Aus Kohle wird Süssstoff [Fortsetzung]

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

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Gehörlosen-Zeitung**

Band (Jahr): **38 (1944)**

Heft 20

PDF erstellt am: **30.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-925972

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

keines hinaus. Die Lebensmittel werden knapp. Die Soldaten fangen an zu murren. Stockfisch gibt es immer zu essen, fast nichts als Stockfisch. Am Morgen Stockfisch, am Mittag Stockfisch, am Abend Stockfisch. Doch der Hauptmann Dufour ißt mit den Soldaten. Er will es nicht besser haben. Er erzählt den Soldaten lustige Geschichten. Dabei vergessen sie das Murren.

Aber einmal kommt eine schlimme Nachricht: Der Kaiser Napoleon ist gefangengenommen worden. Auf die Insel Elba hat man ihn verbannt. Die Engländer fahren mit der Friedensflagge gegen die Insel. Die Garnison ist aufgehoben. Die Offiziere müssen Abschied feiern. Eines Morgens nimmt ein Schiff die fünfzehnhundert Mann Besatzung auf. Noch einmal werden alle Kanonen abgefeuert, nicht auf ein Ziel, in die Luft hinaus. Das ist der Abschiedsgruß an die Insel Korfu. Hinaus geht es jetzt, ins Meer, der Heimat entgegen! (Fortsetzung folgt)

Aus Kohle wird Süßstoff

3. Bomben und Granaten

Von solchen schlimmen Sachen liest man gegenwärtig viel in den Zeitungen. Jedes kriegführende Land versucht recht viel Bomben, recht viel Sprengstoffe und Munition zu fabrizieren (zu machen). Auch die neutrale Schweiz muß dafür sorgen, daß sie viel Munition hat, damit sie sich wehren kann, wenn ein Feind sie angreifen will.

Ja, aus was macht man denn die Bomben, welche ganze Straßen wegfegen, aus was macht man die Munition? Um diese Sprengstoffe herzustellen, braucht man das Toluol. Du hast vorn gelesen, daß Toluol ein Leichtöl ist. Wenn man Teer destilliert gewinnt man es. Wir können Toluol auf Wasser schütten. Das Wasser bleibt unten und das Toluol schwimmt oben auf. Toluol ist also leichter als Wasser. Wir dürfen Toluol sogar anzünden. Es verbrennt ganz ruhig, Diese wasserhelle klare Toluolflüssigkeit wird verwendet, um die schrecklichen Sprengbomben (Brisanzbomben) zu machen. — Du verstehst nun, daß unsere Gaswerke für die Landesverteidigung sehr wichtig sind. Sie helfen dafür sorgen, daß unsere Soldaten genug Munition haben.

Nun will ich dir aber von diesem Toluol noch eine merkwürdige Geschichte erzählen!

4. Eine Entdeckung

Vor mehr als 60 Jahren lebte in der Stadt Baltimore in Nordamerika der Chemiker Constantin Fahlberg. Er machte allerlei Versuche mit dem Toluol. Er mischte es mit Schwefelsäure, mit Salmiakgeist. Er kochte und

destillierte. In seinem Laboratorium (Versuchsraum) hatte er allerlei Chemikalien, Wässerlein und Pülverlein. So machte er tagelang Versuche (Experimente). Jeden Abend arbeitete er so bis um sechs Uhr. Dann ging er in eine Pension zum Essen. Eines Abends, als Fahlberg in seiner Pension beim Nachtessen saß, da geschah etwas sehr Merkwürdiges. Fahlberg hatte seine Suppe gegessen. Dann aß er ein wenig Brot. Plötzlich fragte er: «Was ist das? Ist in diesem Brot Zucker?» Die Pensionsmutter (die Hausfrau) kam und sagte: «Nein, was denken Sie auch!» Fahlberg versuchte wieder von seinem Brot. Es war zuckersüß! Nun probierte die Pensionsmutter auch von Fahlbergs Brot. Sie kaute und staunte: «Richtig, Ihr Brot ist süß. Aber das andere Brot ist nicht süß.» Nun betrachtete Fahlberg seine Hände. Da sah er unter den Fingernägeln und in den Falten neben den Nägeln ein weißes Pulver. Er versuchte mit der Zunge ein wenig von diesem Pulver. Er war sehr süß, viel süßer als Zucker!

Fahlberg hat sein Essen in der Pension stehengelassen und ist in sein Laboratorium (in seinen Versuchsraum) geeilt. Da, in einer Schale war noch mehr von diesem süßen weißen Pulver. Er dachte: «Ich will in einer Fabrik noch viel von diesem weißen Pulver herstellen. Ich brauche dafür Toluol, Chlorgas, Schwefelsäure, Salmiakgeist und übermangansaures Kali. Dann kann ich viel von diesem weißen süßen Pulver machen und reich werden!» Fahlberg war ganz außer sich vor Freude. «Aber wie sollte das süße weiße Pulver heißen?» so dachte Fahlberg weiter. «Steinkohlenzucker oder Teerzucker? Nein, das sind nicht gute Namen.» Fahlberg hat im Wörterbuch nachgeschaut. Er fand, daß Zucker ein indisches Wort ist. Wir sagen Zucker, in Indien sagt man Saccharum. Und Fahlberg nannte das neue weiße süße Pulver Saccharin! E. Sch.

Sammelt Hagebutten

Im Herbst wanderte ich viel durch das Wallis. Noch nie im Leben sah ich so viele Hagebutten wie dort. An manchen Orten stand Strauch an Strauch. Alles war ganz feurigrot. Ein prächtiger Anblick. Hagebutten sind bekanntlich die Früchte der Wildrose (oder auch Hundsrose genannt). Auch bei uns gibt es noch mehr solche, als manche meinen. Wer Freude hat, durch Wald und Feld zu streifen, findet im Herbst eine reiche Ernte. Schon im Sommer kann man ja die Plätze etwas auskundschaften!

Am besten sind die Hagebutten nach der ersten Frostnacht. Sie sind dann süßer und schmackhafter. Daheim schneiden wir den roten Früchten die schwarze «Fliege» ab. Wir halbieren jede Frucht. An der Ofenwärme trocknen wir die Schalen mit den Kernen. Im Winter machen wir daraus einen vorzüglichen Tee. Hagebutten enthalten viel von dem wichtigen