

**Zeitschrift:** Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender  
**Herausgeber:** Pro Juventute  
**Band:** - (1956)

**Artikel:** Ahorn-Zucker  
**Autor:** A.B.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-988252>

#### **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:** 18.02.2026

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



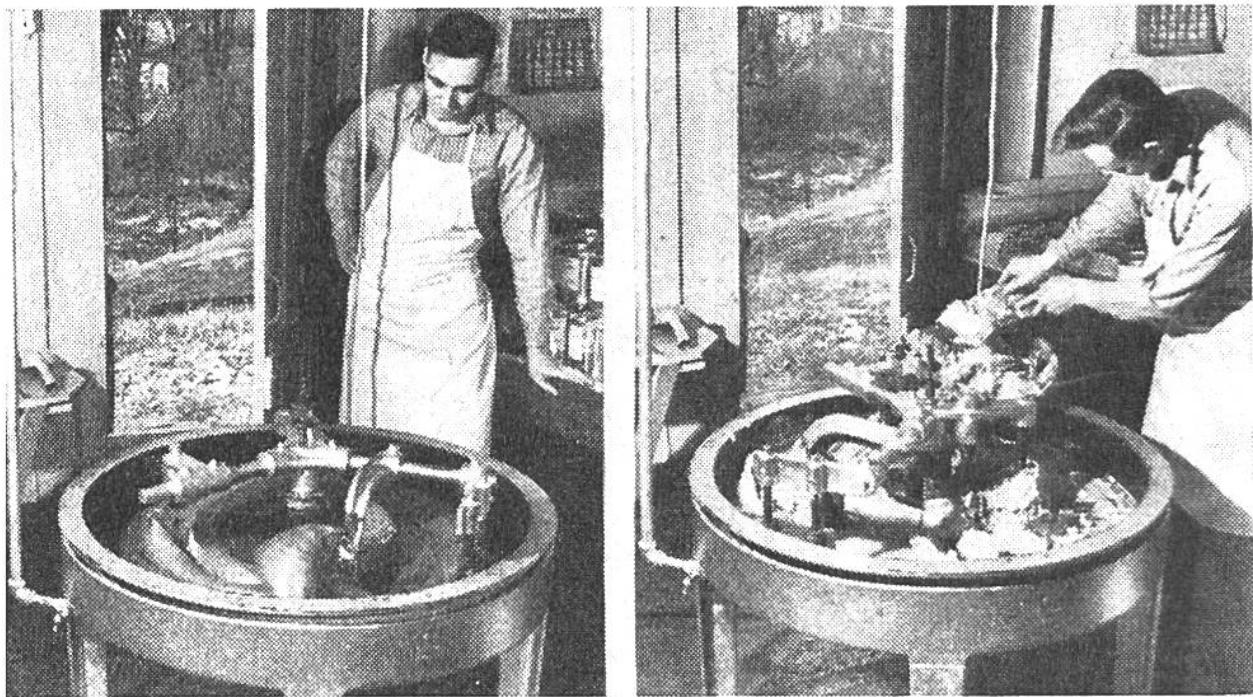
Die nordamerikanischen Zuckerahorne werden im Vorfrühling angezapft, um den zu dieser Jahreszeit reichlich fliessenden zuckerreichen Saft zu gewinnen.

## AHORN-ZUCKER

Ahorn-Zucker? – Gibt es das überhaupt, und wo wird solcher Zucker hergestellt? mag sich mancher junge Leser verwundert fragen. Denn beim Durchstöbern der Wirtschaftsnach-



Beim Einsammeln des klaren Zuckersaftes.



Nach langem Mischen in einem Rührwerk entsteht aus dem eingedickten bräunlichen Zuckerbrei schliesslich der körnige weisse Ahorn-Zucker.

richten unserer Zeitungen stossen wir wohl auf gelegentliche Berichte und Statistiken über den weltbeherrschenden Rohr- und Rübenzucker, kaum aber ist je etwas über die Erzeugung und Verwertung von Zucker aus Ahornbäumen zu lesen. Auch schauen wir uns im eigenen Lande vergeblich nach einer allfälligen Zuckergewinnung aus den im Mittellande häufigen Feld- und Spitzahornen oder den in den Vorbergen und auf Maiensässweiden als Streuelieferant vorkommenden Bergahornen um.

Zuckersaft in nennenswerten Mengen liefert nur der hauptsächlich im Gebiet des Lorenzstromes in Kanada und im Norden der Vereinigten Staaten heimische Zuckerahorn, der den bezeichnenden botanischen Namen *Acer saccharinum* führt. Wie unser erstes Bild zeigt, handelt es sich beim nordamerikanischen Zuckerahorn um grosswachsende Bäume, die im März vor Öffnung der Knospen an der Rinde angebohrt werden, um den zuckerreichen Saft zu gewinnen. Die fünflappigen, unten blaugrünen Blätter erinnern an diejenigen unseres Spitzahorns. Als kanadisches Wappenzeichen spielt diese schöne Blattform übrigens eine grosse Rolle. Die angebohrte Rin-



Herstellung von Konfiseriewaren aus Ahornzucker. Im Vordergrund rechts Ahornblätter, das Wahrzeichen Kanadas.

der vermag aber Kanada seinen Zuckerbedarf nicht aus der eigenen Produktion zu decken.

Die in Trappergeschichten mitunter erwähnte Ahornzucker-gewinnung in den USA machte noch im Jahre 1860 40 Millionen Pfund aus, Anno 1908 dagegen nur noch 25 Millionen Pfund. Seither ist die Zuckererzeugung aus Ahornsaft weiter zurückgegangen, zum nicht geringen Teil wohl auch wegen der Einfuhr billigeren Rohrzuckers aus den Subtropen. Über Nordamerika und Kanada, also über das natürliche Verbreitungsgebiet des Zuckerahorns hinaus hat der Ahornzucker nie etwelche Bedeutung erlangt, was auch der Grund sein mag, warum diese Art der Nutzbarmachung zuckerhaltiger Pflanzenäste bei uns kaum vom Hörensagen her bekannt ist.

de des Zuckerahorns lässt ihren süßen Saft während drei bis vier Vorfrühlingswochen fliessen. 35- bis 40 jährige Bäume liefern bei einem Rohzuckergehalt des Saftes von zwei bis fünf Prozent zwei bis drei Kilo eingedickten Zucker.

Aus diesem schmackhaften Ahornzucker stellen die Kanadier besonders feine Zuckerwaren her, die im eigenen Lande guten Absatz finden. Trotz dem ungeheuren Waldreichtum und der gelegentlich wenig rücksichtsvollen Ausbeutung der Wäl-

A. B.