

Was ist es mit dem Ahornzucker?

Prof. Dr. Graf zu Leiningen über Gewinnung und Rentabilität des Ahornzuckers.

Der Zucker spielt für den Menschen ebenso die Rolle eines Reiz- wie die eines Nahrungsmittels. Der älteste Süßstoff der Menschheit war gewiß der in hohlen Bäumen oder Felspalten entdeckte Honig der wilden Bienen. Nicht viel später dürften die zahlreichen süßen Säfte bekannt geworden sein, welche bei Verletzung verschiedener Pflanzen abgesondert werden, ja oft in großer

Menge ausfließen. So kann eine einzige *Rosospalme* im Jahre mehr als 250 Liter Saft liefern, der ein Fünftel seines Gewichtes an Zucker enthält. Eine Reihe von anderen Pflanzen liefern *Manna*. Für den Gewinn im großen kommen sie aber nicht in Betracht. Es sind eigentlich nur drei Pflanzen, die soviel Zucker liefern, daß sich ein Großbetrieb lohnt, das *Zuckerrohr*, die *Zuckerrübe* und der *Zuckerahorn*. Das Zuckerrohr ist auf die Tropen beschränkt, die Zuckerrübe gedeiht in den gemäßigten Klimaten. Sie machen sich gegenseitig große Konkurrenz, wenn auch heute noch der aus der Rübe gewonnene Zucker an Menge überwiegt. Von Nordamerika ging die Zuckergewinnung aus dem Zuckerahorn aus. Man begann schon zu Ende des 18. Jahrhunderts im Staate Louisiana damit. Ein Baum gab in den besten Zeiten $2\frac{1}{2}$ bis 3 Kilogramm Zucker. Der große Umfang der nordamerikanischen Zuckerverzeugung aus Ahornsäften geht daraus hervor, daß im Jahre 1840 noch gegen 18 Millionen Kilogramm gewonnen wurden, was etwa einer Anbohrung von 6 Millionen Bäumen entsprechen haben dürfte. Seitdem nahm diese Zuckergewinnung stetig ab, wohl auch infolge des Raubbaues, den man anfangs mit den wertvollen Bäumen getrieben hatte. Für das gesamte Nordamerika soll heute noch die Menge des Ahornzuckers 5 Millionen Kilogramm betragen, wovon nahezu drei Fünftel auf Kanada fallen, der Rest auf die Vereinigten Staaten. Stein- und Weichahorn sind die Hauptlieferanten. Der auf ziemlich einfache Art gewonnene Zucker ist bräunlich und soll durch geringe Beimengungen von Apfelsäure einen so angenehmen Geschmack aufweisen, daß er höher geschätzt wird als der weiße Zucker, der aus ihm durch ein Raffinadeverfahren sehr leicht gewonnen wird.

Die Zeit der Kontinental Sperre unter Napoleon I. führte bei uns zur kräftigen Verwertung der Zuckerrübe, die seither ihre überragende Stellung anderen zuckerhaltigen Pflanzen gegenüber wahren konnte, ließ aber auch Versuche mit unseren einheimischen Ahornarten anstellen, die für die damaligen Verhältnisse ziemlich befriedigend ausfielen. Daher wies man neuerdings auf diese Zuckerquelle hin und forderte (z. B. die Wissenschaftliche Abteilung der Gemüse- und Obstwertungsstelle „Geos“) auf, den Blutungs-saft der Ahornbäume zu gewinnen und zu Zucker zu verarbeiten. Es wurde an dieser Stelle schon gezeigt, wie wenig rentabel, ja wie gefährlich für die Erhaltung der Bäume dieses Verfahren ist. (Siehe „Reichspost“ vom 16. März d. J.) Wir lassen heute nochmals über diese Frage einen Fachmann zu Worte kommen, der sich im Anschlusse an die damaligen Zeilen der „Reichspost“ dazu äußert. Professor Dr. B. Graf zu Leiningen von der Wiener Hochschule für Forst- und Bodenkultur stellt uns zu diesem Zwecke in freundlicher Weise seinen Aufsatz „Ueber die Gewinnung von Ahornzucker“ aus der „Zeitschrift für Abfallverwertung“ (1918, Nr. 7) zur Verfügung. Wir entnehmen daraus Folgendes: Immer wieder kommt man auf das Verfahren eines fürstlich Auerspergischen Waldmeisters H. Böhlinger zurück, der vor hundert Jahren Zucker aus Ahorn gewonnen hatte und darüber auch schriftliche Aufzeichnungen hinterließ. Zu denken gibt nur seine Bemerkung, daß das Anbohren der Bäume, selbst wenn es viele Jahre hindurch fortgesetzt wird, dem Baume keinen merklichen Schaden bringe. Vom Standpunkte des Pflanzenpathologen wird das sehr bezweifelt werden müssen, denn es werden ja durch das Anbohren eine ganze Anzahl von Infektionsstellen für holzzerstörende Pilze geschaffen, abgesehen davon, daß das wertvolle Ahornholz durch das wiederholte Anbohren ruiniert wird, oder doch zum mindesten solche Verfärbungen auf große Strecken hin erfährt, daß es nahezu wertlos wird. Daß durch die Abzapfung des Lebenssaftes der jährliche