**Zeitschrift:** Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

**Band:** 43 (1939-1940)

Heft: 4

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: 28.11.2025** 

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

Die verschiedenen Verwendungen des Dynamits haben dazu geführt, daß heute etwa 150 verschiedene Arten auf den Markt gebracht werden, die sich untereinander an Sprengkraft, Explosionsschnelligkeit und Sprengrichtung unterscheiden. Teils werden die Sorten in Stäben, teils in knetbarer Form, teils auch in flüssiger geliefert. Einzelne Sorten können auch unter Wasser zur Entzündung gebracht werden.

Die Erzeugung des Dhnamits ist eine wegen seiner Sefährlichkeit komplizierte Angelegenheit, und nur äußerste Vorsicht und strengste Beobactung aller notwendigen Vorschriften kann Un-

glücksfälle berhindern.

Die Sicherheitseinrichtungen in den modernen Sprengstoffabriken sind so umfassend, daß heute nur mehr in den seltensten Fällen und dann meist auch nur durch die Unvorsichtigkeit eines Arbeiters ein Unglück geschieht. Die Erzeugungsstätten für die einzelnen Phasen sind voneinander getrennt, und insbesondere der Raum, wo das Nitroglyzerin gemischt wird, ist durch Erdwälle nach allen Seiten hin abgedeckt. Auch liegen die Sprengstoffabriken immer abseits aller Siedlungen, damit, wenn einmal ein Unglück geschieht, möglichst wenig Menschen in Mitleidenschaft gezogen werden.

Das wichtigste Utensil bei der Herstellung des Mitroglyzerins ist ein großes Thermometer, das in dem Mischtank steckt und die Temperatur anzeigt. Gollte die in Mischung befindliche "Suppe" plötzlich warm werden, so ist das ein untrügliches Zeichen, daß etwas nicht in Ordnung ist. Ein Mann hat nichts anderes zu tun, als das Thermometer zu beobachten. Beginnt die

Quechsilberfäule plötlich zu steigen, dann genügt das Umlegen eines Hebels, daß der gesamte Inhalt des Wischtanks sich augenblicklich in einen unterirdisch angelegten Teich entleert und solcherart unschädlich gemacht wird. Erfahrene Arbeiter entwickeln im Laufe der Zeit eine Art sechsten Sinn, der sie vor kommenden Sefahren warnt. Wenn sie dann so ein ungutes Sefühl bekommen, handeln sie rasch, denn sicher ist sicher.

Selbstverständlich gibt es in diesen Fabriken so gut wie kein Metallstück. Die Arbeiter haben besondere Kleider und gummibesohlte Schuhe, und ehe sie die Fabrik betreten, wird ihnen jedes Jündholz und Feuerzeug abgenommen. Holz, Summi, imprägnierte Stoffe, Kunstharz und Slas erseten, soweit es möglich ist, Metall, das aus mancherlei Gründen, insbesondere aber, weil es Funken schlagen kann, als besonders gefährlich angesehen wird.

Senaue Beobachtung, jahrzehntelange Erfahrung und größte Vorsicht haben es mit sich gebracht, daß Ohnamit heute trot der ihm innewohnenden verheerenden Rasanz ein sicheres industrielles Hilfsmittel geworden ist, das, entsprechend behandelt, ohne Sefahr verwendet werden kann.

Bezeichnend dafür ist folgende kleine Anekdote: Gelegentlich eines großen Feiertages wurde
der Sprengmeister in einem Bergwerk gebeten,
bei der Abbrennung eines Feuerwerkes behilflich
zu sein. Er lehnte jedoch das Ansuchen ab. "Ich
weiß, wie man Ohnamit zu behandeln hat, aber"
— er wies auf die Knallfrösche und Böller, "aber
ich weiß nicht, was die da aufführen werden."

## Bücherschau.

Das Tungborn-Kochbuch. Von R. Tust und Elise Poppe, Leiterin der Tungbornfüche. Leinen RM. 4.80, kartoniert RM. 3.80. Falken-Verlag Erich Sider, Berlin-Schildow.

RM. 3.80. Falken-Verlag Erich Sider, Berlin-Schildow. Immer größer wird die Zahl derjenigen, die sich aus überzeugung der begetarischen Lebensweise zuwenden. Ihnen bietet dieses neue Kochbuch mit 637 Rezepten reiche Abwechslung, wie eine kurze Inhaltsangabe beweist: Beeren- und Obstäfte, Fruchtfalate, gedünstete Früchte, Küsse, Semüsesäte, Salate und Rohgemüse, Worspeisen, gedünstete Semüse, Pilze, Kartosselgerichte, Sintopseisen, gedünstete Semüse, Riöße, Autosselgerichte, Sintopseisen, Mehlspeisen, Riöße, Aufläuse, Sier und Sierspeisen, Tunken, Beilagen zu Semüse-, Mehl- und Reisspeisen, Suppen, Nach- und Süßspeisen, Hülsenfrüchte, Brot, Bacwerk, Milch und Milcherzeugnisse, Sertänke.

Die Rezepte sind in 40jahriger Ruchenpraxis in der betannten Kuranftalt "Jungborn" entstanden und haben sich an zahllosen Gesunden und Zehntausenden Kranken bewährt. Sie sind schlicht und einfach dargestellt, so daß sede

Hausfrau leicht danach arbeiten kann.
Viel zu wenig wird leider noch immer der ausschlaggebend wichtigen Rolle der vegetarischen Ernährung in der Krankenbehandlung Rechnung getragen. In einem besonderen Abschnitte sind deshalb wertvolle Diätanweisungen für Rheuma, Sicht, Haut-, Nieren-, Lungen-, Herz- und Sallenleiden, sowie für Zuckererkrankung und Magen- und Darmgeschwüre gegeben. Ferner enthält das Buch ein Kapitel über Heiltees, Hinweise über die Aufbewahrung der Nahrungsmittel im Winter und, was für Unerfahrene in der vegetarischen Küche wichtig ist, einen Speisezettel für seden Monat des Tahres mit Zusammenstellung der Speisesolgen. Ein Sachregister erleichtert die Verwendung zum praktischen Sebrauch in der Küche.