

VIERZEHNTER ABSCHNITT.

Der Zucker im Orient seit Beginn des 14. Jahrhunderts.

Obwohl die Zuckernerzeugung Asiens, namentlich was die östlichen Produktionsgebiete anbetrifft, der Menge nach seit dem frühesten Mittelalter in stetig fortdauerndem, erheblichem Wachstum begriffen war, so blieb sie doch in technischer Hinsicht stets auf sehr tiefer Stufe stehen, und nahm im grossen und ganzen an den gewaltigen Fortschritten der europäischen und amerikanischen Zuckerindustrie, bis in die neuere, und vielfach bis in die neueste Zeit, keinerlei Anteil.

In China wurde nach den Berichten von Du-Halde („Description de l'empire de la Chine“, Paris 1735), Staunton („Ambassy to China“, Lond. 1797), Braam („Reisen in China“ I, 43 und 45), Barrow („Reise in China“ II, 310), und Meyen („Reise um die Erde“ II, 314), noch im 18. und 19. Jahrhunderte „nach demselben, laut Versicherung der Chinesen uralten Verfahren gearbeitet, das in diesem Lande seit über einem Jahrtausende im Gebrauche steht“: Das Zuckerrohr wird zerkleinert, und entweder auf Handmühlen, mit denen wandernde Lohnarbeiter von Plantage zu Plantage ziehen, oder auf Pressmühlen mit Walzen aus hartem Holz oder Stein, die von einigen Büffeln, direkt, oder mit einer Zahnrad-Übersetzung umgetrieben werden, ausgepresst. Der Saft läuft durch ein Bambusrohr und ein aus Binsen geflochtenes Sieb in eine, mit glatten Wänden versehene Lehmgrube, wird aus dieser in die Kochkessel geschöpft, deren meist vier vorhanden sind, und unter sorgfältigem Abschäumen eingekocht, wobei das ausgepresste Rohr als Feuerung dient; zur Klärung verwendet man zuweilen Asche oder Kalk, bemisst die Menge desselben nach dem Geruche des Saftes, füllt den entstehenden Schaum in Beutel, und presst ihn aus. In der Regel wird aber der Saft ohne jeden Zusatz fertiggekocht, die Füllmasse auf geflochtene Matten ausgegossen, in Mattensäcke oder Bambuskörbe gefüllt, erstarren gelassen, und

in der Sonne getrocknet; es entsteht eine weiche, dunkelbraune, etwas erdig, aber sehr süß schmeckende Masse, welche den Ansprüchen der grossen Mehrzahl der chinesischen Konsumenten völlig genügt. Will man bessern Zucker erzeugen, so bringt man die Füllmasse in grosse hölzerne Kübel oder Bütten, zieht nach einiger Zeit den Syrup durch ein Loch im Boden ab, trennt die oberste Schicht, welche, wenn man den Saft sorgfältig filtriert hat, aus lockeren, schön weissen Krystallen besteht, vom übrigen noch dunklen Zucker, trocknet sie an der Sonne, und packt die Waare, welche häufig noch pulverisiert wird um sie weisser erscheinen zu lassen, in Matten oder Körbe aus Bambus, die mit getrockneten Rohrblättern ausgelegt sind. Nach einer anderen Methode lässt man den bis zur Hälfte eingedickten Saft absitzen, filtriert ihn dann durch ein Tuch, kocht fertig, schüttet die Füllmasse in einen grossen irdenen Topf, und rührt sie mit einem Bambusrohr um; die Krystalle, die beim Erkalten aufsteigen und sich an das Rohr anhängen, werden abgeschöpft, und geben, an der Sonne getrocknet, einen ziemlich weissen Zucker. Das Decken mit Thon ist erst im Laufe der letzten Jahrhunderte eingeführt worden; man bringt dazu die Füllmasse in grosse, sehr flache Holztrichter, und legt auf diese eine Schicht feinen Thones, die von Zeit zu Zeit erneuert wird; nach einigen Wochen hat sich der Syrup am Boden gesammelt, und wird dort durch eine Öffnung abgelassen. Die oberste Schicht ergiebt weissen, die mittlere braunen, und die unterste schwarzen Zucker, doch ist letzterer oft so feucht und schmierig, dass er nochmals umgekocht werden muss. Um Kandis zu fabrizieren, wird weisser Zucker in Wasser aufgelöst, der Saft mit Eiern geklärt, und die Füllmasse in ein Thongefäss gegossen; nach dem Erkalten zerschlägt man dasselbe und sucht die Krystalle heraus. Sehr beliebt ist auch brauner und ganz schwarzer Kandis, letzterer durch Zusatz von etwas Kienruss bereitet. Die eigentliche Raffination des Zuckers ist den Chinesen unbekannt; man begnügt sich mit dem ein- oder mehrmaligen Abpressen des mit Wasser befeuchteten Rohzuckers mittels einer Schraubenspindel; erst 1842 wurden in Hongkong zwei Raffinerieen nach europäischem Muster errichtet, die jedoch keine besonderen Erfolge aufzuweisen hatten, da die gewöhnlichen Rohzucker und Syrupe den Bedürfnissen der chinesischen Küche und Konservenfabrikation, welche letztere sich hauptsächlich auf Früchte, Ingwer und Seerosenknollen erstreckt, in jeder Weise entsprechen (s. Ritter IX, 264; Klemm VI, 74, 9, 37; Scherzer a. a. O. 108; Beer V, 54 und 58).

