

[Impressum]

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift**

Band (Jahr): **43 (1939-1940)**

Heft 4

PDF erstellt am: **30.06.2024**

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>

Die verschiedenen Verwendungen des Dynamits haben dazu geführt, daß heute etwa 150 verschiedene Arten auf den Markt gebracht werden, die sich untereinander an Sprengkraft, Explosionschnelligkeit und Sprengrichtung unterscheiden. Teils werden die Sorten in Stäben, teils in knetbarer Form, teils auch in flüssiger geliefert. Einzelne Sorten können auch unter Wasser zur Entzündung gebracht werden.

Die Erzeugung des Dynamits ist eine wegen seiner Gefährlichkeit komplizierte Angelegenheit, und nur äußerste Vorsicht und strengste Beobachtung aller notwendigen Vorschriften kann Unglücksfälle verhindern.

Die Sicherheitseinrichtungen in den modernen Sprengstofffabriken sind so umfassend, daß heute nur mehr in den seltensten Fällen und dann meist auch nur durch die Unvorsichtigkeit eines Arbeiters ein Unglück geschieht. Die Erzeugungsstätten für die einzelnen Phasen sind voneinander getrennt, und insbesondere der Raum, wo das Nitroglycerin gemischt wird, ist durch Erdwälle nach allen Seiten hin abgedeckt. Auch liegen die Sprengstofffabriken immer abseits aller Siedlungen, damit, wenn einmal ein Unglück geschieht, möglichst wenig Menschen in Mitleidenschaft gezogen werden.

Das wichtigste Utensil bei der Herstellung des Nitroglycerins ist ein großes Thermometer, das in dem Mischtank steckt und die Temperatur anzeigt. Sollte die in Mischung befindliche „Suppe“ plötzlich warm werden, so ist das ein untrügliches Zeichen, daß etwas nicht in Ordnung ist. Ein Mann hat nichts anderes zu tun, als das Thermometer zu beobachten. Beginnt die

Quecksilbersäule plötzlich zu steigen, dann genügt das Umlegen eines Hebels, daß der gesamte Inhalt des Misch tanks sich augenblicklich in einen unterirdisch angelegten Teich entleert und solcherart unschädlich gemacht wird. Erfahrene Arbeiter entwickeln im Laufe der Zeit eine Art sechsten Sinn, der sie vor kommenden Gefahren warnt. Wenn sie dann so ein ungutes Gefühl bekommen, handeln sie rasch, denn sicher ist sicher.

Selbstverständlich gibt es in diesen Fabriken so gut wie kein Metallstück. Die Arbeiter haben besondere Kleider und gummibefohlte Schuhe, und ehe sie die Fabrik betreten, wird ihnen jedes Zündholz und Feuerzeug abgenommen. Holz, Gummi, imprägnierte Stoffe, Kunstharz und Glas ersetzen, soweit es möglich ist, Metall, das aus mancherlei Gründen, insbesondere aber, weil es Funken schlagen kann, als besonders gefährlich angesehen wird.

Genau Beobachtung, jahrzehntelange Erfahrung und größte Vorsicht haben es mit sich gebracht, daß Dynamit heute trotz der ihm innewohnenden verheerenden Kraft ein sicheres industrielles Hilfsmittel geworden ist, das, entsprechend behandelt, ohne Gefahr verwendet werden kann.

Bezeichnend dafür ist folgende kleine Anekdote: Gelegentlich eines großen Feiertages wurde der Sprengmeister in einem Bergwerk gebeten, bei der Abbrennung eines Feuerwerkes behilflich zu sein. Er lehnte jedoch das Ansuchen ab. „Ich weiß, wie man Dynamit zu behandeln hat, aber“ — er wies auf die Knallfrösche und Böller, „aber ich weiß nicht, was die da aufführen werden.“

Bücherschau.

Das Jungborn-Kochbuch. Von R. Just und Elise Poppe, Leiterin der Jungbornküche. Leinen RM. 4.80, kartoniert RM. 3.80. Falken-Verlag Erich Sicker, Berlin-Schildow.

Immer größer wird die Zahl derjenigen, die sich aus Überzeugung der vegetarischen Lebensweise zuwenden. Ihnen bietet dieses neue Kochbuch mit 637 Rezepten reiche Abwechslung, wie eine kurze Inhaltsangabe beweist: Beeren- und Obstsäfte, Fruchtalate, gedünstete Früchte, Nüsse, Gemüsesäfte, Salate und Rohgemüse, Vorspeisen, gedünstete Gemüse, Pilze, Kartoffelgerichte, Eintopfgerichte, Mehlspeisen, Klöße, Aufläufe, Eier und Eierspeisen, Tunken, Beilagen zu Gemüse-, Mehl- und Reispfeisen, Suppen, Nach- und Süßspeisen, Hülsenfrüchte, Brot, Backwerk, Milch und Milchzeugnisse, Getränke.

Die Rezepte sind in 40jähriger Küchenpraxis in der bekannten Kuranstalt „Jungborn“ entstanden und haben sich

an zahllosen Gesunden und Zehntausenden Kranken bewährt. Sie sind schlicht und einfach dargestellt, so daß jede Hausfrau leicht danach arbeiten kann.

Viel zu wenig wird leider noch immer der ausschlaggebend wichtigen Rolle der vegetarischen Ernährung in der Krankenbehandlung Rechnung getragen. In einem besonderen Abschnitte sind deshalb wertvolle Diätanweisungen für Rheuma, Gicht, Haut-, Nieren-, Lungen-, Herz- und Gallenleiden, sowie für Zuckererkrankung und Magen- und Darmgeschwüre gegeben. Ferner enthält das Buch ein Kapitel über Heiltees, Hinweise über die Aufbewahrung der Nahrungsmittel im Winter und, was für Unerfahrene in der vegetarischen Küche wichtig ist, einen Speisezettel für jeden Monat des Jahres mit Zusammenstellung der Speisefolgen. Ein Sachregister erleichtert die Verwendung zum praktischen Gebrauch in der Küche.