

**Zeitschrift:** Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender

**Herausgeber:** Pro Juventute

**Band:** - (1929)

**Artikel:** Zucker

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-988837>

### 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:** 12.01.2026

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



Negersklaven bei der Herstellung von Rohzucker auf Kuba. (Nach einer alten Darstellung.)

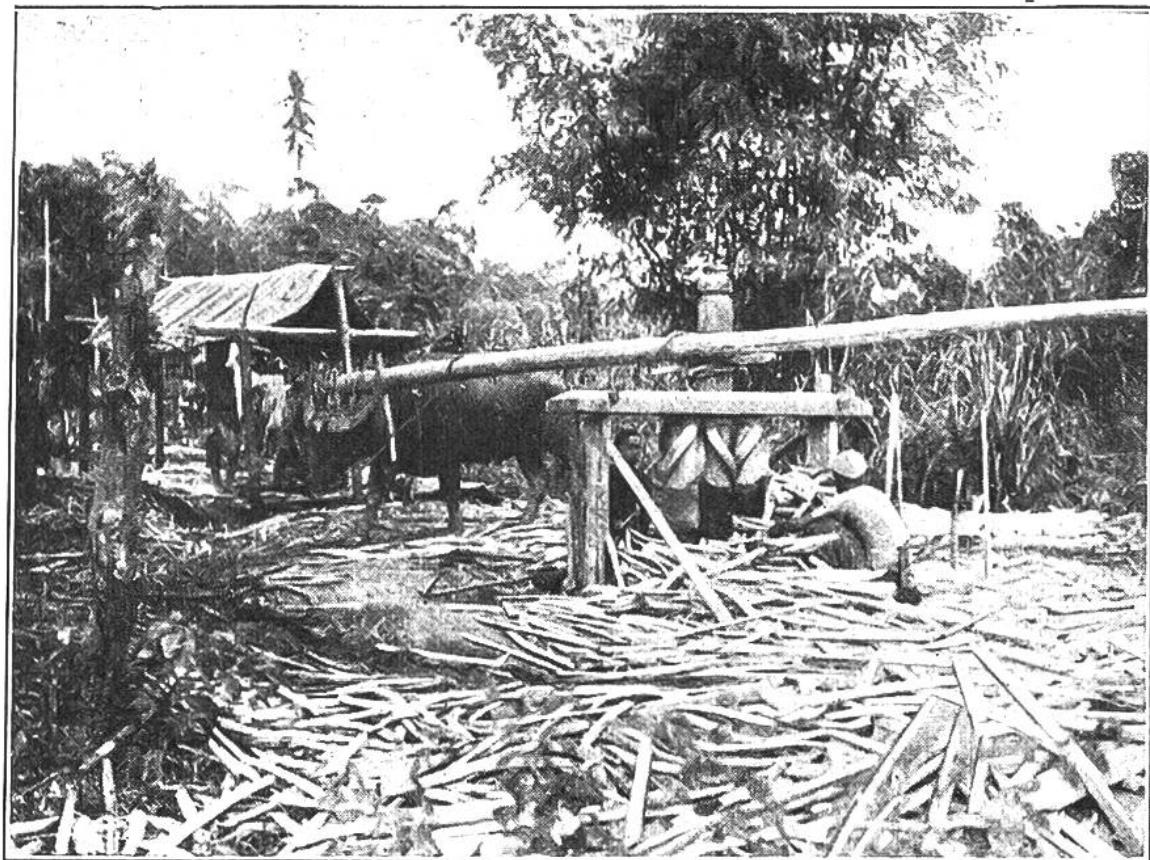
### Zucker.

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 Schleckstengel 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 faute. Unser Bild macht uns mit einem der Händler bekannt, die in den Straßen einer ägyptischen Stadt den Schledmäulern 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 Rohrzuckerfabrik 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.

Sureilich ist das Verfahren, aus Rüben Zucker zu bekommen, weniger einfach als die Fabrikation von Rohrzucker. Auf dem Gang durch eine neuzeitliche Zuckerefabrik begegnen wir einer verwirrenden Zahl verschiedenartiger Maschinen, geheimnisvoller Kessel und Röhren. Mit der Zuckerrübenernte, 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 Bäder herzustellen vermöchte, verkauft der arabische Händler auf dem Markt einer ägyptischen Stadt.

bung von Aarberg, wo die grösste schweizerische Zuckfabrik in Betrieb ist, sind förmlich mit Zuckerrüben über-schüttet. Fünfhundert Fuhrwerke 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 Schnitzelmaschine zerhadt die Rüben in kürzester Frist zu millimeterdünnen Scheibchen. Diese Schnitzel werden automatisch in die sogenannte Diffusionsbatterie befördert, welche die wichtigste Arbeit bei der ganzen Zuckefabri-

fation 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 Dünnensaft. 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 Hohlförpern unter hohen Temperaturen. Schließlich entsteht ein Zuckerbrei, den man zu Kristallen blockweise erstarrten 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 Siruptropfen. Der Rübenzucker ist fertig. Besondere, Raffinerien genannte Anlagen stellen dann erst noch die im Handel gangbaren Formen und Sorten her, vom Zuckerkopf 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)