In Japan war 1770, als Thunberg dieses Land bereiste, das Zuckerrohr noch unbekannt: „Zucker fehlt in Japan und wird aus dem Auslande bezogen“ („Reise nach Japan“, Berl. 1792; II, 70. „Flora Japonica“, 1784); der japanische Name des Zuckers „Satto“, ist aus dem chinesischen Schatang verstümmelt, da der japanischen Sprache die Laute Sch und ng fehlen (Ritter 315), und in der That kam der meiste Zucker aus China, und, wie der Missionär de Rhodes (um 1635) bezeugt, aus Cochinchina, nach Japan (Ritter 345). Die Industrie Cochinchinas stand übrigens selbst auf sehr tiefer Stufe, und wurde, ebenso wie die Siams, erst gegen 1800 durch die Chinesen vervollkommnet (Ritter 344; Ratzel III, 482). Gegenwärtig wird in Japan viel Zuckerrohr angebaut, die Fabrikation ist aber meist noch eine sehr primitive, und beschränkt sich darauf, die Füllmasse auf Matten oder flache Steine auszugießen, sie nach dem Erkalten in Stücke zu schneiden, und diese an der Sonne zu trocknen.

In Indien wurde zur Zeit Ibn-Batuta's (um 1350) sowohl in Bengalen, dessen Zuckerreichtum schon Marco Polo rühmt, als auch an der Westküste, sehr viel Zuckerrohr gebaut, „besonders in Canoga, von wo aus man den Zucker nach Delhi bringt, und in Baccanora am Golf von Malabar, das einen Überfluss an Rohr hat, dessengleichen es nirgends in der Welt giebt“ („Reisen“ III, 133; IV, 25 und 78). In Bengalen fand Ibn-Batuta den Zucker massenhaft und in unglaublicher Billigkeit vor (ebd. IV, 211), und der Gebrauch desselben war allerorten ein ganz allgemeiner: vor dem Essen gab man „mit Kand versüßtes Wasser, d. i. Syrup mit Wasser gemischt“, herum (ebd. III, 124, 242), zum Nachtschoppen genoss man Syrup (ebd. III, 379), zu jedem festlichen Mahle gehörte Zuckerwerk und „Chischti“, ein ziegelförmiger Kuchen aus Mehl, Butter und Zucker (ebd. III, 435 und 123), bei Hochzeiten und Leichenbegängnissen bewirtete man die Gäste mit Syrupwasser und Rosenwasser, das in mächtige Schläuche aus Büffelhaut gefüllt war (ebd. I, 247 und 366; III, 237 und 285), und Zucker oder Syrup benutzte man zu Gaben und Geschenken, wie denn z. B. eine indische Prinzessin, als Beweis ihrer Gunst, Ibn-Batuta vier Pfund Melasse überreichen liess (ebd. IV, 252). Dass Zucker ein ganz gewöhnlicher Nahrungsgegenstand war, geht auch aus dem Umstande hervor, dass er zur Naturalverpflegung gehörte; unter den Lebensmitteln z. B., die Ibn-Batuta vom Sultan von Delhi erhielt, befanden sich stets „auch eine grosse Anzahl Pfunde Zucker“ (ebd. III, 382 und 385). Delhi war nach Ferischta („Geschichte Hindostans“, ed. Briggs I, 359) schon zur Zeit des

