handel und Seewesen hob, eine glänzende Marine schuf, Fabriken und Manufakturen erstehen liess, und der Betriebbarkeit des ganzen Reiches einen neuen Aufschwung gab“ (Weber, „Weltgeschichte“ II, 247). Die Massregeln Colbert's, die sämtlich bezweckten, die Zahlungsbilanz des Landes möglichst aktiv zu gestalten, die Einfuhr fremder, mit Baargeld zu bezahlender Waaren zu beschränken, die Ausfuhr der heimischen Waaren ins Ausland zu fördern, und eine möglichst grosse Geldmenge innerhalb der Grenzen anzuhäufen, — wodurch man zu jener Zeit Reichthum und Wohlstand des Staates für unbedingt gesichert hielt, — waren auch auf die Zuckerindustrie von tiefgehendem Einflusse. Der Zoll auf Zucker, wie er 1664 festgesetzt wurde (4 Francs für den Ztr. Rohzucker aus französischen Kolonien,  $7\frac{1}{2}$  Francs für fremde Rohzucker, 15 Francs für gedeckter Zucker,  $22\frac{1}{2}$  Francs für fremde Raffinade), war ein Prohibitivzoll, und kam einem Einfuhrverbote gleich; wie schon 1644 durch ein eigenes Gesetz der brasilische, so wurde nunmehr der holländische und englische Zucker verdrängt, deren Letzterer bis dahin die Nordküste, der Erstere aber ganz Nord- und Mittelfrankreich beherrscht hatte (Le Grand d'Aussy II, 202; Beer II, 239 ff.; Falke II, 194 und 210). Um den einheimischen Raffinerieen Absatz im Auslande zu ermöglichen, wurde 1665 eine Rückvergütung des für den Rohzucker bezahlten Eingangszolles im Betrage von 9 Francs gewährt, welche, da man der Rechnung, statt der, zur Herstellung eines Zentners Raffinade wirklich nötigen  $1\frac{1}{2}$ —2 Zentner besten Rohzuckers, eine nicht unerheblich grössere Menge zu Grunde legte, eine bedeutende

Prämie bedingte, deren Betrag 1684 schon sehr merklich geworden war. Den Kolonien wurde 1669 das Raffinieren verboten, die Ausfuhr von Rohzucker in fremde Häfen untersagt, und die nach französischen Häfen nur gegen einen Ausfuhrzoll von 3<sup>0</sup>/<sub>0</sub> gestattet (Beer II, 280); 1682 wurde dieser Zoll beträchtlich erhöht, und das Raffinieren wieder erlaubt, die Einfuhr solcher Raffinaden nach Frankreich aber mit einem Differentialzoll von 8<sup>0</sup>/<sub>0</sub> zu gunsten der heimischen Siedereien belastet. Infolge dieser Umstände, und da während des Seekrieges von 1688 nur wenige französische Schiffe nach den Kolonien kamen, ihre Waaren nicht gegen Rohzucker vertauschen wollten, und diesen hierdurch sehr entwerteten, wandten sich die Pflanzer seit 1695 der Darstellung des gedeckten Zuckers zu; die französischen Raffineure begannen aber schon im nächsten Jahre über dessen Einfuhr Klage zu erheben, suchten die Verschiffung des zum Decken bestimmten Thones in Rouen zu verhindern, und veranlassten schliesslich, dass 1698 der Einfuhrzoll für Rohzucker von 4 auf 3 und sodann auf 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Francs für den Zentner, und die Exportvergütung von 9 Francs auf 5.62 Francs für den Zentner herabgesetzt, dagegen der Einfuhrzoll für gebleichten Zucker wieder auf 15 Francs, und der für Hutzucker auf 22<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Francs erhöht wurde (Labat cap. 17; „Guide du commerce de l’Amerique“, Marseille 1777, 382 ff.). Da nach dem Ryswicker Frieden (1697) die Zuckerpreise wieder stiegen, hauptsächlich weil die Raffinerieen in Nantes eine grosse Menge westindischen Zuckers aufkauften (Labat a. a. O.), so machten viele Pflanzer wieder Rohzucker, oder hielten aber ungedeckten Rohzucker nach englischem System; andere jedoch blieben bei der Anfertigung von Raffinaden, deren direkte Verschiffung nach europäischen Häfen, der Türkei, und der Levante, besonders das Haus Maurellet in Marseille betrieb, und dadurch die Produkte portugiesischen Ursprunges (Madeira, St. Thomas) allmählich völlig verdrängte (Labat, a. a. O.). Durch alle diese Umstände wurde es bewirkt, dass der Zuckerimport nach Frankreich selbst, kaum oder nur unerheblich zunahm, und dem wachsenden Bedürfnisse der französischen Raffinerieen, deren grösste sich in Marseille, Nantes, Angers, Orleans, und Saumur befanden, und „viele Tausende beschäftigten“, nicht mehr genügen konnte (Falke II, 286 und 288); in richtiger Erkenntnis dieser Sachlage hob die Regierung 1717 alle Einfuhrbeschränkungen so gut wie völlig auf, und gestattete zugleich den Kolonien den zollfreien Bezug der Waaren des Mutterlandes (Beer II, 280). Daraufhin nahm die Zuckerindustrie des französischen Westindiens einen grossartigen und an-

dauernden Aufschwung; während nach Arnould von 1700 bis etwa 1715 im Jahresdurchschnitte für etwa 11 Millionen Francs Zucker in Frankreich zur Einfuhr gelangte, stieg diese Ziffer bis zum Jahre 1788 auf 134 Millionen Francs (Beer II, 283), und zwar wurden 1788 436434 Meterzentner Rohzucker, 384283 Meterzentner gedeckter Zucker, und 121037 Meterzentner Syrupzucker und Abfälle importiert (Humboldt, „Nouv. Esp.“ III, 181), wovon 213—217000 Meterzentner im Inlande zum Verbräuche kamen (ebd. III, 181; „Cuba“ II, 40ff.; Mac-Culloch III, 1464), während der Rest zur Ausfuhr nach anderen europäischen Staaten diente. Im Jahre 1789 betrug der Konsum Frankreichs etwa 230000, 1798 etwa 257500 Meterzentner (Humboldt, „Nouv.-Esp.“ III, 181), und wurde, bevor die Verwüstung Domingos eintrat, von den Kolonien so reichlich gedeckt, dass es diesen 1784 gestattet werden konnte, Syrup und Rum auch direkt nach fremden Häfen auszuführen. Neben dem oben erwähnten Rückzolle gewährte ein Gesetz von 1786 den französischen Raffinerieen auch noch eine offene Prämie von 4 Francs für den Zentner exportierter weisser Waare, welche bis 1806 bestehen blieb; dagegen wurde bei Einführung der Republik das Gesetz von 1767 aufgehoben, welches die Einfuhr jedes Negersklaven in die französischen Kolonien mit einem Zolle von 10 Francs belastete, dessen Hälfte indes auf den nach Frankreich zu exportierenden Kolonialzucker in Anrechnung gebracht werden durfte, indem man die Zollquittung bei der Entrichtung der Zuckersteuer in Zahlung gab (v. Kaufmann, „Die Zuckerindustrie in ihrer wirtschaftlichen Bedeutung“, Berl. 1878, 119).

Ähnliche Zwecke wie Colbert's Reformen, verfolgten die in England 1651 von Cromwell erlassenen Navigationsakte (Falke II, 283; Beer II, 317ff., 376). Alle fremden Waaren durften fortan nur auf englischen Schiffen eingeführt, alle Rohprodukte der englischen Kolonien nur auf deren eigenen, oder auf englischen Fahrzeugen, und zwar allein nach England oder dessen Kolonien verfrachtet werden, und zur Einfuhr nach den Kolonien durften nur die Waaren des Mutterlandes auf dessen eigenen Schiffen gelangen. Diese Verordnungen waren mit der Vernichtung des holländischen Zwischenhandels gleichbedeutend, und wurden von Holland mit der Kriegserklärung beantwortet; in dem zweijährigen Seekriege (1652—1654) unterlag aber die holländische Marine der englischen so vollständig, dass Holland, dessen Macht gänzlich gebrochen war, 1654 um Frieden bitten, und die Navigationsakte förmlich anerkennen musste; seine Bedeutung als Seemacht war seitdem im Schwinden, und England begann statt seiner die deut-

schen und nordischen Märkte zu beherrschen (Rogers V, 140). Auch in Ostindien wurde der holländische Einfluss allmählich vom englischen verdrängt; die englisch-ostindische Gesellschaft, welche 1599 mit einem Kapitale von 370 000 Pfund Sterling gegründet worden war, 1601 bereits Java, Sumatra, und die Molukken aufsuchte, und auf den zwölf, in den Jahren 1603—1613 unternommenen Fahrten, Reingewinne von 171, 218, ja selbst von 340% erzielt hatte, breitete ihre Thätigkeit immer weiter aus, liess seit 1660 die Küsten des Gangesdeltas befahren, und besetzte 1668 Bombay; 1703 wurde sie mit einer zweiten privilegierten Gesellschaft vereinigt, und erweiterte von da ab systematisch und unter fortwährenden Kämpfen mit Holland, ihr Machtgebiet, bis, mit der Zusammenfassung der zahlreichen, mehr oder minder ausgedehnten Faktoreien und Besitzungen zu einem einheitlichen Ganzen, 1757 jene blutigen, mit unerhörter Zähigkeit und Nachhaltigkeit geführten Kriege zum Ausbruche kamen, die 1784 mit der Errichtung des englisch-ostindischen Reiches endigten.

