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

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **- (1956)**

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?

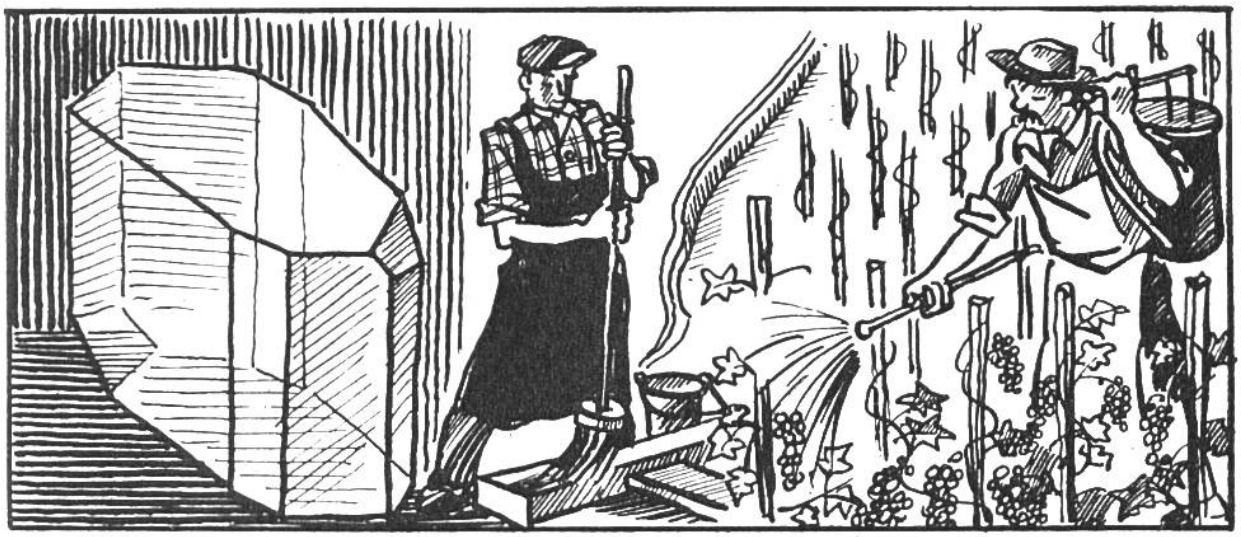
Wir verbrauchen vielerlei Waren und verwenden allerlei Fabrikate, ohne uns Rechenschaft zu geben, woher sie kommen und mit wieviel Mühe, Überlegung und Aufopferung sie geschaffen wurden. Manche alltäglich gebrauchten Dinge, Rohstoffe und Waren sind aus fernen Erdteilen über weite Länder und Meere zu 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.

Basalte sind in den jüngeren Abschnitten der Erdgeschichte als vulkanische Lava aus dem Erdinnern gedrungen und oft in Säulenform erstarrt. (In der Erdgeschichte stellen die «jüngeren» Abschnitte immer noch unfassbare Zeiträume dar.) Basaltgesteine dienen als gutes Bau- und Beschotterungsmaterial und als Strassenpflaster. Basalt verwittert zu fruchtbarer Erde.

