Zeitschrift: Schweizerische Gehörlosen-Zeitung
Herausgeber: Schweizerischer Verband für Taubstummen- und Gehörlosenhilfe
Band: 39 (1945)
Heft: 4

Rubrik: Allerlei vom Zucker [Fortsetzung]

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 16.07.2025

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

eine Maus und ein Bär gleich klein. Wir andern aber . . . ? Verzeih, daß ich mich verbarg. Ich habe Ursache, den Bären nicht zu trauen.»

Gallus lächelte: «Ich weiß. Darum schickte ich dich zur Seite. Sei du nur immer mutig. Ich aber suche den Frieden der Einsamkeit. Hier baue ich meine Hütte. Der Bär wird wieder kommen. Und ich werde ihn nie vertreiben.»

Ernst H. Steiger frei nacherzählt.

Allerlei vom Zucker

(Fortsetzung)

III.

Not macht erfinderisch. Das erleben wir jetzt alle Tage. Der Zucker ist selten geworden. Darum süßt man nun den Kaffee und den Tee statt mit Zucker meist mit Sacharin.

In früheren Kriegen war es ähnlich. Man suchte und fand Ersatzstoffe. Man fing an, auch aus andern Pflanzen Zucker hervorzuzaubern. Doch merkte man bald, daß sich nur die Gewinnung des Rübenzuckers lohnt.

Reiner Rübenzucker sieht gleich aus wie reiner Rohrzucker. Beide Zuckerarten haben den gleichen Nährwert und sind gleich gut verdaulich. Auch im Geschmack besteht kein Unterschied. Beide sind also gleichwertig.

Im Jahr 1798 wurde in Schlesien *die erste Rübenzuckerfabrik* gebaut. Bald nachher begann Napoleon einen Krieg gegen England. Von da an konnten die englischen Schiffe keine Waren mehr nach Frankreich, Deutschland usw. bringen. Bisher hatte man fast nur amerikanischen Rohrzucker gegessen. Nun wurde in Europa der Zucker selten. Aber man wußte sich zu helfen. Man pflanzte mehr Zuckerrüben und baute weitere Zuckersiedereien.

Seither hat die Zuckerrübe dem Zuckerrohr den Rang abgelaufen. Sogar in den Vereinigten Staaten Nordamerikas wird jetzt Rübenzucker gepflanzt. Und bei uns hat der Rübenzucker den Rohrzucker fast ganz verdrängt. Zum Teil ist das die Folge der Kriege. Der Mangel an Schiffen und Bahnwagen hat die Zufuhren aus den überseeischen Ländern erschwert. Wir müssen uns wieder mehr von dem nähren, was das eigene Land und die Nachbarländer hervorbringen.

Jeder Wettstreit reizt zu noch größern Leistungen an. So ist es auch im Kampf zwischen den beiden Zuckerarten gegangen. Man hat süßere Rüben und süßeres Zuckerrohr gezüchtet. Früher ergaben 100 Kilo Rüben nur 6 bis 7 Kilo Zucker, heute 15 bis 22 Kilo. Und der Zuckergehalt des Zuckerrohrs konnte von 12 auf 18% gesteigert werden. Man hat auch bessere

Maschinen erfunden. Die Herstellung des Zuckers erfordert also weniger Land und weniger Fabrikarbeit. Und darum ist er auch viel billiger als früher.

IV.

Wenn die Zuckerrüben reif sind, muß alles sehr schnell gehen. Schon die Ernte wird eilig durchgeführt. Beim Liegen verlieren die Rüben nämlich den Zucker nach und nach. Das heißt, es geht ihm wie der Stärke im Magen und im Darm: aus dem Zucker wird etwas anderes.

In der Fabrik werden die Rüben zuerst sauber gewaschen. Dann in kleine, dünne Schnitzel zerschnitten und mit warmem Wasser gemischt. Zucker löst sich im Wasser. Wirft man ein Stück Zucker in ein Glas, so zergeht es. Wirft man ein zweites Stück hinein, so löst es sich langsamer und ein drittes Stück noch langsamer. Es ist, als ob das Wasser keinen Hunger mehr nach Zucker hätte. Man sagt dann, es sei *gesättigt*.

Ein hungriger Hund nagt einen Knochen schön sauber. Ein satter begnügt sich mit den größern Fleischfetzen. Er gibt sich wenig Mühe, den Knochen ganz kahl zu nagen. Gerade so ist es mit dem Wasser. Die Rübenschnitzel kommen zuerst in einen Kessel mit stark gesättigtem Wasser. Das löst nur den Zucker auf, der an der Oberfläche der Schnitzel liegt. In der Rübenmasse bleibt noch viel Zucker zurück.

