Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 58 (1954-1955)
Heft: 1

Artikel: Algenzucht : eine neue Nahrungsmittel-Industrie
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-663561

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: 09.12.2025

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

Lederpräparation) lässt die diskreten neuen Wintertöne «Whisky», «Zibeline», «Nikotin» auffallend zur Geltung kommen. Für den Herrn aber gewinnt das geschrumpfte Leder (Lama-calf) an Bedeutung.

Den neuen Frauenschuh kann man sich kaum mehr ohne farblich-lebhafte Futterphantasien vorstellen. Dreissig Farbtöne stehen der Firma Bally zur Verfügung, um dem munteren Diktat der Mode «Lasst Futter sprechen» nachzukommen. Ob jugendlich-spritziger «Flat», ob mondäner Nachmittagsschuh, das Futter will mitreden.

«Leicht und doch wetterbeständig» ist im übrigen die anspruchsvolle Devise des neuen Schuhwinters, welcher die Firma Bally nachkommt, indem sie bei den verschiedensten Trotteurtypen und bei hochabsätzigen Modellen (Bottillons) die ebenso federleichte, isolierende wie gleitsichere Airlinesohle verwendet.

Doch denken wir auf die Saisonwende hin nicht nur an böse Schneewinde, sondern auch an heimelige Hauswärme. So entzückte uns fürs Après-Ski im Hotel ein Flachpump mit kontrastfarbig hochsteigendem Wolltrikotkragen. Dann ist da die liebliche Serie der Bally-Miss-Pumps in Lila-, Bleuciel-, Rosarot-Satin mit eher niedrigem, stark geschweiftem Absatz. Dann die gold- und perlenbestickten «Television-Flats» und schliesslich die exquisite Gruppe glitzernder Satinsandaletten für den grossen Abend. Es wird wieder einmal ein Vergnügen sein, sich neu zu beschuhen, denn Bally zeigt nicht nur Schönheit, sondern verspricht auch Bequemlichkeit.

Noch ein «Rosinchen», das die Tendenz der gesamten Wintermode widerspiegelt: Ein Nerzköpfchen als Schuhgarnitur! Noch selten hat sich der Pelz so intensiv am Modespiel beteiligt wie diesen Winter. U. B.

Algenzucht

Eine neue Nahrungsmittel-Industrie

Die an Zahl rasch zunehmende Menschheit ist die Sorge vieler Ernährungswissenschafter. Was soll unternommen werden, um die Millionen und aber Millionen von Menschen vor dem Hunger zu bewahren, wenn es nicht gelingt, die Nahrungsmittelproduktion zu steigern. Biologie, Chemie, Pflanzenpathologie und viele andere Wissenschaften arbeiten fieberhaft an der Bewältigung dieses grossen Problems. Inzwischen sind aus Japan und anderen fernöstlichen Staaten Nachrichten zu uns gedrungen, die phantastischen Anstrich haben: sie berichten von der nahe bevorstehenden Möglichkeit, Algen im Grossen zu züchten und aus ihnen wohlschmeckende Nahrungsmittel von bedeutendem Nährwert und -gehalt zu gewinnen. Es sind Versuche mit einer Süsswasseralge gemacht worden, deren Fettgehalt von 10 auf 85 Prozent gesteigert werden konnte (in Kalifornien, wo man sich dieses Gegenstandes auch angenommen hat, wittert man doch ein grosses Geschäft mit den übervölkerten asiatischen Gebieten!) und zwar durch Beigabe von Nährsalzen und durch Intensivierung der Lichtbestrahlung. Durch ähnliche Massnahmen konnte mit anderen Versuchspflanzen der Proteingehalt von 9 auf 58 Prozent, derjenige an Kohlehydraten von 6 auf 37 Prozent gesteigert werden. Von rund 10 000 bekannten Algenarten wurden erst 26 auf ihre Eignung zur Nährmittelerzeugung untersucht, so dass spekulativ veranlagte Köpfe in Japan und den USA, aber auch in Indien und Thailand einen grossen «boom» wittern und voraussagen, dass demnächst auf dem Markt das erste Algenpulver erscheinen werde, etwa als Brotaufstrich. Man versichert in den genannten Kreisen, dass bei der Wahl der geeigneten Standorte (viel Sonne vor allem) es keine billiger arbeitende Nährmittelfabrik gebe als die Algen. Bereits hat man auch die ersten Berechnungen angestellt und herausgefunden, dass ein «Areal» von nur 4000 Quadratmetern einen Ertrag (im Jahr) von 40 Tonnen Algen abwerfen könnte — einen astronomischen Betrag im Vergleich zu den herkömmlichen landwirtschaftlichen Nutzungen. -o-