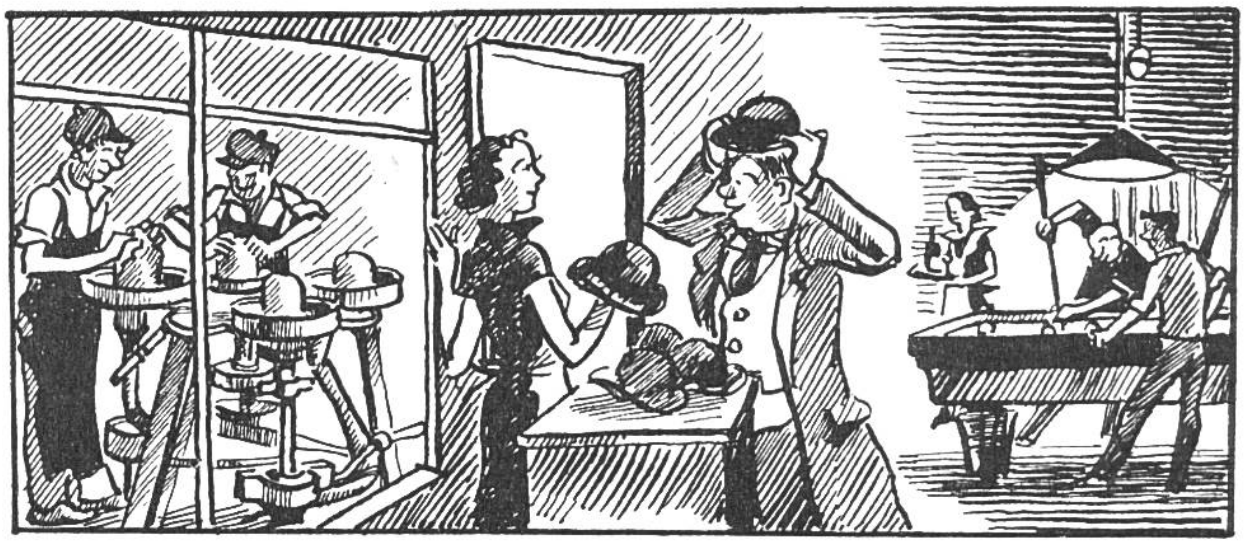
Paraffin, das bekannte Skiwachs, ist ein Gemisch fester Kohlenwasserstoffe und wird aus Erdöl, Torf, Braunkohle oder Steinkohle bereitet. Die Rohprodukte zerlegt man durch mehrmalige Destillation in die verschiedenen Bestandteile und trennt die gewonnene Paraffinmasse mittels Filterpressen von dem flüssigen Paraffinöl. Das weisse, geschmack- und geruchlose Paraffin dient zur Herstellung von Kerzen, in der Medizin als Bestandteil von Salben und als Isolationsstoff.

Steingut, Fayence, Majolika sind Sammelnamen für nicht durchscheinende Tonwaren, deren poröse Masse mit Glasur überzogen ist, um das Durchdringen von Flüssigkeiten zu verhindern. Die Masse besteht aus einem Gemenge von Ton und feingemahlenem Quarz und Feldspat; sie lässt sich leicht formen und bei niedriger Temperatur brennen. Nach dem Brennen und Bemalen wird eine Bleiglasur aufgebrannt. Weisses Steingut wurde zuerst in England erzeugt und ist seit 1720 ein Ersatz für Porzellan.

Yoghurt, ein altes bulgarisches Milchprodukt, spielt in der modernen Ernährung eine bedeutende Rolle, da es die Zersetzung der Speisen im Darm günstig beeinflusst. Yoghurt ist durch bestimmte Bakterien zum Sauerwerden gebrachte Milch. Die auf etwa die Hälfte eingekochte Milch wird bei 50° C mit den Bakterien geimpft und 3–5 Stunden bei dieser Temperatur stehengelassen.