Durch das, in Cromwell's Navigationsakte ausdrücklich ausgesprochene Verbot, Rohstoffe zur Umarbeitung nach Holland zu verschiffen, wurde insbesondere die Zuckerindustrie Amsterdams auf das ärgste geschädigt, während zugleich die Englands raschen Aufschwung nahm, um so mehr als der, mit ausserordentlicher Schnelligkeit wachsende Nationalreichtum des Landes, Luxus und Wohlleben begünstigte, die Existenzbedingungen weiter Kreise verbesserte, und den Verbrauch von Kolonialwaaren aller Art steigerte, ja zu einem täglichen Bedürfnisse erhob (Beer II, 393). In London, Bristol, Greenock, und Glasgow wurden neue Raffinerieen errichtet (Reed 144), und durch deutsche Meister, die wegen ihrer Gewissenhaftigkeit und Reinlichkeit sehr beliebt waren, in Betrieb gesetzt\*) (Poppe, „Gesch. der Techn.“, a. a. O.); obwohl 1660 ein beträchtlicher Ausfuhrzoll auf den Rohzucker der Kolonien gelegt wurde, so nahm deren Erzeugung doch so rasch zu, dass dieselben um 1680 bereits allein das für den ganzen englischen Markt erforderliche Quantum zu liefern vermochten, und den Ansprüchen desselben auch genügen konnten, als gegen 1685 die Zuckerausfuhr Englands nach Deutschland und dem Norden grössere Bedeutung gewann. Auch in England selbst wuchs der Zuckerverbrauch erheblich, wie z. B. aus der Thatsache folgt,

\*) Die Angabe Rogers' (V, 461), dass vor 1673 eine Rohzuckereinfuhr nicht nachweisbar sei, kann also unmöglich allgemein richtig sein; vermutlich soll sie sich nur auf den Rohzucker der britischen Kolonien beziehen.



dass seit 1664 zentnerweise Verkäufe von Zucker üblich wurden (Rogers V, 461); das Raffinationsgeschäft war äusserst lohnend, und Glasgow und Greenock blühten derart auf, dass erstere Stadt 1705, letztere 1707 einen neuen Hafen errichtete, und dass beide seit 1718 ihre eigenen Schiffe nach Westindien senden konnten (Buckle, „Geschichte der Zivilisation in England“, Lpzg. 1870; II, 306). Nach dem Frieden von Utrecht (1713) gewann der englische Zuckerhandel noch mehr an Ausdehnung; 1732 warfen allein die westindischen Zuckerzölle 400 000 Pfund Sterling ab, und die Hälfte des eingeführten Zuckers wurde in Form von Raffinade wieder nach dem europäischen Festlande exportiert, besonders seit hierbei eine Rückvergütung des Eingangszolles stattfand (Beer II, 365 ff.). Angesichts der grossartigen Entfaltung der Zuckerindustrie Domingos trat in der Folgezeit die Bedeutung der englischen Produktion und Raffination in den Hintergrund, und erst nach der Vernichtung dieses Hauptlieferanten der alten Welt, übernahm sie von neuem, und dauernd, die führende Rolle.

Was die Grösse des Zuckerverbrauches in England anbelangt, so liegen für die Zeit vor 1700 keine brauchbaren Angaben vor, teils weil der Konsum noch ein zu geringer war, teils weil erst 1696 zuverlässige Zollanschreibungen begannen (Mac-Culloch II, 1050; Beer III, 255). In den Jahren 1690—1699 betrug der Verbrauch nach Humboldt („Cuba“ II, 40 ff.) im Durchschnitte 50 800 Meterzentner; 1700 war er 110 000 Meterzentner (Reed 188), 1701—1705 im Mittel 66 040 Meterzentner (Humboldt a. a. O.), 1710 156 810 Meterzentner (Reed 188). Für die Jahre 1731—1800 liegen genaue Zahlen vor, und zwar giebt Reed dieselben in englischen Zentnern (Cwts.) ausgedrückt, wie folgt an:

Jahr	Cwts.	Jahr	Cwts.	Jahr	Cwts.	Jahr	Cwts.
1731:	722 445	1742:	681 179	1753:	958 371	1764:	1 246 890
1732:	700 944	1743:	744 008	1754:	816 304	1765:	1 074 467
1733:	899 510	1744:	666 213	1755:	1 072 305	1766:	1 372 480
1734:	650 747	1745:	472 052	1756:	832 994	1767:	1 313 347
1735:	833 740	1746:	642 523	1757:	1 138 423	1768:	1 382 929
1736:	819 022	1747:	556 523	1758:	914 707	1769:	1 282 935
1737:	510 121	1748:	866 141	1759:	1 030 066	1770:	1 577 171
1738:	814 815	1749:	805 313	1760:	1 202 614	1771:	1 254 926
1739:	887 924	1750:	807 471	1761:	1 128 013	1772:	1 569 826
1740:	639 803	1751:	782 167	1762:	1 121 803	1773:	1 571 569
1741:	817 647	1752:	789 389	1763:	1 350 456	1774:	1 777 414

Jahr	Cwts.	Jahr	Cwts.
1775:	1640698	1792:	1361592
1776:	1478140	1793:	1677097
1777:	1207097	1794:	1489392
1778:	1324140	1795:	1336230
1779:	1378337	1796:	1554062
1780:	1221795	1797:	1273722
1780—1790:	1620000	1798:	1476522
(im Mittel)		1799:	2773795
1791:	1403211	1800:	1506921

Andere Autoren, bei denen sich Zahlenangaben für einzelne dieser Jahre finden, führen übrigens erheblich abweichende Ziffern an; so z. B. setzt Mac-Culloch (II, 1050) für 1734 940800 Cwts. ein (statt 650747), für 1750 1000000 (statt 807471), für 1754 1193200 (statt 816304), für 1770/1775 1625000 (statt 1565269), für 1786/1795 1815000 (statt 1527503). Humboldt hingegen („Cuba“ II, 40ff.) hat durchweg kleinere Zahlen als Reed; für ganz Grossbritannien nimmt er an: 1761/1765 574520, 1771/1775 990330, 1781/1785 722390, 1791/1795 774830 Cwts., für England allein 1771/1775 386080, 1786/1790 416560 Cwts., wobei ein Meterzentner rund gleich 2 Cwts. gerechnet ist. Ob diese Verschiedenheiten durch Differenzen in den der Rechnung zu Grunde gelegten Ziffern, oder durch solche in der Berechnungsweise zu erklären sind, muss vorerst dahingestellt bleiben.

In Deutschland, wo, wie bereits oben angeführt, die Zuckerraffination schon vor 1600 an verschiedenen Plätzen ein eifrig betriebenes Gewerbe bildete, erhielt sich dieselbe nach dem dreissigjährigen Kriege, wie es scheint, nur in Hamburg, wo sie schon seit der Zerstörung Antwerpens festen Boden gefasst hatte (Beer II, 474), und war auch hier zunächst mehr für die Versorgung des Nordens und der Ostseeländer, als für die des verarmten deutschen Reiches von Bedeutung. Grösseren Umfang gewann sie indes erst gegen 1700, als infolge der Feldzüge Ludwig XIV. gegen Holland, zahlreiche Amsterdamer Flüchtlinge nach Hamburg gekommen, und dem Wohlstande der Stadt durch Anknüpfung neuer Handelsverbindungen, Eröffnung eines umfassenden Geldverkehrs, und Schaffung neuer industrieller Anlagen, von grossem Nutzen geworden waren (Beer IV, 177). Zahlreiche Raffinerieen wurden nach holländischem und englischem Muster errichtet, die Rohzucker erst über Holland und England, dann aber auch direkt aus Havre oder Lissabon bezogen, und die fertigen Produkte ohne Benutzung

von Zwischenhändlern unmittelbar nach den Absatzgebieten vertrieben (Beer II, 474; Falke II, 311; Büsch, „Über die hamburgischen Zuckerfabriken“. Hamb. 1790, 3ff.). Die Hamburger Zucker bewährten sich bald als reiner, fester, und namentlich für den Seetransport geeigneter, als die holländischen, und verdrängten diese seit 1700 in steigendem Masse aus Skandinavien, Finnland, Russland, und Deutschland, woselbst namentlich die Leipziger Messe stets grosse Umsätze in hamburgischen Raffinaden aufzuweisen hatte (Büsch 8); seit etwa 1740 wurde auch die Konkurrenz Frankreichs, das bis dahin viel Zucker über Holland nach Nürnberg, und zur See nach Danzig geliefert hatte (Falke II, 289 und 298), allmählich überwunden; nur am Rhein blieb Holland herrschend, und sandte bis gegen Ende des 18. Jahrhunderts jährlich 6—700 Schiffe mit Zucker und Kolonialwaaren nach Mainz (ebd. II, 324), während England über Hamburg und Bremen einen Teil des nördlichen Deutschlands mit den nämlichen Artikeln versorgte (ebd. II, 361). Diese Verhältnisse änderten sich erst, als Hamburg und Bremen nach Beendigung des nordamerikanischen Unabhängigkeitskrieges (1783) mit der Errichtung eigener Schiffe und der Eröffnung direkten Handels vorzugehen begannen, worin sie durch das völlige Stocken des Kolonialwaarenexportes Hollands, das, infolge seiner Einmischung in den amerikanischen Krieg, durch England völlig von seinen Kolonien abgesperrt worden war, eine ebenso unerwartete wie mächtige Förderung erfuhren (Falke II, 311; Beer II, 473). In den Jahren 1795—1798 soll die Zuckereinfuhr auf hamburgischen Schiffen durchschnittlich 380 000 Meterzentner, im Jahre 1799 sogar 490 000 Meterzentner betragen haben, und die Rückwirkung dieser Umsätze auf den Gesamthandel Deutschlands und den Absatz seiner Erwerbserzeugnisse, war eine grosse.

