

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 32 (1975)
Heft: 9

Artikel: Ein Baum, der Zucker liefert
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-970607>

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: 03.05.2026

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

Nr. 1, die bei Verstopfung mild und doch zuverlässig wirken, ebenfalls einen Bestandteil von Aloe aufweisen.

Besonders darauf zu achten ist, dass man Aloe während der Menstruation, bei Genitalblutungen und Hämorrhoiden, aber auch während der Schwangerschaft nur sehr schwach und mit Vorsicht anwenden sollte. Auch Sebastian Kneipp übersah die Aloe als Heilmittel nicht, sondern schrieb ihr grosse Bedeutung zu. Bei den afrikanischen Völkern, vor allem in Nord-, Ost- und Südafrika, ist die Aloe als Heilmittel sehr geschätzt. Sie gilt besonders in Somaliland als vorzügliches Wundheilmittel. Man verwendet dazu den inneren Teil der fleischigen Blätter. Die Auflage gequetschter Blätter wirkt sich bei Venenentzündungen günstig aus und bei Thrombophlebitis gelten die gequetschten Blätter als

ziemlich rasch heilendes Mittel. Mit Erfolg verwenden die Zulu diese auch bei Schlangenbissen. Bei schlecht heilenden Wunden kann man Erfolg haben, wenn man Watte in Aloewasser trinkt und auflegt.

In Ostafrika ist es unter den Eingeborenen üblich, frischen Aloesaft gegen allerlei Hautleiden, ja sogar gegen Hautkrebs anzuwenden. Auch gewisse Darmparasiten, vor allem Würmer, können mit Aloe bekämpft werden. In Südafrika kommt oft die junge Form der Tuberkulose vor, da diese jedoch durch Kalk- und Eiweissmangel sowie durch Unterernährung entsteht, kann Aloe diese Form der Erkrankung nicht beeinflussen. Für andere Formen der Tb wird die Pflanze allerdings zugezogen. Aloe ist überhaupt eine der meist gebrauchten Heilpflanzen bei vielen Stämmen der afrikanischen Eingeborenen.

Ein Baum, der Zucker liefert

Einer unserer Freunde, der in Indonesien als Missionar wirkt, möchte uns am liebsten den Reichtum der indonesischen Inseln zeigen können. Er ist begeistert von der Gegend, in der er zurzeit lebt, denn sie sei bezaubernd schön, was sie natürlich einer Vegetation von unbeschreiblicher Mannigfaltigkeit zu verdanken hat. Ueber die einzelnen Bäume weiss er Erstaunliches zu berichten. So beeindruckt ihn besonders der sogenannte Arenbaum, der, obwohl er zur Familie der Sagobäume gehört, in trockenen Gegenden und an Abhängen gedeiht, was sonst beim typischen Sagobaum nicht üblich ist. Besonders auf der Insel Sulawesi ist dieser Arenbaum so gut bekannt, dass sich dort niemand über seine Eigenart wundert. Eigentlich sieht er einer Palme ähnlich, nur dass die Blätter viel grösser und länger sind. Erst, wenn dieser Baum die stattliche Höhe von etwa 20 m erreicht hat, beginnt er Früchte zu treiben, und zwar, nachdem er bereits 15 Jahre alt geworden ist. Wie die Palme besitzt der Baum keine Aeste, wohl aber eine buschige Krone, deren Blätter 5 m und noch länger werden. Der rauhe Stamm ist meist mit allerlei Moos und Unkraut

überwuchert. Unter dem jeweiligen Blattansatz befindet sich ein dickes Polster von Haaren, das zu Besen verarbeitet wird.

Die Früchte, die sich an diesem Baume bilden, sind wie an einer langen Perlenkette aneinandergereiht. Ihr Same dient den Wildschweinen als Leckerbissen. Was nun eigenartig anmutet, ist, dass sich ganz unerwartet unter dem Blattansatz Schosse mit eichelartigen Früchten zu entwickeln beginnen. Es erinnert dies an unsere europäischen Eichen. Ein solch eicheltragender, meterlanger Schoss wird, nachdem man ihn hin und her geschüttelt hat, abgeschnitten, worauf ein Storzen zurückbleibt, den man nun mit einem Stück Holz etwas hämmert, worauf er zu bluten beginnt, wie man dies landläufig sagt, denn nun quillt Fruchtsaft aus dem Baum hervor. Ein zwei Meter langer Bambusstab mit beträchtlicher Dicke wird nun sorgfältig so befestigt, dass man damit den Saft auffangen kann. Den Bambus selbst schützt man vor der Sonnenhitze mit einem Blatt. Etliche Wochen hindurch tropft nun aus dem Storzen ein köstlich süsser Saft. Ist dieser Storzen vertrocknet, dann beginnt der Baum einen neuen Schössling zu bilden,

und zwar unter dem darunterliegenden Blattansatz. Dies wiederholt sich so lange, bis der letzte Blattansatz am Boden erreicht ist, und damit endet dann die Lebensdauer des Baumes.

