Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 9 (1933-1934)
Heft: 7

Artikel: Kleine Zuckerkunde
Autor: Kloo, Georges
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1065979

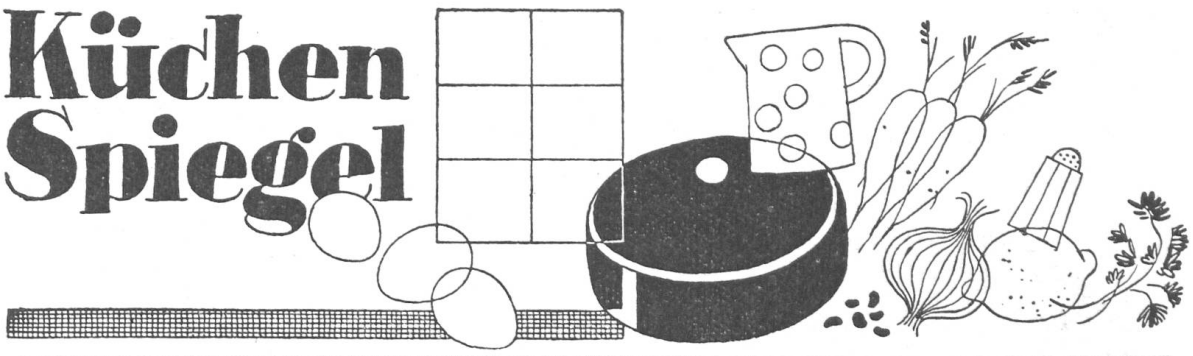
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 02.10.2025

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



KLEINE ZUCKERKUNDE

Von Georges Kloo

Als ich noch ein kleiner Bub war, gab es in unserer Familie nur am Sonntag Zucker in den Kaffee. Die Zuckerdose stand damals, also etwa vor 40 Jahren, überhaupt hoch im Ansehen. Sie war in Anbetracht des kostbaren Inhalts meistens aus Silber und sehr häufig zum Abschliessen mit einem kleinen Schlüssel eingerichtet. Und wenn wir Buben verstohlenerweise gelegentlich ein kleines Löffelchen daraus erhaschen konnten, so waren das ganz besondere Glücksfälle. Der Zucker galt damals eigentlich als richtiger Luxusartikel.

Heute ist er wenigstens für uns Schweizer eines von den billigsten Nahrungsmitteln geworden. Wir haben also gar keinen besondern Grund mehr, so besonders sparsam damit umzugehen.

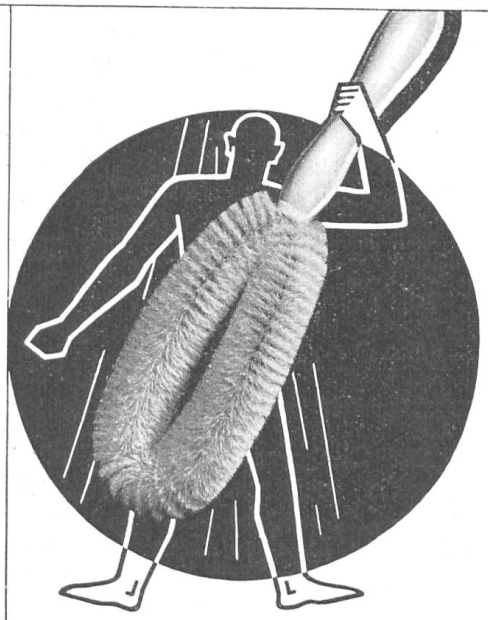
Sie wissen sicher, dass es Rohrzukker und Rübenzucker gibt. Zuckerrohrplantagen gibt es hauptsächlich in Kuba, Java, auf den Philippinen und in den zentralamerikanischen Staaten. Der Rübenzucker kommt aus den europäischen Ländern. Man hat ausgerechnet, dass von der gesamten Zuckermenge ⅔ aus Rohrzucker besteht.

Beide Zuckerarten, der Rohr- sowie der Rübenzucker unterscheiden sich, sobald sie den Raffinationsprozess durchgemacht haben in keiner Weise mehr. Unter Raffinieren versteht man das weitere Auskochen des Zuckers: Er wird gekocht und immer wieder kristallisiert, bis er das höchste Mass von reinem Zuckergehalt aufweist, und die unreinen Substanzen, die im Zuckersaft enthalten sind, dadurch alle ausgeschieden werden. Fast aller Zucker, der in der Schweiz als weisser Zucker in den Handel kommt, ist bis zu einem Zuckergehalt von 99 % raffiniert.

