

Zeitschrift: Schweizerische Gehörlosen-Zeitung
Herausgeber: Schweizerischer Verband für Taubstummen- und Gehörlosenhilfe
Band: 39 (1945)
Heft: 3

Rubrik: Allerlei vom Zucker

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: 01.04.2025

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

alte Siedelungen. In der Ostschweiz und in den Voralpen ist die Schlußsilbe »weil« oder »wil« häufiger: Amriswil, Wattwil, Thalwil, Huttwil usw. Die Schlußsilbe »wil« weist meist auf jüngere Gründungen hin.

Noch ein zweiter deutscher Stamm ließ sich in Helvetien nieder. Das waren die Burgunder. Sie besetzten das Land südlich und nördlich vom Genfersee. Aber sie gingen weniger grausam vor. Sie erniedrigten die Eingebornen nicht zu Sklaven wie die Alemannen. Behielten nur etwa zwei Drittel des Landes für sich. Bald übernahmen sie auch die Sprache der einheimischen Bevölkerung. So kommt es, daß man in der Westschweiz heute französisch spricht.

Allerlei vom Zucker

I.

Zucker ist in vielen Pflanzen enthalten: im Zuckerrohr und Mais, in manchen Rübenarten, im Obst, im Saft vieler Bäume usw. Das *Zuckerrohr* sieht ähnlich aus wie Schilfrohr, hat aber breitere Blätter und wird bis sechs Meter hoch. Es gedeiht nur in heißen Ländern mit gutbewässertem Boden.

Beißt man in einen Zuckerrohrstengel, so schmeckt's süß. Das merkten die Leute schon vor uralten Zeiten. Sie sammelten das Rohr, preßten es aus und tranken den Saft. Die Chinesen waren die ersten, die den süßen Rohrsaft eindicken und als Zucker aufbewahren lernten. Schon vor 7000 Jahren sollen sie das Zuckerrohr in den Niederungen am mächtigen Jangtse-kiang-Strom angepflanzt haben. Im Verlaufe der Jahrtausende ist es eine der wichtigsten Kulturpflanzen geworden. Heute kommt es nicht mehr wild vor.

Von China aus wurde das Zuckerrohr nach Indien gebracht. Dort lernten es auch die Araber kennen. Als diese vor 1200 Jahren Spanien eroberten, nahmen sie ihren Zuckerlieferanten mit. Seither gibt es auch in Südspanien große Zuckerpflanzungen.

Von Spanien aus wurde vor 450 Jahren Amerika entdeckt. Da dachte ein findiger Kaufmann ganz richtig: Das Zuckerrohr wächst am liebsten, wo es warm ist, und wo es Wasser hat. Warum soll es nicht auch in den feuchtheißen Gegenden der neuen Welt wachsen? Er lud junge Zuckerrohrpflanzen auf sein Schiff. Drüben pflanzte er sie ein. Sie gediehen, und nach und nach wurde Mittelamerika zum wichtigsten Zuckerland.

Die Spanier hatten bald zu wenig Arbeiter für ihre Zuckerpflanzungen. Da holten sie ganze Schiffe voll Neger aus Afrika herüber. Denen macht es keine Beschwerden, in der heißen Sonne zu arbeiten. Heute leben einige

Millionen Neger als Arbeiter auf den amerikanischen Zuckerrohr- und Baumwollpflanzungen.

Besonders viel Zuckerrohr wird auf Cuba gepflanzt. Das ist eine Insel in Mittelamerika, fast dreimal so groß wie die Schweiz. Zu Ende des letzten Jahrhunderts führte sie jährlich etwa 100 000 Bahnwagen voll Zucker aus. Eine solche Menge Zucker würde für die Schweiz acht bis zehn Jahre ausreichen.

Das Zuckerrohr wird mit großen, breiten Messern abgehauen und zu Bündeln zusammengebunden, ähnlich wie man bei uns das Getreide zu Garben und Puppen aufarbeitet. Das Rohr wird sofort in Mühlen gebracht und ausgepreßt. Der Saft muß nun noch geklärt werden. Das geschieht durch Zusatz von Kalk. Mit dem Kalk setzt sich das, was nicht Zucker ist, zu Boden. So erhält man klaren, reinen Zuckersaft. Der wird dann noch durch Kochen eingedickt.

II.

