Ahorn-Zucker

Autor(en): **A.B.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **- (1956)**

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-988252

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

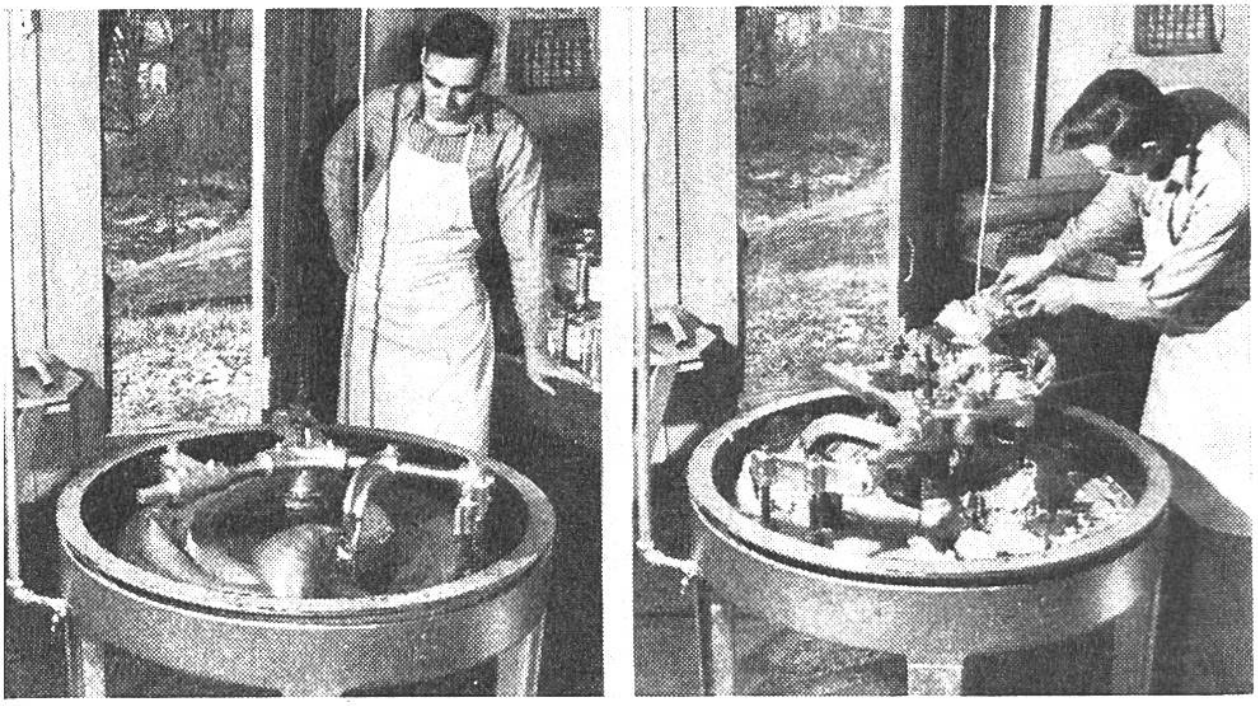
http://www.e-periodica.ch

Die nordamerikanischen Zuckerahorne werden im Vorfrühling angezapft, um den zu dieser Jahreszeit reichlich fliessenden zuckerreichen Saft zu gewinnen.

AHORN-ZUCKER

Ahorn-Zucker? – Gibt es das überhaupt, und wo wird solcher Zucker hergestellt? mag sich mancher junge Leser verwundert fragen. Denn beim Durchstöbern der Wirtschaftsnach-

