

Allerlei vom Zucker [Fortsetzung]

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizerische Gehörlosen-Zeitung**

Band (Jahr): **39 (1945)**

Heft 6

PDF erstellt am: **24.07.2024**

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.

Allerlei vom Zucker

(Fortsetzung)

V.

Die Schweiz hat nur eine einzige *Zuckerfabrik*. Sie ist im Jahre 1898 in *Aarberg*, einem Städtchen an der Aare zwischen Bern und dem Bielersee, gegründet worden. Während der Ernte geht es dort sehr lebhaft zu. Täglich führen Hunderte schwerbeladener Pferde- und Kuhgespanne Rüben aus der Umgebung her. Aus dem Waadtland, dem untern Emmental usw. kommen sogar Extrazüge mit Zuckerrüben.

In Aarberg werden jährlich rund 150 000 Tonnen Rüben verarbeitet. Das ist der Ertrag von etwa 4000 Hektaren¹. Die Verarbeitung muß in wenigen Wochen beendet sein. Während dieser Zeit besteht Dreischichtenbetrieb. Das heißt: es wird Tag und Nacht gearbeitet; drei Gruppen arbeiten je 8 Stunden täglich.

Die Zuckerfabrik Aarberg beschäftigt im Spätherbst bis in den Winter hinein 600 bis 900 Leute. In der ganzen Gegend ist man froh über diese Verdienstmöglichkeit. Im Winter ruhen die meisten Feldarbeiten. Dann ist vielen Töchtern und Kleinbauern eine Anstellung in der Fabrik willkommen. Denn sie bringt ein schönes Häufchen Bargeld ins Haus.

In Aarberg wird auch ausländischer Rohzucker verarbeitet. Die Fabrik konnte in den letzten Jahren im ganzen je 27 000 bis 47 000 Tonnen Zucker für den Inlandverbrauch abgeben. Das macht auf jeden Einwohner der Schweiz durchschnittlich 6 bis 11 Kilo. Diese Menge genügt aber nicht. Im Jahr 1935 bezogen wir noch 153 600 Tonnen, 1939 sogar 204 900 Tonnen Zucker aus Frankreich, Deutschland, Oesterreich, Amerika und andern Ländern.

Ein Teil davon wurde als Vorrat aufgestapelt. Während des Krieges haben wir die Vorräte nach und nach verbraucht. Die Zuckerzuteilung wird immer kleiner. Darum will man nun in der Ostschweiz noch eine zweite Zuckerfabrik errichten.

VI.

