

# Zucker

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): - **(1929)**

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-988837>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Negerflaven bei der Herstellung von Rohrzucker auf Kuba. (Nach einer alten Darstellung.)

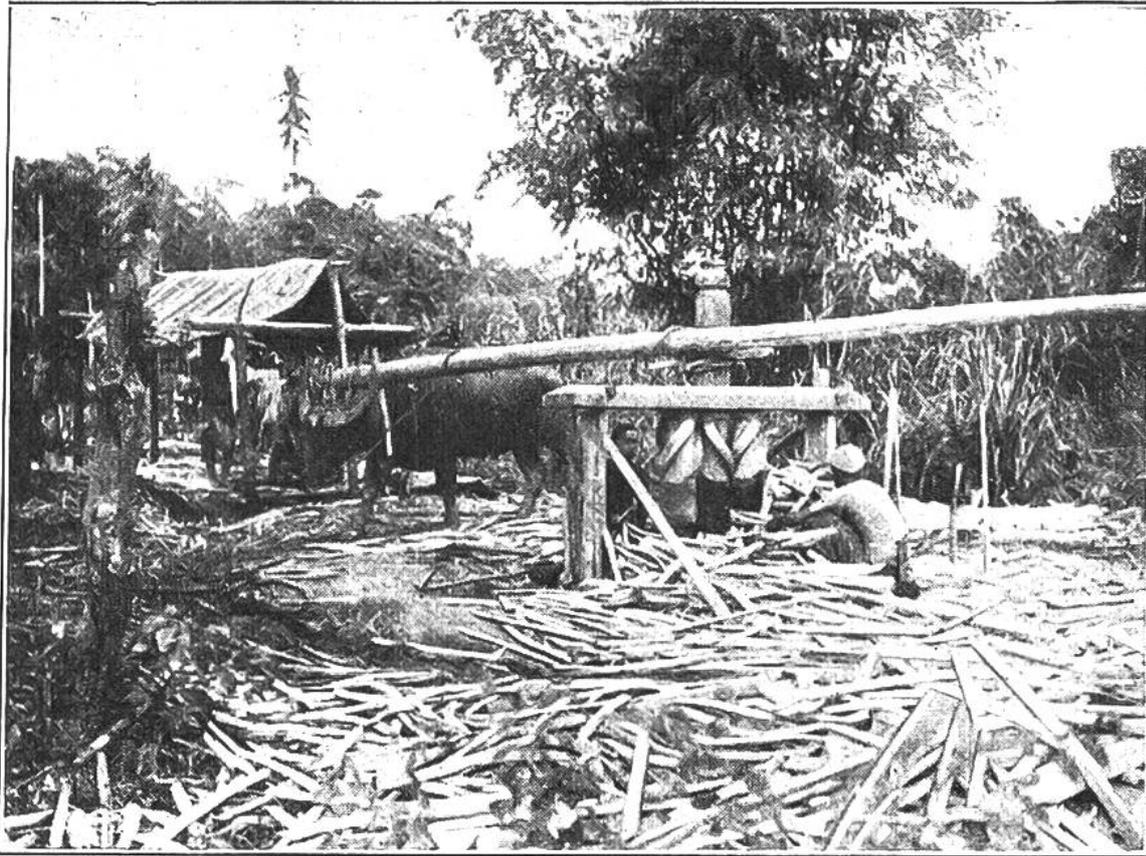
### Zucker.

Einen weiten Weg und Verwandlungen, wie sie das wunderbarste Märchen nicht zu erzählen weiß, hat das schneeweiße Zuckerstück hinter sich, um schließlich in der dampfenden Schale Tee wieder zu vergehen und uns das Leben zu versüßen. Noch vor achtzig Jahren etwa, da galt der Zucker als ein beinahe luxuriöses Genußmittel. Die Speisen wurden mit Honig gesüßt. Das war damals billiger. Zucker mußte man weither beziehen, denn man war auf das Zuckerrohr angewiesen, aus dem allein Zucker gewonnen werden konnte, damals noch. Der Hauptlieferant für Zuckerrohr war das heiße Kuba. Aber auch auf Sizilien und in südlichen Teilen Spaniens baute man mit Erfolg Zuckerrohr an.

Lange schon bevor die Kunst bekannt war, dem Rohr den kostbaren Zucker zu entziehen und in fester Form auf den Markt zu bringen, stellte das Rohr einen geschätzten natürlichen Schließstengel dar, gleich dem Süßholz, den man mit



Rohr-Zuckerfabrik im 16. Jahrhundert. Im Vordergrund das Zurechtschneiden der beinahe armsdicken, vollsaftigen Rohre. Die vom Wasser betriebene Mühle (links) zerquetscht die Stücke. Eine Presse, von zwei Männern an einem Hebel gedreht, drückt den Saft aus den Stengeln heraus, wie die Kelter den Wein aus der Traube. Nun geht es ans Kochen des rohen Saftes, der dabei auch gerade geläutert wird. Schließlich können die Zuckerstücke in den charakteristischen Hutformen gegossen werden.



Zuckermühle der Malaien, die den süßen Saft aus dem Zuckerrohr preßt.

