

Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1954)

Rubrik: Kleine Warenkunde : Was ist das? Woher kommt es? Aus was wird es gemacht?

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: 17.04.2026

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

KLEINE WARENKUNDE

Was ist das? Woher kommt es? Woraus wird es gemacht? Wir verbrauchen vielerlei Waren und verwenden allerlei Fabrikate, ohne uns Rechenschaft zu geben, woher sie kommen und mit wieviel Mühe, Überlegung und Aufopferung sie geschaffen wurden. Manche alltäglich gebrauchten Dinge, Rohstoffe und Waren sind aus fernen Erdteilen über weite Länder und Meere zu uns gekommen. Unter allerlei Gefahren wurden sie gepflanzt und geerntet oder aus der Tiefe der Erde geholt. Männer, Frauen und sogar Kinder der verschiedensten Völker haben sich abgemüht, um uns diese Produkte zu verschaffen und dagegen Werte einzuhandeln, die Schweizer Arbeit schuf. Viele Fremdwaren wurden bei uns oder im Ausland nach Verfahren, die in Jahrhunderten erprobt und verbessert worden waren, behandelt und verarbeitet, andere wieder nach den neuesten wissenschaftlichen Methoden gewonnen und in gebrauchsfähigen Zustand gebracht. Diese weitere Folge unserer kleinen Warenkunde möge uns das Alltägliche und selbstverständlich Erscheinende schätzen lehren.



Talk ist ein perlmutterglänzendes, helles Mineral, das auch in der Schweiz (Wallis, Tessin) gefunden wird. Der weiche, sich fettig anfühlende Stein wird meist gemahlen. Er dient als Rutschpulver für Tanzböden, zu medizinischen Streupulvern. Dunklerer Talk oder Speckstein ist ein Polier- und Schmiermittel. Talk ist nicht zu verwechseln mit Talg, dem tierischen Fett.



Malz wird aus Getreidekörnern (meist Gerste, aber auch Weizen und Roggen) gewonnen. Die Körner kommen in wassergefüllte Behälter zum Aufquellen und danach in eine Tenne zum Keimen. Sobald der Spross hervorbricht, entwickelt sich ein neuer Stoff, welcher die im Korn enthaltene Stärke in Malzzucker umwandelt. Die Keimung wird unterbrochen, die Körner werden gedörst. Das entstandene Malz wird von den Keimen befreit und durch Quetschen zerkleinert. Malz ist ein Hauptbestandteil des Biers. Bekannt sind auch Malz-Extrakt, -Bonbons und -Kaffee.



Kleister. Bücher mit schönem Einband erfreuen stets unser Auge. Ein unentbehrliches Hilfsmittel zum Kleben des Einbandes ist der Kleister, den der Buchbinder aus Weizenstärke herstellt. In Wasser von 50–70° angerührt, quellen die feinen Körner auf und vereinigen sich zu einem gallertartigen, klebrigen Brei. Die Beigabe von Alaun verhütet das Sauerwerden. Tapeten werden mit Kleister an die Wand geklebt.



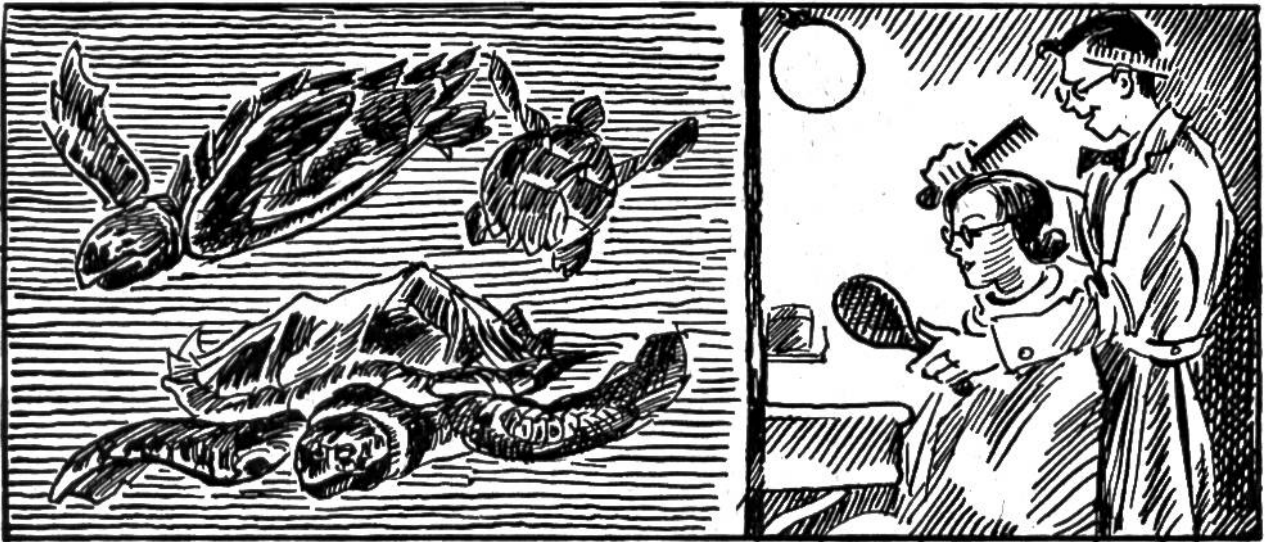
Margarine ist ein Butterersatz. Rinderfett wird über Dampf zum Schmelzen gebracht, dann geläutert und gepresst. Die erhaltene Rohmargarine wird mit Milch und Speiseöl zu einer dickflüssigen Mischung verarbeitet, die durch Ausgießen in kaltes Wasser zum Erstarren gebracht wird. Margarine ist haltbarer als Butter, aber weniger fein im Geschmack und von geringerem Nährwert als diese. Einen andern Ersatz für Kuhbutter bilden die aus Kokosnüssen u. a. gewonnenen Pflanzenfette.