Sultans Aladdin (1296—1317) Sitz eines grossen Zuckermarktes, dessen Preise von den mohammedanischen Herrschern, die sich überhaupt für die Ausbreitung und Verbesserung der Zuckerindustrie sehr interessierten, stets genau festgesetzt wurden; man verkaufte daselbst Kand (Melasse, Syrup), rohen roten Zucker, und weissen Mehlzucker. Weisser krystallisierter Stückzucker war nach Schihabeddin („Notices et Extraits“ XIII, 175 und 212) um 1360 in Indien noch kaum bekannt, und wurde dort auch in der Folgezeit nicht angefertigt. Vasco de Gama, der 1478 in Calicut sehr viel Zucker vorfand (Ramusio, „Navigationi e viaggi“, Venedig 1563; I, 120), Barthema, ein bolognesischer Kaufmann, der 1500 in Indien war (ebd. I, 158 und 165), und Barbosa, der Gefährte Magellan's (ebd. I, 315), sprechen stets nur von „zucchero candido in pulvere“ (weissem Krystallzucker), und Barbosa sagt ausdrücklich: „Man macht in Bengalen weissen und guten Zucker, versteht es aber nicht, ihn in Form von Stückzucker (Brotzucker) herzustellen, sondern nur als Mehl; in Leinensäcken, die man mit rohen Häuten überzieht und gut zusammennäht, wird er auf viele Schiffe geladen, und zum Verkaufe nach verschiedenen Ländern geführt.“ Barbosa sah solchen billigen bengalischen Krystallzucker in Ceylon (ebd. I, 313) sowie in Arabien (ebd. I, 292 und 300), und Alvares (um 1500), Barthema, und Corsali (um 1515) berichten, dass Zucker auch von der indischen Westküste, und aus Baroche, dem alten Barygaza, nach Zibith in Arabien, Ormuz, Aden, und den Häfen des roten Meeres verführt werde (ebd. I, 123 und 179; Ritter 388). Garcia da Orta erwähnt nur den Gebrauch des Zuckers zum Einmachen von Früchten und Wurzeln (Clusius 231 ff.), macht aber über seine Herstellung keine nähere Mitteilung, vermutlich weil der Zucker, der niemals ein Objekt des portugiesisch-ostindischen Handels wurde, den Portugiesen kein weiteres Interesse bot (Beer II, 125). Genauere Angaben finden sich erst bei Rumphius („Herbarium amboinense“, verf. 1690; V, 186 ff. und Tafel 74); nach den Beobachtungen desselben kommen auf den indischen Inseln drei Arten Zuckerrohr vor: die erste ist hellfarbig, zartrindig, langgliedrig, saftig und zuckerreich, die zweite rötlich, dickrindig, kurzgliedrig, saftärmer aber zuckerreicher, die dritte dünnstenglig, zartrindig, sehr saftig und auch sehr zuckerreich; manche nehmen auch noch eine vierte, schwarze Abart an. Baut man Zuckerrohr zum unmittelbaren Genusse an, so pflanzt man grössere Triebe aus, will man es aber auf Zucker verarbeiten, so benutzt man die Spitzen und Knospen; da das Zuckerrohr viel Sonnenwärme, aber auch viel