Man schöpft darum die Schnitzel in einen zweiten Kessel. Dort ist Wasser, das noch wenig Zucker enthält. Es holt Zucker heraus, der tiefer in den Schnitzeln drin verborgen ist. Nur wenig Zucker bleibt zurück. Nachher kommen die Schnitzel noch in einen dritten Kessel mit reinem, hungrigem Wasser. Das wirft sich wie ein hungriger Wolf auf die Zuckerreste. Leer, abgenagt und ausgelaugt bleiben die Schnitzel zurück. Sie werden nun ausgepreßt und als Viehfutter verkauft.

Das Wasser im ersten Kessel löst nun keinen Zucker mehr. Es hat sich mit Zucker gesättigt, ist dunkelgrau und heißt *Rohsaft*. Der zweite Kessel ist unterdessen an die Stelle des ersten gerückt. In ihn kommen jetzt ganz frische Schnitzel. Der dritte nimmt die Stelle des zweiten ein. Und als dritter kommt ein anderer mit ganz reinem Wasser.

Das Herausholen des Zuckers aus den Schnitzeln heißt *Auslaugen*.

Der Rohsaft muß nun noch geklärt werden. Er enthält nämlich außer Zucker auch Salze und allerlei andere Bestandteile, die nichts mit Zucker zu tun haben. Die müssen entfernt werden. Zuerst schüttet man Kalkmilch und Kohlensäure[1] zu. Der Kalk und die Kohlensäure verbinden sich

[1] Die Kohlensäure ist ein Gas. Sie wird zum Beispiel vielen Mineralwassern und Süßmosten beigemischt. Im Glas steigt sie als feine Bläschen empor. Und beim Schlucken prickelt sie angenehm.

miteinander und mit den unreinen Teilen zu einem Schlamm. Nachher treibt man den Saft durch ein Filter[1]. Das Wasser mit dem Zucker läuft hindurch. Der Kalkschlamm aber bleibt zurück. Nun ist aus dem dunkeln Rohsaft hellgelber *Dünnsaft* geworden. Er enthält unter 100 Litern etwa 15 Kilo Zucker. Jetzt muß auch noch das Wasser weg. Das ist ganz einfach. Man kocht den Saft. Und dann verdunstet das Wasser. Zurück bleibt der zähflüssige *Dicksaft*. Der enthält auf 100 Liter schon 65 bis 70 Kilo Zucker.

Der Dicksaft ist immer noch nicht rein. Er wird nochmals gekocht und durch mehrere feine Filter getrieben. Endlich erhält man Brei von reinem Zuckersaft. Das ist der *Rohzucker*. Ein Teil davon kommt als gelblicher Kristallzucker in den Handel.

Der größere Teil des Rohzuckers wird noch weiter geklärt. Man nennt das *Raffination*. Der noch heiße Zuckerbrei wird endlich in Formen gegossen. So entstehen die Zuckerstöcke und Würfelplatten. Im Packraum werden die Platten in Stangen und Würfel zerschnitten. Maschinen verpacken automatisch[2] die Würfel in Schachteln und Kisten. Und nun erst ist der Zucker versandbereit.

Der Würfelzucker ist von einer Frau erfunden worden. Es war die kluge, sparsame Frau eines Zuckerfabrikanten. Sie sagte zu ihrem Mann: «Die Papiersäcke bekommen oft Löcher. Dann rinnt etwas Kristallzucker heraus. Auch beim Zerschlagen der Zuckerstöcke geht immer etwas Zucker verloren. Das Zerschlagen der Zuckerstöcke mit dem Hammer ist zudem mühsam. Laß doch den Zucker in Platten gießen und diese zu Würfeln zerschneiden.» Ihr Mann befolgte den klugen Rat. Seither haben wir die bequemen schönen Zuckerwürfel. Leider sind sie während des Krieges immer kleiner geworden.

Der Pfau und der Hahn

Eine Fabel, G. E. Lessing nacherzählt

Einst sprach der Pfau zu der Henne: «Sieh einmal, wie hochmütig dein Hahn einhertritt! Und doch sagen die Menschen nicht: der stolze Hahn. Sie sagen nur: der stolze Pfau.»

Die Henne erwiderte: «Der Mensch übersieht einen begründeten Stolz. Der Hahn darf mit Recht stolz sein. Denn er ist wachsam und tapfer. Aber worauf kannst du stolz sein? — Nur auf Farben und Federn.»

[1] Filter = Sieb, Seihe. Die feinsten Filter bestehen aus festem Stoff.

[2] Automatisch = selbsttätig, von selbst, maschinenmäßig. Automat = Selbstgetriebe, Selbstverkäufer. Automobil = Selbstbeweger (ohne Zugtiere), Selbstfahrer, Kraftwagen.