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: 28.11.2025

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

Allgemeines über Zucker

Buder, wie wir ihn im Laden kaufen können, besteht aus zwei Zuckerarten, dem Fruchtzucker (Fruktose) und dem Trausbenzucker (Glukose). Beide Arten finden wir verbunden oder gestrennt in fast allen Früchten und in Pflanzen. In zusammensgesehter Form nennt man diesen Zucker Kohrs oder Küdenzucker. Er kommt vor allem vor im Zuckerrohr, in der Zuckerrübe, Mohrrübe, Zuckerhirse, Honig, Mais, Zuckerahorn usw.

Im Altertum wurden die Speisen gewöhnlich mit Honig gefüßt. In Afien wurde Zuckerrohr als Nahrungspflanze seit uralter Zeit kultiviert. Sein Anbau rückte später nach Persien und bis an die Gestade des Mittelländischen Meeres vor. Aus den Säften wurden schon längst in China Zuckerstöcke herge= stellt und in den Handel gebracht. Obschon die Reinheit dieses Buckers lange nicht den Grad des heute produzierten Raffinade= duckers erreichte, war er sehr teuer und daher ein Luzusarzikel. Im Jahre 1747 entdeckte Prof. Marggraf in Berlin, daß in der Kunkelrübe Zucker enthalten sei, der dem aus Zuckerrohr gleiche. Bur Gründung einer Rübenzuckerfabrik kam es jedoch erst 1798 in Connern (Schlesien), der bald andere folgten. Durch wiffenschaftliche Züchtung gelang es, den Zuckergehalt der Küben von ursprünglich 6—7 % bis heute auf 15—22 % und denjenigen des Zuckerrohrs auf 12—18 % zu steigern. Diese günstigen Büchtungsergebnisse und die technischen Verbesserungen der Fabrikationsmethoden hatten eine starke Berbilligung zur Folge, lo daß Zucker heute zu einem Bolksnahrungsmittel geworden ist.

Abgesehen von der unbedeutenden Fabrifation von Abornzuder in Kanada wird Zuder industriell, also im großen, bur Beit aus den Saften des Buderrohrs und der Buderrube gewonnen. Das Zuckerrohr gedeiht in den Tropen, die Zuckerrübe im gemäßigten Rlima. 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 gereinigten, also raffinierten Zucker handelt. Dagegen hat der ungereinigte, aus Rüben hergestellte Rohzucker noch seinen charafteristischen Rübengeschmad. Rohzuder zu effen oder zu verwenden, stammt von der irrigen Auffassung, er enihalte noch alle im Rohr oder in der Rübe vorhanden gewesenen Nährsalze. Bis auf fleinste Reste murden diese Salze bei ber Saftreinigung ausgeschieden. Nährsalze auch im Zucker zu munschen, ist überflüffig. Solche sind in genügender Menge in andern täglichen Nahrungsmitteln, Früchten und Gemüsen enthalten. Seine Beliebheit als Genuß- und Nahrungsmittel verdient der Zucker vollauf. Er gehört zu der lebenerhaltenden und kraft= spendenden Gruppe der Rohlehydrate. Faft ohne Verdauungs= arbeit und ohne Rückstände wird er sofort in Lebensenergien umgesett. Dabei ift er fo billig, daß es falsch angebrachte Sparsamfeit wäre, feinen Gebrauch einzuschränfen.

Unkenntnis der tatfächlichen chemisch-biologischen Berbältnisse läßt dem Genuß von gereinigtem Zucker gesundheitsschädliche Folgen zuschreiben.

15,000 Wagen Zuckerrüben — 5,000 Wagen Zucker

Ein Befuch in ber Zuckerfabrik Marberg

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

Underthalb Kilo! Das find im Tage fünfzig Gramm oder debn jener Bürfelchen, wie wir fie, in den Dreierpackungen der Zuckerfabrik Aarberg, in allen Gaftstätten zum Tee oder Kaffee ferviert bekommen. Ueber diese leistungsfähige Fabrik im Seeland können wir jest übrigens, nachdem sie allerhand widrige Schicffale durchgemacht hat, gang besonders froh sein. Der normale Zuckerverbrauch der Schweiz beträgt pro Jahr gegen 15,000 Bagen; in dieser Wenge sind die Bedürfnisse der Induftrie (Schokolade usw.) mit inbegriffen. Die Zuderfabrik Uarberg, als einziges Unternehmen dieser Art in der Schweiz, produziert im gleichen Zeitraume gegen 5,000 Wagen. Mit der Ka= tionierung hat sich nun aber unser Berbrauch 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 Zuderfabrif Aarberg ist demnach imstande, unsere Bedürfnisse dieser Art nabezu allein zu decken; es dürste 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; Baul 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: Bhotographen sind empsindlich wie Mimosen, was das Wetter betrifft. Bis uns eines Morgens die Geschichte ganz einsach zu dumm wurde und wir uns kurzerhand und auf gut Glück in den Zug setzen und nach Aarberg wegdampsten. Ueber Bern hatte allerdings die Sonne strahlend am Himmel gestanden; von Aarberg jedoch hatte man uns telephoniert, daß der Nebel sich dort früheitens 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 hierhergekommen sei. Nach Schüpfen begannen dann Nebelschwaden über den Feldern zu wallen und zu geisten; über Weidenstrünfen brauten sie unheimlich wie in der Hernszene in "Macbeth". Und nach Suberg wurden sie so dicht, daß sie sich wie ein Vorhang vor die Landschaft legten. In Zollikosen bereits war eine schwarzgekleidete Wutter mit zwei Kindern ausgestiegen; am Bahnhose waren sie von gleichfalls schwarzgekleideten Menschen empfangen worden. In Schüpfen war ein älterer Herr ausgestiegen, im Gehrod und einen Kranz mit einer Schleise vor sich her tragend, und in Suberg hatten neuerdings Leute mit verweinten Gesichtern und in Trauerkleidung am Bahnhof gestanden. Natürlich war das alles Zusall; aber es drückte doch unsere Stimmung, die durch den Rebel ohnedies gelitten hatte.

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