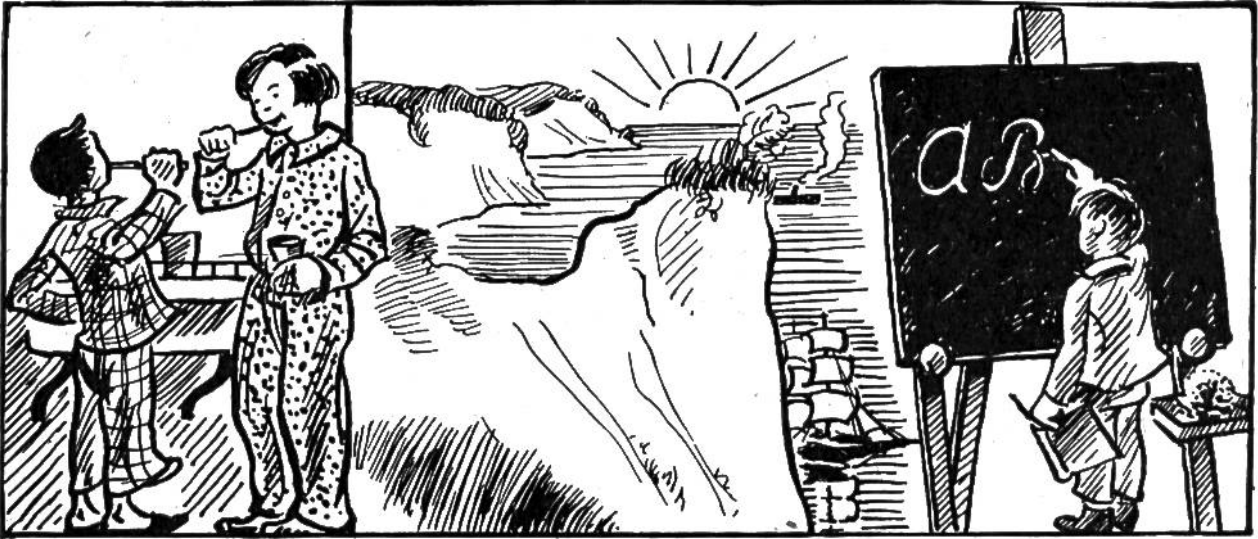
Senf. Weithin leuchten die hellgelben Blüten der Senfpflanze. Sie wird bei uns viel als Grünfutter oder zur Senfgewinnung angebaut. Den würzigen Speisesenf bereitet man aus den gemahlenden Samen der beiden Hauptarten, des schwarzen u. weissen Senfs, unter Zugabe von Essig oder kochendem Most, Mehl und Gewürzen. Die Samen des weissen Senfs liefern ein gutes Speiseöl, diejenigen des schwarzen Senfs Schmier- und Brennöl; sie dienen auch zu Senfpflastern.



Chinin. Die Indianer Südamerikas brauchten schon seit Jahrhunderten die Rinde des in den Anden wachsenden Chinarindenbaumes als Mittel gegen das Malaria-Fieber. 1820 gelangte die Kenntnis davon nach Europa. Französische Chemiker gewannen aus der pulverisierten Rinde des Chinarindenbaumes das Chinin. Heute wird Chinin meist schon als Vorbeugemittel genommen, da es die Vermehrung der Malaria-Erreger verhindert. Auch bei andern fiebrigen Krankheiten, wie Typhus oder Lungenentzündung, übt das Chinin seine segensreiche Heilwirkung aus.