Feuchtigkeit braucht, so muss man die Lage der Felder mit Sorgfalt auswählen, und für tiefes Pflügen, rechtzeitige und wiederholte Entfernung des Unkrautes, und ausreichende Bewässerung sorgen. Das Rohr ist nach zehn Monaten reif, und muss alle drei Jahre erneuert werden; vielfach, z. B. in Java, schneidet man es in einem Drittel der Höhe ab, doch ist dieser Gebrauch verwerflich, da es zwar sehr rasch nachwächst, aber wesentlich an Qualität verliert. Wenn das Rohr gereift erscheint, wird es geerntet, abgeputzt, und zwischen zwei, von Ochsen getriebenen Walzen aus hartem Holz ausgepresst; den Saft leitet man durch Schläuche aus Ochsenhaut in grosse Sammelgefässe, schöpft ihn aus diesen in eiserne, in eine gemauerte Feuerung eingelassene Kochkessel, dickt ihn ein, bis er gelbrot und beinahe fest ist, füllt dann die Masse in tiefe irdene Schüsseln oder grosse flache Töpfe aus, und stellt sie zum Trocknen in die Sonne. Das oberste wird hierbei weiss, und heisst Kochzucker, das übrige bleibt gelb oder rot, und wird Muscovade genannt; aus dem ersteren machen die Chinesen den Kandiszucker, indem sie ihn in grossen Kesseln wieder auflösen, mit Eiweiss klären und abschäumen, wobei sie zuletzt etwas Hühnerfett beifügen, und die gekochte Masse in Schüsseln oder Töpfen, in welche sie gespaltene Stücke Zuckerrohr eingelegt haben, erkalten lassen; ebensolchen Kandis, der zwar weniger hart und schön, dafür aber süsser ist, machen sie auch aus gelbem, rotem und braunem Zucker. Da die Chinesen grosse Betrüger sind, so fälschen sie oft den Muscovadezucker mit Palmzucker, oder versieden gleich Zuckerrohr- und Palmsaft zusammen, oder packen die Körbe nur oben mit gutem Zucker voll, während man darunter Erde, Asche oder dürre Blätter findet. Ebenso nehmen sie auch heimlich statt des Hühnerfettes zerlassenen Speck zum Kochen des Zuckers, obwohl sie wissen, dass die Inder nichts geniessen dürfen, was mit den Abfällen unreiner Tiere in Berührung gekommen ist. *)

Wie aus den Mitteilungen Rumph's ersichtlich ist, waren meist die Chinesen die Förderer der Zuckerrohrkultur; ausser in

*) Die Marseiller Raffinerieen liefern noch jetzt Zucker nach Indien, dessen Säcke von Parsi-Kaufleuten versiegelt, und mit einem Geleitschein versehen werden, welcher bezeugt, dass bei der Herstellung des Zuckers weder Blut noch Knochenkohle angewendet wurde. — Die Knochenkohle begegnete übrigens anfangs auch in Europa grossen Vorurteilen. Böttcher erwähnt z. B. in einer Schrift, in welcher er die Reinigung des Rübensaftes mit Braunkohle empfiehlt (Altenburg 1836), „dass Viele nicht genug lebhaft kundgeben können, mit welchem Widerwillen sie mit Knochenkohle gereinigten Zucker geniessen.“

