

Zeitschrift: Schweizerische Gehörlosen-Zeitung
Herausgeber: Schweizerischer Verband für Taubstummen- und Gehörlosenhilfe
Band: 39 (1945)
Heft: 6

Rubrik: Allerlei vom Zucker [Fortsetzung]

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: 11.01.2026

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

Allerlei vom Zucker

(Fortsetzung)

V.

Die Schweiz hat nur eine einzige *Zuckerfabrik*. Sie ist im Jahre 1898 in *Aarberg*, einem Städtchen an der Aare zwischen Bern und dem Bielersee, gegründet worden. Während der Ernte geht es dort sehr lebhaft zu. Täglich führen Hunderte schwerbeladener Pferde- und Kuhgespanne Rüben aus der Umgebung her. Aus dem Waadtland, dem untern Emmental usw. kommen sogar Extrazüge mit Zuckerrüben.

In Aarberg werden jährlich rund 150 000 Tonnen Rüben verarbeitet. Das ist der Ertrag von etwa 4000 Hektaren¹. Die Verarbeitung muß in wenigen Wochen beendet sein. Während dieser Zeit besteht Dreischichtenbetrieb. Das heißt: es wird Tag und Nacht gearbeitet; drei Gruppen arbeiten je 8 Stunden täglich.

Die Zuckerfabrik Aarberg beschäftigt im Spätherbst bis in den Winter hinein 600 bis 900 Leute. In der ganzen Gegend ist man froh über diese Verdienstmöglichkeit. Im Winter ruhen die meisten Feldarbeiten. Dann ist vielen Töchtern und Kleinbauern eine Anstellung in der Fabrik willkommen. Denn sie bringt ein schönes Häufchen Bargeld ins Haus.

In Aarberg wird auch ausländischer Rohzucker verarbeitet. Die Fabrik konnte in den letzten Jahren im ganzen je 27 000 bis 47 000 Tonnen Zucker für den Inlandverbrauch abgeben. Das macht auf jeden Einwohner der Schweiz durchschnittlich 6 bis 11 Kilo. Diese Menge genügt aber nicht. Im Jahr 1935 bezogen wir noch 153 600 Tonnen, 1939 sogar 204 900 Tonnen Zucker aus Frankreich, Deutschland, Oesterreich, Amerika und andern Ländern.

Ein Teil davon wurde als Vorrat aufgestapelt. Während des Krieges haben wir die Vorräte nach und nach verbraucht. Die Zuckerzuteilung wird immer kleiner. Darum will man nun in der Ostschweiz noch eine zweite Zuckerfabrik errichten.

VI.