Chemisch ist also Rohr- und Rübenzucker im Endprodukt genau das gleiche. Es gibt nun aber Leute, welche behaupten, dass der Rohrzucker im Geschmack etwas besser sei, als der Rübenzucker. Ich persönlich stehe nicht dafür ein. Ein Unterschied zwischen den beiden Arten besteht nur im Zwischenstadium des Rohzuckers, nämlich, dass dem Rübenzucker noch der Geschmack der Rübe anhaftet, während Rohrzucker bereits im Rohzustand aromatisch schmeckt. Der Rohzucker, den die Rohköstler kaufen, weil sie annehmen, dass er gesünder sei, ist also nie Rüben- sondern immer Rohrzucker.

Sie können den Zucker in ganz verschiedener Form kaufen. Früher waren die Zuckerhüte sehr beliebt, die noch bis in die letzte Zeit als Preise in Schützenbuden sehr beliebt waren. (Heute sind leider diese schönen blauen Zuckerhüte durch etwas weniger schöne Teddybären in verschiedenster Grösse ersetzt).

Seit einigen Jahren ist der Stockzucker in den Detailgeschäften fast verschwunden. Der Transport der Zuckerstöcke kam ziemlich teuer, da sie immer Stück für Stück verladen werden mussten, so dass sich bei dem heutigen billigen Zuckerpreis das teure Verladen



Statt des Waschlappens die JUST-Badebürste! Damit können Sie nicht nur den Rücken selbst waschen, sondern auch alle Körperteile massieren. Das regt die Hauttätigkeit an, erhält schlank und gesund.

Rundherum weiche, weiße Schweinsborsten und Pferdehaar, daran ein weiß geaderter Zelluloidgriff, das ist die

Just Badebürste

SCHWEIZERFABRIKAT

Diese und andere Just-Bürsten zeigt Ihnen der Just-Bürstenmann bei seinem Besuch. Er trägt sein Abzeichen im Knopfloch, ist geschult, anständig, höflich, unaufdringlich und seriös.

Er bringt nützliche Anregungen und ein Geschenk. Er verdient Ihren freundlichen Empfang.

FRIEDLANDER

nicht mehr lohnt. Es ist nicht das gleiche, ob ich aus einem Wagen einen Hundertkilosack ausladen muss, oder statt dessen 50 Zuckerstöcke. Der Stockzucker ist sehr hart und deshalb ziemlich schwer löslich. Unbequem ist auch, dass er vor Gebrauch jeweils mit einem Hammer bearbeitet werden muss. Heute wird er nur noch in Gebirgskantonen gekauft, was wohl mit den primitiveren Transportmitteln zusammenhängt. Ich erinnere mich, dass meine Mutter früher alle Konfitüre mit Stockzucker eingemacht hat. Sie behauptete, er sei auch reiner als der Kristallzucker, aber vor allem war er damals billig. Heute ist der Stockzucker teurer als der Kristallzucker, also in jeder Beziehung unvorteilhafter zum Einkaufen.

Der Stampfzucker ist der vor dem Kriege am meisten für die Küche gekaufte Zucker. Es sind unregelmässig grosse Stücke. Er wird heute eigentlich nur noch im Bündnerland konsumiert und scheint sich dort aus einer Art Tradition erhalten zu haben. Heute ist er mit Recht verdrängt durch den Kristallzukker. Er ist etwas teurer als dieser und auch in den Städten kaum mehr erhältlich. Er ist leichter löslich, als der Stockzucker, weil er nicht so stark gepresst ist.

Was verstehen wir eigentlich unter der Qualität des Zuckers? Einmal seine Reinheit, dann den Zuckergehalt, ferner als wichtigste Eigenschaft die Löslichkeit. Leicht löslicher Zucker ist natürlich viel ökonomischer, als schwer löslicher. Je stärker der Zucker gepresst ist, desto schwerer löslich ist er. Über die Löslichkeit von verschiedenen Zuckerarten können Sie ganz leicht selber den Versuch machen. Geben Sie in zwei kleinen Gläsern mit kaltem Wasser je etwas Zucker oder je einen Würfel Zucker. Der leicht lösliche Zucker wird ohne Umrühren sich bald ganz aufgelöst haben, beim schwerer löslichen hingegen wird ein Klümpchen zurückbleiben, das sich dann erst beim Umrühren ganz auflösen wird.

Weitaus der billigste und der praktischste Zucker ist heute der Kristallzucker. Wir haben uns eigentlich erst während des Krieges so recht an diesen Zucker gewöhnt. Durch die Absperrung der europäischen Zuckerproduktionsländer ging man auf die überseeischen

Zuckerarten, die alle in Form von Kristallzucker hergestellt werden, über. Der grösste Teil des Zuckers, der heute in die Schweiz importiert wird, ist Kristallzukker. Er kann für alles verwendet werden. In vielen Haushaltungen serviert man ihn sogar für Tee und Kaffee. Ausser der Billigkeit hat er gegenüber dem Würfelzucker den Vorteil, dass er in jeder beliebigen Dosis verwendet werden kann. Von allen Zuckerarten ist er am leichtesten löslich, weil er sozusagen schon fast aufgelöst ist. Deshalb bekommen Sie auch in Restaurants zu kalten Getränken immer Kristallzucker. Selbstverständlich soll er auch zum Einmachen verwendet werden.

