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

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **- (1954)**

PDF erstellt am: **23.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://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.

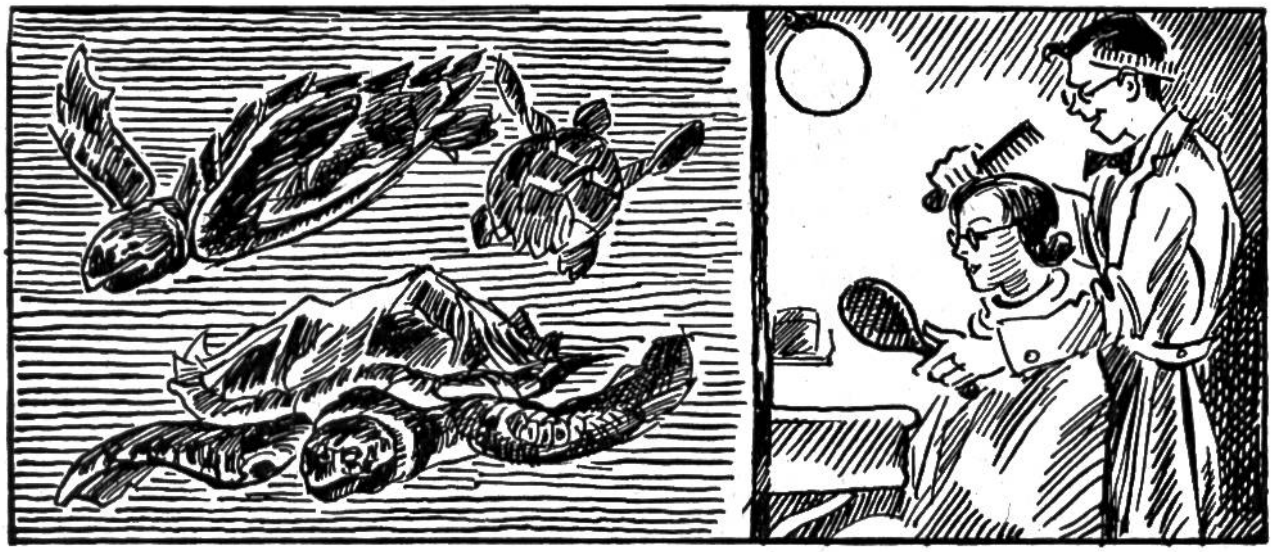
Malz wird aus Getreidekörnern (meist Gerste, aber auch Weizen und Roggen) gewonnen. Die Körner kommen in wassergefüllte Behälter zum Aufquellen und danach in eine Tenne zum Keimen. Sobald der Spross hervorbricht, entwickelt sich ein neuer Stoff, welcher die im Korn enthaltene Stärke in Malzzucker umwandelt. Die Keimung wird unterbrochen, die Körner werden gedörrt. 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.

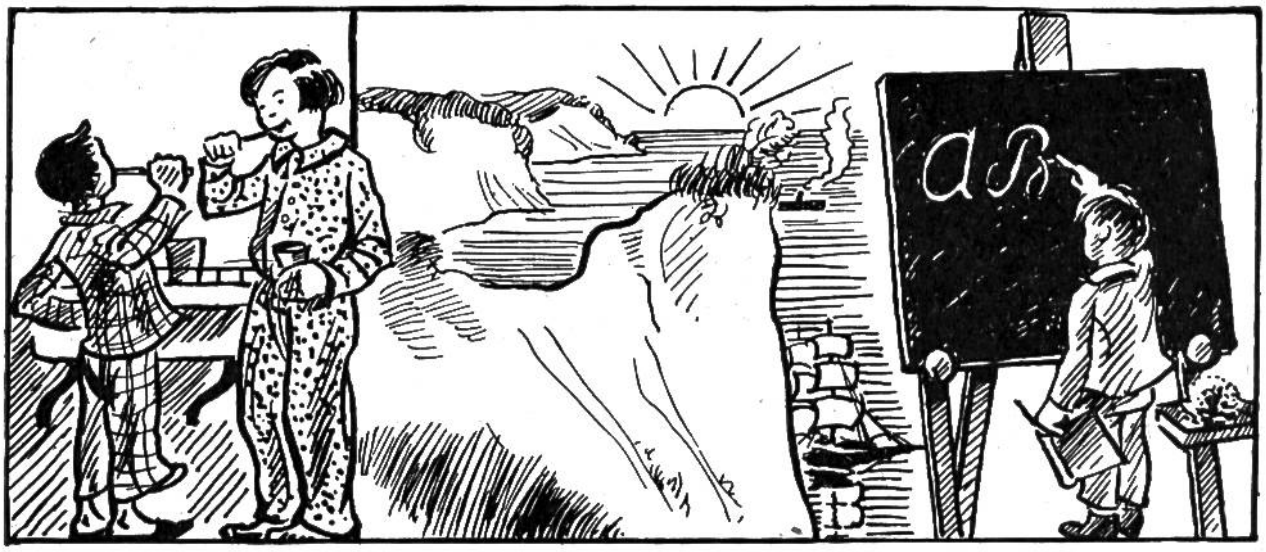
Margarine ist ein Butterersatz. Rinderfett wird über Dampf zum Schmelzen gebracht, dann geläutert und gepresst. Die erhaltene Rohmargarine wird mit Milch und Speiseöl zu einer dickflüssigen Mischung verarbeitet, die durch Ausgiessen in kaltes Wasser zum Erstarren gebracht wird. Margarine ist haltbarer 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 gemahlenen 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.

