

Zeitschrift: Pestalozzi-Kalender
Band: 34 (1941)
Heft: [2]: Schüler

Rubrik: Zuckerrohr

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 09.11.2024

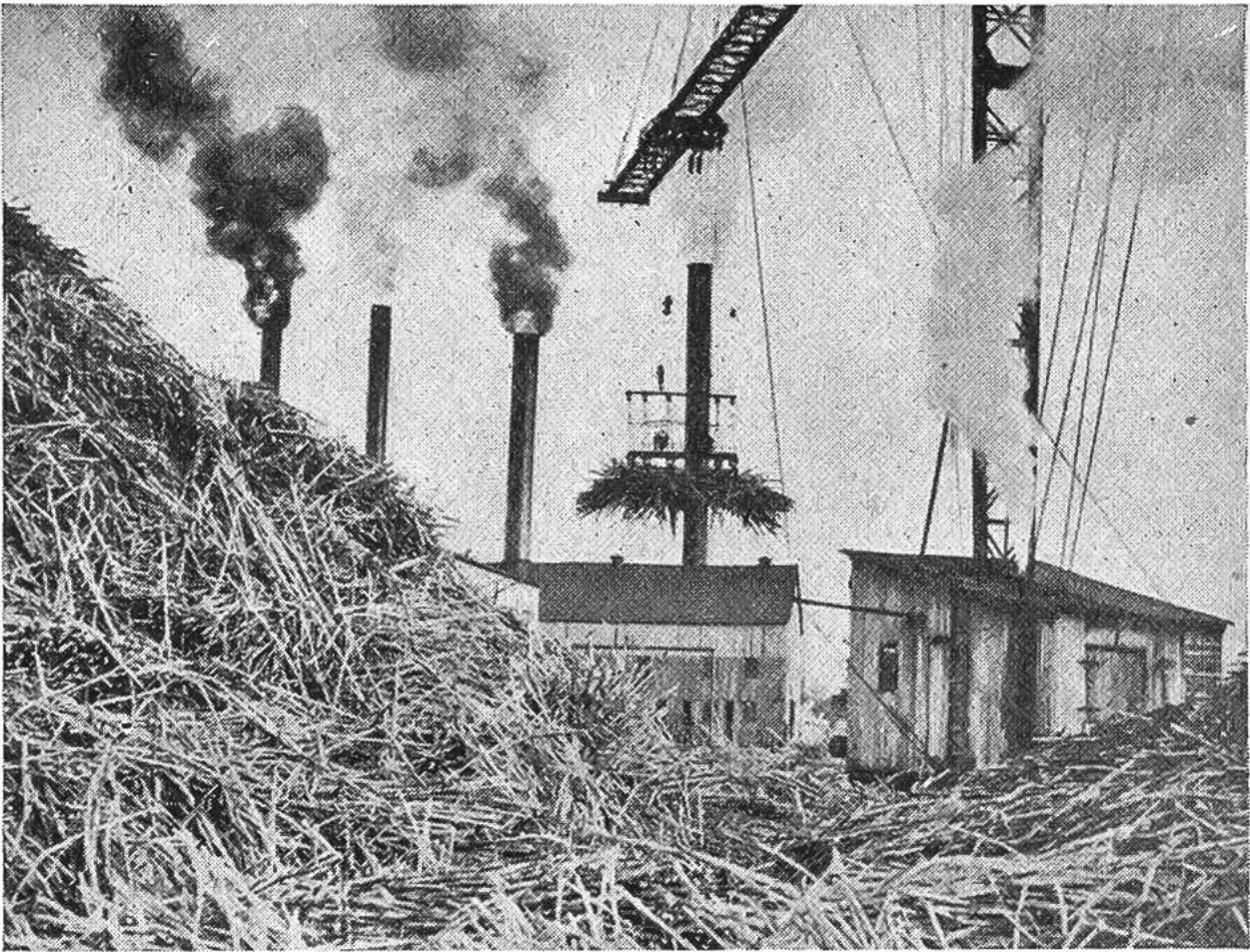
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Zuckerrohr-
Ernte auf Ja-
va. Die bis zu
4 Meter hohen
Stengel werden
mit einem sehr
scharfen Messer
abgeschnitten.

ZUCKERROHR.

Seit uralten Zeiten kannte man das Zuckerrohr in den Tälern von Bengalen und Assam (Indien). Durch Kauen oder Aussaugen der Stengel genossen die Eingeborenen den süßen Saft; ausgepresst wurde er zum Süßen von Speisen und Getränken verwendet. Aber erst im 3. Jahrhundert nach Christi begannen die Inder den Saft zu Zucker zu verarbeiten. Schon früh gelangte das Zuckerrohr nach Südpersien und China. Die Araber, als grosse Liebhaber von Süßigkeiten, brachten es aus Mesopotamien, über Ägypten und Nordafrika, nach den Mittelmeerländern, besonders nach Sizilien und Spanien. Nach der Entdeckung Amerikas wurde Zuckerrohr im 16. und 17. Jahrhundert in Mittel- und Südamerika und auch in Westindien angepflanzt. Die gewaltige Ent-



Berge von Zuckerrohr transportieren die Krane in die Fabrik. Dort werden die Rohrstengel von Walzen unter Wasserzugabe ausgepresst. Der Saft wird mehrmals gekocht und dann mit Kalk und andern Stoffen gereinigt (raffiniert). Die getrockneten Rohrüberreste dienen beim Auskochen als Heizmaterial.

wicklung der Plantagen, besonders auf Cuba, in Brasilien und Louisiana, legte die europäische Rohruckerfabrikation lahm. Heute werden verschiedene Arten Zuckerrohr in den meisten tropischen Gegenden der Erde angebaut. Am meisten Rohrucker liefern Cuba, Britisch-Indien und Java. Die Welterzeugung betrug 1939 an Rohrucker 18,46 Mill. t, an Rübenzucker 11,65 Mill. t. Durch die Erfindung Achard's, aus Runkelrüben Zucker zu gewinnen, entstand nämlich dem Zuckerrohr ein mächtiger Gegner. Europa bekam eine bedeutende eigene Zuckerfabrikation und wurde dadurch unabhängig von den überseeischen Rohrucker-Lieferanten. Im Jahre 1939 betrug die Rübenzuckerproduktion 38,69 % der Zucker-Welterzeugung. Der Zuckerverbrauch hat in den letzten 50 Jahren gewaltig zugenommen. Zucker ist eines der wertvollsten Nahrungsmittel.