Die erste Konkurrenz innerhalb des deutschen Reiches scheint den Hamburger Raffinerieen gegen Ende des 17. Jahrhunderts in Brandenburg entstanden zu sein. Im sog. „Konkordate von St. Veit“ hatten nämlich Kaiser Leopold und die Kurfürsten 1676 bestimmt, es solle fortan im ganzen römischen Reiche kein holländischer Zucker mehr verkauft werden, „als welcher die heimischen Gewerbe behindert, und viel Bargeld an feindlich gesinnte Ausländer bringt“; den bereits in Deutschland befindlichen Zucker sollten Deutsche noch ein Jahr, Fremde noch zwei Monate lang feilhalten dürfen, während er nach Verlauf dieser Zeit der Konfiskation verfallt. Diese Verfügung dürfte die Errichtung von Zuckerraffinerieen in Schlalach, Lindow, und Schöpstorff in Bran-

denburg, „denen die Regierung jeglichen Vorschub leistete“, veranlasst haben. Aus einem Erlasse Friedrich Wilhelm's, des grossen Kurfürsten, von 1686, geht auch hervor, dass um diese Zeit „Interessenten, auf ein Privilegium hin, eine Siederei in Berlin angerichtet hatten“, deren Erzeugnisse von den Hamburgern in gehässiger Weise bekämpft, und als minderwertig und schlecht hingestellt wurden. Um einer Schädigung der Berliner Siederei vorzubeugen, befiehlt der Herrscher, allen fremden Zucker mit einem Groschen pro Pfund zu versteuern, für den Fall aber, dass ein Kaufmann solchen bereits versteuerten Zucker wieder nach dem Auslande verkaufen wolle, die betreffende Menge anzuschreiben, und sie dem Kaufmanne, sobald dieser das nächste Mal neuen Zucker beziehe, in Abschlag zu bringen, so dass er für dieselbe keine Steuer, sondern nur 2<sup>0</sup>/<sub>0</sub> des Einkaufswertes zu bezahlen habe; die Hamburger, welche die Messe in Frankfurt a. O. beschicken, sollen selbst auch nur jene 2<sup>0</sup>/<sub>0</sub> bezahlen, dürfen aber ihren Zucker nur an solche Personen verkaufen, die vorher die Steuer erlegt und einen Passierschein erworben haben; allen unversteuerten Zucker hat die Behörde mit Beschlag zu belegen. Die Bestimmungen dieses Erlasses wurden indes schon 1687 durch einen zweiten „moderiert“: die „Accise“ wird auf 6 Pfennige für das Pfund festgesetzt, mit Ausnahme der, für die Berliner Siederei eingehenden Rohzucker, welche 2 Pfennige bezahlen, wofür aber dann auch die aus ihnen dargestellten Raffinaden überall steuerfrei bleiben; die Hamburger haben auf der Frankfurter Messe 1 Pfennig für das Pfund im en-gros-Handel, 4 Pfennig im Detailhandel zu entrichten, und die in Frankfurt ansässigen Kaufleute sollen, so lange die Messe dauert, dieselbe Vergünstigung geniessen, weshalb sie vor Anfang und nach Schluss der Messe ihre Vorräte anmelden und amtlich nachwiegen lassen müssen; die Käufer auf der Messe haben in ihrem Heimatsorte 2 Pfennige Accise für das Pfund nachzuzahlen, mit Ausnahme des für die eigene Haushaltung bestimmten Zuckers, welcher zwar der Kontrolle wegen anzumelden ist, aber steuerfrei bleibt (Eberti, „Neue Zeitschrift für Zuckerindustrie“, Berl. 1889; XXIII, 149; „Deutsche Zuckerindustrie“, Berl. 1890; XV, 135).

Über das weitere Schicksal dieser Berliner Siederei ist nichts bekannt, doch scheint sich dieselbe nicht lange erhalten zu haben, zum mindesten war zur Zeit als Friedrich der Grosse seine handelspolitischen Reformen begann, die Erinnerung an ihr Bestehen erloschen. Zu den Industrien, die der grosse König, in seinem Bestreben, Preussen zu einem geschlossenen, selbständigen, auf

eigenen Füßen stehenden Handels- und Gewerbegebiete zu machen, in Berlin neu erstehen liess, gehörte auch die Zuckerraffination, denn als unbedingter Anhänger des Colbert'schen Merkantilsystems suchte Friedrich II., „um das Geld möglichst im Lande zu behalten“, gerade die teuren Kolonialwaaren entweder durch hohe Zölle (50—150<sup>0</sup>/<sub>0</sub> des Wertes) und Einfuhrverbote ganz auszuschliessen, oder sie wenigstens durch Umarbeitung im Inlande für den Wohlstand seiner Staaten indirekt nutzbar zu machen. Etwa fünfhundert Waarenarten wurden monopolisiert und durften nur auf Staatsrechnung, oder durch besonders Privilegierte eingeführt und verkauft werden, und zu diesen gehörte auch der Zucker und der Syrup, deren Eingang, zum Schaden der Hamburger Fabrikanten, erst durch einen Prohibitivzoll beschränkt, und dann (1751) gänzlich verboten wurde (Falke II, 248ff., 256ff.). Im Jahre 1749 erhielt Splittberger ein Privilegium zur Anlegung von Zuckersiedereien in Berlin, deren eine, nach holländischem Muster erbaut, noch im selben Jahre, die andere, nach englischem Vorbilde eingerichtet, 1751 in Betrieb kam; 1760 wurde Splittgerber's Monopol über die ganze Monarchie ausgedehnt (Otto, a. a. O. II, 217), und daraufhin 1774 in Bromberg, 1785 in Minden und in Breslau eine Raffinerie eröffnet. Im Jahre 1785 verkaufte die Berliner Siederei für 153710 Thaler Zucker, die Mindener für 108000, die Bromberger für 24544, und der Steuerbetrag belief sich 1788 auf 345400 Thaler, bei einem Gesamtterlös der privilegierten Fabriken von etwa 860000 Thalern. Nach dem Tode Friedrich des Grossen (1786) wurde zwar Splittgerber's alleiniges Monopol aufgehoben (Büsch 17), das Einfuhrverbot für fremden Zucker blieb aber unverändert, so dass nach 1790 neue Raffinerieen zu erstehen begannen: die ersten legte v. Velthusen in Wismar und Stettin an\*) (Büsch 34), sodann folgten die Siedereien von Danzig, Frankfurt a. O., Havelberg, Magdeburg, Königsberg und Elbing (Beer II, 466), welche beiden letzteren Städte, ihrer entfernten Lage wegen, anfangs allein die Erlaubnis erhalten hatten, fremde Raffinaden einzuführen, und 1784 24123, 1785 zusammen 15436 Zentner importierten. Mehrere dieser Raffinerieen gingen indes bald wieder ein, und auch die in den Rheinlanden und Hannover errichteten, vermochten sich nicht zu behaupten (Büsch 34); immerhin erzeugten aber die sämtlichen preussischen Fabriken 1790 bereits 100000 Zentner Zucker und

\*) Aus letzterer ging die noch jetzt bestehende Pommersche Provinzial-Zuckersiederei hervor.

20 000 Zentner Syrup (Büsch 36). Die Verkaufspreise derselben waren 15—20<sup>0</sup>/<sub>0</sub> höher als die der Hamburger, der Gewinn überstieg aber trotzdem selten 8<sup>0</sup>/<sub>0</sub>, teils weil die Erstehungskosten der Waare um 4—6 Thaler pro Zentner höher waren, als die in Hamburg gewöhnlichen, teils weil die drückenden Monopolpreise einen ausgebreiteten Schleichhandel ins Leben riefen, so dass z. B. allein längs der sächsischen Grenze der jährliche Schmuggel auf 40—50 000 Zentner geschätzt wurde (Falke a. a. O). Der Befehl Friedrich des Grossen, „sich in Berlin allemal nach den Hamburger Preisen zu richten, und nach diesen, mit einem kleinen Vorteil wegen des weiteren Transportes, die Zucker zu verkaufen“, wurde schon zu dessen Lebzeiten nicht genau beachtet (Büsch 50); in späterer Zeit aber artete die willkürliche Festsetzung der Preise zu einem derartigen Unfuge aus, dass sie die dringendsten Klagen seitens der Steuerzahler hervorrief, und schliesslich auch die Aufmerksamkeit der Regierung erregte. So z. B. lautet ein Erlass Friedrich Wilhelm III. vom 5. Oktober 1799 an das Generaldirektorium der Steuern: „Se. Maj. haben aus den öffentlichen Blättern ersehen, dass die Zuckerpreise im Auslande um 60<sup>0</sup>/<sub>0</sub> gefallen sind, und gleichwohl müssen sie erfahren, dass die hiesigen Zuckerfabrikanten die Preise nur um einen Groschen für den feinsten Zucker heruntersetzt haben, und dies damit beschönigen, dass sie den Rohzucker noch zu teuren Preisen eingekauft haben. Dieser Vorwand verdient aber um so weniger die geringste Rücksicht, als eben diese Fabrikanten, zu den Zeiten wo die Zuckerpreise im Auslande stiegen, ihren Zucker ebenfalls verteuerten, ungeachtet sie ihn noch wohlfeil eingekauft hatten. Wollte man denselben demohngeachtet stattfinden lassen, so würde durch das, bloss zum allgemeinen Besten gegebene Verbot der Einfuhr der fremden raffinierten Zucker, das ganze Land denen Zuckerfabrikanten zinsbar gemacht werden, welches Se. Maj. schlechterdings nicht gestatten können. Allerhöchstdieselben befehlen daher dem Generaldirektorio, sämtliche Unternehmer von Zuckersiedereien sofort anzuhalten die Zuckerpreise verhältnismässig herunterzusetzen, und wie solches geschehen, binnen acht Tagen anzuzeigen, oder darauf anzutragen, dass die im Auslande fabrizierten Zucker ebenfalls, gegen eine doppelte Accise, eingelassen werden.“ Die „Berlinische Zuckersiederei-Kompagnie“\*) richtete gegen diesen

\*) Dieselbe war, nach vergeblichem Einspruche Splittgerber's und Jordans, 1794 privilegiert worden; s. die „Aktenmässige Darstellung“ dieses Streites, Berl. 1797.

Erlass eine „Vorstellung“ an den König, in der sie wesentlich auf das Vorübergehende der Konjunktur hinwies; der König nahm indes diese „Vorstellung“ höchst ungnädig auf, riet der Kompagnie, falls sie demnächst so sicher wieder hohe Preise erwarte, lieber sogleich billigen Rohzucker einzukaufen und sich dadurch für die Zukunft einen Gewinn zu sichern, schlug die Gewährung ihrer Ansuchen „mit Rücksicht auf das Interesse der gesamten Bevölkerung“ rundweg ab, und schloss seinen Erlass mit den Worten: „Übrigens wird das Fabriken-Departement bei der verlangten Preisermässigung die gehörige Rücksicht darauf nehmen, dass die Zuckersiedereien bei einer vernünftigen Disposition bestehen können, so wie auch Se. Maj. hoffen, dass die Fabrikanten es nicht dahin werden kommen lassen, dass der fremde Zucker eingelassen werden müsse. Sollte dies aber wider Vermuten dennoch der Fall werden, so werden Se. Maj. dennoch die inländischen Raffinerieen so begünstigen, dass es nur ihre eigene Schuld sein würde, wenn sie dabei nicht bestehen können“ (Stadelmann, „Preussens Könige in ihrer Thätigkeit für die Landeskultur“ Lpzg. 1887; 239 ff.).

