Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 54 (1950-1951)
Heft: 8

Artikel: Als Zucker ein Luxus war
Autor: Wiedmer, Regina
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-664713

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: 14.07.2025

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

149 500 ausländischen Arbeitern und Arbeiterinnen die Einreisebewilligung erteilt, und zu Beginn dieses Jahres zählte man noch 90 000 Fremdarbeiter.

Die Bevölkerungsbewegungen von gestern und heute lassen sich zur Hauptsache auf die Entwicklung unserer Industrie zurückführen. Das Aufblühen des Textilgewerbes in der deutschen und der Uhrenindustrie in der welschen Schweiz ermöglichte zum Beispiel im 18. Jahrhundert trotz des Reislaufens und der Auswanderung eine Bevölkerungsvermehrung von etwa 500 000 Köpfen. Im 19. Jahrhundert stieg die Zahl unserer Wohnbevölkerung sogar um 1 650 000 Seelen an. Dieser enorme Zuwachs ist weniger den technischen Fortschritten in der Landwirtschaft, als dem Aufblühen der Maschinen-, Metall-, Chemie- und Textilindustrie zuzuschreiben. Das Gedeihen dieser Volkswirtschaftszweige, aber auch des Handels-, Bank- und Versicherungswesens, ermöglichte auch in der Zeit von 1900—1941 die Steigerung der Bevölkerungszahl um rund 950 000. Gelingt es der schweizerischen Industrie weiterhin, dank einer klugen Wirtschaftsführung immer wieder Wege zu den Absatzmärkten zu finden, dann dürfte ein Anwachsen der Bevölkerungszahl auch in den nächsten paar Jahrzehnten nicht ausbleiben. Auf das Jahr 2000 hin sagt man der Schweiz eine Einwohnerschaft von rund fünf Millionen Seelen voraus.

Ch. Bornet

Als der Zucker ein Luxus war

Wenn auf vielen Aeckern die Zuckerrüben geerntet werden und man ihnen nachher in der Zuckerfabrik Aarberg ihren süssen Saft entzieht, damit daraus der für uns unentbehrliche Zucker gewonnen werde, denken wir kaum daran, wie kostspielig dieses Lebensmittel in früheren Jahrhunderten war. Erst vor 150 Jahren wurde mit der fabrikationsmässigen Herstellung von Zucker aus Rüben begonnen, denn vorher musste aller Zucker aus den Zuckerrohr anbauenden Ländern eingeführt werden. Dies verteuerte den Zucker nicht nur wegen der langen Transportwege, sondern auch weil die betreffenden Anbaugebiete den Preis nach eigenem Gutdünken festsetzen konnten, da sie keine Konkurrenz zu befürchten brauchten.

Erst durch die Kreuzzüge lernten die Abendländer das Zuckerrohr kennen, das sie bezeichnenderweise zuerst «Honigrohr» nannten, weil sie keinen andern Süssstoff als den Honig kannten. Doch kam der Zucker damals so teuer zu stehen, dass nur die Reichen sich diesen Luxus gestatten konnten. Nach unserm heutigen Geld berechnet kostete der Zentner Zucker im 13. und 14. Jahrhundert weit über tausend Franken. Es waren deshalb vor allem die Apotheker, welche den Zucker nicht nur zu allerlei Schleckereien, sondern auch zu Arzneien verarbeiteten. Da konnte man sogar ein «Confect für den Schnupfen» kaufen. Im Jahre 1544 erschien in Frankfurt eine Schrift mit dem Titel «Konfektbüchlein und Hausapotheke». Eifersüchtig wachten die Apotheker über ihre Rechte. So wird den Krämern wiederholt verboten, «derley Schleckereyen zu halten, insonderheydt confecten und andere waaren, so in Apotheken gehören». Ryff erzählt zum Beispiel in seinem «Spiegel der Gesundheit» vom Jahre 1555, dass «guot gewürtz auch in dergestalt anderer confect mit Zucker überzogen» werden.

So blieb der Zucker durch die Jahrhunderte hindurch eine Delikatesse, denn nicht nur hielten die Zuckerländer die Preise hoch, sondern auch die Haupthandelsplätze wie Genua, Venedig und Konstantinopel sorgten für Höchstpreise. Dies wurde um so unangenehmer empfunden, als im 17. und 18. Jahrhundert mit der Verbreitung von Tee, Kaffee und Schokolade die Nachfrage nach Zucker immer grösser wurde, weil sich diese Getränke ohne Beeinträchtigung des Geschmacks nicht gut mit Honig süssen liessen.

Da in jener Zeit die Anbauflächen in den überseesichen Zuckerplantagen erweitert wurden, hofften die europäischen Zuckerliebhaber auf ein Sinken des Preises. Doch verhängte Napoleon zu Beginn des 19. Jahrhunderts die Kontinentalsperre gegen England, wodurch das Kilo Zucker auf über zehn Franken stieg; denn das so überaus begehrte Süssmittel musste viele Umwege machen, bis es von Russland auf Schleichwegen nach Deutschland und zu uns gelangen konnte.

