

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 62 (1936)
Heft: 52

Artikel: Wolle aus Milch
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-473213>

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

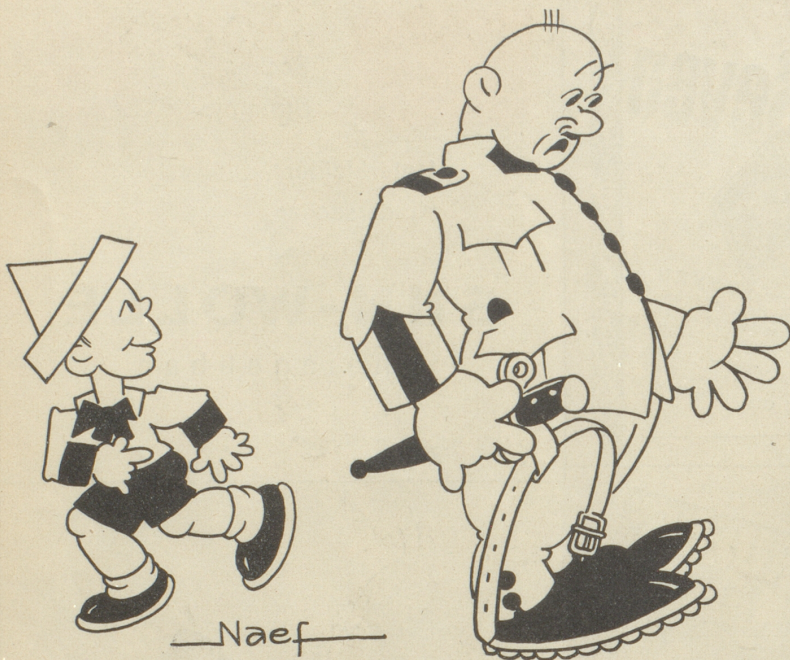
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 18.01.2026

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



Rüsten zur Inspektion

Fritzli: «Wart Vater, i hol der schnell e Foti im Schlofzimmer, wo Du druf bist als Rekrut, det chast genau luege, of welli Site das mer der Sabel tuet!»

Aus Welt und Presse

Wolle aus Milch

Der Erfinder des Verfahrens ist der Italiener Ferretti. Sein Produkt wird nun in kurzer Zeit durch die Snia-Viscosa in ihrem Werk Cesano Maderno in Mailand für den Konsum hergestellt.

Der Schöpfer des neuen Grundstoffes ging von der bekannten Tatsache aus, dass die chemische Zusammensetzung der Wolle und des aus der Milch ausgeschiedenen Käsestoffs, des Kaseins, sehr ähnlich ist. Es enthält:

	Kasein	Naturwolle
	%	%
Kohlenstoff	53,0	49,25
Wasserstoff	7,0	7,57
Sauerstoff	22,65	23,66
Stickstoff	15,70	15,86
Schwefel	0,80	3,66

Der Arbeitsvorgang zur Gewinnung des Grundstoffes ist zunächst derselbe, wie er von der Käsefabrikation her bekannt ist. Aus der Milch — hier wird ausschliesslich

durch den Zentrifugenprozess abgerahmte Milch verwendet — wird zunächst durch Säurezusatz das Kasein ausgefällt. Aus 100 Kilogramm Milch erhält man 3—3,5 Kilo Kasein.

Nach der Reifung wird das Kasein durch Siebe gedrückt, deren Öffnungen 2 bis 3 Hundertstel-Millimeter betragen. Dadurch wird ein Faden erzeugt, der dann durch erneute Bäder läuft, schliesslich in Stücke zerschnitten den flockigen Rohstoff ergibt, welcher der Schafwolle sehr ähnlich ist. Der Verarbeitungsprozess entspricht dem der Naturwolle. Das Färben der Lanital-Kunstwolle scheint noch einige Mühe zu machen, soll aber mit einigen Farben bereits sehr schöne Resultate ergeben haben.