In Mitteldeutschland blieb Nürnberg zwar auch im 17. Jahrhundert ein Hauptsitz des Zuckerhandels, doch scheint die Zuckerraffination nach dem dreissigjährigen Kriege aufgehört zu haben, und an ihre Stelle trat die Darstellung von Zuckerwaaren. „Der Handel der Nürnberger Zuckerbäcker war sehr beträchtlich, und ihre Waare weit und breit beliebt; man machte weisse, rote und blaue Zuckerzeltlein, Gerstenzucker, kandierte Früchte, überzogene Gewürze, verzuckerten Ingwer, eingemachte Pomeranzen und Zitronen, weisse Lebkuchen, braungebackenes Zuckerwerk, u. dergl. mehr. Von feinem weissen Kandit- oder Kandiszucker wurden grosse Mengen verfertigt, deren Qualität schöner, krystallinischer, heller und feiner war, als man sie in Holland und Hamburg zu machen vermochte; das, was hierbei als flüssige Masse übrig blieb, wurde zu den meisten der oben bemeldeten Konfitüren genommen, und darum konnte man diese so wohlfeil im Grossen verfertigen. Auch viele feine von Traganth gefertigte Arbeiten, Devisen und Vexirkonfekt, und viele kleine, äusserst niedliche und feine Sachen wurden gemacht und nach auswärts verschickt“ (Roth III, 76). Auch die Fabrikation von blechernen lackierten Dosen, und eckigen und ovalen Zuckerschachteln war ein bedeutendes Gewerbe (ebd. II, 321; Poppe, „Gesch. d. Techn.“ II, 459). Im 17. Jahrhundert erliess der Stadtrat, auf die Klagen der Zuckerbäcker hin, wiederholte Verbote gegen die fremde Konkurrenz, besonders gegen die mit Zuckerwaaren und verzuckerten Früchten handelnden

Italiener (Roth III, 201), und auch zu Anfang des 18. Jahrhunderts nahm Nürnberg immer noch den Rang des wichtigsten mitteldeutschen Stapelplatzes für Zucker und Zuckerfabrikate ein (ebd. I, 4). Die Schwierigkeiten, die sich dem Bezuge des französischen Zuckers, welcher den Nürnberger Markt beherrschte, infolge der politischen Ereignisse entgegenstellten, und die Nichtbeachtung der 1734 erlassenen Bestimmung, dass Zucker nicht als Kriegskontrebande gelten sollte, thaten in späterer Zeit der Blüte des städtischen Zuckerhandels grossen Abbruch (ebd. II, 159 und 193), und bereiteten den Verfall desselben vor, der durch die Handelsbeschränkungen in Preussen und in Österreich, bald darauf herbeigeführt wurde.

Wie Friedrich II., so bemühte sich nämlich auch Maria Theresia um die Hebung der Industrie ihrer Lande. Schon Karl VI. (1711—1740) hatte 1719 eine „Kaiserlich privilegierte orientalische Kompagnie“ gegründet, derselben das Monopol des Handels mit Spanien und Portugal übertragen, und ihr 1722 ein Privilegium auf Errichtung einer Zuckerraffinerie erteilt (Beer II, 444). Maria Theresia erneuerte dasselbe nicht wieder, sondern überliess es auf 25 Jahre einer holländischen Kompagnie, die 1750 in Fiume eine Siederei erbaute, und nicht nur den Inlandsmarkt versorgte, sondern auch exportierte, z. B. 1780 etwa 1800 Zentner (ebd. II, 457). Zur Zeit Josef's II. wurde auch in Triest eine Raffinerie gegründet, die sich indessen, obwohl ihr der Kaiser besonderen Schutz angedeihen liess, nicht behaupten konnte (Büsch, Vorr. 3); besser entwickelte sich die Raffinerie in Königsaal bei Prag (1787 als Aktiengesellschaft mit 150 000 fl. Kapital ins Leben gerufen), in deren Interesse Josef II. das, bereits von Maria Theresia erlassene Einfuhrverbot fremden Zuckers erneuerte (Büsch 54), während ihr Leopold II. (1790—1792) die Erlaubnis erteilte, „in Wien, Linz, Brünn, Prag und Lemberg, Zuckerhüte in öffentlichen Magazinen zu verkaufen“ (Beckmann, „Phys.-Ökon. Bibl.“ XIX, 19). Auch in Wien und Klosterneuburg (bei Wien) wurden unter der Regierung Josef's II. Zuckersiedereien errichtet; es wird besonders bemerkt, dass diese ihre Kochpfannen mit Oedenburger Steinkohlen heizten, was vermutlich geschah, um der Steuernachlässe teilhaftig zu werden, die Maria Theresia, in der Absicht, die Einführung dieses neuen Brennmaterials zu fördern, allen Jenen versprochen hatte, die sich desselben zu gewerblichen Zwecken bedienen würden.

In Russland wurde die erste Raffinerie, auf Befehl Peter des Grossen, durch das „Manufaktur-Kollegium“ zu Petersburg 1702 erbaut; gegen Ende des 18. Jahrhunderts waren auch



Siedereien zu Moskau und Kaluga im Betriebe, welche indes, trotz der hohen Zölle auf fremde Zucker, nicht recht gedeihen konnten, so dass Russland eines der wichtigsten Absatzgebiete für Hamburg blieb (Büsch 40). In Norwegen gab es seit 1740 Zuckerraffinerieen (Beer II, 495), in Schweden seit 1738, und das ausschliessliche Privilegium derselben wurde erst 1790 aufgehoben (Beckmann, „Phys.-Ökon. Bibl.“ XVII, 526); 1792 sandte die Insel St. Croix 110000 Zentner Rohzucker nach Norwegen, Schweden und Dänemark, und lieferte ebendahin für 550000 Thaler Rum (ebd. XVIII, 409); die dänische Raffination hatte ihren Hauptsitz in Flensburg, wo 1798 fünf Siedereien bestanden, und jährlich für etwa 230000 Thaler Zucker und Syrup verkauften (ebd. XX, 427).

Was den Zuckerkonsum ganz Europas anbelangt, so liegen für diesen natürlich noch viel weniger als für den der Einzelstaaten Zahlen vor, die auf Verlässlichkeit Anspruch erheben könnten; für 1730 wird als Ziffer desselben 750000 Meterzentner angenommen (Scherzer, „Das wirtschaftliche Leben der Völker“, Lpzg. 1885, 103), für 1756 1250000 Meterzentner („Das Ausland“ 1847, 72 und 881), für die Zeit um 1800 etwas über 2—2½ Millionen Meterzentner (Humboldt, „Nouv. Esp.“ III, 181; „Reisen“ II, 347; Bernoulli, „Technologie“ II, 30); alle diese Angaben sind als blossе Schätzungen anzusehen, und können möglicherweise mit beträchtlichen Fehlern behaftet sein.

Vergleicht man die Mengen des im 17. und noch mehr im 18. Jahrhunderte produzierten, und nach Europa eingeführten Zuckers mit jenen Quantitäten, die in den vorhergehenden Zeiten den Gegenstand des Handels, und zwar eines als beträchtlich angesehenen, bildeten, so drängt sich ohne weiteres die Überzeugung auf, dass mächtigere und weit umfassendere Faktoren den Zuckerverbrauch begünstigt und gehoben haben müssen, als die in früheren Perioden wirksamen, welche sich allein auf die Verwendung des Zuckers zu Zwecken des Tafelluxus und der Medizin beschränkten.

Diese Verwendungen erfuhren keineswegs einen Abbruch, auch sie erforderten vielmehr weit grössere Massen Zucker als bisher. Der mit Zucker und Zuckerwaaren getriebene Luxus wurde vor allem durch den französischen Hof gefördert, und überstieg bei den von Ludwig XIV. veranstalteten Feierlichkeiten, namentlich bei dem berühmten siebentägigen Zaubergartenfest in Versailles (1664), alle Grenzen, so dass die Grossen des Reiches, und die auswärtigen Fürsten, deren Haushalt eine sorgfältige Nachahmung des königlichen im Kleinen zu sein pflegte, darauf verzichten mussten, ähnliches zu leisten (Le Grand d'Aussy III, 390 ff.); zu

den Leidenschaften der Zeit gehörte es, die Speisetafeln völlig mit Bildern und Mosaikfiguren aus bunten Zuckerkügelchen zu bedecken, deren Anfertigung zu einer eigentümlichen künstlerischen Geschicklichkeit ausgebildet wurde; ferner genoss man mit besonderer Vorliebe Eis, das zuerst 1660 Procop, ein Florentiner, in vielen Sorten anzufertigen verstand, süsse mit Rum und Arak gewürzte Getränke, deren Gebrauch aus England eingeführt wurde, verzuckerte junge Erbsen, die ein Brief der Madame de Maintenon (1696) als unübertreffliche Delikatesse bezeichnet, und winzige Stückchen der schärfsten Arome und Gewürze, die mit einer dicken Zuckerschicht überzogen waren (ebd. I, 95 und 169; III, 103 und 109). Auf diese spielt Molière an, wenn er in der Komödie „L'Étourdi“ („Oeuvres“, Paris 1869; I, 41) Mascarille sagen lässt:

„Elle fait la sucrée, et veut passer pour prude, —

„Mais je puis en parler avecque certitude.“

Die Bereitung solcher Zuckerwaaren lag zu Anfang des 17. Jahrhunderts noch allein in den Händen der Apotheker; Jean de Renou's „Dispensatorium medicum“ von 1615 schreibt diesen vor, dass sie stets einen besonderen Schrank für Zuckerwerk und Konfekte besitzen müssen (Phillippe 13), und Ludwig XIII. (1610—1643) sicherte denselben durch das Dekret von 1638 den alleinigen Verkauf von Zucker und Syrupen zu, wodurch der seit 1485 zwischen Apothekern und Gewürzhändlern geführte Streit neu angeregt wurde. Erst Ludwig XIV. entschied diesen 1707 dahin, dass Letztere zwar Zucker, Syrup, und Honig als solche verkaufen dürften, aber keine daraus verfertigten Waaren, und so hatten noch 1771 bloss die privilegierten Apotheker das Recht, verzuckerten Anis, Koriander und Fenchel, Zitronat, Orangeat, Konfekte und Liköre zu liefern (ebd. 191, 219 ff., 230, 233). „In bürgerlichen Kreisen,“ sagt Brillat-Savarin in der gegen 1800 verfassten „Physiologie des Geschmacks“, „war der Zucker zur Zeit Ludwig's XIII. kaum dem Namen nach bekannt, und auch zur Zeit Ludwig's XIV. fand man ihn anfangs nur in Apotheken; die Klage Scarron's (des witzigen Dichters, dessen Wittve der König später zur Marquise de Maintenon erhob), dass seine Schwester aus Geiz die Löcher ihrer Zuckerdose habe kleiner machen lassen, beweist indessen, dass dieses Gerät damals (1666) schon im Gebrauche war, und in der That kam der Zucker seit 1650 immer mehr in Aufnahme. Dass er gerade aus den Laboratorien der Apotheker in die Welt hinauswanderte, gereichte ihm nicht zum Vorteil; man sah ihn misstrauisch an, die Einen behaupten, er erhitze, die Anderen, er greife die Brust an, noch

Andere, er begünstige den Schlagfluss, und nur sehr allmählich musste die Verläumdung vor der Wahrheit die Flucht ergreifen. Vor mehr als achtzig Jahren wurde dann der merkwürdige Satz ausgesprochen, der Zucker bringe niemandem Schaden, als dem Geldbeutel. Seither wurde sein Gebrauch mit jedem Tage häufiger und gewöhnlicher; man kann behaupten, dass er jetzt eine allgemeine Würze ist, und es giebt kein Weib, namentlich unter den Begüterten, das nicht mehr Geld für Zucker als für Brot ausgäbe“ (S. 49, 87, 89).