Amboina, brachten sie dieselbe auch in Java und Sumatra in Schwung, jedoch gelang dies erst um 1700, zum teil sogar erst um 1750 (Beer II, 188; Ritter 339). Die Fabrikation selbst war eine höchst unvollkommene: das Rohr wurde in Mörsern gestampft, oder zwischen den Holzcylindern einer Handmühle, allenfalls auch in einer Pressmühle (Mörser mit rotierender, durch Ochsen umtriebener Keule) zerquetscht, der Saft, von dem man aus 100 Pfund Rohr meist nur 30 Pfund erhielt, in kleinen Kesseln, oft sogar nur in irdenen Töpfen eingekocht, und die Füllmasse, in Schläuche oder Matten eingewickelt, verkauft. Erst um die Mitte des 18. Jahrhunderts verbesserten die Holländer und Engländer die Fabrikations-Methoden, ohne indessen anfangs hieraus grösseren Gewinn zu ziehen, da die heimische Bevölkerung kein Verlangen nach dem reineren, aber auch teureren Zucker der neu eingerichteten Fabriken trug (Beckmann, „Phys.-Ökon. Bibl.“ XI, 526), die Ausfuhr nach Europa aber keinen Vorteil bot; der Amsterdamer Markt hatte nämlich um diese Zeit schon so sehr an Bedeutung eingebüsst, dass er für grössere Zuckermengen aus neuen Produktionsgebieten nicht mehr genügend aufnahmefähig war, während der englische Handel, der noch gegen 1800 ein vier- bis fünfmal grösseres Kapital im westindischen Verkehre investiert hatte als im ostindischen, dem letzteren wenig Beachtung schenkte, um so mehr als derselbe vielfach, und gerade auch in Beziehung auf Zucker, erheblichen Differentialzöllen zu gunsten des ersteren unterworfen war (Tooke und Newmarch II, 209 und 215). Nach Humboldt („Nouv. Esp.“ III, 185) begannen grössere Mengen ostindischen Zuckers erst nach der Verwüstung Domingos in Europa zu erscheinen, doch gelangten z. B. selbst 1817 erst 6220, und 1821 nur 12900 Ballen nach Liverpool (Volz 320). Hingegen waren die Vereinigten Staaten, in denen sich, infolge besonderer Zollverhältnisse, selbst zu New-York der ostindische Zucker billiger als der westindische stellte, schon gegen 1800 ein sehr bedeutendes Absatzgebiet der ostasiatischen Zuckerindustrie (Humboldt, „Nuov. Esp.“ III, 184 ff.; V, 122 ff. und 152); in den Jahren 1800, 1801 und 1802 bezogen dieselben, bei einem Gesamtkonsume von 286701, 195316, und 187844 Meterzentnern, 14171, 15052, und 11376 Meterzentner Zucker aus den holländischen Besitzungen, und 5265, 7906, und 12214 Meterzentner aus China, den ostindischen Inseln, und Manila. Auf Manila fand schon Pigafetta, der Gefährte Magellan's (1510) das Zuckerrohr heimisch, und beschreibt auch die Gewinnung von Wein, Essig, Branntwein und Syrup aus dessen Saft (Ramusio I, 363); die

Fabrikation festen Zuckers wurde aber in Manila und auf den übrigen Philippinen erst im 18. Jahrhunderte durch die Chinesen eingeführt, und um 1800 bestand bereits eine erhebliche Ausfuhr, die in der Folgezeit rasch zunahm, obwohl der Zucker von der geringsten Qualität, und eigentlich meist nur in Matten gegossene, sehr dunkle Füllmasse war (Beer V, 68 und 133). Durch chinesische Pächter aus Formosa und Cochinchina, woselbst die Produktion zu Beginn des 19. Jahrhunderts gleichfalls stark zunahm (Beer V, 42 und 59), wurde die Kunst der Zuckerbereitung auch nach vielen der ozeanischen Inseln verpflanzt, auf welchen das Zuckerrohr selbst (jedoch nur in kultiviertem Zustande), schon zur Zeit ihrer Entdeckung bekannt gewesen, aber ausschliesslich zum unmittelbaren Genusse verwendet worden war; die Verbreitung der Fabrikation machte indes nur langsame Fortschritte, so dass z. B. Chamisso auf seiner Reise um die Welt (1815—1818), die Bewohner der Pelew-Inseln nur mit der Syrupbereitung bekannt traf, während die der Osterinsel noch nicht einmal diese verstanden („Werke“, Hildb. 1870; II, 316 und 298). Nach dem australischen Festlande wurde das Zuckerrohr sogar erst um 1850 verpflanzt, und noch 1869 war die ganze dortige Erzeugung bloss 5190 Meterzentner (Beer V, 107).

Wie nach dem Osten, so breitete das Zuckerrohr sich von Indien auch nach Westen weiter aus. In Madagaskar fanden 1506 Tristan d'Acunha, der Entdecker dieser Insel, und 1515 Corsali, der Reisegefährte Magellan's, das Rohr bereits vor, doch genoss man nur dessen Saft, oder liess ihn zu Wein vergähren (Ramusio I, 178); später wurde auch die Erzeugung festen Zuckers eingeführt, die indes stets eine höchst unvollkommene blieb (Ratzel II, 506). Aus Madagaskar verpflanzten die Franzosen 1664 das Zuckerrohr nach Bourbon; nach Mauritius gelangte es erst 1712, nach Südafrika, namentlich Natal, sogar erst 1852 (Ritter 380ff.; Flückiger und Hanbury a. a. O.).

