

Zeitschrift: Pestalozzi-Kalender
Band: 37 (1944)
Heft: [1]: Schülerinnen

Rubrik: Kulturgeschichte

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 10.11.2024

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



DIE GENIALE ERFINDUNG DER FEUERERZEUGUNG.

Beim Behauen von Feuerstein, dem hauptsächlichsten Rohmaterial zur Herstellung von Waffen und Werkzeugen während der Altsteinzeit, entstanden Funken; an ihnen liess sich leicht brennbares Material, wie geschabtes Holz oder Feuerschwamm, entzünden. Das beobachtete ein findiger Kopf und erzeugte auf diese Art erstmals Feuer. Er hatte eine Kulturtat von ungeheurer Wichtigkeit vollbracht: bei sorgfältiger Bewahrung verwandelte sich die unbändige, zerstörende Naturkraft in eine dienstbare, hilfreiche. Neben diesem ältesten Verfahren entstanden bald weitere, die heute noch bei einzelnen Naturvölkern gebräuchlich sind, z. B. der Feuerquirl. Unser Bild zeigt den sogenannten Feuerpflug. Er besteht aus einem trockenen Stück Holz mit einer ausgeschnitzten Rinne, in der ein Stab kräftig hin- und hergerieben wird; dabei schleift sich Holz ab, das sich durch die Reibungswärme entzündet.



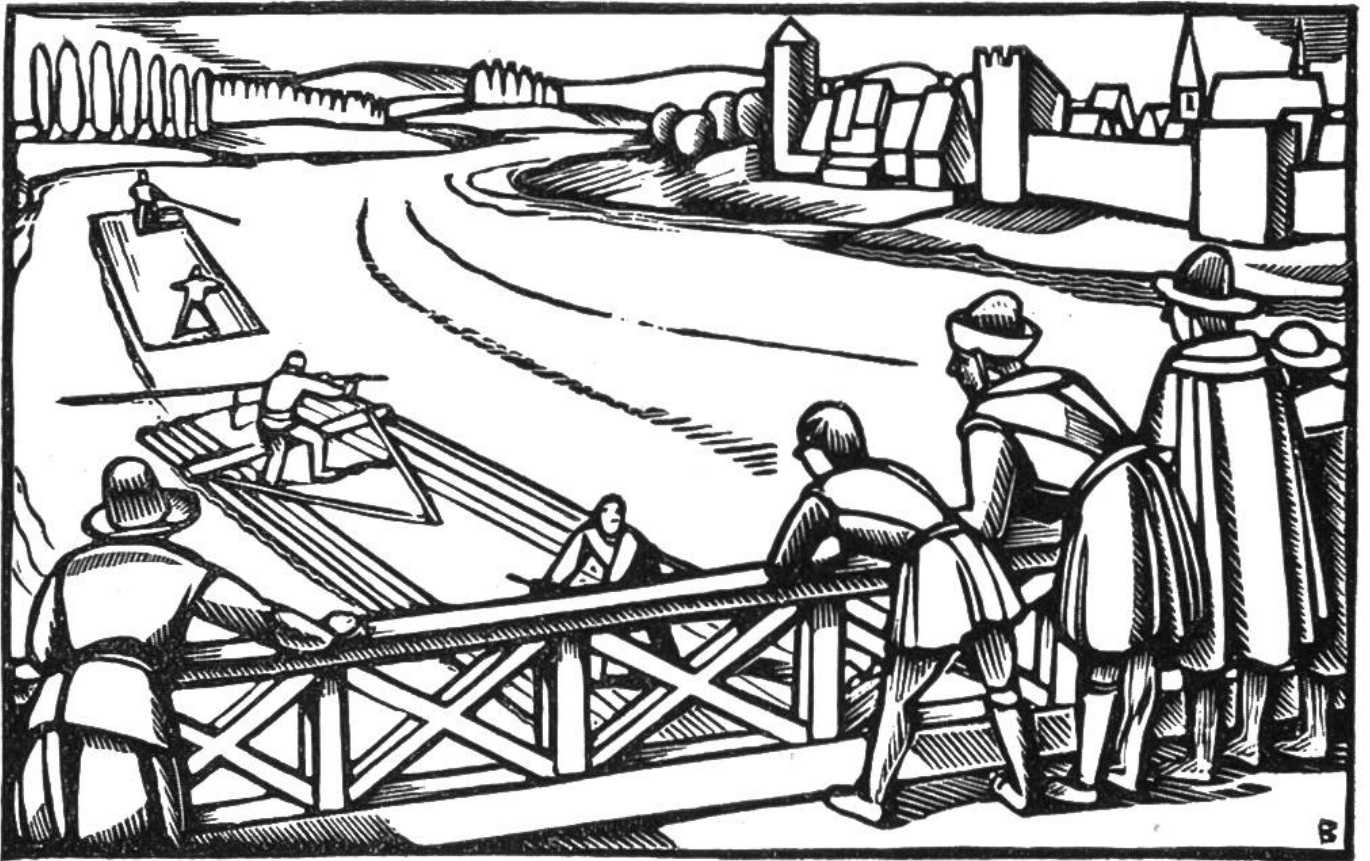
GETREIDESILO, EINE WICHTIGE VORRATSKAMMER.