Kristallzucker ist nicht zu verwechseln mit Griesszucker. Darunter versteht man gemahlenen Zucker, währenddem Kristallzucker in demselben Korn, in dem er in den Handel kommt, hergestellt, d. h. kristallisiert wird. Griesszucker hingegen ist entweder feiner ausgemahlener Kristall- oder gemahlener Stampfzucker. Griesszucker ist etwas teurer als Kristallzucker. Er soll also nicht zum Einkochen verwendet werden.

Ich habe schon oft gesehen, dass viele Frauen keinen Unterschied machen zwischen Kristall- und Griesszucker, dass sie auch gar nicht wissen, dass ein Preisunterschied besteht. Und doch sollte in einer sparsamen Haushaltung der teurere Griesszucker nur in kleinerer Quantität, etwa als Streuzucker, verwendet werden. Für alles aber, wo grössere Quantitäten nötig sind, ist Kristallzucker ökonomischer.

Der Puderzucker ist feiner Griesszucker. Er wird fast nur von Bäckereien und Konditoreien eingekauft, um Kuchen zu bestreuen. In der Haushaltung wird er nur selten verwendet, etwa zum Bestreuen der Eierröhrli oder für andere Kuchen, also überall da, wo der verhältnismässig schwere und körnige Kristallzucker wegrollen würde.

Etwas besonderes sind die Würfelzucker. Hier sind zwei Arten zu unterscheiden, nämlich gepresster und gegossener Würfelzucker. Beim gegossenen Würfelzucker wird der raffinierte Zuckersaft in Platten oder Stangen gegossen, und dann in Würfel zersägt. Das Verfahren ist etwas teurer als das Pressen

Wenige Tropfen von Maggi's Würze genügen, um einem Teller fader Suppe oder einer schwachen Sauce den Wohlgeschmack zu geben, der ihr noch fehlt. Maggi's Würze eignet sich aber auch vorzüglich für Gemüsegerichte und Salate aller Art.

Verlangen Sie beim Einkauf ausdrücklich

MAGGI's WÜRZE

Gut essen und doch schlank bleiben!

Frau Vollschlank: Wie Sie aber gut essen und nicht zu knapp! Sie machen mich geradezu glustig und dabei sind Sie doch schlank und jugendlich.

Frau Schlank: Ja, meine Liebe, mein Geheimnis heißt: „BIRMO"-Bitterwasser. Jeden Morgen trinke ich ein Glas, das bewirkt gute Verdauung, vemeidet Verstopfung, hält mich schlank und ich fühle mich stets gesund und frisch.

Eine BIRMO-Kur macht jugendlich, schlank und frisch!

des Würfelzuckers, bei dem der Kristallzucker durch Maschinen zu Würfeln gepresst wird.

Es gibt Leute, die behaupten, dass der gepresste Würfelzucker schwerer löslich sei, als der gegossene. Nun gibt es aber auch in der Schweiz eine Zuckermühle (Rupperswil), welche gepressten Würfelzucker herstellt, der ebenso leicht löslich ist wie gegossener Würfelzucker, da sie den Zucker nicht zu stark pressen. Presswürfelzucker ist gewöhnlich feinkristalliger als gegossener Würfelzucker. Beide aber sind in bezug auf den Zuckergehalt genau gleichwertig. Der meiste Würfelzucker, der in der deutschen Schweiz verkauft wird, ist Presszucker. Er ist etwas billiger als der gegossene, den Sie an den unregelmässigen Sägestreifen, welche die Seitenflächen aufweisen, erkennen.

Der Würfelzucker ist natürlich etwas teurer als der Kristallzucker. Man verwendet ihn in Haushaltungen gerne für Kaffee und Tee, einmal weil er sehr reinlich in der Aufbewahrung ist, und dann auch zum Teil aus Gewohnheit. Es ist natürlich einfacher auf die Frage der Gastgeberin: « Wieviel Zucker nehmen Sie in den Kaffee? », antworten zu können, « zwei Stück, bitte », als (bei Kristallzucker) « ziemlich viel, bitte ».

Der Würfelzucker ist in verschiedenem Format erhältlich. Grosses-, Spar- und Mokkaformat. Punkto Qualität spielt die Grösse keine Rolle. Grob kristalliger Würfelzucker ist gegenüber dem heute in der Schweiz hergestellten fein kristalligen Würfelzucker eher unpraktisch, weil er etwas schwerer löslich ist.