Ueber die Qualität der neuen Kunstwolle äussert sich Prof. Ray dahin, dass sie der besten, gewaschenen australischen Merinowolle ebenbürtig sei. Die weissen Fasern seien weich anzufühlen und isolieren sehr gut. —

Es ist aber weniger der fabrikatorische als der ökonomische Standpunkt, welcher die neue Erfindung Ferrettis zu einem Ereignis macht. Prof. Ray stellt nämlich fest, dass bei

der Verarbeitung der Milch zur Kunstwolle Lanital nichts verloren gehe. Neben den 3 bis 3,5 kg Kasein, die aus 100 kg Vollmilch ausgefällt werden, werden auch noch 4 kg Butter gemacht. Die Rückstände der Ausfällung — nach schweizerischen Begriffen also die «Schotte» — ist entweder Ausgangspunkt zur Gewinnung von Milchzucker oder Milchsäure oder kann als Schweinemastfutter gebraucht werden. Die Snia Viscosa rechnet, dass allein in der Lombardei jährlich 4 Millionen Hektoliter abgerahmte Milch disponibel werden, was einer Produktion von 120 000 q Kunstwolle entspricht. Es ist daraus zu ersehen, welche Bedeutung die Lanital-Produktion nicht nur für die Eigenversorgung mit Wolle haben dürfte, sondern dass nebenbei auch der leidenden Landwirtschaft grosse Hilfe gebracht werden könnte. Auf jeden Fall darf, trotz der offensichtlichen Mängel, die ihm noch anhaften, dem neuen Verfahren der Snia Viscosa der volkswirtschaftliche Wert nicht abgesprochen werden.

Auszugsweise aus einem Artikel von H. J. in der N.Z.Z.

Der Erfinder in Ehren, aber wir haben ihn längst geschlagen, indem unsere Milchproduktion schon jahrelang der Fabrikation hochwertiger Subventions-Gesuche dient. Glaube nicht, dass die Fabrikation von Wolle rentabler ist.

Zahlen über Amerika

6 % der Erdbevölkerung,
71 % aller Autos der Welt,
52 % aller Telefonanlagen,
44 % aller Radiogeräte,
30 % aller Eisenbahnen,
60 % aller Lebensversicherungen,
mehr Spareinlagen, als die 15 führenden Völker Europas mit 300 Millionen Einwohnern,
mehr Ausgaben für Erziehung als ganz Europa,
das alles hat Amerika!

Filmstars verdienen ...

Der jugendliche Hauptdarsteller vom Typ des netten jungen, wie z. B. Buddy Rogers, steigt empor wie eine Rakete und erlischt gewöhnlich innerhalb von fünf Jahren. Er beginnt vielleicht mit einem Wochengehalt von 300 Dollar für die Dauer von 5 Jahren. Für jedes Jahr sieht der Vertrag eine durchschnittliche Erhöhung von wöchentlich 100 Dollar vor. Nach drei Jahren bekommt er wahrscheinlich 750 Dollar die Woche, und im letzten Jahre 1000 Dollar. Erweist er sich aber als der grosse Erfolg, so kann es sein, dass der alte Vertrag auf Vorschlag seines Agenten zerrissen wird und sein Ge-

Chianti-Dettling

Seit über 60 Jahren der bekömmlichste und säurearme Tischwein.

ARNOLD DETTLING, BRUNNEN

BASEL SINGER-HAUS

AU PREMIER

Das kleine Lunch 2.50.
Güggeli vom Grill.
Offener Bier-Ausschank.

Zusammenkunft zum schwarzen Kaffee.

Auto-Parkierung: Marktplatz.

In der LOCANDA:

Die Spezialitäten der Tessiner- und ital. Küche.
Prima offene Weine.

U. A. Mislin.

SCHAFFISER TWANNER
R. ENGEL-SCHMIDLIN
REBBESITZER LIGERZ

