

**Zeitschrift:** Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender  
**Herausgeber:** Pro Juventute  
**Band:** - (1954)

**Artikel:** Rohzucker als Welthandelsartikel  
**Autor:** A.B.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-988086>

### **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:** 17.04.2026

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

# ROHRZUCKER

## ALS WELTHANDELSARTIKEL

Kaum sind die internationalen Versorgungsschwierigkeiten des letzten Weltkrieges für Zucker einigermaßen überwunden,



Ernte des über mannshohen Zuckerrohrs mit der Machete.

gerät die Verwertung des auf den Weltmarkt gelangenden Zuckers schon wieder in Schwierigkeiten, wie sie aus der Zwischenkriegszeit noch in Erinnerung sind. Von Mitte 1951 bis Ende 1952 sank der Zuckerpreis um nicht weniger als 40%. Für den Verbraucher mag dies sehr angenehm sein; weniger erfreut aber sind jene Länder, deren Volkseinkommen zu einem grossen Teil von der Zuckerausfuhr abhängt. Die Schwierigkeiten auf dem Zuckermarkt stammen namentlich von den billigproduzierenden tropischen Rohrzuckergebieten her, wo die Erzeugung trotz zurückgehender Preise noch stetig zunimmt. Vor dem ersten Weltkrieg wurde der Bedarf noch je ungefähr zur Hälfte aus Rohrzucker und aus Rübenzucker gedeckt, vor dem zweiten Weltkriege war der Anteil des Rohrzuckers schon auf 64,4% und nach Kriegschluss gar auf 75,2% angestiegen. Die Erzeugung an Zucker hat heute die Vor-



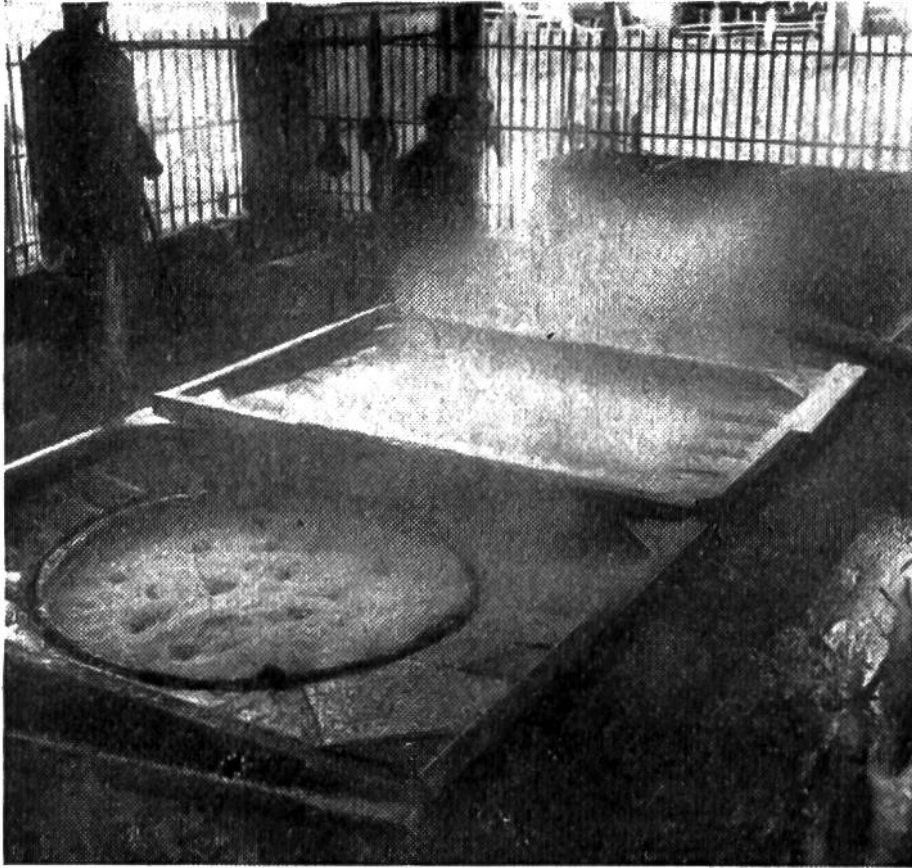
Geduldige Maulesel befördern das geschnittene Zuckerrohr zur Raffinerie.

