

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 21 (1917-1918)
Heft: 11

Rubrik: [Impressum]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 05.04.2026

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

Im Anschlusse hieran möchten wir nicht unterlassen, noch auf die elektrischen Hausdörröfen aufmerksam zu machen, die speziell dort Verwendung finden dürften, wo es am nötigen Heizmaterial fehlt.

Wenn auch die durch vorerwähnte Methoden erzielten Dörrmengen nicht in großen Tagesrationen bestehen, so wird deren Endsumme doch ein erfreuliches Resultat ergeben, und für die zukünftige Ernährung von unschätzbarem Werte sein.

Die Warenabteilung des schweizerischen Volkswirtschaftsdepartementes steht den Interessenten für alle gewünschten Ratschläge gerne zur Verfügung.

Gewinnung von Alkohol aus Karbid.

Die neueste technische Überraschung auf dem Gebiete der Katalyse (Auflösung), so schreibt Professor Dr. K. Arndt in einem Aufsatz „Heinzelmännchen in der Chemie“ in der „Voss. Ztg.“, ist die endliche Lösung eines schon vor 20 Jahren umworbenen Problems, die Gewinnung von Alkohol aus Karbid. Im Gegensatz zum bisherigen Wege, der Vergärung zuckerhaltiger Erzeugnisse des Pflanzenreiches — wobei übrigens auch katalytische Einflüsse wirken —, ist es nun gelungen, auf rein anorganischem Wege den nicht nur als Genußmittel, sondern in noch viel höherm Grade als Glühstoff für die Industrie wichtigen Alkohol in wirtschaftlicher Weise herzustellen. Das Karbid wird aus einem Gemisch von gebranntem Kalk und Kohle (Koks oder Anthrazit) in der Hitze des elektrischen Ofens erschmolzen. Aus dem Karbid entwickelt man durch Einwerfen in Wasser auf bekannte Weise Äthylen und leitet dieses Gas durch angesäuertes Wasser, das Quecksilbersalze enthält. Dazu verbinden sich Wasser (H_2O) und Äthylen (C_2H_2) zu Äthylaldehyd (C_2H_4O), dem man schließlich die zum Alkohol (C_2H_5O) fehlenden Wasserstoffatome anlagert, indem man seinen Dampf mit Wasserstoff über Nickel leitet. Wünscht man dagegen Essigsäure ($C_2H_4O_2$) zu bekommen, einen für die chemische Industrie höchst wichtigen Rohstoff, so leitet man den Äthylaldehyd mit Luftsaurestoff gemischt über das Nickel. — Bei Bisp im Wallis, wo große Wasserkräfte billigen elektrischen Strom für Karbidöfen liefern, wird gegenwärtig eine gewaltige Anlage erbaut, die bis zu Hundert Millionen Kilogramm Alkohol im Jahre liefern und den ganzen Bedarf der Schweiz decken soll.

Redaktion: Dr. Ad. Böglin, in Zürich 7, Aylstr. 70. (Beiträge nur an diese Adresse!)
 Unverlangt eingesandten Beiträgen muß das Rückporto beigelegt werden.
 Druck und Expedition von Müller, Werder & Co., Schipfe 33, Zürich 1.

Insertionspreise

für Schweiz. Anzeigen: $\frac{1}{4}$ Seite Fr. 72.—, $\frac{1}{2}$ S. Fr. 36.—, $\frac{1}{3}$ S. Fr. 24.—,
 $\frac{1}{4}$ S. Fr. 18.—, $\frac{1}{8}$ S. Fr. 9.—, $\frac{1}{16}$ S. Fr. 4.50.
 für Anzeigen ausländ. Ursprungs: $\frac{1}{4}$ Seite Fr. 90.—, $\frac{1}{2}$ S. Fr. 45.—, $\frac{1}{3}$ S.
 Fr. 30.—, $\frac{1}{4}$ S. Fr. 22.50, $\frac{1}{8}$ S. Fr. 11.25, $\frac{1}{16}$ S. Fr. 5.65.

Alleinige Anzeigenannahme: Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Zürich, Basel, Aarau, Bern, Biel, Chur, Glarus, Schaffhausen, Solothurn, St. Gallen, Berlin, Breslau, Dresden, Düsseldorf, Frankfurt a. M., Hamburg, Köln a. Rh., Leipzig, Magdeburg, Mannheim, München, Nürnberg, Prag, Straßburg i. E., Stuttgart, Wien.