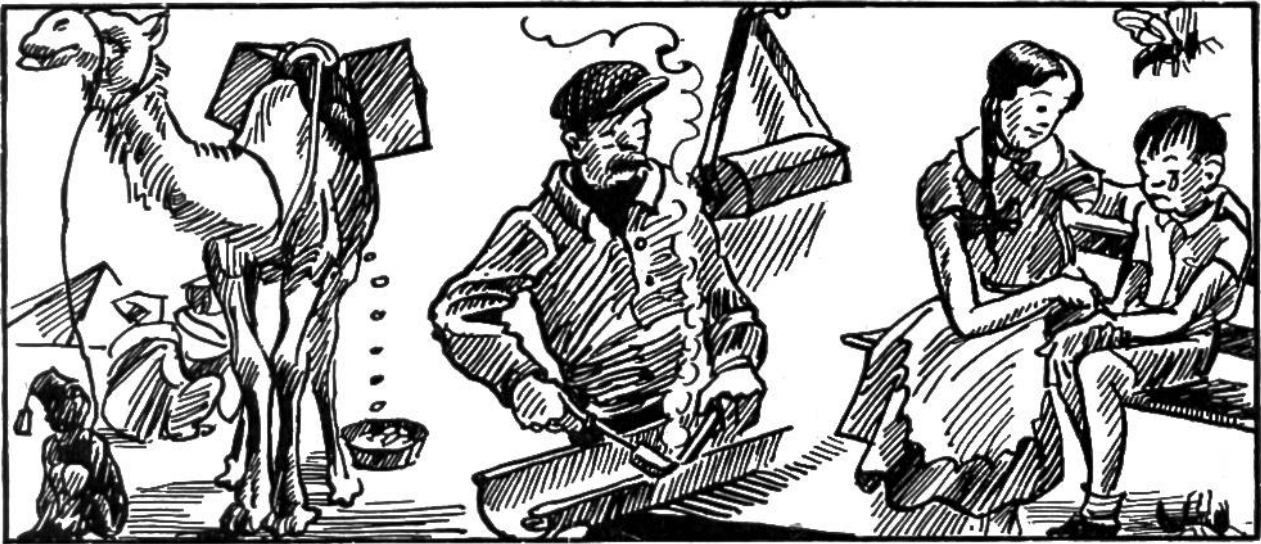
Schildpatt. Unter den vielen Schildkrötenarten sind vor allem die Suppenschildkröte und die Karettschildkröte dem Menschen nützlich. Letztere trägt Hornplatten an ihrem Panzer, die als Schildpatt zur Verarbeitung kommen. Ein Tier liefert bis zu 4 kg. Die beste Sorte ist das ostindische Schildpatt. Erwärmt lässt es sich biegen, in Formen pressen und zu grossen Stücken verschweissen. Aus Schildpatt werden Knöpfe, Brillenfassungen, Zierkämme usw. hergestellt.



Kreide. Aus den Schalen unzähliger kleinster Meeres-tierchen, die vor Jahrtausenden lebten, hat sich ein weisses Kalkgestein gebildet: die Kreide. Sie findet sich in Däne-mark, Südengland, der Champagne und auf der Insel Rügen. Ihr kennt sie, in Stangen geschnitten, als Schreibkreide. Man gebraucht sie aber auch zum Kalkbrennen, zur Glas-herstellung. Mit Wasser gereinigte oder „geschlammte“ Kreide ist ein gutes Putz- und Poliermittel (Zähne!) und dient, mit Leim vermischt, als Mal- und Anstrichfarbe.



Terpentinöl. Die Strandkiefer, die in weiten Küsten-gebieten Frankreichs das Wandern der Sanddünen ver-hindert, hat noch eine andere nützliche Eigenschaft: sie liefert das Terpentinöl. In die Rinde werden Einschnitte gemacht, aus denen der Baum „blutet“; der ausfliessende Saft wird aufgefangen und durch längere Behandlung ge-reinigt. Terpentinöl dient zur Herstellung von Lacken und Ölfarben. Es entfernt Fett- und Ölfarbflecken.



Salmiak ist eine Salzart. In Ägypten gewann man früher Salmiak aus Kamelmist. Jetzt wird er auf chemischem Wege aus Ammoniak, einem Nebenprodukt bei der Leuchtgas-erzeugung, hergestellt. Fester Salmiak bildet eine faserige Kristallmasse und ist in Wasser löslich. Er ist ein vorzügliches Hilfsmittel beim Löten, Verzinnen, Verzinken, Stoffbedrucken und dient zum Füllen galvanischer Elemente. Salmiakgeist ist eine Lösung von Salmiakgas in Wasser. Obgleich er die Augen zum Tränen reizt, wird er bei Insektenstichen und als Reinigungsmittel im Haushalt verwendet.



Alaun ist ein schon den alten Ägyptern bekanntes Salz. Er wird aus dem natürlichen Alaunschiefer oder künstlich aus Aluminium- oder Porzellanerde (Kaolin) gewonnen. Alaun bildet grosse durchsichtige Kristalle. Er wirkt mild ätzend; daher seine Verwendung als Beize in der Färberei und in der Gerberei. Alaun ist auch ein blutstillendes Mittel (nach dem Rasieren!).