Von Indien aus liess der Sultan Babur 1524 auch neuerdings Zuckerrohr nach Kabul und dem Oxuslande bringen („Mémoires“ ed. Erskine, Lond. 1826, 138 und 141); aber obwohl er versichert, dasselbe sei so trefflich gediehen, dass Zucker einen Hauptartikel des Kabuler Marktes gebildet habe, so war doch diese Blüte nicht von Dauer, und die Anpflanzungen gingen allmählich wieder ein. Dasselbe Schicksal betraf die um die nämliche Zeit angelegten Plantagen von Tiflis; erst 1839 wurde dort der Anbau wieder aufgenommen, und ergab schon im nächsten Jahre 1200 Zentner Zucker (Volz 320).

In Arabien fand Ibn-Batuta den Zucker allgemein verbreitet, und namentlich seine medizinischen Wirkungen in hohem Ansehen stehend, so dass keine Karawane Mekka verliess, ohne eine Kamelladung Zucker und Syrup für die unterwegs Erkrankenden mitzunehmen („Reisen“ I, 405); in späterer Zeit kam viel Zucker aus Indien, doch wurde auch in Südarabien, besonders in Jemen, solcher bereitet, wie dies noch Niebuhr („Beschreibung Arabiens“, Kopenh. 1772) erwähnt; der verpönte Genuss indischen Araks mit Zucker und Zimmtextrakt hatte derartig überhand genommen, dass er selbst an der heiligen Stätte zu Mekka, keine Seltenheit mehr bildete (Klemm VII, 22).

Im Iräk und in Kleinasien bot man zur Zeit Ibn-Batuta's jedem Gaste, und selbst jedem Pilger, neben Brot und Fleisch auch Zuckerwerk, Syrupwasser mit Zitronensaft, und kleine Kuchen an („Reisen“ II, 23 und 32; II, 274, 285, 304, 307), und selbst arme Klosterherbergen thaten dies (ebd. II, 348). Im Iräk war namentlich Bagdad wegen seines Reichtums an Zucker, und der ausgezeichneten Qualität seiner Konfitüren, Konserven und Syrupe berühmt, wie noch 1450 Barbaro's enthusiastische Schilderung beweist („Viaggi in Persia“, 46). In Damaskus sah Ulrich Kraft aus Ulm um 1580 „das Zuckerrohr übel angebaut und den Zucker schlecht und gering“, dagegen wurden „Massen von erstaunlich grossen und süssen Mandeln unreif gebrochen, in den grünen Schalen gesotten und in Zucker eingemacht, und der Krug dieser Herrlichkeit um $1\frac{1}{2}$ Dukaten verkauft“ (Otto, a. a. O. I, 57 ff.). Auch Rauwolf lobt 1573, die in Zucker und Honig eingemachten Früchte, sowie die Konfekte und Zuckerwaaren von Damaskus und Aleppo, die in der Welt nicht ihresgleichen hätten („Raiss“ I, 109).

Die Türken, welche nach Ibn-Batuta im 14. Jahrhundert noch alles Zuckerwerk verabscheuten, und seinen Genuss für eine Schande, ja selbst für eine Sünde erklärten („Reisen“ II, 365 und 387), fanden mit der Zeit grossen Geschmack an Zucker und Süssigkeiten aller Art, und trieben im 17. und 18. Jahrhundert den grössten Luxus damit. Das Küchenpersonal des Sultans, welches, der hergebrachten Ordnung gemäss, 1350 Mann zählte, enthielt „eine ganze Rotte Zuckerbäcker“, von denen wieder eine Abteilung ausschliesslich die so hoch geschätzten Rosenkonserven, in einem eigenen, jedem Fremden unzugänglichen Raume des Palastes, dem sog. „Rosenzimmer“, darzustellen hatte. Bei grossen Festen, z. B. bei der Vermählung der Prinzessinnen, wurden ungeheure Mengen des kostbarsten und kunstvollsten Zuckerwerkes bereitet, und in

goldenen Körben verschenkt; zu den Hochzeits-Zeremonieen gehörte es auch, dass ein Sklave zwei Schüsseln mit Taubenbraten und Zucker herbeibrachte, und der Bräutigam der Braut ein Stück Taube in den Mund steckte, wogegen er von ihr ein Stück Zucker empfing (Klemm VII, 19, 200, 206).