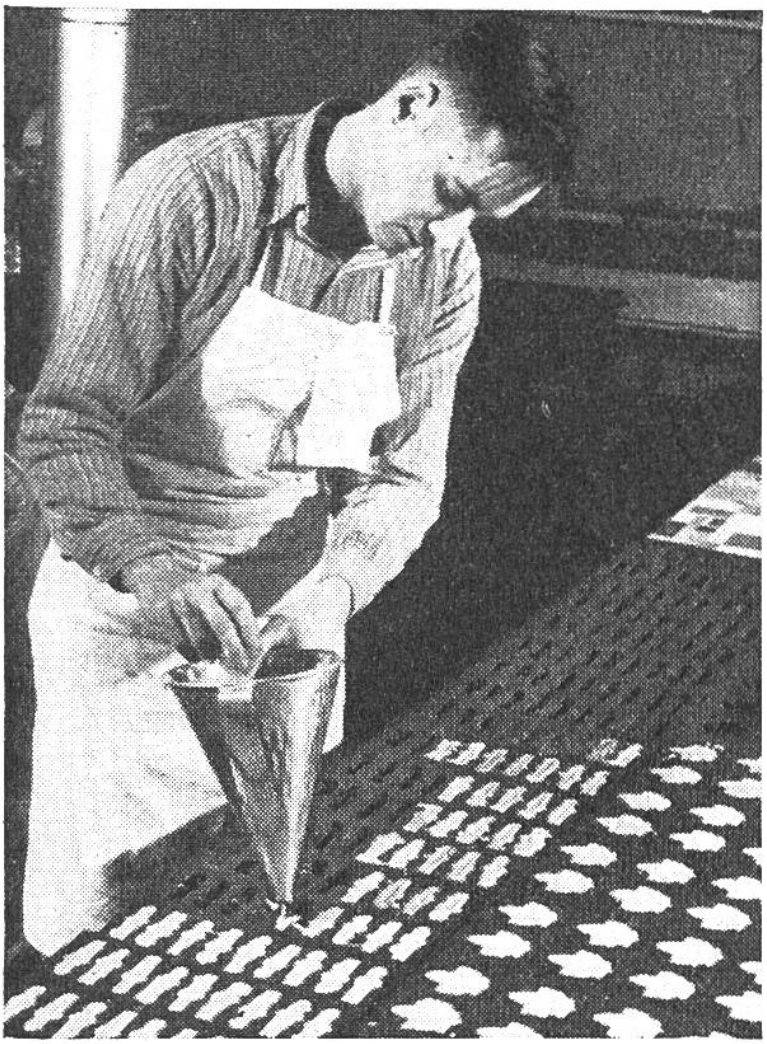
Beim Einsammeln des klaren Zuckersaftes.



Nach langem Mischen in einem Rührwerk entsteht aus dem eingedickten bräunlichen Zuckerbrei schliesslich der körnige weisse Ahorn-Zucker.

richten unserer Zeitungen stossen wir wohl auf gelegentliche Berichte und Statistiken über den weltbeherrschenden Rohr- und Rübenzucker, kaum aber ist je etwas über die Erzeugung und Verwertung von Zucker aus Ahornbäumen zu lesen. Auch schauen wir uns im eigenen Lande vergeblich nach einer allfälligen Zuckergewinnung aus den im Mittellande häufigen Feld- und Spitzahornen oder den in den Vorbergen und auf Maiensässweiden als Streuelieferant vorkommenden Bergahornen um.

Zuckersaft in nennenswerten Mengen liefert nur der hauptsächlich im Gebiet des Lorenzstromes in Kanada und im Norden der Vereinigten Staaten heimische Zuckerahorn, der den bezeichnenden botanischen Namen Acer saccharinum führt. Wie unser erstes Bild zeigt, handelt es sich beim nordamerikanischen Zuckerahorn um grosswachsende Bäume, die im März vor Öffnung der Knospen an der Rinde angebohrt werden, um den zuckerreichen Saft zu gewinnen. Die fünflappigen, unten blaugrünen Blätter erinnern an diejenigen unseres Spitzahorns. Als kanadisches Wappenzeichen spielt diese schöne Blattform übrigens eine grosse Rolle. Die angebohrte Rin-



Herstellung von Konfiseriewaren aus Ahorn-Zucker. Im Vordergrund rechts Ahornblätter, das Wahrzeichen Kanadas.

de des Zuckerahorns lässt ihren süssen Saft während drei bis vier Vorfrühlingswochen fliessen. 35- bis 40 jährige Bäume liefern bei einem Rohzuckergehalt des Saftes von zwei bis fünf Prozent zwei bis drei Kilo eingedickten Zucker.

Aus diesem schmackhaften Ahornzucker stellen die Kanadier besonders feine Zukkerwaren her, die im eigenen Lande guten Absatz finden. Trotz dem ungeheuren Waldreichtum und der gelegentlich wenig rücksichtsvollen Ausbeutung der Wälder vermag aber Kanada seinen Zuckerbedarf nicht aus der eigenen Produktion zu decken.

Die in Trappergeschichten mitunter erwähnte Ahornzuckergewinnung in den USA machte noch im Jahre 1860 40 Millionen Pfund aus, Anno 1908 dagegen nur noch 25 Millionen Pfund. Seither ist die Zuckererzeugung aus Ahornsaft weiter zurückgegangen, zum nicht geringen Teil wohl auch wegen der Einfuhr billigeren Rohrzuckers aus den Subtropen. Über Nordamerika und Kanada, also über das natürliche Verbreitungsgebiet des Zuckerahorns hinaus hat der Ahornzucker nie etwelche Bedeutung erlangt, was auch der Grund sein mag, warum diese Art der Nutzbarmachung zuckerhaltiger Pflanzensäfte bei uns kaum vom Hörensagen her bekannt ist.

A. B.