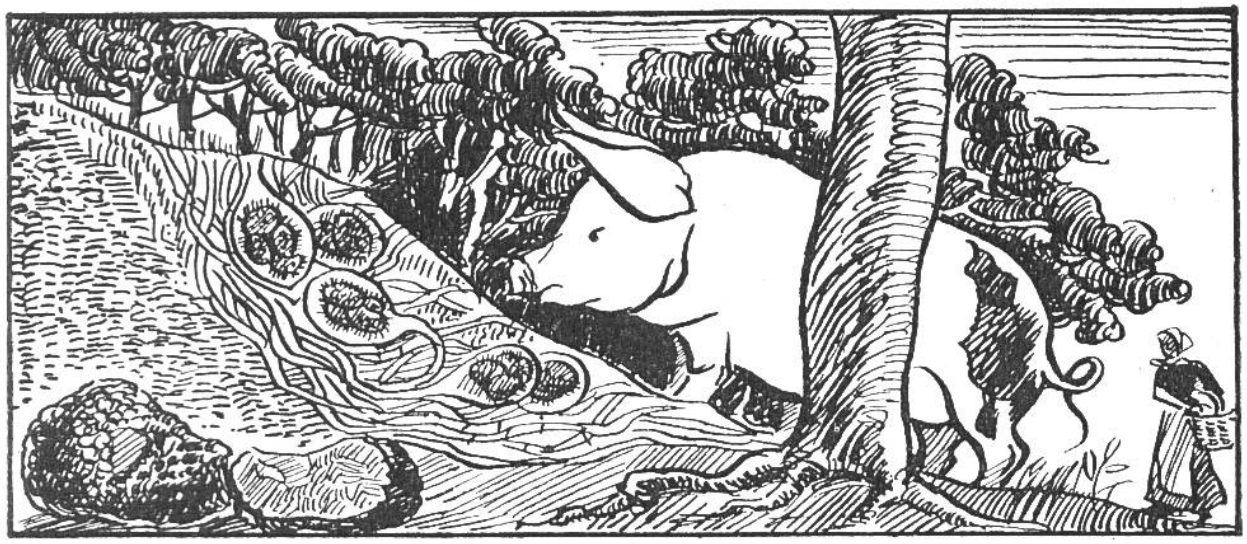
Kupfervitriol nennt man die tiefblauen Kristalle, die nach dem Zusammenbringen von Kupferabfällen mit Schwefelsäure entstehen. Man verwendet Kupfervitriol zum Verkupfern, zur Herstellung von Kupferfarben (verschiedene Blau und Grün) und zur Bekämpfung von Schädlingen; so beizt man Getreidesamen gegen Brandpilze und imprägniert (durchtränkt) Holz gegen Fäulnis. Als Schutz gegen die Reblaus werden die Weinstöcke mit einem Gemisch von Kupfervitriol u. Kalkmilch bespritzt. Kupfervitriol ist giftig!



Filz besteht aus Schafwolle oder ähnlichen tierischen Fasern. Die Woll- oder Haarteilchen werden unter Einwirkung von Seife und anderen Stoffen sowie heissen Dämpfen zu einer zusammenhängenden Schicht vereinigt und diese durch Pressen zwischen Walzen gefestigt. Schon die alten Griechen kannten die Technik des Filzens. Das Material wird hauptsächlich verwendet für Filzhüte und Filzschuhe sowie für Wärme-Isoliermittel und Filztücher (auf Billardtischen).

Wachs ist eine fettähnliche Absonderung der Bienen. Sie bauen damit äusserst geschickt ihre Vorratskammern, die Waben. Der Mensch entleert die Waben vom Honig und gewinnt durch Schmelzen das gelbe Wachs, das durch Bleichen an der Sonne weiss wird. Bienenwachs dient zur Herstellung von Kerzen (Stearinkerzen sind aber billiger), von Wachsfiguren u. -modellen, Bodenwichse, Schuhputzmitteln und als Zusatz zu Malerfarben, um das Trocknen zu verzögern.

Spanisches Rohr nennt man die schlanken Triebe oder Stämme der Rotangpalme, die auf der Malaiischen Halbinsel, auf Borneo und Sumatra heimisch ist. Die bis 150 m langen, gleichmässig dünnen Stämme dieser Kletterpalme erklimmen die Kronen der höchsten Urwaldriesen. Die Stämme werden von Blättern, Stacheln und Oberhaut befreit, umgebogen und gebündelt. Vor der Verschiffung nach Europa müssen sie, zu luftdurchlässigen Stössen aufgeschichtet, trocknen. Man verarbeitet Rotang zu Peitschen und, in dünne Streifen gespalten, in der Stuhl- und Korbflechterei. Peddigrohrmöbel sind aus gebleichtem Rotang.



Die Trüffel, das feine Gewürz für Pasteten, Würste und Saucen, ist die unterirdische, kartoffelähnliche Frucht eines Pilzes, der unter Laubbäumen, besonders unter Eichen, wächst. Hauptverbreitungsgebiete sind Frankreich und Italien. Man lässt die stark duftenden Trüffeln durch Schweine oder besonders abgerichtete Hunde aufspüren.