Von den alten Ägyptern wissen wir, dass sie grosse Getreidesilos besaßen, in denen die Weizenkörner für Zeiten der Not aufbewahrt wurden (Bild). Die Hebräer und Araber dagegen vergruben gleich nach der Ernte das abgedroschene Getreide auf freiem Feld in Erdgruben. Besonders für Nomadenvölker war diese Aufbewahrungsart vorteilhaft; denn das Getreide brauchte nicht mitgeführt zu werden und hielt sich, vor dem Feind verborgen, lange frisch. Auch die Ungarn besaßen bis ins 19. Jahrhundert Erdsilos. Die Wände dieser sorgfältig vorbereiteten „Korngruben“ wurden vor dem Einfüllen zu einer Art Ziegel gebrannt. – Moderne Siloanlagen kamen zuerst 1846 in Amerika auf. Es sind riesige schachtförmige Behälter, die mit Hilfe von Aufzug und Förderband von oben her eingefüllt werden. Die Entleerung erfolgt meist durch eine Öffnung am trichterförmigen Boden. Oft stehen mehrere Behälter nebeneinander.



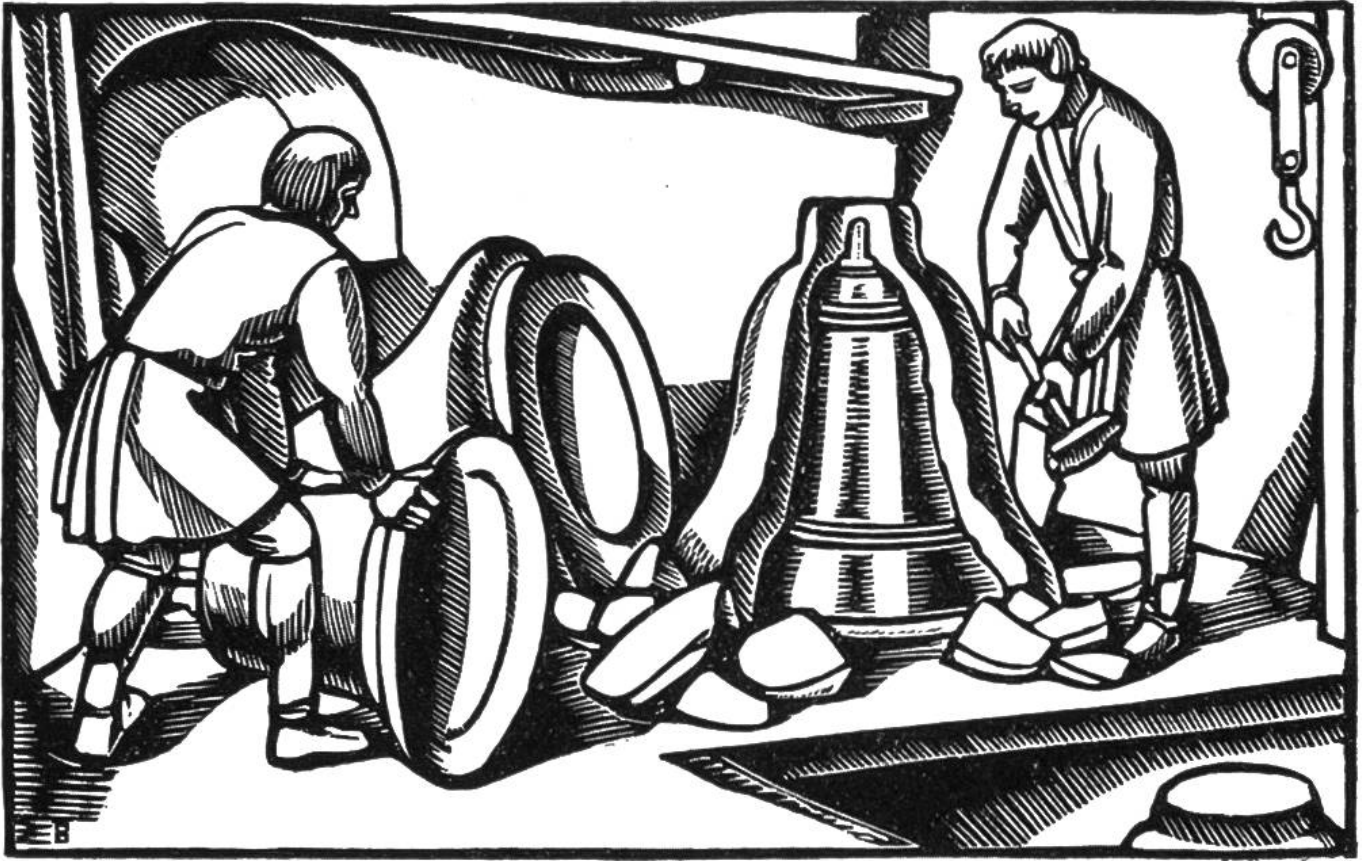
MESSER ALS WERKZEUG, WAFFE UND ESSGERÄT.