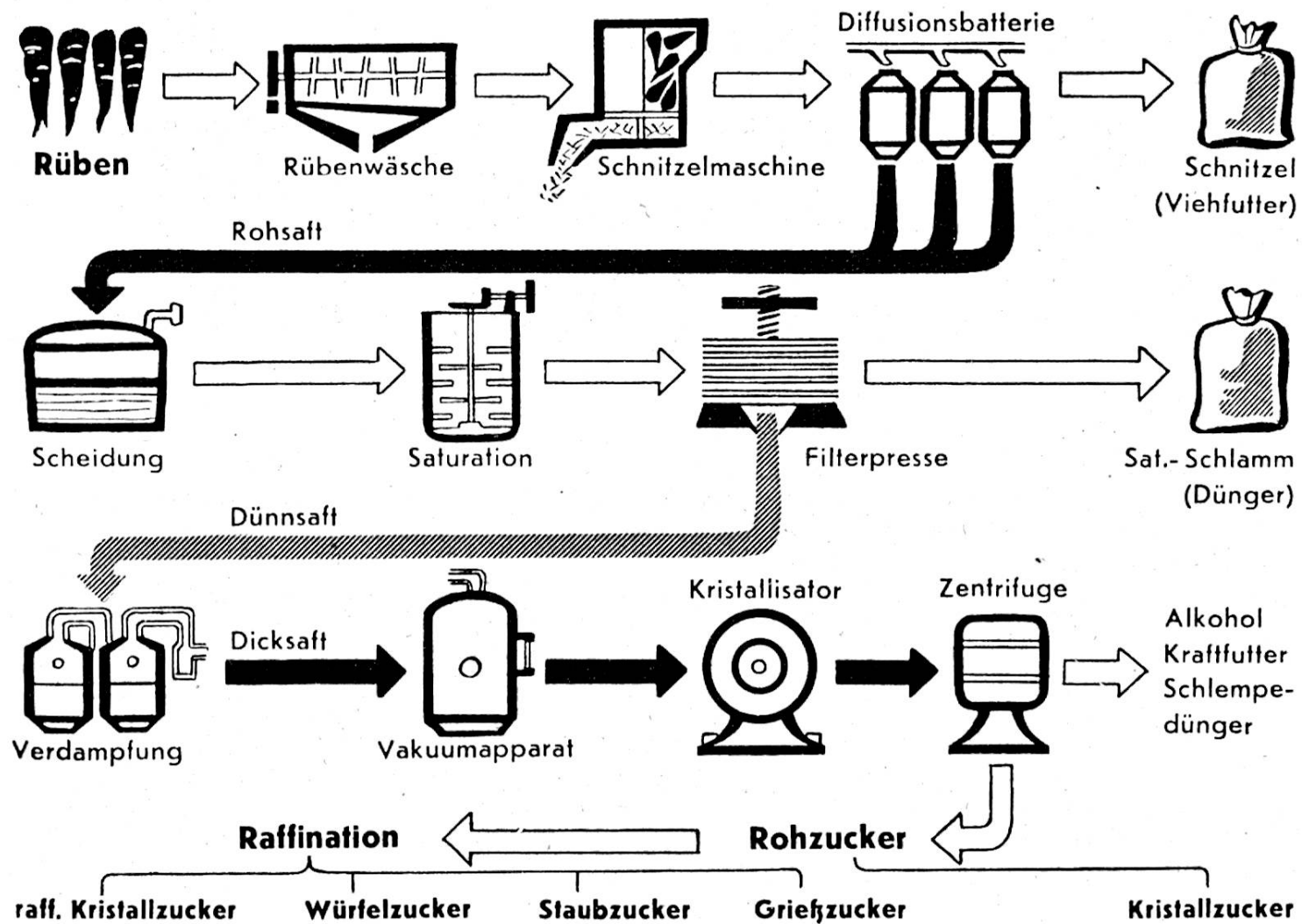
Bei der Zuckerfabrikation gewinnt man auch brauchbare Abfälle. Die Bauern nehmen einen Teil der frischen Rübenschnitzel gern als Viehfutter zurück. Die übrigbleibenden Schnitzel werden gedörrt und ebenfalls als Viehfutter verwendet. Sie sind nahrhafter als Kleie. Ihr Nährgehalt ist sogar dreimal größer als der von Kartoffeln. Kühe, Pferde, Schweine, Schafe und die übrigen Haustiere fressen die getrockneten Rübenschnitzel recht gern.

¹ Der Halbkanton Baselstadt mit den Gemeinden Basel, Riehen und Bettingen mißt 3779 Hektaren.

Das wertvollste Abfallprodukt ist die *Melasse*. Sie bleibt zurück, wenn man die Zuckerkristalle aus dem Dicksaft abschleudert. Sie enthält viel Zucker, daneben auch Salze und andere brauchbare Bestandteile. Zucker kräftigt nicht nur die Menschen, sondern auch die Tiere. Die Melasse ist darum ein sehr begehrtes Futtermittel. Die Tiere bekommen davon glänzende Haare. Die Pferde werden ausdauernder. Die Kühe geben mehr Milch. Die Ochsen und Schweine werden rasch fett und geben ein schmackhaftes Fleisch. Aus der Melasse gewinnt man ferner Spiritus (Sprit, Wein-geist, Alkohol), Preßhefe und Schlempe. Die Schlempe ist wie der Kalkschlamm ein vorzüglicher Dünger.

VII.

Zum Schlusse noch ein Schema, eine einfache Übersicht der Einrichtungen in der Zuckerfabrik Aarberg.



