Zucker

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **- (1917)**

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-989115

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

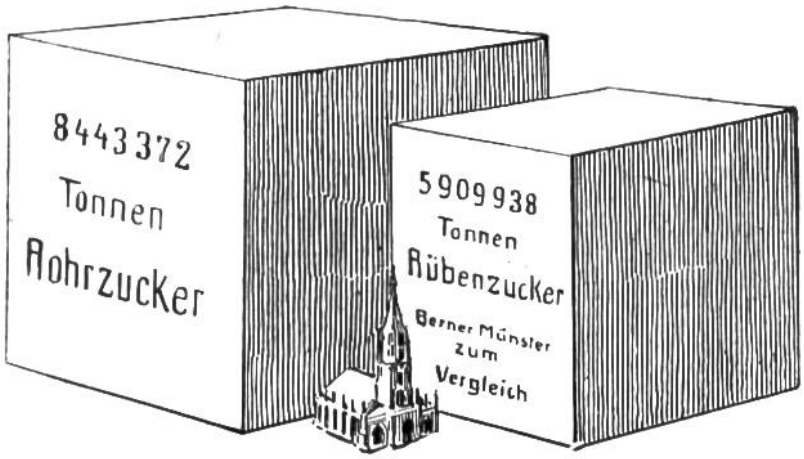
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

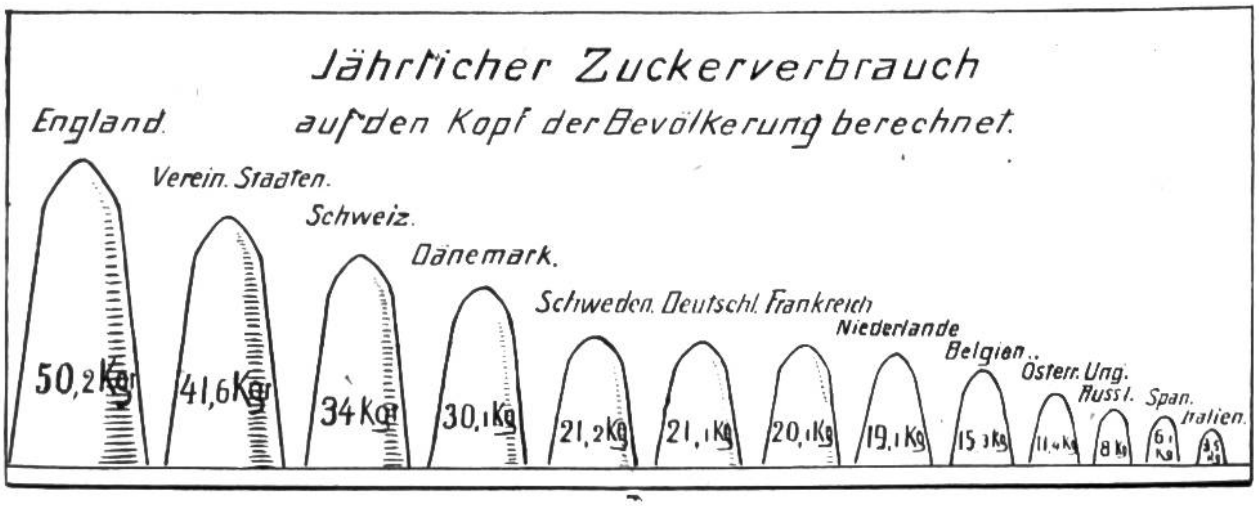
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

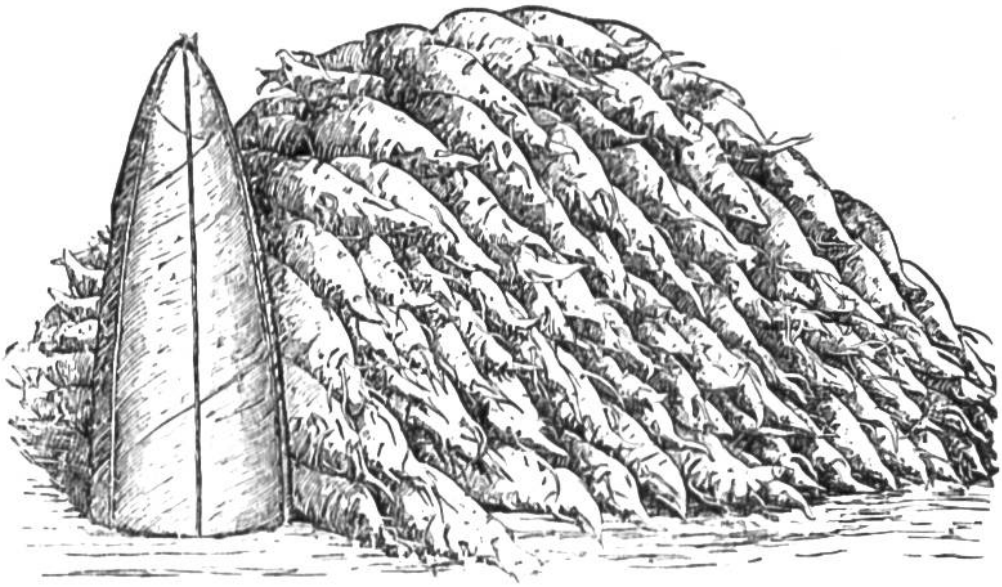
http://www.e-periodica.ch

ZUCKER.