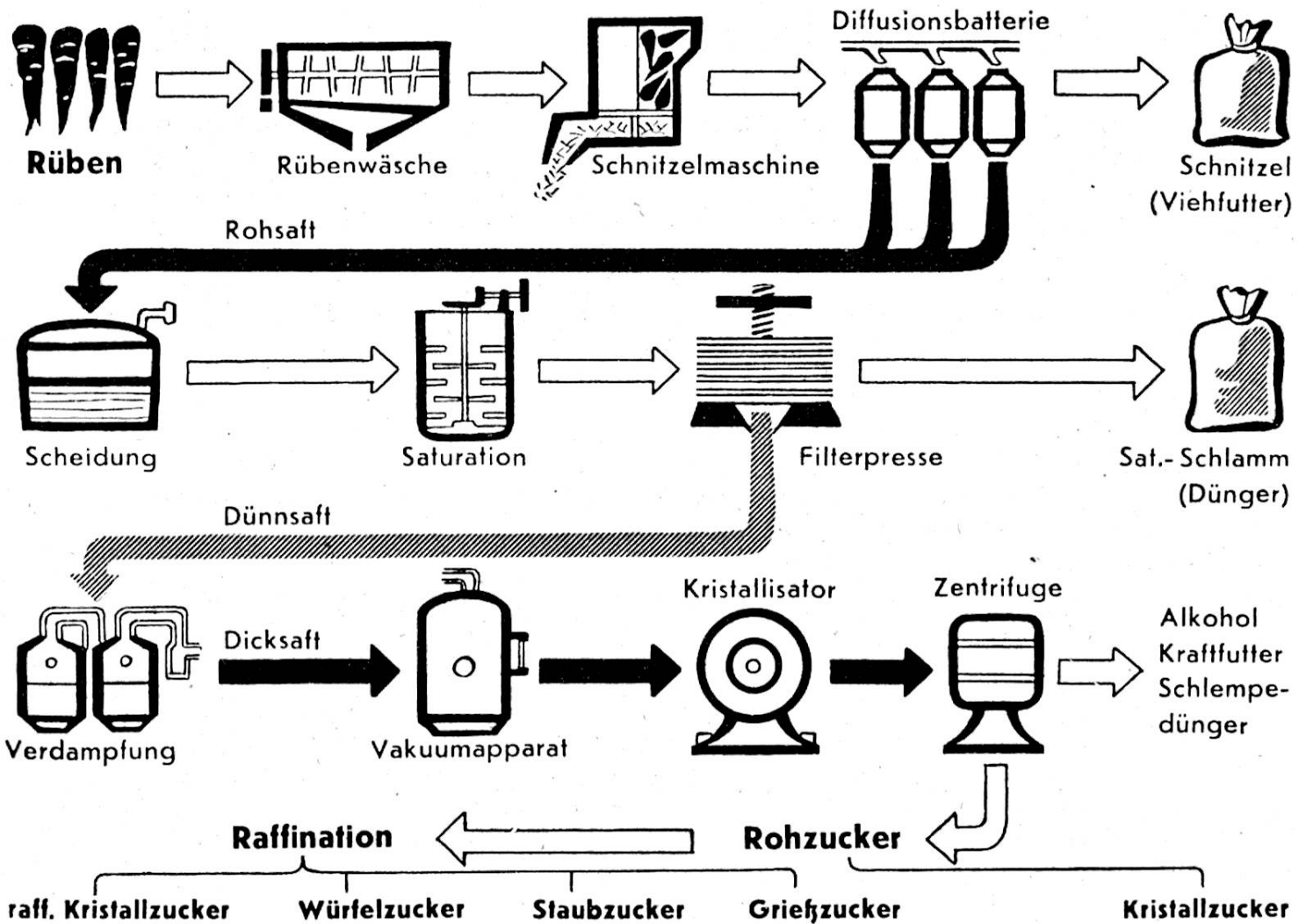
Bei der Zuckerfabrikation gewinnt man auch brauchbare Abfälle. Die Bauern nehmen einen Teil der frischen Rübenschnitzel gern als Viehfutter zurück. Die übrigbleibenden Schnitzel werden gedörst und ebenfalls als Viehfutter verwendet. Sie sind nahrhafter als Kleie. Ihr Nährgehalt ist sogar dreimal größer als der von Kartoffeln. Kühe, Pferde, Schweine, Schafe und die übrigen Haustiere fressen die getrockneten Rübenschnitzel recht gern.

¹ Der Halbkanton Baselstadt mit den Gemeinden Basel, Riehen und Bettingen mißt 3779 Hektaren.

Das wertvollste Abfallprodukt ist die *Melasse*. Sie bleibt zurück, wenn man die Zuckerkristalle aus dem Dicksaft abschleudert. Sie enthält viel Zucker, daneben auch Salze und andere brauchbare Bestandteile. Zucker kräftigt nicht nur die Menschen, sondern auch die Tiere. Die Melasse ist darum ein sehr begehrtes Futtermittel. Die Tiere bekommen davon glänzende Haare. Die Pferde werden ausdauernder. Die Kühe geben mehr Milch. Die Ochsen und Schweine werden rasch fett und geben ein schmackhaftes Fleisch. Aus der Melasse gewinnt man ferner Spiritus (Sprit, Weingeist, Alkohol), Preßhefe und Schlempe. Die Schlempe ist wie der Kalkschlamm ein vorzüglicher Dünger.

VII.

Zum Schlusse noch ein Schema, eine einfache Übersicht der Einrichtungen in der Zuckerfabrik Aarberg.