Der Körper braucht zu seiner Ernährung Fett, Eiweiß und Zucker. Keiner dieser drei Nährstoffe darf fehlen, wenn wir gesund bleiben wollen. Fett bekommen wir in der Butter, im Fleisch, in der Milch usw. Eiweiß liefern die Eier, Bohnen, Erbsen, die Milch, der Käse usw. Zucker ist in den Früchten enthalten. Aber auch — etwas verborgen — im Mehl, im Reis und in andern Körnerfrüchten.

Zucker ist vor allem nötig für die Muskeln. Ohne Zucker streiken sie. Sie leisten nur Arbeit, wenn ihnen Zucker zugeführt wird. Um genügend Zucker zu haben, brauchen wir aber keinen zu essen. Stärke genügt. Das Brot und die Kartoffeln sind unsere wichtigsten stärkehaltigen Lebensmittel.

Unser Körper ist ein wahrer Hexenmeister. Er arbeitet wie eine chemische Fabrik. Er kann aus der Stärke Zucker herstellen. Und umgekehrt kann er den Zucker wieder in Stärke verwandeln. Die Chemiker sagen dann: die Stärke wird gespalten und wieder aufgebaut.

Wenn wir Brot essen, gelangt die Stärke der Getreidekörner in den Mund. Dort wird sie mit Speichel vermischt. Im Darm kommt der Saft der Bauchspeicheldrüse hinzu. Nun verwandelt sich die Stärke nach und nach in Traubenzucker. Dieser setzt sich aus winzig kleinen Teilen, den sogenannten Molekülen, zusammen.

Die Zuckermoleküle dringen durch die Darmwand und gelangen ins Blut. Die Blutgefäße führen den Traubenzucker in die Leber. Hier beginnt ein gegenteiliger Vorgang. Was der Speichel und die Darmsäfte gespalten haben, baut die Leber wieder auf. Das heißt: sie verwandelt einen Teil des Traubenzuckers wieder in Stärke.

Die Leber speichert diese Stärke auf. Sie ist eine wundervolle Vorratskammer. Wenn die Muskeln hart arbeiten, brauchen sie viel Zucker. Dann kommt die Leber mit ihren Vorräten zu Hilfe. Sie verwandelt kleine Teile der Stärke wieder in Traubenzucker und schickt ihn den Muskeln zu: in die Arme, in die Beine usw. Man nennt diesen Abbau und Aufbau der Stärke Stoffwechsel. In einfacherer Sprache sagt man: wir verdauen die Nahrung.

Es gibt Leute, die den Zucker schlecht verdauen. Sie sind zuckerkrank. Ihre Leber kann den Traubenzucker nicht aufspeichern. Sie haben darum zu viel Zucker im Blut und im Harn. Das führt zu schweren gesundheitlichen Störungen.

Früher starben die Zuckerkranken nach langem Siechtum. Im Jahr 1922 erfand man das Insulin. Das ist ein Heilmittel gegen die Zuckerkrankheit. Seither ist das Leben der Zuckerkranken weniger gefährdet. Sie müssen aber Diät halten. Das heißt: sie dürfen nur solche Speisen essen, die wenig Zucker und Stärke enthalten. Bekömmlicher sind für sie Eier und Gemüse, ferner Fleisch und andere fetthaltige Lebensmittel.

Die Wohltaten

Eine Fabel, G. E. Lessing nacherzählt

Eine Biene fragte den Menschen: «Hast du einen größern Wohltäter unter den Tieren als uns?» «Jawohl!» erwiderte der Mensch. Darauf die Biene: «Wen denn?»

«Das Schaf. Seine Wolle ist mir notwendig. Dein Honig ist mir nur angenehm. Zudem schenkt mir das Schaf seine Wolle ohne die geringste Schwierigkeit. Aber wenn du mir deinen Honig schenkst, muß ich immer auch deinen Stachel fürchten.»

Wer Gutes tun will, soll es ohne Tücke tun.

Wer findet es heraus?

Herr Küderli macht abends noch einen Spaziergang. Sein Hündchen begleitet ihn. Im «Sternen», der zwei Kilometer entfernt ist, macht er einen Halt. Endlich geht's wieder heimwärts. Das Hündchen ist froh darüber und springt voraus. Es läuft immer doppelt so schnell wie er. Bald kommt es zu Hause an. Aber sofort kehrt es zu seinem Herrn zurück. Dann läuft es wieder bis nach Hause, dann wieder zurück zu Herrn Küderli usw. Immer hin und her. Nach einer halben Stunde kommen sie zusammen daheim an. Welchen Weg hat das Hündchen beim Hinundherlaufen zurückgelegt?