

**Zeitschrift:** Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender  
**Herausgeber:** Pro Juventute  
**Band:** - (1930)  
  
**Artikel:** Zucker  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-988734>

### **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>**

senöl parfümiert. Darauf kommt die Masse in hölzerne Formen zum Pressen und es beginnt ein mühsames Trockenverfahren. Die getrockneten Stangen werden endlich noch vergoldet oder sonst verziert und poliert. Die Stange braucht man nur in etwas Wasser zu reiben und die Tusche ist gebrauchsfertig.

## ZUCKER.

Schon bevor der Zucker bekannt war, liebten es die Menschen, gewisse Nahrungsmittel zu versüssen; sie verwendeten Honig. Kreuzfahrer brachten dann die Kenntnis von der Gewinnung des Zuckers durch Auspressen der Stengel des Zuckerrohrs nach Europa. Das Zuckerrohr hatte sich schon früh von seiner Heimat Cochinchina aus nach Vorderasien verbreitet. Die Mauren verpflanzten es in die Mittelmeerländer und nach der Entdeckung Amerikas kam es nach Westindien, dessen feuchtheisses Klima für sein Gedeihen äusserst günstig war. Der Rohrzucker war in Mitteleuropa bis ins 19. Jahrhundert noch sehr teuer, so dass ihn nur Wohlhabende gebrauchten. Franz Karl Achard, der Sohn eines Genfer Mathematikers, fand dann, dass die Runkelrübe genügend Zucker enthalte, um aus ihr das begehrte Genussmittel zu gewinnen, nachdem sein Lehrer, der Chemiker Marggraf, im Jahre 1747 deren Zuckergehalt entdeckt hatte. Achard begann 1789 die Rüben auf seinem Gute in der Nähe von Berlin in grossen Mengen anzubauen und nach einer vorteilhaften Methode zur Verwertung ihres Zuckergehaltes zu forschen. Seine Versuche waren im Jahre 1799 so weit gediehen, dass er dem preussischen Königspaar den ersten Hut aus Rübenzucker überreichen konnte. Er machte dadurch die europäische Zuckerfabrikation unabhängig von dem Zuckerrohr, das aus den überseeischen, tropischen Ländern bezogen werden musste. Die englischen Kolonialzucker-



Achard überreicht König Friedrich Wilhelm III. und der Königin Luise von Preussen den ersten Hut aus Rübenzucker, 1799. (Nach einem Gemälde von C. Fischer.)

lieferanten versuchten in den nächsten Jahren vergebens, Achard zu bestechen, dass er seine Entdeckung widerrief. Es wurden zahlreiche Rübenzuckerfabriken gegründet. Die neue Industrie fand in Frankreich eifrige Unterstützung durch Napoleon I. und nahm während der Kontinental Sperre gegen England bedeutenden Aufschwung. Der immer weitere Gebiete umfassende Anbau von Runkelrüben steigerte die Zuckerproduktion gewaltig und die gegenseitige Konkurrenz der beiden Zuckerarten bewirkte ein starkes Sinken der Preise.

Neuerdings wird nun eine weitere Pflanze zur Zuckergewinnung herangezogen. Die Frucht des Johannisbrotbaumes, der an den Küstenländern des Mittelländischen Meeres allgemein verbreitet ist, soll das Zuckerrohr und die Runkelrübe bedeutend an Zuckergehalt übertreffen. Ein italienischer Professor hat auch schon ein Gewinnungsverfahren gefunden.