

Allerlei vom Zucker

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zürcher Illustrierte**

Band (Jahr): **4 (1928)**

Heft 27

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-834009>

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.

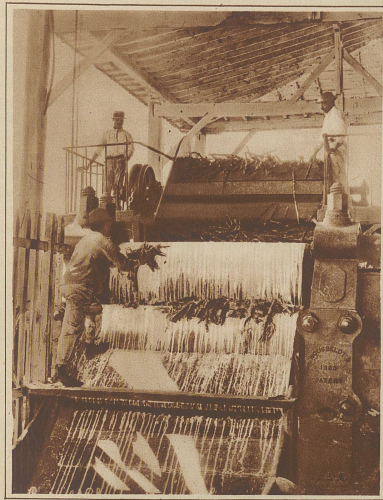
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen 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 ^V _M ZUCKER



Inneser 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

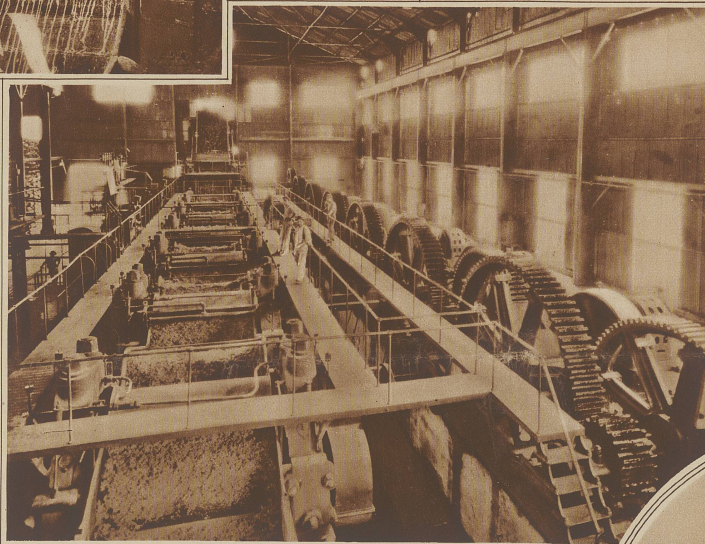
Gründen. Bis vor etwa 900 Jahren wurde er auch so nur in den Ländern gebraucht, in denen Zuckerrohr wuchs. Besonders beliebt war er bei arabischen Aerzten und erst mit den Kreuzzügen fand er allgemeinere Verbreitung. Die Mexikaner stellten schon recht früh Zucker aus Mais dar und erst Kolumbus brachte im Jahre 1490 Zuckerrohr von den Kanarischen Inseln nach Domingo, wo dann die ersten großen Pflanzungen entstanden. Verhältnismäßig spät setzte die



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

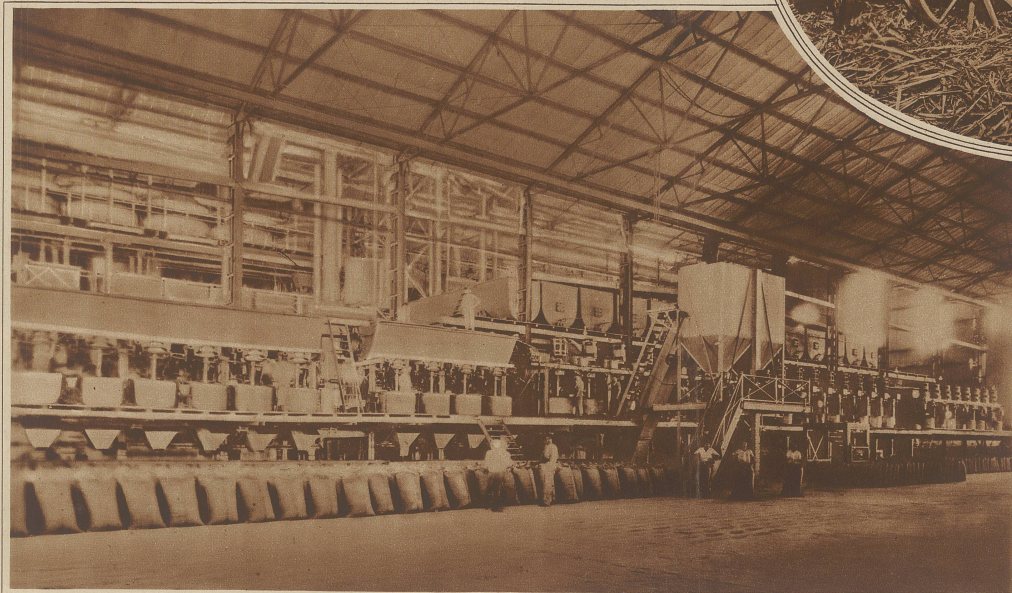
Der Zucker hat in unserer Zeit im Haushalt einen so wichtigen Platz erhalten und wird von uns mit einer solchen Selbstverständlichkeit gebraucht, daß wir an die Fragen nach seiner Herkunft oder gar an die nach seinem Alter kaum mehr denken. Und doch ist es nicht uninteressant, sich einmal diese Fragen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

Wie noch vielerorts heute, war das Zuckerrohr früher lediglich eine Nahrungspflanze und wenn der reine Zucker daraus gewonnen wurde, so geschah dies nur aus medizinischen



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

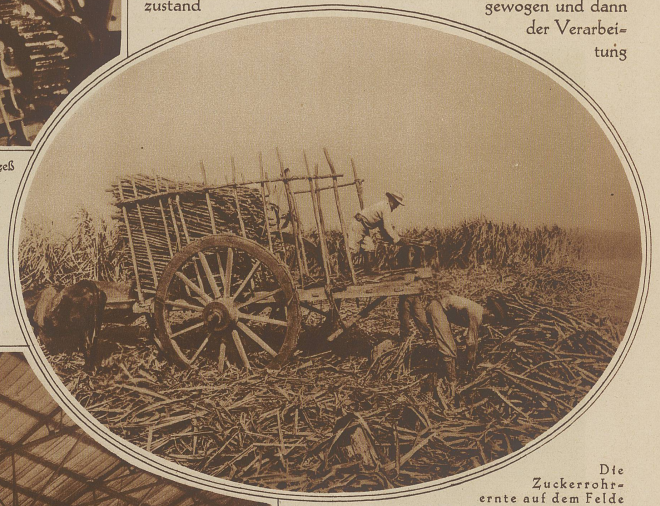
Zuckerpflanzung in Cuba ein und erst im 19. Jahrhundert steigerte sich dort die Produktion zu der heutigen Bedeutung. Cuba, von wo auch unsere Bilder stammen, ist jetzt das reichste Zuckerland. Als Großproduzenten kommen daneben besonders Java, Manila, Brasilien und Mauritius in Frage. / Bekanntlich



Zucker-Raffinerie auf Cuba. Gesamtansicht der Fabrik

wird aber der Zucker nicht nur aus der Rohr-pflanze 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 Rohr-zuckers.

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 Zuckershaltend 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 Zuckermöhlen oder Fabriken geführt, dort im Rohzustand gezwungen und dann der Verarbeitung



Die Zuckerrohr-ernte auf dem Felde

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.

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