Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

Band: 37 (1933-1934)

Heft: 7

Buchbesprechung: Bücherschau

Autor: [s.n.]

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: 12.12.2025

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

ren ihres Mörtels Traubensaft (also auch eine Form des Zuckers) verwendet haben, und das durch die erstaunliche Festigkeit ihrer Bauten erreichten. Dieser Kunstgriff ist dann anscheisnend in Vergessenheit geraten und jetzt wiesder neu "entdeckt" worden.

Seltsame Wandlungen des Holzes.

Noch vor kurzem galt uns zwar das Holz als sehr wichtiger Rohstoff für die verschiedensten Zwecke, daß man aber eines Tages unsere Wäl= der in Zucker, Alkohol oder Schweinefutter um= wandeln könnte, ist doch einigermaßen erstaun= lich. Die moderne Wiffenschaft hat nämlich er= fannt, daß ein so wertvolles organisches Gebilde wie das Holz zum Verfeuern viel zu schade ist, anderseits gibt es vorläufig jedenfalls viel mehr Holz auf der Erde (namentlich minder= wertiges und Abfallholz, Sägemehl usw.) als verwendet werden kann. Seit langem wird schon daran gearbeitet, aus dem Holz wertvolle Nahrungsstoffe zu gewinnen, einen praktischen Erfolg haben diese Bemühungen aber erst in allerletzter Zeit erzielen können. Theoretisch ist die Sache ziemlich einfach: wenn man Holz mit gewissen Säuren behandelt, so geht die Zellulose (Hauptbestandteil des Holzes) zu einem be= stimmten Prozentsatz in Zucker über. Man kann gegenwärtig aus 100 Kilogramm Nadelholz (Trockenfubstanz) etwa 50 Kilogramm Zucker erhalten — in der Praxis läßt man aus wirtschaftlichen Gründen den Zucker gleich vergären und kommt auf diese Art zum Alkohol (Spiritus). Die Schwierigkeiten, die sich bei der Durchführung der Verzuckerung ergeben, liegen vor allem in dem Problem der Wirtschaftlichkeit begründet — der Zucker oder Alskohol auß Holz muß hinreichend billig sein, um den auf "normalem" Wege gewonnenen Produkten standhalten zu können.

Zunächst hatte der bekannte deutsche Gelehrte Prof. Bergius das Holz durch komplizierte che= mische Prozesse in einen Stoff umgewandelt, der sich sehr gut als Viehfutter, namentlich für Schweine eignete. Später haben er und andere Forscher verschiedene Verfahren zur "Verzuckerung" des Holzes ausgebildet, die teilweise bereits in die fabrikatorische Praxis umgesetzt wurden. Diese Anlagen arbeiten ganz bedeutend besser und vor allen Dingen wirtschaftli= cher als die im Kriege erbauten Fabriken zur Gewinnung von Alfohol aus Holz. Während die Kriegsfabriken aus 100 Kilogramm Holztrockensubstanz (Sägemehl, Späne usw.) nur etwa 6 Liter Spiritus erzielten, kann man mit dem sogenannten Scholler=Tornesch=Verfahren heute aus der gleichen Holzmenge bereits 24 Liter Spiritus herausholen. Dabei steht die Entwicklung dieser ganzen Angelegenheit sicher= lich noch ziemlich im Anfang, und es ist durch= aus wahrscheinlich, daß man in Zukunft unser Sägemehl noch besser und gründlicher als heute in "sympathische" Getränke umwandeln wird.

Bücherschau.

Emil Ammann: "Im Dien ste der reich sten Frau." Montana-Verlag A.-G., Horw-Luzern. E. G. Es ist ein im höchsten Grade abenteuerliches

E. E. Si ift ein im höchsten Grade abenteuerliches Leben, das uns hier vorgeführt wird. Unglaublich mutet es uns in manchen Spisoden an und man verfolgt die Ereignisse mit steigendem Interesse. Freilich, wenn man zu den Seiten kommt, in denen "die reichste Frau" in ihren Launen und Extradaganzen geschilbert wird, kann man sich eines Entsehens nicht erwehren, und der Unsegen des Geldes in der Handeiner Unwürdigen wird doppelt deutlich. Was vermöchte eine andere Frau mit ihrem Reichtum anzusangen und erst noch in einer Zeit, wo die Not an allen Straßen lauert. Ammanns Schicksale sind von zwei Autoren bearbeitet worden, so daß wir nicht den Wortlaut unseres Gewährsmannes vor uns haben. Die Bearbeitung hat da und dort die Ereignisse in sensationelles Licht gesetzt, etwas mehr, als es under dingt nötig war.

Ernst Zahn: "Die letzten Glocken." Neue Ges dichte. Deutsche Verlagsanstalt Stuttgart.

E. E. In einem schönen Bändchen hat Ernst Zahn seine Gedichte aus dem Schaffen der letzten Jahre gesammelt. In sieben Abteilungen sind die Gaben unterzebracht: Stimmungen, Baterland, Haus und Herz, Welt, Scherz, Mundart, Sprüche. Zarte Töne sind anzgeschlagen und legen das beste Zeugnis ab für das tiefe Empfinden, aus dem heraus die Gedichte geschaffen sind. Da und dort flingt die Wehmut des Alters an. überhaupt, wo der Ernst in mannigfachen Spiege-lungen des täglichen Lebens laut wird, gibt der Dickter sein Bestes, und erlesene Formulierungen gelinzgen ihm, denen man mit stiller Freude nachgeht. Schade, daß die Freunde Ihrischer Sammlungen immer seltener werden. An diesem Bücklein, das der Verlag trefslich ausgestattet hat, dürsen sie nicht vorzübergehen.

Redaktion: Dr. Ern ft Efchmann. Bürich 7, Rütiftr. 44. (Beiträge nur an diese Adresse!) Inverlangt eingesandten Beisträgen muß das Rückporto beigelegt werden. Druck und Berlag von Müller, Berder & Co., Wolfbachstraße 19, Zürich.