Zeitschrift: Zürcher Illustrierte
Band: 4 (1928)
Heft: 27

Artikel: Allerlei vom Zucker
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-834009

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: 12.07.2025

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

ALLERLEI VOM ZUCKER

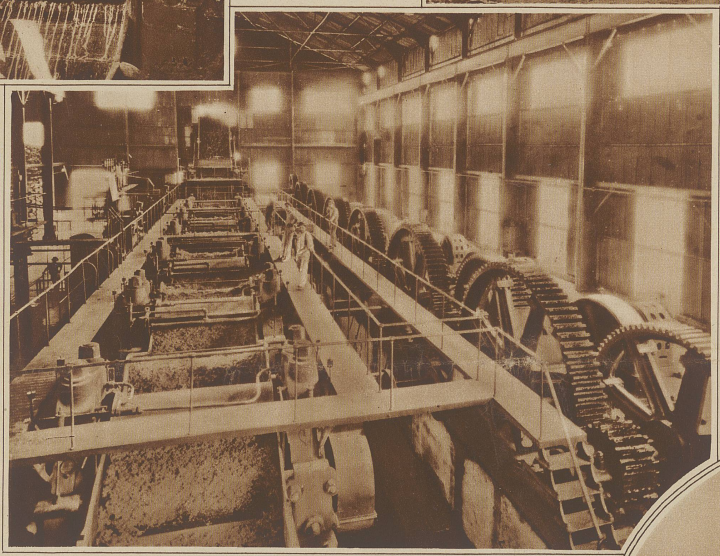
Zucker-Raffinerie auf Cuba. Gesamtansicht der Fabrik

Inneres einer Zuckermühle. Das Mahlen des Zuckerrohrs durch verschiedene, immer enger gestellte Walzensysteme. — Der weiße schaumige Zuckersaft fließt in seine Behälter, das Zuckerrohr kommt aus der Mühle so trocken wie Zunder

Der Zucker hat in unserer Zeit im Haushalt einen so wichtigen Platz erhalten und wird von uns mit einer solchen Selbstverständlichkeit gebraucht, daß wir an die Frage nach seiner Herkunft oder gar an die nach seinem Alter kaum mehr denken. Und doch ist es nicht uninteressant, sich einmal diese Fragen vorzulegen und seiner Heimat nachzugehen.

Wie noch vielerorts heute, war das Zuckerrohr früher lediglich eine Nährpflanze und wenn der reine Zucker daraus gewonnen wurde, so geschah dies nur aus medizinischen Gründen. Bis vor etwa 900 Jahren wurde er auch so nur in den Ländern gebraucht, in denen Zuckerrohr wuchs. Besonders beliebt war er bei arabischen Aerzten und erst mit den Kreuzzügen fand er allgemeinere Verbreitung. Die Mexikaner stellten schon recht früh Zukker aus Mais dar und erst Kolumbus brachte im Jahre 1490 Zuckerrohr von den Kanarischen Inseln nach Domingo, wo dann die ersten großen Pflanzungen entstanden. Verhältnismäßig spät setzte die Zuckerpflanzung in Cuba ein und erst im 19. Jahrhundert steigerte sich dort die Produktion zu der heutigen Bedeutung. Cuba, von wo auch unsere Bilder stammen, ist jetzt das reichste Zuckerland. Als Großproduzenten kommen daneben besonders Java, Manila, Brasilien und Mauritius in Frage. / Bekanntlich wird aber der Zucker nicht nur aus der Rohrpflanze gewonnen, sondern auch aus der Runkelrübe. Den hohen Zuckergehalt dieser Knollenpflanze entdeckte im Jahre 1747 Marggraf, aber es dauerte bis 1801, bis Achard, der bekannte deutsche Chemiker und Physiker, nach langen Versuchen vom Staate die Mittel erhielt, das in Schlesien gelegene Gut Kunern zu kaufen und dort die erste Zuckerrübenfabrik zu bauen und zu betreiben. Doch schon nach wenigen Jahren wurde diese zerstört und dann nur noch soweit wiederaufgebaut, daß sie gerade zu Studienzwecken dienen konnte. Allerdings ist allgemein festzuhalten, daß sich im vergangenen Jahrhundert die Rübenzuckerindustrie viel intensiver entwickelt hat als die des Rohrzuckers.