kriegsmenge von rund 30 Millionen Tonnen wieder erreicht. Die wichtigsten Anbau- und Ausfuhrländer für Zuckerrohr sind heute Indien, Kuba, Java, Formosa, Brasilien, die Philippinen, Hawaii, Puerto Rico und Australien. Das Zuckerrohr, eine in mehreren wilden Arten und Zuchtsorten vorkommende Gattung der grossen Familie der Gräser, stellt hohe Ansprüche an Klima und Boden. Es gedeiht am besten bei einer mittleren Jahrestemperatur von  $20^{\circ}$  und einer jährlichen Regenmenge von mindestens 1000 mm. Die Ernte dagegen sollte in eine Trockenperiode fallen. Je nach Sorte und Anbauverhältnissen beträgt der Zuckergehalt 9–15%. Zuckerrohrkulturen sind ausgesprochene Düngereisser. Kunstdünger ist daher im Austausch mit Rohrzucker ein wichtiger Artikel im Fernostverkehr des Suezkanals. Die höchsten Zuckererträge gibt es bei alljährlicher Neupflanzung der



Eine primitive Zuckermühle der Malaien, die den süßen Saft aus dem Zuckerrohr presst.

Zuckerrohrstecklinge, wie dies zum Beispiel in Louisiana geschieht. In den Plantagen Kubas nimmt man dagegen von den gleichen Pflanzen bis zu sieben Ernten, indem man die Wurzelstöcke einfach wieder treiben lässt. Bei einer Neupflanzung dauert es elf Monate bis zur Schnittrife, in höheren Lagen noch länger. Das Zuckerrohr wird ausschliesslich von Hand mit der Machete (Haumesser) geerntet; den Zuckerrohranbau findet man aus diesem Grunde nur dort, wo zahlreiche billige Arbeitskräfte zur Verfügung stehen. Die äusserst primitive Lebensweise und die geringen Ansprüche der schwarzen Plantagenarbeiter haben zur Folge, dass der europäische Rübenbauer, der mit weit höheren Löhnen rechnen muss, beim Auftreten von Zuckerüberschüssen auf dem Weltmarkt sein Auskommen oft kaum mehr finden würde und daher in vielen Staaten einen gewissen Zollschutz genießt. Die Erhaltung des europäischen Zuckerrübenbaues dient auch der Vorsorge für Kriegs- und Notzeiten.



Die Reinigung des Zuckersaftes erfolgt durch mehrere Kochungen, unter Zusatz von Kalk.

Das Zuckerrohr stammt ursprünglich aus den Tropen Asiens. Die Inder bauen es schon seit Jahrtausenden als Süßstoff an. Nach der Entdeckung Amerikas gelangte die Kultur nach Mittel- und Südamerika, worauf der Rohrzucker, besonders nach der Erfindung des Raffinierens, allmählich auch in Europa bekannt wurde. Diesen begehrten Süßstoff konnten sich aber im Anfang nur Wohlhabende leisten, da er sehr teuer war. Erst die Einführung von Tee, Kaffee und Schokolade im 17. und 18. Jahrhundert machte den Zucker zu einem im Grossbetrieb hergestellten Volksnahrungsmittel. A. B.

## **DRUCK VON MUSIKNOTEN**

Sicher gibt's unter euch eine ganze Anzahl lustiger Musikanten, welche Flöte blasen, Liedlein geigen oder zwei- und vierhändig Klavier spielen können. Und gewiss könnt ihr alle singen – vielleicht schon gar nach Noten? Ja, habt ihr euch