In Indien und China wird das Zuckerrohr seit uralter Zeit kultiviert. Aus dem Sanskrit-Namen Sarkura entstand das arabische Sukhar und daraus der europäische Name Zukker. Im Jahre 996 kam der erste, von Arabern gebaute Zucker, nach Venedig. Er hatte die heute noch gebräuchliche Form des Zuckerstocks. Erst durch die Kreuzzüge wurde der Zucker in Europa allgemeiner bekannt. Aber noch im 17. Jahrhundert war er z. B. in Deutschland und in der Schweiz noch so teuer und infolgedessen wenig verbreitet, dass die meisten Leute sich nur nach alter Väter Sitte ab und zu den Luxus gestatten konnten, die Speisen mit Fruchtsirup oder Honig zu versüssen. 1774 entdeckte Marggraf den bedeutenden Zuckergehalt der Runkelrübe. Durch Achard, der im Jahre 1801 die erste Rübenzuckerfabrik baute, wurde die Erfindung zuerst praktisch verwertet. Heute konsumiert der Schweizer fast ausschliesslich Rübenzucker, während aber die Weltproduktion in Rohrzucker, der hauptsächlich auf Cuba und Java und in Britisch-Indien wächst, bedeutend grösser ist. Die Hauptproduzenten von Rübenzucker sind Deutschland, Österreich, Frankreich und Russland. Da die einzige schweizerische Rübenzuckerfabrik in Aarberg unsern Landesbedarf







Ein Zuckerhut, wie er in jedem Laden zu kaufen ist, und die zu seiner Gewinnung nötige Menge Zuckerrüben. Der Zuckerhut wiegt etwa 12 kg, die Rüben etwa 100 kg. Bei dem jetzigen verbesserten Fabrikationsverfahren gewinnt man aus 100 kg Rüben bis $13\frac{1}{2}$ kg Zucker, im Jahre 1840 erzielte man dagegen nur $5\frac{3}{4}$ kg.

nur zum allerkleinsten Teil decken kann, importieren wir in Friedenszeiten noch für 32 Millionen Franken (zirka 1 Million Kilo), wovon für 18 Millionen Franken aus Österreich, 9 Millionen aus Deutschland und 6 Millionen aus Frankreich. Während des Krieges konnten uns diese Länder nur noch sehr ungenügend Zucker liefern; die Schweizer Regierung sah sich deshalb genötigt, mehrere tausend Wagen zu hohen Preisen in Amerika zu kaufen. Dieser Zucker findet teilweise in der Industrie, wie z. B. in der Schokolade- und kondensierte Milch-Fabrikation Verwendung. Früher wurde der Gebrauch des Zuckers als Luxus betrachtet; heute ist nachgewiesen, dass der Zucker eines der wichtigsten Volksnahrungsmittel ist. Bei Bergtouren oder andern grossen Anstrengungen geniessen Sportleute ab und zu ein Stück Zucker, um ihre Kräfte zu bewahren. In einigen Heeren wird auch den Soldaten bei erschöpfenden Märschen Zucker verabreicht; das deutsche Dienstreglement für Kavallerie bestimmt, dass bei grossen Anstrengungen den Pferden bis zu 5 kg in Wasser aufgelöster Zucker statt Hafer zu geben sei. Die Fütterung stellt sich dabei nicht wesentlich teurer, bei den zeitweise hohen Haferpreisen sogar billiger.

Fast alle Obst- und Pflanzenarten enthalten mehr oder weniger Zucker; in England wird sogar eine Zuckerart, die allerdings nur zur Viehfütterung verwendet wird, aus Säge-

Ernte auf einer Rohrzuckerplantage.

spänen gewonnen. 100 kg Späne liefern $2^1/_2$ kg Zucker. Ein bekannter Zuckerersatz ist das 1879 von Fahlberg entdeckte Saccharin; es wird aus Steinkohlenteer gewonnen. Raffiniertes Saccharin ist 400 mal süsser als Zucker. Es ist für den Organismus unschädlich, hat aber keinen Nährwert und wird deshalb hauptsächlich nur da angewendet, wo es einzig auf eine Versüssung ankommt, wie z. B. bei Arzneien, Liqueurs, Limonaden usw. In vielen Ländern ist der Verkauf des Saccharins zum Schutze der Zuckerindustrie verboten, und es wird deshalb viel geschmuggelt.

Rohrzuckerplantage: Die Produktion wird nach dem Versandplatze geführt.

BIENENARBEIT.

Zum Sammeln von 1 Kilogramm Honig müssen mehr als 4000 Bienen einen ganzen Sommer tätig sein, in kalten und regnerischen Jahren kann sich diese Zahl noch mehr als verdoppeln.