In Persien rühmt Ibn-Batuta die Fülle des Zuckers und der Zuckerwaaren („Reisen“ II, 78), und die letzteren standen während des ganzen Mittelalters, und auch noch in späterer Zeit, in hohem Rufe. Kuchen und Naschwerk in allen Formen und Farben, aus Reismehl, Eiern, Sesamöl, Pinien, Mandeln, Rosinen, Honig, Zucker und Manna, Pilaw mit Obstsaft, Safran, Tamarinden, Granaten und Zucker, Scherbet aus gefrorener Milch mit Zucker, Zimmt, Honig und Kräutern, und Sorbets aus dem Saft von Orangen, Zitronen, Granaten, Cedern, Hagedorn, Veilchen, Rosen, Lindenblüten, und Zwiebeln, mit Zucker, Honig, Safran, Ambra und Moschus gewürzt, bildeten die unentbehrlichen Bestandteile der feineren persischen Küche; ferner wurden die herrlichsten, in Zucker, oder Syrup mit Essig eingemachten Früchte dargestellt, die in mehr als sechzig Sorten, und in Glasflaschen wohl verpackt, einen grossen, selbst auf den indischen Inseln geschätzten Exportartikel bildeten (Chardin, „Voyages en Perse“ III, 76ff.; Jaubert, „Voyage en Perse“ 209; Klemm VII, 19ff.). Der Anbau von Zuckerrohr nahm aber in Persien stetig ab, und nur Mäzenderân brachte solches bis in die neueste Zeit hervor (Gmelin, „Reisen in Russland“ 1776; Spiegel I, 256); der dort erzeugte Rohzucker war indes dunkel und schlecht, und auch die Produkte der sog. Raffinerieen in Jezd und Ispahan erwiesen sich stets als mangelhaft, so dass die Brote als weich und fleckig, und die Kandise, die man an bleibeschwerten Fäden in irdenen Schüsseln krystallisieren liess, als kleinsteinig und geringwertig galten (Schindler, „The Sugar Cane“ 1889, 415). In den ersten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts bezogen die persischen Kaufleute noch alle besseren Zucker über Bombay, Innerasien, Chiwa, und den Kaspisee, aus China (Ritter, „Erdkunde“ VIII, 519), namentlich waren die schönen chinesischen Kandise gesucht, für welche die vornehmen Kreise besondere Vorliebe zeigten; als z. B. Feth-Ali-Schah 1815 einen Siegeszug in Teheran hielt, „trug man ihm als Huldigung Vasen mit Kandis entgegen, denen er die grössten Stücke entnahm und sie den Gesandten und Günstlingen als Zeichen seines Wohlwollens überreichte, worauf die Vasen zerschlagen, und die übrigen Krystalle auf die Strasse geworfen wurden, so dass der Weg damit wie mit Blumen bestreut war“ (Morier, b. Ritter 325).

Die neupersischen Dichter erwähnen den Zucker sehr häufig, und räumen ihm in ihren Erzählungen, Sprüchen und Gleichnissen eine bevorzugte Stellung ein. Ibn-Jemin (gest. 1344) sagt z. B. (Hart, „Divan der persischen Poesie“, Halle 1887, 157):

. . . . Sei kein Thor!
 „Was Sinn, ergreife, und was Form, wirf hin,
 „Denn er ist Zucker, sie gemeines Rohr.“

„Ein kluger Mann wählt den zum Freunde nicht,
 „Der sich zum Freunde dessen Feind erkor,
 „Und hofft vom Bösen nimmer gute That:
 „Denn niemals Zucker giebt gemeines Rohr.“

Chodschendi (gest. 1389) gedenkt seiner Geliebten mit den Worten:

„Dieser Mund, so süß wie Zucker, gleicht weinvollem Goldpokale;
 „Gleich der Mücke stirbt, wer einmal trank von deines Mundes Schale.“

In des Dschâmî (gest. 1492) „Jussuf und Suleicha“ heisst es (Hart 199 und 204):

„Da lag Suleicha mit dem Zuckermund,
 „Den Zuckerschlaf auf der Narcissen Paar . . .
 „Ihr war's im Traum, als tret' ein Jüngling ein . . .
 „Sein lächelnder Rubin goss Zucker aus,
 „Und sprach sein Mund, war's nichts als Süßigkeit, . . .
 „Zum Zuckerballen schafft sein Mund ihr Herz.“

