

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 37 (1933-1934)
Heft: 8

Artikel: Die Zuckerfabrikation in der Schweiz
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-666783>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

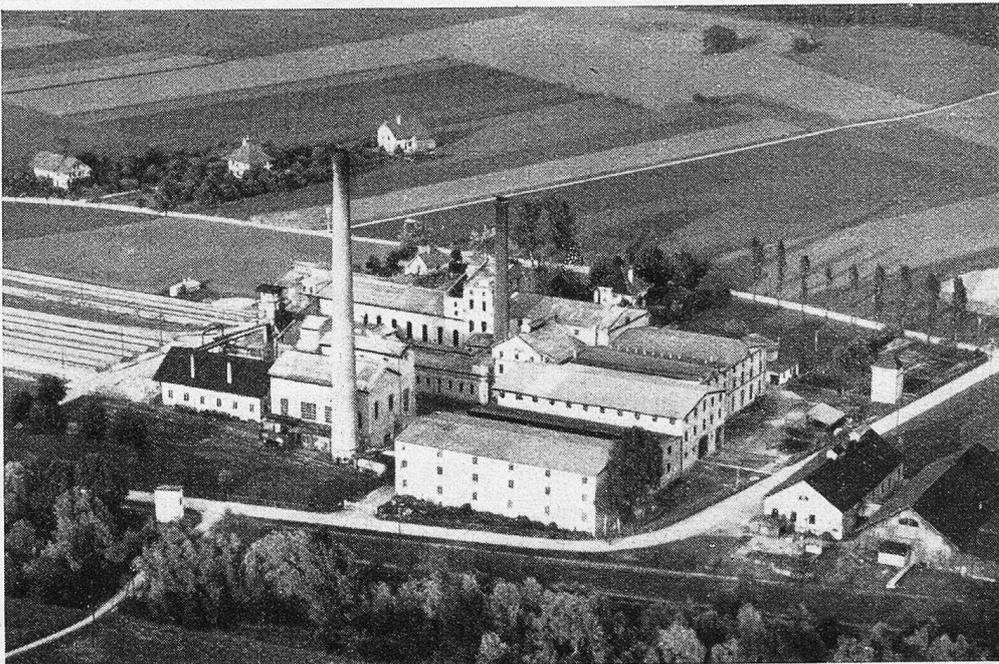
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die Zuckerfabrikation in der Schweiz.

Zucker, der jetzt billiger ist als je, der in keinem Haushalt fehlt und den Gegenstand des Verlangens aller Kinder bildet, wird zur Zeit überall fabriziert, wo Zuckerrüben gepflanzt werden. In der Schweiz ist dies der Fall in der Zuckerfabrik in Narberg im bernischen Seelande. Anfangs Oktober, wenn die Trauben reif sind, beginnt auch die Ernte der Zuckerrüben. Aus dem Anbaugebiet, das sich von Solothurn bis Payerne und Orbe erstreckt, führen wochenlang täglich 100 bis 120 Bahnwagen und mehrere Hundert Fuhrwerke ihre süße Fracht zur Fabrik. Da häufen sich die Rüben in den langen Schwemmgruben und längs der Bahngleise zu Bergen. Täglich arbeitet die Fabrik rund 9000 Doppelzentner Rüben um in 1200 Doppelzentner feinen Raffinadezucker. Alles geschieht mit einer riesigen maschinellen Einrichtung. Zuerst werden die Rüben gewaschen und dann geschneuzelt. Aus den Schnitzeln wird der Zucker mit warmem Wasser ausgelaugt. Die erhaltenen Säfte werden mit gebranntem Kalk und Kohlenäuregasen geläutert und in Filterpressen gereinigt. In Verdampfapparaten folgt das Eindicken der Säfte und in Kochapparaten die Kristallisation. Der auf diese Weise erhaltene Rohzucker wird in Zentrifugen durch Abschleudern der gelblichen Säfte in Rohkristallzucker verwan-

delt, der dann aufgelöst wird. Es folgt eine neue Filtration vermittelst Pflanzkohle und Filtertücher und eine neue Kristallisation in Kochapparaten. Die so gewonnene Raffinadefüllmasse kommt darauf in die Formen für Würfelplatten und für Zuckerstöcke und erfährt in Zentrifugen nochmals eine Behandlung. Darauf werden die Würfelplatten in Stangen zersägt, diese in Würfel geschnitten und verpackt. Die Stöcke werden poliert und in ihr bekanntes violettes Kleid eingewickelt. Kristallzucker und Pilezucker kommen aus der Zentrifuge über Sieb- und Mahlanlagen direkt in die Säcke. Als Nebenprodukte sind zu nennen die entzuckerten Rübenschnitzel, die Melasse, die hieraus erzeugten Produkte Melassefutter, Preßhefe, Industriesprit und der Schlempebündler und der Kalkschlamm.

Die Kultur der Zuckerrübe und die Zuckerfabrikation erfordern sehr viele Arbeitskräfte. Erstere wird von über 3000 Pflanzern gepflegt. Sie bindet mehr als jede andere Kultur viele Menschen an die Scholle. In der Fabrik werden vom Oktober bis April, also in der arbeitsarmen Winterzeit, über 600 Personen beschäftigt. Die große volkswirtschaftliche Bedeutung der Zuckerindustrie geht hieraus wohl klar hervor.



Zuckerfabrik und Raffinerie Narberg N.-G.

Gesamtansicht. Fliegeraufnahme.