Obere Reihe der Bildchen, von links nach rechts:

Rüben. Die Zuckerrüben sehen ihrer Form nach wie Karotten aus. Ihrer Größe nach stehen sie zwischen den Karotten und den Runkelrüben.

Rübenwäsche. Zuerst kommen die Rüben in 160 Meter lange, 8 Meter breite und 5 Meter tiefe Kanäle. Das ist die Rübenschwemme. Nachher werden sie in der Wäscherei tüchtig gereinigt und dann noch gewogen.

Die *Schnitzelmaschine* zerschneidet die Rüben in dünne Streifen.

Die *Diffusionsbatterie* besteht aus 18 Gefäßen, in denen die Rüben entzuckert werden. Diffusion = Verbindung zweier Flüssigkeiten, Vermischung des Wassers mit dem Zuckersaft der Rüben, Auslaugung der Schnitzel. Batterie = eine Gruppe von zusammengehörenden Apparaten. Im Militär: eine Gruppe von Kanonen, eine Artillerieabteilung.

Die *Schnitzel* scheiden nach der Auslaugung aus. Sie bilden den ersten Abfall. Sie werden teils grün, teils gedörrt als Viehfutter verwendet.

Zweite Bildreihe von links nach rechts:

Scheidung. In großen Pfannen wird dem Rohsaft Kalkmilch beigemischt. Diese verbindet sich mit allerlei unreinen Stoffen und scheidet sie so vom Zuckersaft. Damit wird die erste Klärung erreicht.

Saturation = Sättigung. Dem Rübensaft wird noch Kohlensäure zugefügt. Die Kohlensäure fällt den Kalk = sie sättigt sich mit Kalk, sie verbindet sich mit der Kalkmilch zu einem Schlamm, der zu Boden sinkt.

Filterpresse. Der Zuckersaft wird durch ein Filter hindurchgepreßt. Der Kalkschlamm bleibt zurück.

Saturations-Schlamm = gesättigter Schlamm. Der Kalkschlamm ist ein weiterer Abfall. Er wird den Bauern und Gärtnern als Dünger verkauft.

Dritte Bildreihe von links nach rechts:

Verdampfung. In großen Kesseln wird der Dünnsaft gekocht und eingedickt.

Vakuummapparat. Vakuum = leerer Raum. Hier: Kessel mit verdünnter Luft. In verdünnter Luft verdampft das Wasser leichter.

Kristallisator. Hier wird der Dicksaft noch weiter eingedickt, bis sich der Zucker als kleine Kristalle ausscheidet. Kristallisieren = Kristalle bilden.

Zentrifuge = Schwingmaschine, Schleuder. Sie schleudert die Zuckerkristalle durch ein Sieb hindurch und scheidet sie so von der übrigen Flüssigkeit. Die Zentrifuge hat eine ähnliche Aufgabe wie die Honigschleuder, die den Honig aus den Waben herausschleudert, oder wie die Schwingmaschine in den Waschküchen, welche die Wassertröpfchen aus der nassen Wäsche herausschleudert.

Zurück bleibt die *Melasse*. Sie wird hauptsächlich als Kraftfutter verwertet, das 24 Prozent Zucker enthält und darum sehr nahrhaft ist.

Die unterste Reihe

zeigt die Verarbeitung zu gelblichem unraffiniertem Kristallzucker (rechts) und die Raffination zu weißem Kristallzucker, Würfelzucker usw. Raffination oder Raffinage = Reinigung, Läuterung, Klärung. Raffinerie = Läuterungsanlage, Zuckersiederei. Raffinieren = läutern, reinigen, klären. Raffiniert = geklärt, geläutert, gereinigt. Aber auch: abgefeimt, verschmitzt, durchtrieben, schlau.

Quellen: Karl Hartl, Wie ... wann ... wo? Steyrmühlverlag Wien. Zuckerfabrik und Raffinerie Aarberg AG. Buchdruckerei Schwab, Aarberg. Rocoblatt, April 1944. Konservenfabrik Rorschach. Den Bildstock verdanken wir der Konservenfabrik Rorschach.