„Und Mädchen stehn auf ihren Wink bereit,
 „Vom Haupt zum Fusse süß wie Zuckerrohr: . . .
 „Sie blasen Anmutszauber auf ihn hin,
 „Der Ersten süßer Mund streut Zucker aus:
 „„Verzuckre deinen süßen Gaum durch mich,
 „Brich meines Zuckerballens Schloss entzwei,
 „Und käue Zucker gleich dem Papagei!““

Scheich Hilâlî (um 1500) beginnt sein Gedicht „König und Derwisch“ mit den Versen:

„Ein Rosenbeet das weite Weltall war,
 „Und gleich dem Tag die Nacht so hell und klar.
 „Ein Milch- und Zucker-haltiger Pokal
 „Erschien der Himmel, in des Vollmonds Strahl.“

Urfi giebt den Ratschlag (Hammer-Purgstall, „Duftkörner aus persischen Dichtern“, Sttzt. 1860, 122):

„Zeig' dich in jeglicher Form um allen alles zu werden,
 „Zucker sei in der Milch und in dem Essige Senf“

und ein anderer persischer Spruch (Rückert, „Poetisches Tagebuch“ 1888, 87) verbirgt hohe Weisheit unter dem Gleichnisse:

„Des Zuckers Süßigkeit verleiht
„Verschiedenem Zuckergebäcke
„Die Süßigkeit
„Verschiedener Geschmäcke:
„Ein Geist verbindet den Stoffen sich,
„Begeistert sie verschiedentlich,
„Und wie er verschieden erscheine,
„Bleibt er der Eine“.

Bei Hâfis (gest. 1389 oder 1390), dem Fürsten der persischen Dichter, spielen auf Zucker bezügliche Vergleiche und Bilder ebenfalls eine grosse Rolle. Von seinem Liebchen sagt er (Meier, „Morgenländische Anthologie“, Hildb. 1869, 117 und 124):

„Obgleich es an mich, den Derwisch, nicht
„So ein einzig Wörtchen richtet, das Rippchen,
„So geb' ich dennoch mein Herze hin
„Für seine schweigenden Zuckerlippchen.“

„Herr gieb mir auch mein täglich Brot
„Vom Zucker ihrer Lippen stets!
„O horchet, — Hâfis betet ja, —
„Sprecht Amen, Hörer des Gebets!“

Ebenso beziehen sich folgende Stellen auf seine Geliebte (Hart 174, 180, 174):

„Schön sind rosengleiche Leiber, Lippen zuckersüsse;
„Doch nur wenn sie das Umarmen dulden und die Küsse.“

„Sieh', während auf dem Zuckerrohre
„Die Papagei'n sich fröhlich wiegen,
„Wie schlagen hoffnungslos die Pfötchen
„Sich übers Haupt die armen Fliegen!“

„Sprich mir nicht von Zucker, Reiz, und andrer Süßigkeit:
„Sehnsucht nur nach deinen Lippen ist mir Süßigkeit!“

Über das ruhelose Weltgetriebe setzt sich der Dichter mit den Worten hinweg:

„Legt das Gute Eins zum Andern,
„Heute Zucker, morgen Wein;
„Nicht nach Mekka will ich wandern,
„Kann mit Lust zu Hause sein.“

Von seinen Werken sagt er mit Selbstbewusstsein:

„Mein Schreiberohr ist ein Zuckerrohr
„Im Ägypten der Beredtsamkeit,
„Mein Schreiberohr ist ein Zuckerrohr
„In der Vollendung der Süßigkeit.“

Hierher gehören auch die, von Goethe im „Westöstlichen Divan“ nachgebildeten Sprüche, deren erster sich auf den berühmten Fabeldichter Lokman bezieht, nach welchem schon die 31. Sure des Korans benannt ist:

„Was brachte Lokman nicht hervor,
 „Den man den Garst'gen hiess?
 „Die Süßigkeit liegt nicht im Rohr, —
 „Der Zucker, der ist süß.“

„Thut ein Schilf sich doch hervor
 „Welten zu verstüssen!
 „Möge meinem Schreiberrohr
 „Liebliches entfließen.“