

Zeitschrift: Zürcher Illustrierte

Band: 4 (1928)

Heft: 27

Artikel: Allerlei vom Zucker

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-834009>

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

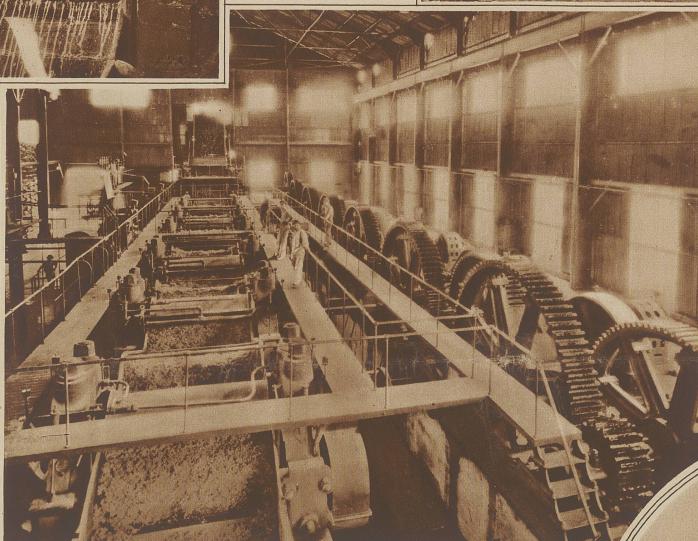
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

ALLERLEI VON ZUCKER



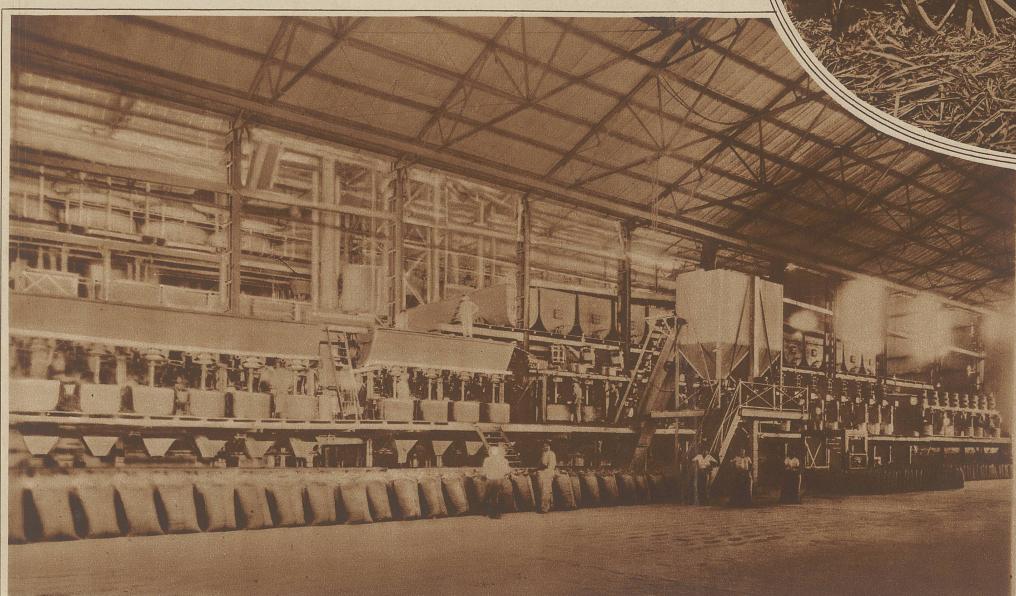
Innere einer Zuckermühle. Das Mahlen des Zuckerröhrs durch verschiedene, immer enger gestellte Walzensysteme. — Der weiße schaumige Zuckersaft fließt in seine Behälter, das Zuckerröhr kommt aus der Mühle so trocken wie Zunder

Der Zucker hat in unserer Zeit im Haushalt einen so wichtigen Platz erhalten und wird von uns mit einer solchen Selbstverständlichkeit gebraucht, daß wir an die Fragen nach seiner Herkunft oder gar an die nach seinem Alter kaum mehr denken. Und doch ist es nicht uninter-



Die eigentliche Raffinerie, wo der Zucker von Unreinigkeiten durch einen Verdampfungsprozeß befreit wird