Diese Abschnürung der Zuckereinfuhr brachte es mit sich, dass man zuerst in Deutschland, dann aber auch in Frankreich und in der Schweiz

die fabrikationsmässige Herstellung von Zucker aus Rüben ins Werk setzte. Schon im Jahre 1747 hatte der Chemiker Marggraf in einem der Preussischen Akademie der Wissenschaften zugestellten Bericht ausgeführt, dass in der Rübe «nicht bloss ein zuckerähnliches Wesen vorhanden ist, sondern wahrer, vollkommener Zucker, dem bekannten aus Zuckerrohr völlig gleich». Aber erst dem aus Genf stammenden Schüler Marggrafs, François Charles Achard (1753 bis 1821), der in Berlin lebte, gelang es nach fünfzehnjähriger Forscherarbeit, die beste Runkelrübenart herauszufinden und auch ein Verfahren zur Entziehung des Zuckersaftes und dessen Reinigung und Kristallisierung auszuarbeiten. Im Jahre 1801 eröffnete Achard auf seinem Gute Kunern bei Breslau die erste Zuckerrübenfabrik. Im folgenden Jahre wurde von einem Waadtländer Benjamin Delessert die erste Zuckerrübenfabrik in Frankreich gegründet. Die Kontinentalsperre brachte es mit sich, dass auch in der Schweiz einige Rübenzuckerfabriken entstanden, doch hatten sie nach Aufhebung der Sperre einen schweren Kampf gegen den wieder eingeführten Zucker aus Zuckerrohr zu bestehen. Mit Unterstützung des Staates Bern und einiger Gemeinden entwickelte sich die 1899 gegründete Fabrik in Aarberg zu einem beachtlichen Unternehmen, wurden doch dort letztes Jahr 204 237 Tonnen Zuckerrüben verarbeitet und daraus rund 23 800 Tonnen Zucker hergestellt.

Regina Wiedmer

Der Töpfer

Zwischen dem schönen Nussbaum und dem Brunnen, der auf moosigem Podest eine steinerne Kugel trägt, führt der Weg dorfaus zum Riegelhaus des Töpfers. Es ist kein Zufall, wenn hier alles an versunkene Zeiten erinnert: der Weinberg, der noch vor wenigen Wochen sein Gewebe vor die Fenster legte und der nun kahl und abgeerntet daliegt, der junge Meister mit der Feuergarbe auf der einen Gesichtshälfte, die an den Ernst dieses Berufes mahnt, die Werkstatt selbst, ein Geviert von kaum mehr als dreieinhalb Quadratmetern, der Schopf, in dem das Holz und der selbstgegrabene Ton lagern, der Blick auf den Herrenhof und Garten.

Um den Zugang zum Arbeitsraum zu gewinnen, passiert man einen Gang, der ein kleines entzückendes Museum von Nachschöpfungen altmexikanischer, ägyptischer und iranischer Gefässe, von mykenischen und pompejanischen Mischkrügen darstellt, die mich gleich erkennen lassen, dass hier das Schöne eine liebevolle Pflege findet. Im Vorübergehen berührt der Töpfer mit dem gebogenen Finger eine unglasierte Urne; ihr Klang ist rein, wie der einer Glocke. Die Beschaffenheit des Tons, — meint er — sei wichtig für die Güte des Fertigproduktes, dann öffnete er die Tür zu einem kleinen Raum, in dem in patriarchalischer Gefasstheit der würfelförmige elektrische Ofen thront; daneben liegt ein noch kleinerer Raum, in dem die ersten vorbereitenden Handgriffe verrichtet werden, der Behälter mit dem mechanischen Rührwerk, das Ton und Wasser vermischt und die Masse zermalmt, bevor sie durch ein Haarsieb gleitet und einem unglasierten Behälter zugeführt wird, der das Wasser ausscheidet und die Tonmasse zurückhält. Dann gelangt sie in die Knetmaschine, — erst dann ist sie gebrauchsreif. Jede Gebärde und jeder Werkgriff sagen deutlich genug, dass der Ton diesem Menschen der Stoff an sich bedeutet, aus dem sich nicht nur Gefässe drehen, sondern auch Menschen, Tiere und eine halbe Welt erschaffen lassen. Wie sich dann aber mein Geleiter an seinen Arbeitsplatz setzt und der Radantrieb der Scheibe wie eine Rotationsmaschine zu kreisen, wie Pferde zu stürmen beginnt und er aus ein wenig «Schlicker» (das ist die Tonmasse in halbflüssigem Zustand) mit seinen ruhigen und nimmermüden Händen sich ein Ding nach seinem Sinn und Wesen erschafft, da will mir scheinen, also ob in diesem Menschen und seinem uralten Handwerk noch immer ein Rest biblischer Kraft und Würde fortlebt. Töpfer sein, ist ein Beruf, der voller Gleichnisse ist.

Wunderbar, wie das Gefäss auf der rotierenden Scheibe in allen Dimensionen wächst, wie sich der Stoff immer mehr zur Form läutert, die dem Willen ihres Schöpfers gehorcht; im Innern der Wandlung bilden sich Kreise, wie in einem stillen Wasser, in das ein Stein geworfen wurde; rasch, doch ohne Eile schreitet alles fort. Und Gleichnis über Gleichnis stellt sich beim beschau-