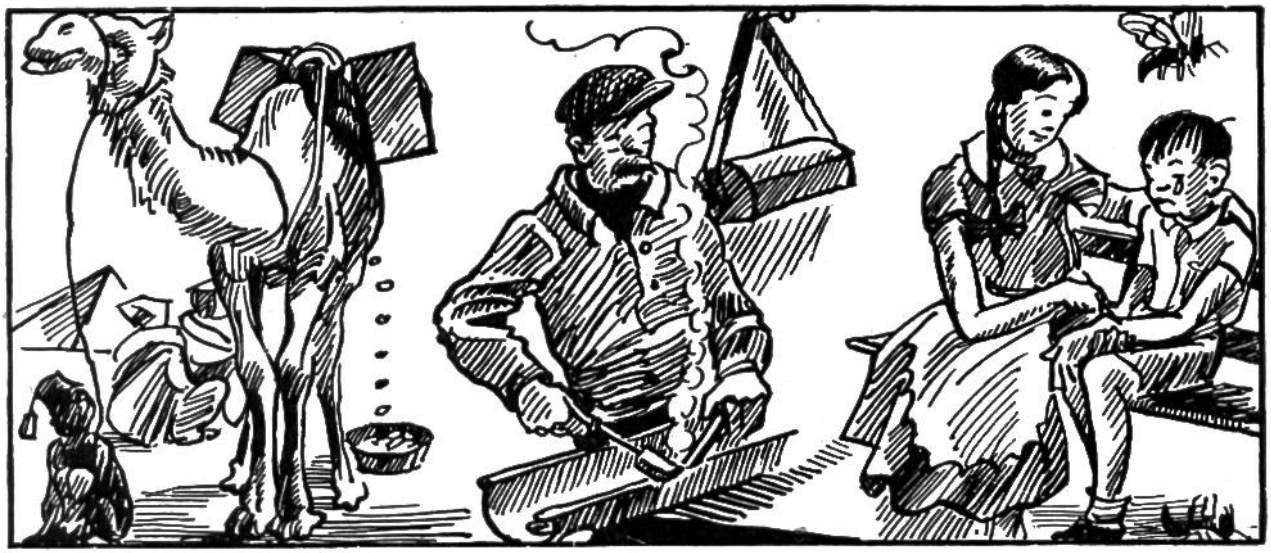


Schildpatt. Unter den vielen Schildkrötenarten sind vor allem die Suppenschildkröte und die Karettschildkröte dem Menschen nützlich. Letztere trägt Hornplatten an ihrem Panzer, die als Schildpatt zur Verarbeitung kommen. Ein Tier liefert bis zu 4 kg. Die beste Sorte ist das ostindische Schildpatt. Erwärmt 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 Meerestierchen, die vor Jahrtausenden lebten, hat sich ein weisses Kalkgestein gebildet: die Kreide. Sie findet sich in Dänemark, Südengland, der Champagne und auf der Insel Rügen. Ihr kennt sie, in Stangen geschnitten, als Schreibkreide. Man gebraucht sie aber auch zum Kalkbrennen, zur Glasherstellung. Mit Wasser gereinigte oder „geschlämmte" Kreide ist ein gutes Putz- und Poliermittel (Zähne!) und dient, mit Leim vermischt, als Mal- und Anstrichfarbe.

Terpentinöl. Die Strandkiefer, die in weiten Küstengebieten Frankreichs das Wandern der Sanddünen verhindert, 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 gereinigt. 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 Leuchtgaserzeugung, 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!).