Unter den Gelehrten des 17. Jahrhunderts erklärten namentlich Boyle (1626—1691) und Kunckel (1630—1703) den Zucker für schädlich, der Erstere, weil er entdeckt hatte, dass alle süßen mehligten Stoffe der geistigen Gährung fähig seien, der Letztere, weil er wahrnahm, dass ein Zusatz von Zucker den Eintritt der Gährungen begünstige (Hoefer II, 160 und 204); Beide folgerten hieraus, dass der Zucker auch bei der Verdauung schädliche Gährungen erzeuge, und hierdurch vielerlei Magenkrankheiten verursache. Garenzieres sagt in „*Angliae flagellum*“ (1647, S. 92): „Zucker ist kein Nährstoff, sondern ein Gift, und nichts besseres könnte man thun, als ihn nach Indien zurückschicken, wodurch allein die Lungenschwindsucht, die sein unmässiger Genuss uns gebracht hat, unterdrückt werden könnte“; nach Willis („*De scorbuto*“, 1674) bewirkt der Zucker Zersetzungen und bösartige Wucherungen, nach Pauli erhitzt er den Körper, und ist dadurch den ohnehin schon heissen Lungen schädlich, nach Ray ruft er Fäulnis hervor, indem er die, den menschlichen Leib erhaltenden und konservierenden „bitteren Prinzipien“ neutralisiert (Moseley a. a. O.), nach Lémery („*Traité universel des drogues simples*“, 1693) greift er die Mundschleimhaut an und verdirbt die Zähne, und nach Herrmann („*Cynosura*“, 1710; I, 704) reizt er das Zahnfleisch, den Gaumen und die Brust. Wie seine Tadler, so hatte der Zucker aber auch seine Lobredner und Verteidiger: Borelli in Neapel (1608—1679) widerlegte die Verwandlung des Zuckers in Galle, und bekämpfte die der Galle bei der Verdauung zugewiesene Rolle; wie man überhaupt die Lebenskraft verwerfen, und alle Erscheinungen allein aus den Gesetzen der Statik und Hydraulik erklären müsse, so sei dies auch bei der Verdauung der Fall: diese werde durch eine rein mechanische zermalmende Wirkung (*trituration*) des Magens verursacht, und habe daher mit der Galle und der vermeintlichen Umwandlung von Zucker in Galle, nichts zu schaffen. Borelli berechnete die verdauende Kraft für den Magen eines Truthahnes auf 1350 Pfund,

sein Zeitgenosse Hecquet für den menschlichen Magen sogar auf 261000 Pfund (Haeser II, 284 und 317; Sprengel IV, 386). Nach Angelus Sala aus Vicenza, Leibarzt des Herzogs von Mecklenburg-Schwerin („Opera medico-chymica“, Rostock 1650; Abschnitt „Sacharologia“) wirkt Zucker beruhigend, fiebermildernd, lösend, nährend, stärkend, blutreinigend, und wundheilend, fördert die Thätigkeit des Magens, der Leber und der Nieren, und schützt vor Fäulnis und Gährung; Pometius empfiehlt Zuckerpulver gegen Augenleiden, die „Portugiesischen Pastillen“, aus Rosenzucker, Ambra und Traganth gegen Fieber, die „St. Rochus-Zeltchen“, aus Angelika, Schwarzwurzel, Safran, Zitronen, Schwefel, Vipernpulver und viel Zucker, gegen die Pest, die verzuckerten Gewürze und Früchte, deren er einige vierzig Arten aufzählt, gegen Magenkrankheiten (I, 101 ff.; I, 11, 13, 69, 145, 229, 264, 266), die „grossen Mischungen“ Alkermes, Hamec, Mithridat, Theriak, und Hyacinth, die sämtlich viel Zucker enthalten, als Universalheilmittel (I, 38 und 300; II, 179 und 371), und den „Zuckergeist“, durch Destillation von Zucker, Zucker mit Alkohol, oder Zucker mit Salmiak dargestellt, da wo alle anderen Mittel versagen. Auch Lémery (1645—1715) spricht in seinem „Cours de Chymie“ (Paris 1675) bei Erwähnung des Zuckers wesentlich von diesem „Zuckergeist“, dem schon Khunrath so wunderbare Eigenschaften zuschrieb, und Ludovici (1625—1682), Leibarzt des Herzogs von Gotha, der grosse Reformator der Pharmacie, beschäftigte sich ebenfalls vielfach mit demselben (Phillippe, 491). Scultetus („Chirurgie“, Frankf. 1666; II, 64) heilte Geschwüre und Wunden durch Einstreuen mit Zuckerstaub, — eine Kunst, die zuerst Staricius von den Türken gelernt haben soll (Hoffmann-Maederjan a. a. O.), — und verwandte eine Lösung von Kandis, Zimmtöl und Rosensyrup in Eselsmilch, zur Behandlung der Lungenschwindsucht (Rohr a. a. O.). Hoffmann-Maederjan (1700) erklärte Zucker für ein echtes, leicht verdauliches, und vorzüglich assimilierbares Nahrungsmittel, Boerhave („Elementa Chemiae“, 1774; II, 260), und Geoffroy („De vegetabilibus“, 1774; I, 9) bestätigten dies, Slane („Vindications of sugar“, London 1715) widerlegte die Behauptung, dass Zucker die Zähne verderbe, Rouelle (1703—1770), der Lehrer Lavoisiers, lobte den Zucker als besser, gesünder, und verdaulicher wie Honig, und Hufeland („Makrobiotik“, 1795; II, 2, 15) empfahl ihn „als bestes Digestiv“ zur Beförderung der Verdauung, und zur Erhaltung der Gesundheit.

Wie aus diesen Anführungen ersichtlich ist, spielte der Zucker, sowohl als Gegenstand des Luxus, als auch als medizinisches

Mittel, im 17. und 18. Jahrhundert eine bedeutende Rolle, und seine Verwendung zu beiden Zwecken war in steter und immerfort wachsender Zunahme begriffen; dennoch hätte dieselbe niemals einen so ungeheuren, zunächst nach hunderttausenden, zuletzt nach Millionen Zentnern zählenden Konsum ins Leben rufen können, wären diesem nicht seit etwa 1650 ganz neue und mächtige Förderer entstanden, die ihm durch völlige Umwandlung der täglichen Gewohnheiten und Sitten fast aller Völker, binnen kurzem die weitesten Kreise erschlossen. Der Kaffee, der Thee, und die Chokolade waren es, deren Genuss, indem er sich mit überraschender Schnelligkeit allerorten verbreitete und einbürgerte, zugleich auch dem Zucker allgemeine und massenweise Anwendung sicherte.

Die Kultur des Kakaobaumes war zur Zeit der Eroberung Mexikos durch die Spanier (1519) daselbst überall verbreitet, und schon seit alter Zeit üblich, da es feststeht, dass der Kakao oder Kakaohatl bereits den Tolteken, als sie 1325 von den Azteken aus Mexiko verdrängt wurden, seit mehreren Jahrhunderten bekannt gewesen war. Die Kakaobohnen dienten als Münze\*), auch wurden die Steuern in ihnen gezahlt, und im Reichsschatze fanden die Eroberer nicht weniger als 2 $\frac{1}{2}$  Millionen Pfund derselben vor. In seinem ersten Briefe an Kaiser Karl V. schildert Cortez (1519) die Kakaopflanzungen, das Aussehen des Baumes und Samens, und dessen Anwendung; als Genussmittel stand der Kakao damals bei allen Volksklassen im Gebrauche, und zwar wurden, nach den Berichten von Hernandez und Torquemada, die gerösteten, geschälten und gestossenen Bohnen mit kaltem Wasser zu einem Brei verrieben, und dieser, bei armen Leuten mit Maismehl, bei den Vornehmen mit Honig, Gewürzen und Vanille, zu einer dicken schäumenden Masse verrührt, welche Chocolatl (von Choco = Schaum, und Atl = Wasser) genannt wurde, und deren Erfindung man einem mythischen Könige zuschrieb (Prescott, „Conquest of Mexico“ I, 135 und 155; Humboldt, „Nouv. Esp.“ III, 194; Ratzel III, 675). Die Spanier, welche die Chokolade zuerst am Hofe des Montezuma kennen lernten, schickten sie schon 1520 nach Europa (Beer II, 97); da indes Acosta 1584, Benzoni 1565, und Clusius 1593, sie als ungesund, widerwärtig, und der Thätigkeit des Herzens schädlich bezeichneten, so blieb ihr Gebrauch lange Zeit auf Spanien allein beschränkt (Fristedt, b. Wittstein, „Pharmakognosie des Pflanzenreiches“, Breslau, 1882, 364; Volz 281 ff.). Carletti, der 1606 von weiten Reisen,

\*) Humboldt fand diesen Gebrauch noch in Costarica vor.