Zuckerpflanzung in Cuba ein und erst im 19. Jahrhundert steigerte sich dort die Produktion zu der heutigen Bedeutung. Cuba, von wo auch unsere Bilder stammen, ist jetzt das reichste Zuckerland. Als Großproduzenten kommen daneben besonders Java, Manila, Brasilien und Mauritius in Frage. / Bekanntlich



Links: Der reine Zucker wird durch Zentrifugen vom Mutter-Syrup getrennt. Der Syrup fließt durch das Zylindersieb der Zentrifuge, während der kristallisierte Zucker zurückbleibt und in Säcke verpackt wird



Zucker-Raffinerie auf Cuba. Gesamtansicht der Fabrik

Gründen. Bis vor etwa 900 Jahren wurde er auch so nur in den Ländern gebraucht, in denen Zuckerröhr wuchs. Besonders beliebt war er bei arabischen Ärzten und erst mit den Kreuzzügen fand er allgemeine Verbreitung. Die Mexikaner stellten schon recht früh Zucker aus Mais dar und erst Kolumbus brachte im Jahre 1490 Zuckerröhr von den Kanarischen Inseln nach Domingo, wo dann die ersten großen Pflanzungen entstanden. Verhältnismäßig spät setzte die



Das Umladen des Zuckerröhrs von den Ochsenkarren auf Bahnenwagen. Jede Zuckerraffinerie hat Felder von riesigen Ausdehnungen, die von einem ganzen Schienensystem durchzogen sind

wird aber der Zucker nicht nur aus der Röhrenpflanze gewonnen, sondern auch aus der Runkelrabe. Den hohen Zuckergehalt dieser Knollenpflanze entdeckte im Jahre 1747 Marggraf, aber es dauerte bis 1801, bis Achard, der bekannte deutsche Chemiker und Physiker, nach langen Versuchen vom Staate die Mittel erhielt, das in Schlesien gelegene Gut Kunern zu kaufen und dort die erste Zuckerrübenfabrik zu bauen und zu betreiben. Doch schon nach wenigen Jahren wurde diese zerstört und dann nur noch soweit wieder aufgebaut, daß sie gerade zu Studienzwecken dienen konnte. Allerdings ist allgemein festzuhalten, daß sich im vergangenen Jahrhundert die Rübenzuckerindustrie viel intensiver entwickelt hat als die des Rohrzuckers.

In der Gesamtproduktion nimmt Cuba immer noch die erste Stelle ein. Ungeheure Felder breiten sich da aus und in den Monaten vom Dezember zum Juni werden die Rohre geschnitten. Die Pflanze erreicht eine Höhe von mehreren Metern und um den festen Stamm lagern die langen, schmalen Blätter. Der obere Teil wird als wenig Zuckergehaltend abgeschnitten und entweder weggeworfen oder als Steckling gebraucht. Ebenfalls für die Zuckergewinnung nutzlos sind die Blätter. Der Stamm wird in etwa meterlange Teile geschnitten, auf Ochsengespanne verladen und in die mit modernsten Maschinen eingerichteten Zuckermühlen oder Fabriken gefährt, dort im Rohzustand

gewogen und dann der Verarbeitung



Die Zuckerröhrernte auf dem Felde

übergeben. Es kommt dabei in erster Linie darauf an, den im Zuckerröhr vorhandenen Syrup von dem eigentlichen Kristallzucker zu trennen. Das wird durch eine Zentrifugalmaschine erreicht, aus der dann durch einen Zylinder der Syrup abfließt, während die feste Substanz in dem Behälter zurückbleibt, in Säcke verpackt wird und so für den Export und die weitere Verarbeitung in den Raffinerien fertig ist. / Die ersten Raffinerien - Einrichtungen, um den Kolonialzucker zu reinigen und ihm die gewünschte Form zu geben - entstanden auf europäischem Gebiet im 16. Jahrhundert und heute gibt es kaum noch ein Land, das nicht über eigene Raffinerien verfügt.

Links: Der reine Zucker wird durch Zentrifugen vom Mutter-Syrup getrennt. Der Syrup fließt durch das Zylindersieb der Zentrifuge, während der kristallisierte Zucker zurückbleibt und in Säcke verpackt wird