Zunächst dienten scharfkantige Feuersteine zum Schneiden und Schnitzen; daneben wurden aber auch Horn und Knochen zugeschliffen. Mit dem Beginn der Metallzeit (in Europa um 2000 v. Chr.) geschah die Herstellung von Messern durch Guss, der manchmal noch gehärtet wurde. Zur Römerzeit verfertigte der Messerschmied schon allerlei Formen (Bild). Der an die Klinge geschmiedete eiserne Griff, die Angel, wurde meist mit einem Holzheft umgeben. Tischmesser erwähnte erstmals der Schriftsteller Varro 37 v. Chr., doch handelte es sich dabei um Vorlegemesser; denn die Sitte, zu jedem Gedeck ein Messer als Essgerät zu legen, kam erst vom 16. Jahrhundert an langsam auf. Jeder Mann trug eben immer ein Messer bei sich, das ihm als Waffe diente, mit dem er aber auch die festen Speisen zum Munde führte. Erst seit Ende des 18. Jahrhunderts erfolgte die massenweise Anfertigung von Messern durch Maschinenarbeit.



DIE HOLZFLÖSSEREI EINST UND JETZT.

Früher spielte das Holz in vielen mitteleuropäischen Ländern eine bedeutend wichtigere Rolle als heutzutage. Allein schon für den Haus- und Schiffsbau wurden riesige Mengen verarbeitet. Da galt es, das in den ausgedehnten Bergwäldern geschlagene Holz zu Tal zu fördern. Bis zum Bau eines weitverzweigten Eisenbahn- und Strassennetzes im 19. Jahrh. vollzog sich dies fast ausschliesslich auf den Flüssen. Die Baumstämme, die man bis zu einem schiffbaren Fluss einzeln talab treiben liess, wurden zu Flössen vereinigt (Bild). – Heute fahren Flösse fast nur noch auf den grossen Strömen, wie Rhein, Elbe, Weichsel, dort wo keine Kraftwerke hinderlich sind. Ein „Hollandfloss“, wie die Rheinflösse genannt werden, fasst 2–5000 Stämme und ist bis zu 60 m breit und 300 m lang. In Nordamerika und Kanada, den Ländern mit unermesslichem Holzreichtum, machen Riesenflösse von 5000 Stämmen weite Reisen zu Wasser.



DIE GLOCKE IM MORGEN- UND ABENDLAND.

Als Kündlerin von Freud und Leid war die Glocke bei allen Kulturvölkern frühzeitig weit verbreitet. So stand in Babylonien und Assyrien, besonders aber in China der Glockenguss schon seit urältesten Zeiten auf einer hohen Stufe. In Rom benutzte man kleine bronzene Glöckchen an den Haustüren und zum Bekanntgeben öffentlicher Versammlungen. Seit dem 6. Jahrhundert n. Chr. fand die Glocke in der christlichen Kirche Eingang. — Je nach dem Stand der Technik waren die Herstellungsverfahren verschieden. Die einfachsten Glocken bestanden aus gebogenen und vernieteten Eisenplatten oder waren geschmiedet; dagegen verlangte der noch heute angewandte Bronzeguss (Bild) eine peinlichst genaue Technik, die meist von Familie zu Familie übermittelt wurde. Grosse Berühmtheit erlangten im 14. und 15. Jahrhundert die Glockengiesserfamilien in Nürnberg, Augsburg und Wouw (Holland).



LEBENSMITTELCHEMIKER, DIE STILLEN HÜTER UNSERER GESUNDHEIT.

Im Interesse der Volksgesundheit muss darüber gewacht werden, dass keine verdorbenen oder verfälschten Nahrungsmittel in den Handel kommen. In der Schweiz geschieht dies im Auftrag des Eidgen. Gesundheitsamtes und der Kantone, Fleischschauer geben durch einen Stempel das untersuchte Schlachtfleisch zum Verkauf frei. Lebensmittelinspektoren machen in den Geschäften Stichproben und leiten verdächtige Ware zur Untersuchung an die Lebensmittelchemiker. Diese haben die verantwortungsvolle Aufgabe festzustellen, ob eine Ware gesundheitsschädlich ist. Nach oft schwierigen chemischen und mikroskopischen Untersuchungen können sie die genaue Beschaffenheit der Produkte ausfindig machen und erkennen, ob minderwertige oder schädliche Stoffe beigemischt wurden. Den durchschnittlich hohen Gesundheitsstand unseres Volkes verdanken wir zum guten Teil der gewissenhaften Tätigkeit unserer Lebensmittelchemiker.