die ihn auch nach Westindien geführt hatten, nach Florenz zurückkehrte, brachte dorthin die Chokolade mit, und lehrte die Kunst ihrer Bereitung, und die Herstellung eines warmen Getränkes aus Kakaomehl; der neue Genuss erregte ausserordentliches Aufsehen, breitete sich rasch über ganz Italien aus, und wurde von dort aus auch nach Deutschland und Frankreich übermittelt. In Deutschland galt die Chokolade nur als Medizin, und findet sich als „Succolata indica praeparata“ in der Kasseler Apothekertaxe von 1656, und im Katalog der Dresdener Hofapotheke von 1683 (Flückiger, „Dokumente“). In Frankreich wurde Chokolade zuerst 1615 durch Anna von Spanien, die Gemahlin Ludwig's XIII., bekannt, gelangte aber nur in Besitz weniger Vornehmer, z. B. in den des Kardinals Richelieu, Bruders des Ministers; als Maria Theresia von Spanien, die Gemahlin Ludwig's XIV., nach Paris kam (1661), war der Gebrauch der Chokolade noch so ungewöhnlich, dass die Königin Aufsehen vermeiden wollte und „se cachait pour prendre son chocolat“; der Hof nahm jedoch bald diese Sitte an, und während man 1671, wie aus einem Briefe der Madame de Sévigné an ihre Tochter hervorgeht, die Chokolade ausserhalb Paris noch kaum kannte, war gegen 1680 ihre Anwendung im ganzen Lande schon so allgemein, dass die französischen Kolonien, und zwar zuerst Martinique, Kakao im grossen anzubauen begannen (Le Grand d'Aussy III, 119). Pometius sagt bereits: „Chokolade macht man aus Kakao, Gewürz und Zucker, die beste in Paris“ (I, 238). In England war Chokolade schon um 1625 sehr verbreitet, 1649 bauten bereits die englischen Antillen Kakao, und 1657 gab es in London ein öffentliches Chokoladehaus (Volz 281 ff.). Ebenso war in Holland Kakao schon vor 1650 ein gesuchter Artikel; die holländischen Ärzte rühmten ihn ausserordentlich, und begünstigten hierdurch seine Verbreitung, so z. B. brachte ihn Bontekoe, der Leibarzt des grossen Kurfürsten, 1679 nach Berlin, und suchte ihn dort einzuführen. Friedrich der Grosse verbot den Chokoladenimport, und befahl dem Chemiker Marggraf, nach den Angaben eines französischen Arztes Missa, ein Surrogat dafür aus Lindenblüten und -Früchten herzustellen: die Bemühungen dieses Gelehrten blieben aber ohne Erfolg (Beckmann, „Phys.-Ökon. Bibl.“ VI, 483; Wiegleb, „Geschichte der Chemie“, Berl. 1791; II, 122). Um 1700 verbreitete sich die Chokolade auch nach Russland und Schweden; Linné, der sie 1769 in den „Amoenitates academicae“ beschrieb, gehörte zu ihren grössten Lobrednern, und gab dem Kakaobaume den Namen „Theobroma“ (Götterspeise).

Der Theestrauch wächst in Assam, in Cochinchina, und nach Fontanier auch in der Mandschurei wild (Decandolle 94; „Flora cochin.“ 414), nicht aber in China, wo er, obwohl auffälligerweise kein Dokument, kein Reisender, und kein Missionär des Mittelalters dies erwähnt, seit den ältesten Zeiten heimisch, und zum Zwecke des Theegenusses kultiviert war. Bereits das im 12. vorchristlichen Jahrhundert verfasste Buch „Rhya“ spricht von Thee als von etwas längst bekanntem, und ein Kommentator aus dem 4. Jahrhundert giebt eine gute Beschreibung des Theestrauches (Bretschneider 13 und 45); wahrscheinlich bereits zur Zeit der Tsin-Dynastie (265—419 n. Chr.), sicher aber im 6. Jahrhundert, war der Thee schon ganz allgemein verbreitet (s. Ritter, „Erdkunde“ III, 231), 783 wurde er mit 10% besteuert, 793 mit besonderen Zöllen belegt und zu einem kaiserlichen Monopol erklärt (Soleiman, b. Reinaud, „Relation“ I, 40), und 810 durch einen buddhistischen Wanderpriester aus China nach Japan gebracht. Chinesische Quellen bestätigen, dass der Thee im 8. und 9. Jahrhunderte für das ganze Reich ein unentbehrlicher Konsumartikel war (Reinaud, „Relation“ II, 28); er wurde stets möglichst heiss, und ohne jeden Zusatz genossen, so wie auch heute noch die Vornehmen und die Hofkreise Chinas jede Beigabe von Milch, Zucker und dergleichen, strengstens vermeiden (Davis, „La Chine“ I, 296; Anderson, „Ambassy to China“, London 1795, 74; Klemm VI, 15). Die Araber lernten den Thee in China im 8. Jahrhunderte kennen, verwandten ihn aber unter dem Namen „Tschai“ nur in der Medizin; seine Einführung in Indien dürfte, da kein Sanskritwort für denselben existiert, erst in ziemlich später Zeit stattgefunden haben. In Europa nennen den Thee zuerst Ramusio (1559), Almeida, der ihn in einem, zu Japan verfassten Briefe als „Chia“ erwähnt (1576), Maffeï, der ihn in der „Historia Indica“ beschreibt (1588), und Texeira, der um die nämliche Zeit die getrockneten Blätter in Malakka sah; nähere Nachrichten gaben jedoch erst Jaricci und Trigaultius (1610), und genauere Beschreibungen Bontius (1631), der Reisende Olearius (1633), und Mandelslohe (1645), welche indes sämtlich die medizinischen Eigenschaften noch in den Vordergrund stellen (Wittstein a. a. O. 852; Volz 346 ff.). Die holländisch-ostindische Gesellschaft begann um 1630 den Theehandel zu betreiben, und brachte anfangs nur kleine Sendungen von einigen Zentnern nach Europa; bald aber fand das neue Getränk weitere Verbreitung, und zwar wesentlich infolge der panegyrischen Verherrlichungen desselben durch die holländischen Ärzte Tulpius, van Craanen (1620—1690), und

Bontekoe (1647—1685), deren Schriften und Traktate allerorten das grösste Aufsehen hervorriefen, und den Verfassern fürstliche Honorare seitens der holländisch-ostindischen Kompagnie eintrugen. „Die Gewinnsucht der holländischen Kaufleute, und die Theorie der modischen Ärzte boten sich die Hand, um den Thee als eine Panacee, und als das beste Mittel zur Erhaltung der Gesundheit anzupreisen; diesen, erst seit kurzem aus Ostindien eingeführten Handelsartikel erklärten die Ärzte als zur Verdünnung des Blutes ganz unentbehrlich. Sein feines, öliges, flüchtiges Salz, dessen subtile Geister mit den tierischen Geistern so nahe verwandt seien, sollte die Lebenskraft erhöhen, das Gedächtnis stärken, und alle seelischen Fähigkeiten steigern; es wurde vorgeschrieben, grosse Massen des Getränkes, z. B. zur Vertreibung des Fiebers 40—50 Tassen hintereinander zu geniessen“ (Sprengel IV, 391; Haeser II, 377 ff.). In Paris wurde der Thee 1635 bekannt; die Ärzte Morisset und Blegny erschöpften sich in Lobeserhebungen, verfertigten Thee-Konserven und -Syrupe, rieten an, Thee zu rauchen, und verschafften dem Theegenuss Eingang bei Hofe, woselbst, wie aus einem Briefe der Madame de Sévigné hervorgeht, die Marquise de Sablière 1680 den Zusatz von Milch oder Crème erfand (Le Grand d'Aussy III, 114 ff.); Pometius sagt bereits, der Thee stehe seit einigen Jahren in so allgemeinem Gebrauche, dass er selbst bei jeder guten Bürgersfrau zu finden sei (I, 162). In England war der Thee um 1650 noch selten, aber obwohl 1660, als Lord Arlington zuerst Thee direkt aus Ostindien brachte, ein Pfund etwa 60 Mark kostete, und die englisch-ostindische Gesellschaft noch 1664 dem König Karl II. zwei Pfund als Geschenk überreichte, war der Theegenuss doch schon verbreitet genug, um 1660 besteuert werden zu können (Voltz 346 ff.), und gegen 1700 wird er bereits als ein allgemein üblicher bezeichnet (Rogers V, 461). In Deutschland wurde der Thee durch die holländischen Hofärzte des grossen Kurfürsten bekannt; die Nordhausener Apothekerordnung von 1657 führt ihn an, ebenso der Katalog der Dresdener Hofapotheke von 1683; in der Liegnitzer Apotheke kostete 1662 eine Hand voll noch 15 Gulden, in Ulm 1664 ein Lot 32 Kreuzer, in Leipzig 1689 eine Hand voll vier Groschen, und in Erfurt 1696 ein Lot einen Groschen (Flückiger, „Dokumente“). Nach Russland soll der Thee durch eine asiatische Gesandtschaft gelangt sein, und so rasche Aufnahme gefunden haben, dass 1674 bereits grosse Mengen desselben konsumiert wurden (Volz 346 ff.); ebenso war sein Verbrauch in Nordamerika schon bald nach 1700 ein sehr bedeutender, und die



Wichtigkeit des Thees als Einfuhrartikel erhellt am besten aus der hervorragenden Rolle, welche die Theezölle und die Versenkung der Theeschiffe in Boston (1773) beim Ausbruch des amerikanischen Unabhängigkeitskrieges spielten.