Saguar als Getränk

Der gewonnene Saft, bekannt als Saguar, wird als köstliches Getränk benützt. Wenn man sich seiner direkt vom Baum bedient, dann ist er sehr süß. Einige Stunden später beginnt bereits der Gärungsprozess, die Umwandlung des Zuckers in Alkohol. Dieses vorzügliche Getränk erinnert an Apfelwein. Je länger man es aufbewahrt, desto stärker wird sein Alkoholgehalt. Die Einheimischen bereiten daraus ihren Schnaps, *cap Tikus* genannt, den sie auf einfache Weise brennen.

Zuckerverarbeitung

Wenn der gesammelte Saft zu Zucker verarbeitet werden soll, wird er durch stundenlanges Kochen eingedickt, wobei der grösste Teil verdampft. Der so gewonnene, braune Naturzucker ist rein von jedem Konservierungsmittel wie auch von jedem Geschmackszusatz. Die verwendete Eisenpfanne fasst nach dem Kochprozess etwa 10 kg von diesem schmackhaften Zucker. Von allen ist er gleich begehrt, besonders da er die Zähne nicht angreift wie der entwertete, weisse Zucker. – Die noch heisse, zähe Zuckermasse giesst man nun in halbierte Kokosnussschalen, nachdem man die Oeffnung am Boden durch ein Blatt abgesichert hat. Der erkaltete Zucker lässt sich gut aus den Schalen ent-

fernen, worauf man jeweils zwei Hälften zusammenbündelt und alsdann mittels getrockneter Blätter kunstvoll verschnürt.

Obwohl im Lande ziemlich viel von diesem Zucker erzeugt wird, reicht er doch bei weitem nicht aus, den gesamten Zuckerbedarf zu decken.

Aus diesem Grunde führt man auch noch den weissen Zucker ein. Schade um die gesunden Zähne, die beim Genuss von ausschliesslicher Naturkost bis ins hohe Alter hinauf gesundbleiben. Das hört auf, sobald entwertete Nahrung die Ernährungsweise zu belasten beginnt.

Da nur Kleinhandel betrieben wird, wäre ein Export des Zuckers mit verschiedenen Schwierigkeiten verbunden, und es ist fraglich, ob eine Genehmigung erteilt würde. Die chinesischen Händler sind gewitzigt und suchen auf alle Fälle auf ihre Rechnung zu kommen. Zudem benötigt eine Schiffsreise von Indonesien nach Athen alleine schon 55 Tage. Was unterwegs mit diesem Zucker alles geschehen mag, weiss wohl keiner, und wie er bei uns aufgenommen würde, ist ebenfalls fraglich, denn wer weisse Produkte bevorzugt, verachtet in der Regel alles, was sich noch als natürlich ausweist.

Auf alle Fälle aber ist die Mannigfaltigkeit der Natur beachtenswert. Würde man sich ernstlich überlegen, welche grosse Weisheit dabei am Werke war, dann würde es wohl niemand wagen, die Schöpfermacht in Frage zu stellen, wie dies durch die Entwicklungslehre unfehlbar geschieht, aber gleichwohl hat sie bereits im Kindergarten Eingang gefunden.

Ein ausdauernder Tropenfreund

Als die später so unglücklich endende «Andrea Doria» ihre Jungfernfahrt antrat, traf ich mit einem alten Berner zusammen, der sein halbes Leben in den Tropen zugebracht hatte. Obwohl er dort mit einigen Tropenkrankheiten bekanntgeworden war, beeinträchtigte dies seine Begeisterung für die Tropen keineswegs. Zwar war der Zustand seines Herzens nicht besonders gut, weshalb er sich kurz zuvor im Inselehospital

hatte untersuchen lassen. Was er da durch die verschiedenen Laborbefunde zu hören bekam, wäre Grund genug gewesen, sich einem Spitalaufenthalt zu unterziehen. Aber dieser alte Tropengaul, wie man diese Typen in den Aequatorialländern bezeichnet, unternahm gerade das Gegenteil. Er versicherte zwar den besorgten Aerzten, die ihn am liebsten gleich behalten hätten, er wolle zuerst noch zu Hause seine Sa-