

ng.

1915
24. August

Wohlfeiler Zucker.

Der Preis des Kilogramms Zucker ist seit einiger Zeit wieder merklich gestiegen, und unsere Hausfrauen müssen sich darauf gefaßt machen, daß die bisherigen Preise eine weitere Erhöhung erfahren werden. Da mag es ihnen zum Troste dienen, daß in der vielgerühmten guten alten Zeit Zucker durchaus nicht billig war. Vor etwa 100 Jahren kostete der Zucker weit mehr als das Doppelte des heutigen Preises. In der „Vossischen Zeitung“ vom 9. Mai 1820 finden wir folgende Anzeige:

„Wohlfeiler Zucker. Die Preise unseres billigen Zuckers sind: feinste Raffinade à 8 Gr., mittel Raffinade à 7½ Gr., ord. Raffinade 7½ Gr., feinen Brod Melis ohne Papier à 6½ Gr. C., gest. Melis à 11¼ und 11 Gr., weißgelber Farin 10¼ Gr. Mze., superfeiner Zucker in Broden von 6 u. 7 Pfd. à 8½ Gr. Cour. Andree und Neuschel, Marktgrafenstraße Nr. 80.“

Freilich damals kannte man unseren Rübenzucker, der übrigens ein Berliner Kind ist, noch so gut wie gar nicht. Man benutzte fast nur den sogenannten Kolonialzucker, den eingedickten Saft des Zuckerrohrs. Doch hatte schon im Jahre 1747 Andreas Sigismund Marggraf der Berliner Akademie der Wissenschaften und schönen Künste Beobachtungen mitgeteilt, die die eigentliche Grundlage unserer Rübenzuckerindustrie bilden. Es heißt in seiner noch heute lesenswerten Schrift unter anderem:

„Ich kam gelegentlich auf den Gedanken, auch die Teile verschiedener Pflanzen, die einen süßen Geschmack besitzen, zu erforschen, und nach mannigfachen Versuchen, welche ich angestellt habe, fand ich, daß einige dieser Pflanzen nicht nur einen dem Zucker ähnlichen Stoff, sondern in der That wirklichen Zucker enthalten, der dem bekannten aus Zuckerrohr gewonnenen genau gleicht. Die Pflanzen, welche ich in der Absicht, Zucker aus ihren Wurzeln zu ziehen, einer chemischen Prüfung unterworfen, und in welchen ich reichliche Mengen wirklichen Zuckers gefunden habe, sind nun keine fremden, sondern in unserer Gegenden sowohl als anderswo in großen Mengen wachsende, gewöhnliche, gebräuchliche, die auf einem mittelmäßigen Boden gedeihen und auch nicht einer besonders sorgfältigen Kultur bedürfen. Solche sind: erstens der weiße Mangold (*Ciela officinarum*), zweitens die Zuckerwurzel (*Sisarum Dodonaei*), drittens der Rübenmangold, die Runkelrübe oder der rote Mangold. Die Wurzeln der drei hier angeführten Pflanzen haben mir äußerst reinen Zucker in reichlicher Menge geliefert.“

Marggraf gibt alsdann Verfahren an, wie man reinen Zucker aus diesen einheimischen Pflanzen gewinnen kann und bemerkt abschließend: „Aus den hier dargelegten Versuchen geht klar hervor, daß dieses süße Salz in unserer Heimat gerade so bereitet werden kann wie in Gegenden, wo das Zuckerrohr wächst. Das Ziel, auf heimischem Boden eine Zuckerindustrie zu schaffen, hatte er klar erkannt. Aber es fehlte ihm, dessen Gesundheit durch Ueberarbeit gelitten hatte, die unbedingt nötige Spannkraft und die rücksichtslose Energie, auf Grund seiner Entdeckungen selbst Gründer einer neuen Industrie und einer neuen landwirtschaftlichen Kultur zu werden. Eine jüngere Kraft nahm ihm diese Riesenaufgabe ab. Das war Karl Franz A. H. A. R. D., sein Schüler und Nachfolger im Amte. Auch er war der Chemiker der Akademie der Wissenschaften und zog jahungsgemäß in das Haus Dorotheenstraße 8, das das Laboratorium der Akademie barg. Er sah auch ein, daß die Zukunft einer einheimischen Zuckerindustrie in erster Linie von der Beschaffenheit des zur Verfügung stehenden Rübenmaterials abhängig sei. Und wieder werden von Berlin aus, der von den Agrariern so verlästerten Hauptstadt, die Studien über die Kultur einer zuckerreichen Runkelrübe unternommen. Auf dem nahen Gute Cautsdorff werden die Kulturen angelegt. Ein halbes Jahrhundert nach Marggrafs Entdeckung ist A. H. A. R. D. so weit, daß er an den Versuch der technischen Fabrikation von Rübenzucker herantreten kann. Die Hilfe des Staates scheint ihm zu dem gewagten Unternehmen unerlässlich, und so wendet er