

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 30 (1940)  
**Heft:** 7

**Artikel:** Allgemeines über Zucker  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-637270>

#### 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:** 13.01.2026

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

## Allgemeines über Zucker

Zucker, wie wir ihn im Laden kaufen können, besteht aus zwei Zuckerarten, dem Fruchtzucker (Fructose) und dem Traubenzucker (Glukose). Beide Arten finden wir verbunden oder getrennt in fast allen Früchten und in Pflanzen. In zusammengesetzter Form nennt man diesen Zucker Roh- oder Rübenzucker. Er kommt vor allem vor im Zuckerröhr, in der Zuckerrübe, Mohrrübe, Zuckerhirse, Honig, Mais, Zuckerahorn usw.

Im Altertum wurden die Speisen gewöhnlich mit Honig gesüßt. In Asien wurde Zuckerröhr als Nahrungspflanze seit uralter Zeit kultiviert. Sein Anbau rückte später nach Persien und bis an die Gestade des Mittelmeeres vor. Aus den Säften wurden schon längst in China Zuckertöpfe hergestellt und in den Handel gebracht. Obwohl die Reinheit dieses Zuckers lange nicht den Grad des heute produzierten Raffinatzuckers erreichte, war er sehr teuer und daher ein Luxusartikel. Im Jahre 1747 entdeckte Prof. Marggraf in Berlin, daß in der Runkelrübe Zucker enthalten sei, der dem aus Zuckerröhr gleiche. Zur Gründung einer Rübenzuckerfabrik kam es jedoch erst 1798 in Connern (Schlesien), der bald andere folgten. Durch wissenschaftliche Züchtung gelang es, den Zuckergehalt der Rüben von ursprünglich 6–7 % bis heute auf 15–22 % und denjenigen des Zuckerröhrs auf 12–18 % zu steigern. Diese günstigen Züchtungsergebnisse und die technischen Verbesserungen der Fabrikationsmethoden hatten eine starke Verbilligung zur Folge, so daß Zucker heute zu einem Volksnahrungsmittel geworden ist.

Abgesehen von der unbedeutenden Fabrikation von Ahornzucker in Kanada wird Zucker industriell, also im großen, zur Zeit aus den Säften des Zuckerröhrs und der Zuckerrübe gewonnen. Das Zuckerröhr gedeiht in den Tropen, die Zuckerrübe im gemäßigten Klima. Ein Unterschied in der Qualität des Rohrzuckers und des Rübenzuckers besteht nicht; sie sind genau gleichwertig. Auch im Geschmack besteht kein Unterschied, wenn es sich um gereinigte, also raffinierte Zucker handelt. Dagegen hat der ungereinigte, aus Rüben hergestellte Rohzucker noch seinen charakteristischen Rübengeschmack. Rohzucker zu essen oder zu verwenden, stammt von der irriegen Auffassung, er enthalte noch alle im Rohr oder in der Rübe vorhanden gewesenen Nährsalze. Bis auf kleinste Reste wurden diese Salze bei der Saftreinigung ausgeschieden. Nährsalze auch im Zucker zu wünschen, ist überflüssig. Solche sind in genügender Menge in andern täglichen Nahrungsmitteln, Früchten und Gemüsen enthalten. Seine Beliebtheit als Genuss- und Nahrungsmittel verdient der Zucker vollauf. Er gehört zu den lebenerhaltenden und kraftspendenden Gruppe der Kohlehydrate. Fast ohne Verdauungsarbeit und ohne Rückstände wird er sofort in Lebensenergien umgesetzt. Dabei ist er so billig, daß es falsch angebrachte Spar- samkeit wäre, seinen Gebrauch einzuschränken.

Unkenntnis der tatsächlichen chemisch-biologischen Verhältnisse läßt dem Genuss von gereinigtem Zucker gesundheitsgefährliche Folgen zuschreiben.