Behagen laute. Unser Bild macht uns mit einem der Händler bekannt, die in den Straßen einer ägyptischen Stadt den Schleckmäulern den süßen Genuß verschaffen.

Für uns wichtiger indes ist die Industrie, die den begehrten Artikel bereitet. Der Stich eines alten Meisters, den wir hier wiedergeben, führt uns mitten hinein in den emsigen Betrieb einer alten Rohrzuckersiederei des 16. Jahrhunderts.

Die Entdeckung des Berliner Chemikers Marggraf, daß Zucker nicht bloß aus der Zuckerrohrpflanze, sondern auch aus Runkelrüben zu gewinnen ist, bewirkte, daß die Zuckerindustrie heute nicht mehr auf Länder mit warmem Klima beschränkt ist. Rohrzucker stellt in Europa nur noch Spanien her.

Sreilich ist das Verfahren, aus Rüben Zucker zu bekommen, weniger einfach als die Fabrikation von Rohrzucker. Auf dem Gang durch eine neuzeitliche Zuckerfabrik begegnen wir einer verwirrenden Zahl verschiedenartiger Maschinen, geheimnisvoller Kessel und Röhren. Mit der Zuckerrüben-ernte, also im Oktober und November, da setzt für die Fabriken der Hochbetrieb ein. Die Bahnhöfe in der Umge-



Natürliche Zuckerstengel, so fein wie sie kein Bäcker herzustellen vermöchte, verkauft der arabische Händler auf dem Markt einer ägyptischen Stadt.

bung von Aarberg, wo die größte Schweizerische Zuckerfabrik in Betrieb ist, sind förmlich mit Zuckerrüben übersättet. Fünfhundert Suhrwerke und über hundert Bahnwagen liefern ihre Frachten täglich in die Fabrik ab. Aarberg wird von etwa dreitausend Pflanzern versorgt. In der Verarbeitung werden an jedem Tag durchschnittlich 65 Wagenladungen bewältigt. Die Gesamt-Rübenernte des Jahres 1927 belief sich auf 485 000 Zentner. Dafür bezahlte die Fabrik zweieinviertel Millionen Franken. Bedenkt man, daß aus 100 kg Rüben je  $13\frac{1}{2}$  kg Zucker zu gewinnen sind, so wird die gewaltige Menge der Zufuhr begreiflich.

Die eingebrachten Rüben müssen zunächst einer gründlichen Reinigung unterzogen werden in besondern Waschtrommeln. Ein Sieb, das stets mechanisch geschüttelt wird, befreit die Rüben von den anhaftenden Wassertropfen. Eine Schnitzmaschine zerhackt die Rüben in kürzester Frist zu millimeterdünnen Scheibchen. Diese Schnitzel werden automatisch in die sogenannte Diffusionsbatterie befördert, welche die wichtigste Arbeit bei der ganzen Zuckerfabri-

kation zu leisten hat, nämlich das Auslaugen des zuckerhaltigen Saftes. Die Diffusionsbatterie besteht aus einer Reihe mächtiger, geheizter Kessel, durch die von einem zum andern ein Wasserstrom getrieben wird. Mit Zuckersaft gesättigt, tritt dieser Strom aus dem letzten Kessel der Batterie heraus. Es ist der sogenannte Dünnsaft. Durch ein besonderes chemisches Verfahren muß er gereinigt werden. Dann ist der Zuckersaft so weit, daß er in die Verdampfungsanlage geleitet werden kann. Das Verdampfen geschieht in luftverdünnten Hohlräumen unter hohen Temperaturen. Schließlich entsteht ein Zuckerbrei, den man zu Kristallen blockweise erstarren läßt. Aber noch sind dem Zucker nicht alle flüssigen Beimischungen, die der Sachmann Sirup nennt, entzogen. Brechmaschinen zertrümmern darum die Kristallblöcke wiederum, und mächtige Schleudermaschinen befreien den Zucker von dem letzten Siruptröpfchen. Der Rübenzucker ist fertig. Besondere, Raffinerien genannte Anlagen stellen dann erst noch die im Handel gangbaren Formen und Sorten her, vom Zuckerhut bis zum Staubzucker.

---

### Wieviel Bücher gibt es auf der Welt?

Soviel wie Sand am Meer! Immerhin hat vor ein paar Jahren der Direktor des statistischen Büros in Buenos Aires den ungeheuerlichen Versuch einer Zählung unternommen. Er ist noch nicht fertig damit. Begonnen wurde mit einer Zählung der größeren öffentlichen Bibliotheken, von denen 1083 auf der ganzen Welt verteilt sind. 181 Millionen Bände harren da fein säuberlich in Gestellen geordnet auf ihre Leser. In Europa sind es 669 Bibliotheken mit 119 Millionen Büchern. Nordamerika hat 314 „Bücherhäuser“, und 54 Millionen Bände „wohnen“ darin. Hier schlägt Nordamerika also einmal keinen Rekord. Der schwarze Erdteil zählt bloß 3 Bibliotheken.

---

Ein Blick ins Buch, ein Blick ins Leben,  
Das wird die rechte Mischung geben.  
(Goethe)