Der Kaffeebaum wächst im Sudan und in Abessinien wild, und soll seinen Namen von der Landschaft Kaffa im äthiopischen Hochlande empfangen haben (Ritter, „Erdkunde“ XIII, 565); doch giebt es auch eine in Westafrika heimische Art, *Coffea liberica*, welche der ostafrikanischen als in vieler Hinsicht überlegen geschildert wird (Ratzel I, 15 und 572). Bei den Gallas in Abessinien soll der Kaffeegenuss seit jeher üblich gewesen sein, doch liegen Erwähnungen des Kaffees, wie es scheint, erst aus dem 9. Jahrhundert vor; 831 kam Kaffee, den indische Kaufleute in Dschiddah, der Hafenstadt Mekkas, als Zoll entrichtet hatten, nach Kairo (Quatremère, „Mémoires“ II, 290); Razi (850—923) kennt den Kaffee (Ibn-Beithar I, 389), und auch Avicenna (980—1037) beschreibt ihn, sagt, er werde nach Tisch, und in kaltem Zustande zur Beruhigung und Abkühlung genossen, und warnt, ihm Zucker zuzusetzen, weil er dann ausserordentlich schädlich wirke (S. 130). Es wird berichtet, dass der Kaffeebaum zuerst im Jahre 1258 nach Arabien gelangt sei, wo Aden bereits im 14. Jahrhundert Kaffeehandel betrieb, und 1459 dessen erklärter Mittelpunkt war, von dem aus dieses Gewächs erst 1567 nach Mekka und Mokka verpflanzt wurde (Wittstein a. a. O. 359; Volz 324 ff.); anfänglich hatte der Kaffee unter der Anfeindung der mohammedanischen Orthodoxen zu leiden, und Chair-Beg, der Statthalter von Mekka, liess sogar seinen Gebrauch verbieten, und alle Vorräte verbrennen, wie die Einen behaupten, weil er die Wirkung des Kaffees mit der des Weines verwechselte, wie die Anderen sagen, weil ihm die Versammlungen und Gespräche vieler Menschen in den öffentlichen Kaffeehäusern staatsgefährlich erschienen. In Kairo gab es schon vor 1500 viele Kaffeehäuser, deren auch die Erzählungen „Tausend und Eine Nacht“ öfters gedenken (IV, 162, 173, 178), ebenso auch bald darauf in Persien und Syrien. Nach Konstantinopel brachte Selim, nach der Eroberung Ägyptens (1517), den ersten Kaffee, 1534 gab es bereits Kaffeehäuser, und 1554 wurde auch hier deren Schliessung aus Gründen des Staatswohles versucht, jedoch gleichfalls ohne Erfolg. Im westlichen Europa lernten vermutlich die Venetianer zuerst den Kaffee kennen; 1512 wurde eine ihrer Gesandtschaften in Kairo mit Kaffee bewirtet (Romanin V, 367), 1556 sandte der Reisende Bellonius einige Proben der gerösteten Körner an Clusius

1580 brachten einige Venetianer gebrannte Bohnen als Heilmittel nach Hause (Volz 324 ff.), und 1584 gab Prosper Alpinus, der als Arzt des venetianischen Konsuls vier Jahre in Ägypten verweilte, die erste, unvollkommene Beschreibung des Kaffeebaumes (Decandolle 333). Leonhard Rauwolf aus Augsburg, ein gelehrter Arzt, der in den Jahren 1573—1576 den Orient bereiste, und 1606 als Feldmedikus zu Hatvan in Ungarn starb, sagt in seiner „Raiss in die Morgenländer“ (Lauingen 1582): „Unter anderen habens allda in Aleppo ein gut Getränk, welches sie hochhalten, Chaube von jenen benannt, das ist gar nahe wie Dinten so schwarz, und in Gebresten, sonderlich des Magens, sehr dienstlich;“ in der That war zu jener Zeit auch die medizinische Wirkung des Kaffees, der im Oriente stets ohne jede Zuthat genossen wurde (und noch wird), eine hochgeschätzte, wie dies namentlich die Anpreisung derselben im „Tedhkirat“ des Daud el Antaki (1597), einem der wichtigsten spätarabischen Werke über Heilmittellehre, beweist (Leclerc II, 305; Klemm VII, 23). Um 1600 war der Kaffee schon im ganzen Oriente ein allgemeines Bedürfnis geworden; in Kairo gab es 1620 über 1000 Kaffeehäuser, die Levante allein bezog alljährlich über 200 000 Zentner aus Jemen (Beer II, 93 ff.), der Reisende Olearius beschreibt die Herrlichkeit der Kaffeehäuser in Persien, und selbst nach Indien wurden 1642 durch holländische Vermittelung 642 Zentner aus Arabien importiert (Volz 324 ff.). Von Konstantinopel aus brachte Pietro della Valle den Kaffee 1615 nach Venedig, und 1626 nach Rom; 1645 bestand in Venedig bereits ein Kaffeehaus, und die Sitte des Kaffeetrinkens verbreitete sich mit unerhörter Schnelligkeit binnen weniger Jahre durch ganz Italien (Ellis, „Geschichte des Kaffees“, London 1774; Wittstein 360; Volz 324 ff.). In England erwähnt Baco von Verulam schon 1624 den Kaffee, 1652 errichtete Pasqua, der armenische Diener eines türkischen Arztes, das erste Kaffeehaus, 1660 waren die Kaffeehäuser schon besteuert, und 1675 erregte der Versuch Karl's II., sie „als Brutstätten der Rebellion“ behördlich schliessen zu lassen, Strassenunruhen (Ellis a. a. O.)\*); um 1700 wurde Kaffee schon allgemein und massenhaft konsumiert (Rogers V, 461). In Frankreich eröffneten zuerst 1644 in Marseille einige Kaufleute ein Kaffeehaus (Le Grand d'Aussy III, 126 ff.), dem 1650, 1659, 1664, und 1671 zahlreiche andere nachfolgten; in Paris war, nach Aublet, ein Getränk

\*) Macaulay behandelt in seinem Geschichtswerke den Einfluss der Kaffeehäuser auf die politischen Zustände Englands im 17. Jahrhunderte, in sehr eingehender und ausführlicher Weise.

„Cahovet“ schon zur Zeit Ludwig's XIII. (1610—1643) bekannt („Histoire des plantes de la Guyane“, Paris 1774), auch brachte 1657 Thévenot Kaffee dahin, in Aufnahme kam derselbe aber erst, als Ludwig XIV. beim Empfange der Gesandtschaft Sultan Mohammed's IV. Kaffee genoss (1670), und dieses Getränk in Hofkreisen einführte. Der hohe Adel und die besseren Bürgerkreise begannen sofort gleichfalls Kaffee zu trinken, auf der Messe von St.-Germain wurde noch im nämlichen Jahre Kaffee öffentlich ausgeschänkt, 1671 gründeten Pascal, ein Grieche, und Procop, ein Italiener, die ersten Kaffeehäuser, und so gross war das plötzliche Verlangen nach Kaffee, dass der Preis desselben in Marseille, wo er damals allein zu haben war, auf 140 Francs für das Pfund emporschnellte (Le Grand d'Aussy III, 126 ff.; Brillat-Savarin a. a. O.). Obwohl der Kaffee anfangs als gesundheitsschädlich galt, — noch Madame de Sévigné rät 1680 ihrer Tochter, ihn nur mit Milch und Zucker zu trinken „pour en temperer le danger“, — so war doch schon in kürzester Zeit sein Genuss durch ganz Frankreich verbreitet, wo er den des Thees dauernd verdrängte (Pometius I, 162). „Ein Gebräu von Kaffee,“ sagt Pometius (I, 235), „ist heutzutage bei jedermann üblich; man setzt Zucker zu, zuweilen auch Gewürz und Zimmt, und manche Leute essen auch die gekochten Bohnen\*);“ als 1709 der erste Kaffee auf französischen Schiffen direkt aus Arabien importiert wurde, bildete er den Gegenstand einer Manie: alle Welt musste Kaffee essen und trinken, es wurden Tabletten, Konfekte, Syrupe und Liköre daraus bereitet, der berühmte Doktor Ravoisier empfahl sogar Kaffee zu schnupfen, und diese Auswüchse trugen nicht wenig dazu bei, den Kaffee allen Kreisen bekannt zu machen, und ihn rasch zu einem wahren Volksgetränke zu erheben (Le Grand d'Aussy a. a. O.). In Holland war der Kaffeegenuss schon ein ganz allgemeiner, als 1666 in Amsterdam das erste öffentliche Kaffeehaus entstand, und den Holländern gebührt auch das Verdienst, 1694 zum ersten Male rohen, d. h. ungebrannten Kaffee in ganzen Bohnen, nach Europa gebracht zu haben (Beck-

\*) Elisabeth Charlotte von Orléans, geb. Prinzessin von der Pfalz, schreibt 1699 aus Versailles in ihren „Briefen“ (ed. Geiger, Stgt. 62 und 166): „Viele Leute hier trinken Thee und Kaffee und Chokolade, aber ich nehme gar nichts von diesem Zeug, bilde mir ein, es sei nicht gesund. Kann nicht begreifen, wie man es gerne trinkt. Thee kommt mir vor wie Heu und Mist, Kaffee wie Russ und Feigbohnen, und Chokolade ist mir zu süß, thut mir wehe im Magen. Was ich aber wohl essen möchte, wäre eine gute Kalteschale oder eine Biersuppe, . . . braunen Kohl oder Sauerkraut . . . die ässe ich herzlich gern mit Euch, wollte Gott ich könnte so glücklich werden!“

mann, „Phys.-Ökon. Bibl.“ VII, 24; Volz 324 ff.). Die Ärzte Veslingius, van Craanen, und Bontekoe waren es abermals, die im Interesse der leidenden Menschheit, sowie des Geldbeutels der holländischen Kaufleute, „dieses höchst kostbare, wirksame, und unübertreffliche Gesundheitsmittel“ in marktschreierischer Weise und mit grossem Erfolge empfahlen (Haeser II, 377 ff.). Bontekoe führte den Kaffee am Hofe des grossen Kurfürsten ein, auch findet er sich als Heilmittel im Kataloge der Dresdener Hofapotheke von 1683, und unter dem Namen „Cortex Coffe“ in der Erfurter Apothekentaxe von 1696 genannt, und mit einem Groschen das Lot bewertet (Flückiger, „Dokumente“). Das erste deutsche Kaffeehaus erhielt 1679 Hamburg durch englische Kaufleute (Wittstein 359); es folgten dann Wien, — wo Kolschitzky nach der glücklichen Befreiung der Stadt von den Türken (1683), als Belohnung für den Mut, mit dem er unter äusserster Lebensgefahr die Linien der Belagerer passierte, um dem Entsatzheere die entscheidende Botschaft zu bringen, die Erlaubnis zur Errichtung eines Kaffeehauses erhielt, — 1686 Nürnberg und Regensburg, 1687 Köln, 1700 Danzig, 1713 Augsburg, 1720 Leipzig, und 1721 Berlin. Um 1750 war auch in ganz Deutschland der Kaffee-genuss schon allgemein üblich, und Kaffee in Hamburg und Bremen Gegenstand eines bedeutenden Handels (Falke II, 356). Friedrich der Grosse versuchte vergeblich, den Konsum desselben einzuschränken; die von Marggraf und anderen Chemikern aus Roggen, Gerste, Eicheln, unechten Kastanien, Rüben und dergl. dargestellten Surrogate fanden keinen Absatz\*), und durch die Verordnung von 1781, welche Kaffee zum Monopol erklärte, die Abgabe von sog. „Brennscheinen“ nur an Adelige, Geistliche und Beamte gestattete, alle Übrigen aber zwang, gebrannten Kaffee, 24 Lot für einen Thaler, vom Staate zu kaufen, wurde lediglich der Schleichhandel begünstigt (Beckmann, „Phys.-Ökon. Bibl.“ VI, 483). In Dänemark und Schweden verbreitete sich der Kaffee erst nach 1700; Linné beschrieb ihn 1769 in den „Amoenitates academicae“, und widerlegte die Beschuldigung, dass er die Gesundheit des Volkes untergrabe (ebd. I, 204). Schon bald nach 1650 war die Nachfrage nach Kaffee in ganz Europa so gross geworden, dass ihn das alte Produktionsland, Arabien, auf die Dauer nicht mehr allein befriedigen konnte; zuerst brachten die Holländer unter van Hoorn, kurz vor 1690 den Kaffee nach Batavia, und begründeten dort die