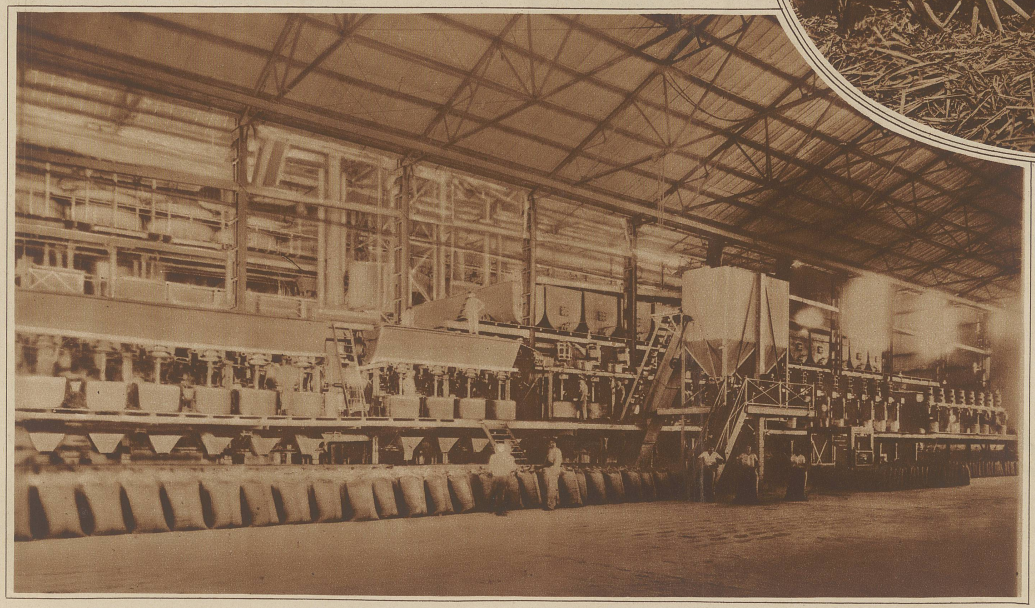
Das Umladen des Zuckerrohrs von den Ochsenkarren auf Bahnwagen. Jede Zucker-Raffinerie hat Felder von riesigen Ausdehnungen, die von einem ganzen Schienensystem durchzogen sind



Die eigentliche Raffinerie, wo der Zucker von Unreinigkeiten durch einen Verdampfungsprozeß befreit wird

In der Gesamtproduktion nimmt Cuba immer noch die erste Stelle ein. Ungeheure Felder breiten sich da aus und in den Monaten vom Dezember zum Juni werden die Rohre geschnitten. Die Pflanze erreicht eine Höhe von mehreren Metern und um den festen Stamm lagern die langen, schmalen Blätter. Der oberste Teil wird als wenig Zuckerhaltend abgeschnitten und entweder weggeworfen oder als Steckling gebraucht. Ebenfalls für die Zuckergewinnung nutzlos sind die Blätter. Der Stamm wird in etwa meterlange Teile geschnitten, auf Ochsengespanne verladen und in die mit modernsten Maschinen eingerichteten Zuckermühlen oder Fabriken geführt, dort im Rohzustand gewogen und dann der Verarbeitung übergeben. Es kommt dabei in erster Linie darauf an, den im Zuckerrohr vorhandenen Syrup von dem eigentlichen Kristallzucker zu trennen. Das wird durch eine Zentrifugalmaschine erreicht, aus der dann durch einen Zylinder der Syrup abfließt, während die feste Substanz in dem Behälter zurückbleibt, in Säcke verpackt wird und so für den Export und die weitere Verarbeitung in den Raffinerien fertig ist. / Die ersten Raffinerien – Einrichtungen, um den Kolonialzucker zu reinigen und ihm die gewünschte Form zu geben – entstanden auf europäischem Gebiet im 16. Jahrhundert und heute gibt es kaum noch ein Land, das nicht über eigene Raffinerien verfügt.

Die Zuckerrohrernte auf dem Felde



Links: Der reine Zucker wird durch Zentrifugen vom Mutter-Syrup getrennt. Der Syrup fließt durch das Zylindersieb der Zentrifuge, während der kristallisierte Zucker zurückbleibt und in Säcke verpackt wird