Obere Reihe der Bildchen, von links nach rechts:

Rüben. Die Zuckerrüben sehen ihrer Form nach wie Karotten aus. Ihrer Größe nach stehen sie zwischen den Karotten und den Runkelrüben.

Rübenwäsche. Zuerst kommen die Rüben in 160 Meter lange, 8 Meter breite und 5 Meter tiefe Kanäle. Das ist die Rübenschwemme. Nachher werden sie in der Wäscherei tüchtig gereinigt und dann noch gewogen.

Die *Schnitzelmaschine* zerschneidet die Rüben in dünne Streifen.

Die *Diffusionsbatterie* besteht aus 18 Gefäßen, in denen die Rüben entzuckert werden. Diffusion = Verbindung zweier Flüssigkeiten, Vermischung des Wassers mit dem Zuckersaft der Rüben, Auslaugung der Schnitzel. Batterie = eine Gruppe von zusammengehörenden Apparaten. Im Militär: eine Gruppe von Kanonen, eine Artillerieabteilung.

Die *Schnitzel* scheiden nach der Auslaugung aus. Sie bilden den ersten Abfall. Sie werden teils grün, teils gedörst als Viehfutter verwendet.

Zweite Bildreihe von links nach rechts:

Scheidung. In großen Pfannen wird dem Rohsaft Kalkmilch beigemischt. Diese verbindet sich mit allerlei unreinen Stoffen und scheidet sie so vom Zuckersaft. Damit wird die erste Klärung erreicht.

Saturation = Sättigung. Dem Rübensaft wird noch Kohlensäure zugefügt. Die Kohlensäure fällt den Kalk = sie sättigt sich mit Kalk, sie verbindet sich mit der Kalkmilch zu einem Schlamm, der zu Boden sinkt.

Filterpresse. Der Zuckersaft wird durch ein Filter hindurchgepreßt. Der Kalkschlamm bleibt zurück.

Saturations-Schlamm = gesättigter Schlamm. Der Kalkschlamm ist ein weiterer Abfall. Er wird den Bauern und Gärtnern als Dünger verkauft.

Dritte Bildreihe von links nach rechts:

Verdampfung. In großen Kesseln wird der Dünnsaft gekocht und eingedickt.

Vakuumpapparat. Vakuum = leerer Raum. Hier: Kessel mit verdünnter Luft. In verdünnter Luft verdampft das Wasser leichter.

Kristallisator. Hier wird der Dicksaft noch weiter eingedickt, bis sich der Zucker als kleine Kristalle ausscheidet. Kristallisieren = Kristalle bilden.

Zentrifuge = Schwingmaschine, Schleuder. Sie schleudert die Zuckerkristalle durch ein Sieb hindurch und scheidet sie so von der übrigen Flüssigkeit. Die Zentrifuge hat eine ähnliche Aufgabe wie die Honigschleuder, die den Honig aus den Waben herauschleudert, oder wie die Schwingmaschine in den Waschküchen, welche die Wassertropfen aus der nassen Wäsche herauschleudert.

Zurück bleibt die *Melasse*. Sie wird hauptsächlich als Kraftfutter verwertet, das 24 Prozent Zucker enthält und darum sehr nahrhaft ist.

Die unterste Reihe

zeigt die Verarbeitung zu gelblichem unraffiniertem Kristallzucker (rechts) und die Raffination zu weißem Kristallzucker, Würfelzucker usw. Raffination oder Raffinage = Reinigung, Läuterung, Klärung. Raffinerie = Läuterungsanlage, Zuckersiederei. Raffinieren = läutern, reinigen, klären. Raffiniert = geklärt, geläutert, gereinigt. Aber auch: abgefeimt, verschmitzt, durchtrieben, schlau.

Quellen: Karl Hartl, *Wie ... wann ... wo?* Steyermühlverlag Wien. Zuckerfabrik und Raffinerie Aarberg AG. Buchdruckerei Schwab, Aarberg. Rocoblatt, April 1944. Konservenfabrik Rorschach. Den Bildstock verdanken wir der Konservenfabrik Rorschach.