\*) Erst später wurde der sog. Zichorienkaffee, aus gebrannten Rüben, beliebt; 1790 wurde in Magdeburg die erste Zichorienfabrik errichtet, 1797 gab es ihrer bereits vierzehn.

ersten Plantagen; 1718 gelangte er dann nach Sumatra, 1719 nach Surinam und Bourbon, 1720 nach Ceylon, 1723 nach Martinique, 1725 nach Cayenne, 1730 nach Cuba, Domingo, Guadeloupe, und Guyana, 1732 nach Jamaika, 1765 nach Mauritius, und 1770 nach Brasilien (Decandolle 333; Beer II, 93ff.; Volz 324ff.). Nach Holland lieferten die Kolonien 1719, nach Frankreich 1726, nach England 1740 den ersten eigengebauten Kaffee; 1770 war der westindische Kaffee bereits alleinherrschend, und blieb dies bis zum Aufblühen des brasilischen Exportes, der aber im 18. Jahrhunderte noch bedeutungslos war (Handelmann 449).

Diese allgemeine und rasche Verbreitung der Chokolade, des Thees und des Kaffees, denen man allenfalls noch den Rum anschliessen könnte, war es, die zugleich auch für den Konsum des Zuckers Bahn brach; diese Genussmittel waren die Träger, welche seinen Verbrauch hoben und förderten, aus einem Objekte des Luxus und der Heilkunde einen Gegenstand des täglichen Verbrauches der Bürgerhäuser schufen, und an die Stelle einer kostbaren, schon infolge ihrer geringen Menge nur auserwählten Kreisen zugänglichen Waare, einen im Grossbetriebe erzeugten Massenartikel als Welthandelsprodukt treten liessen. Der ziffermässige Betrag dieser Einflüsse lässt sich leider nur in höchst unvollkommener Weise abschätzen; so z. B. soll der Wert der französischen Kaffeeinfuhr 1700 etwa 5, 1790 etwa 60 Millionen Francs gewesen sein, und als Theeimport in England seitens der ostindischen Kompagnie, wird angegeben: 1668:100 Pfund, 1710:1420 Zentner, 1721:4000 Zentner, 1731:8168 Zentner, 1761:26192 Zentner, 1784:86083 Zentner, und um 1800:200000 Zentner, wobei aber der Schleichhandel, dem Pitt 1784 durch Herabsetzung des Zolles von 19 auf 12,5% den Boden zu entziehen suchte, mindestens die gleiche Menge geliefert haben soll (Beer II, 96). Nach Humboldt („Reisen“ II, 347) konsumierte ganz Europa gegen 1800 jährlich 230000 Zentner Kakao, 320000 Zentner Thee, 1400000 Zentner Kaffee, und 4500000 Zentner Zucker, im Gesamtwerte von 558,2 Millionen Francs. Die bis zur Verwüstung Domingos im Ganzen stetig sinkenden Preise begünstigten den Verbrauch des Zuckers (sowie aller Kolonialwaaren), und gaben ihm auch das Übergewicht über seinen gefährlichsten Konkurrenten, den Honig; während dieser um 1700 noch in Frankreich und England vielfach im Gebrauche stand (Pometius II, 162), und in Deutschland noch um 1750 mit Vorliebe zum Versüssen, zum Einmachen der Früchte, und als Zusatz beim Bierbrauen verwendet wurde (Falke II, 366; Beckmann, „Beitr.“ II, 377; „Technolo-

gie“ 139), gab man in letzterem Lande einige Jahrzehnte darauf dem Zucker bereits überall den Vorzug\*), „da er nicht nur besser süsst als Honig, sondern auch wohlfeiler ist“ (Beckmann, „Phys. Ökon. Bibl.“ XI, 63), und in England, Holland und Frankreich war der Zucker schon um 1750, „ganz allgemein verbreitet, und auch den weniger Bemittelten zugänglich“, wie Adam Smith, der grosse Nationalökonom, in dessen Ruhmeskranz die Bekämpfung der Kolonialpolitik der merkantilen Schule, und die Vernichtung der Vorurteile über das Kolonialwesen, nicht die letzte Stelle einnimmt, in seinem unsterblichen Werke „Wealth of Nations“ (1776) bezeugt.

Die geringsten Fortschritte scheint der Zuckerkonsum während des 17. und 18. Jahrhunderts in Spanien und Portugal gemacht zu haben, obwohl Lissabon ein wichtiger Stapelplatz für brasilianischen Zucker, und ein Haupterzeugungsort für „Alfeloä“\*\*, d. i. Zuckerwerk und Süssigkeiten aller Art, blieb. Dieser Umstand macht es auch erklärlich, dass der Zucker in den Werken der spanischen Litteratur jener Periode auffällig selten erwähnt wird. Bei Cervantes (1547—1616) wird er im „Don Quijote“ nicht genannt; in der Novelle „Preciosa“ heisst es: „Bei Gott, dieses Mädchen ist so prachtvoll, sie könnte nicht besser sein, wenn sie von Silber und Zuckerteig gemacht wäre“, und im Zwischenspiel „Die eifersüchtige Alte“ (Rapp, „Spanisches Theater“, Hildb. 1868; II, 155) ist von Zucker und verzuckerten Figuren die Rede. Bei Lope de Vega (1562—1635) findet sich im „Kerker von Sevilla“ einmal der Ausruf „o mein Zucker-Paisano!“ (Rapp IV, 358), und in der Posse „Die Alimente“ kommt ein wandernder Zuckerbäcker und verzuckerter Mandelkuchen vor (Schack, „Spanisches Theater“, Sttgt.; III, 305). Calderon (1600—1687) sagt im Lustspiele „Der Verborgene und die Verkappte“ („Ausgewählte Werke“, deutsch von Schlegel und Gries, Sttgt.; III, 270):

„Süssigkeit aus Portugal  
 „Bring' ich, doppelt süss zu nennen, —  
 „Süss als Süssigkeit, und süss  
 „Weil sie Portugal gesendet.

Rojas (geb. 1641) erwähnt im „Garcia von Castagnar“, einem der volkstümlichsten Dramen der spanischen Bühne, Mostsyrup und

\*) Nach der Verwüstung Domingos wurde die Bienenzucht wieder eifrig betrieben, und warf z. B. 1798 bis 20% Reingewinn ab (Beckmann, „Phys.-Ökon. Bibl.“ XX, 335).

\*\*) Alfeloä und Alfelogiro (Zuckerbäcker) kommt nach Dozy vom arabischen Halwâ (= Zuckerwerk) her.

Rosenhonig als in reichen Bauernhäusern allgemein gebräuchlich (Rapp VII, 122), und auch in Lope de Vega's „Dr. Simpel“ (Schack II, 286) sagt der Doktor: „Dieser Mensch nascht mir noch die eingemachten Birnen aus meinem Honigtopf!“ Bei den lyrischen Dichtern findet sich der Zucker ebenfalls merkwürdig selten genannt; in den Gedichten der „Blütenlese spanischer Dichter“ (ed. Hart, Stgt.) begegnen wir z. B. nur einmal, in Roxas-Zoxilla's „Zofenliebe“ (verf. um 1660) dem Ausdrücke „Zuckerpüppchen“. Ebenso verhält es sich bezüglich der Prosalitteratur; eine der wenigen Stellen die des Zuckers Erwähnung thun, ist z. B. die folgende aus Balthasar Gracian's „Handorakel und Kunst der Weltklugheit“ (deutsch von Schopenhauer, Lpzg. 1871, 171): „Allezeit habe man den Mund voll Zucker, um seine Worte damit zu versüssen, so dass sie selbst dem Feinde wohl-schmecken.“

Sogar die Litteratur des in damaliger Zeit so verarmten Deutschlands thut es in dieser Hinsicht der spanischen zuvor, und ganz abgesehen vom „Brunnen Arethusa, darin lauter Zuckerwasser“ in Grimmelshausen's „Simplicius Simplicissimus“, jenem, die Gräuel des dreissigjährigen Krieges in so schauerlicher Nacktheit enthüllenden Lebensbilde, dürfte vielleicht seit den Zeiten der arabischen Hofdichter nicht so viel Zucker zu gereimten Phrasen verbraucht und verarbeitet worden sein, als seitens Hoffmanswaldau's (1618—1679) und Lohenstein's (1625—1683), der wahren Vertreter der deutschen Schwulstpoesie; bei Ersterem wimmelt in manchen Gedichten fast jede Zeile von Zuckerworten, Zuckersilben, Zuckerlust, Zuckerrosen, Zuckermündlein, u. dergl., und der Letztere lässt im „Sultan Ibrahim“ die „Seelen“ aus den Lippen der schönen Ambre „Zuckerseim und Zuckers süsse Huld“ saugen, in „Venus“ den „sanften zucker süssen West“ wehen, und versteigt sich schliesslich zu der Kraftstelle:

„Nektar, und Zucker, und saftiger Zimmt,  
 „Perlentaü, Honig, und Jupiters Satt,  
 „Balsam der über Kohlenglut glimmt,  
 „Aller Gewächse vereinigte Kraft,  
 „Schmecket zu rechnen mehr bitter als süsse  
 „Gegen den Nektar der zuckernen Küsse“,

die ein trauriges Beispiel dessen liefert, was man zur Zeit der tiefsten Erniedrigung der deutschen Litteratur unter Poesie verstand, und als warnendes Muster für die Vergeblichkeit des Beginnens dasteht, den Mangel tiefen Innengefühls durch äusseren Flitterstaat ersetzen zu wollen.