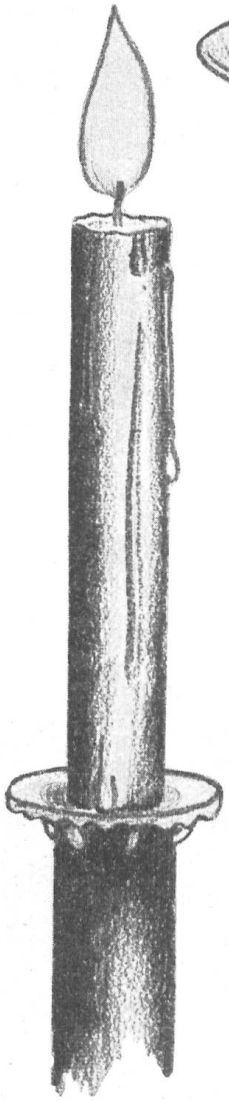
Die meisten Hausfrauen haben immer etwas Kandiszucker auf Vorrat. Sie verwenden ihn für Teeaufgüsse bei Halsschmerzen oder Husten, weil er gut lösen soll. Auch für die Herstellung gewisser Liköre und Essenzen ist er nötig. Er ist der höchst raffinierte Zucker. Er wird aus Rohzucker, und zwar sowohl aus Rüben- wie aus Rohrzucker, hergestellt. Seine braune Farbe aber hat er nicht etwa davon, dass er noch halb Rohzucker ist, sondern weil er gebrannt wird. In die Zuckerlösung wird ein Schnürchen gelegt, um das sich grosse Kristallwürfel

bilden. Diese Würfel sind der reinste Zucker, den es gibt.

In jedem Reformgeschäft bekommen Sie Rohzucker. Er kostet 40 Rappen pro Kilo und ist gelblichbraun, grob kristallig und etwas klebrig anzufühlen. An vielen Orten wird er auch Cassonade genannt.

Der Rohzucker ist ein Zwischenprodukt in der Zuckerherstellung. Man hat ihn schon während den Kriegsjahren öfters verwendet, und heute behaupten von ihm die Rohköstler, dass er bekömmlicher sei, als raffinierter Zucker. Rohzucker ist im Engrosverkauf erheblich billiger als fertig raffinierter Zucker. Das ist auch ganz natürlich, weil die Fabrikation einfacher ist. Im Detail hingegen ist er teurer als der andere Zucker, weil es sich nur um ganz kleine Quantitäten handelt, denn der Konsum an Rohzucker ist im Vergleich zu raffiniertem Zucker ein ganz kleiner. Ausserdem bezahlt der für Konsumzwecke bestimmte Rohzucker einen viel grösseren Zoll, als der Rohzucker, der zur Zuckerfabrikation, d. h. zur Raffination eingeführt wird. Der Rohköstler behauptet, der rein raffinierte Zucker sei ungesünder als der Rohzucker, weil ihm zur Erzeugung der weissen Farbe eine kleine Quantität Bläue beigefügt wird. Nun wird aber erstens nicht jeder Zucker gebläut, sondern nur derjenige, der nach dem Raffinationsprozess noch einen Stich ins Gelbliche hat. Ausserdem weisen die Fachleute nach, dass das Quantum der beigefügten Bläue so klein ist, dass es praktisch überhaupt keine Rolle spielt.

Der Rohzucker unterscheidet sich im Geschmack vom raffinierten Zucker und zwar vor allem dadurch, dass er noch Substanzen, die von der Zuckerrübe oder vom Zuckerrohr herrühren, enthält. Ob der Rohzucker zum Beispiel zu Erdbeeren oder zu bestimmtem Gebäck besser schmeckt als der andere, das ist eine Geschmacksache, über die sich in besten Treuen streiten lässt.



Heute weiss Jedermann

was für eine große Rolle der Sport für unsere Gesundheit bedeutet. Er macht uns auch widerstandsfähiger im harten Lebenskampf. Die Sportbewegung brachte uns eine gesunde Lebensführung; sie verlangt Luft, Licht, Sonne und eine Ernährung, die dem Körper ganze Kraft zuführt ohne den Magen zu überlasten.

Im Lichte der Wissenschaft

ist das Wichtigste für die Ernährung die Milch mit ihren reichen Nährstoffen. Aber Milch wird schwer verdaut und füllt so, weil sie sich im Magen zu dicken Käseklumpen ballt. Mit Kathreiner gemengte Milch bildet aber lauter kleine Flöckchen, die dreimal leichter verdaut werden und nicht das unangenehme Gefühl des stundenlangen Vollseins nach dem Milchtrinken hinterlassen.

Kathreiner
Malzkaffee