## 15,000 Wagen Zuckerrüben — 5,000 Wagen Zucker

Ein Besuch in der Zuckerfabrik Aarberg

Auf Grund der ersten Rationierungskarte, für den November also, haben pro Kopf der Bevölkerung anderthalb Kilogramm Zucker zur Verfügung gestanden. Im Dezember waren es dann, der Feiertage wegen, zwei Kilogramme; irre ich nicht, so gibt es im Januar wiederum anderthalb Kilo, dazu allerdings weitere anderthalb für die Vorratskammer.

Anderthalb Kilo! Das sind im Tage fünfzig Gramm oder zehn jener Würfelchen, wie wir sie, in den Dreierpackungen der Zuckerfabrik Aarberg, in allen Gaststätten zum Tee oder Kaffee serviert bekommen. Über diese leistungsfähige Fabrik im Seeland können wir jetzt übrigens, nachdem sie allerhand widrige Schicksale durchgemacht hat, ganz besonders froh sein. Der normale Zuckerverbrauch der Schweiz beträgt pro Jahr gegen 15,000 Wagen; in dieser Menge sind die Bedürfnisse der Industrie (Schokolade usw.) mit inbegriffen. Die Zuckerfabrik Aarberg, als einziges Unternehmen dieser Art in der Schweiz, produziert im gleichen Zeitraume gegen 5,000 Wagen. Mit der Rationierung hat sich nun aber unser Verbrauch dieser Zahl stark genähert; anderthalb Kilo im Monat, das sind achtzehn Kilo im Jahr, ergibt auf die Gesamtbevölkerung berechnet, eine Menge von ungefähr 7,000 Wagen pro Jahr. Die Zuckerfabrik Aarberg ist demnach imstande, unsere Bedürfnisse dieser Art nahezu allein zu decken; es dürfte also so uninteressant nicht sein, diesem großen und wichtigen Betrieb einmal einen Besuch abzustatten.

Was uns betrifft, so haben wir die Fabrik vor einiger Zeit tatsächlich besucht; Paul Senn, der Photoreporter, war mit von der Partie und hat für uns einige Eindrücke im Bilde festgehalten. Seinetwegen hatte die Fahrt längere Zeit von Tag zu Tag

immer wieder hinausgeschoben werden müssen: Photographen sind empfindlich wie Mimosen, was das Wetter betrifft. Bis uns eines Morgens die Geschichte ganz einfach zu dumm wurde und wir uns kurzerhand und auf gut Glück in den Zug setzten und nach Aarberg weg dampften. Über Bern hatte allerdings die Sonne strahlend am Himmel gestanden; von Aarberg jedoch hatte man uns telephoniert, daß der Nebel sich dort fröhligens gegen drei Uhr verziehen würde. Nun, man würde ja sehen ...

Bis Schüpfen ist uns dann die Sonne treu geblieben; die nassen Straßen zur Seite des Eisenbahnstranges konnten es uns aber verraten, daß es so lange nicht her war, daß sie hierher gekommen sei. Nach Schüpfen begannen dann Nebelschwaden über den Feldern zu wachsen und zu geistern; über Weidenstrünken brauteten sie unheimlich wie in der Hexenzene in „Macbeth“. Und nach Suberg wurden sie so dicht, daß sie sich wie ein Vorhang vor die Landschaft legten. In Zollikofen bereits war eine schwarzgekleidete Mutter mit zwei Kindern ausgestiegen; am Bahnhofe waren sie von gleichfalls schwarzgekleideten Menschen empfangen worden. In Schüpfen war ein älterer Herr ausgestiegen, im Gehrock und einen Kranz mit einer Schleife vor sich her tragend, und in Suberg hatten neuerdings Leute mit verweinten Gesichtern und in Trauerkleidung am Bahnhof gestanden. Natürlich war das alles Zufall; aber es drückte doch unsere Stimmung, die durch den Nebel ohnedies gelitten hatte.

In Lyss mußten wir umsteigen; während wir auf unsern Zug warteten, fragten wir den Bahnhofsvorstand, wann wohl die Sonne hierher käme. Das war unser Hauptanliegen, versteht sich; wie wir bemerkten konnten, war aber auch der Bahnhofsvorstand, nicht gänzlich uninteressiert an dieser Frage.