

# Neuerscheinungen

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **53 (1949-1950)**

Heft 13

PDF erstellt am: **16.07.2024**

## **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.

**Seines Bruders Hüter**

von *William Wolfensberger*.  
Zürich, Februar 1950. Nr. 45.  
Preis geh. 80 Rp., geb. Fr. 2.—.

Er trägt ein schweres Los, dieser Bauer Padrot Flurin aus dem Münstertal. Weil er bei der Erbteilung von seinem Bruder betrogen worden ist, wird er verbittert, verliert den Halt und sinkt zum liederlichen Trunkenbold herab. Aber eine Stunde der Besinnung lässt ihn an sein besseres Selbst wieder glauben, und der Zufall will es, dass er einen Retter findet, der ihm hilft, den rechten Weg im Leben wieder zu gehen. Aber sein von Hass erfüllter Bruder Philipp und dessen habgierige Frau Maclaina geben keine Ruhe, bis es ihnen gelingt, ihn wieder in Versuchung und zu Fall zu bringen, und damit ist sein Schicksal besiegelt. Mit feiner Psychologie hat der Dichter diese Tragödie eines Lebens geschildert, die den Leser von Anfang bis zum Schluss in höchster Spannung hält.

**John Steinbeck**

Basel, Januar 1950. Nr. 44.  
Preis geh. 90 Rp., geb. Fr. 2.—.

John Steinbeck, heute einer der namhaftesten Schriftsteller Amerikas, ist auch bei uns durch sein Drama «Der Mond ging unter» und durch seinen grossen Roman «Die Früchte des Zorns» bekannt geworden. Die Erzählung vom Knaben Jody auf der Ranch in Kalifornien und von seinem geliebten und durch seine Schuld zugrunde gehenden Pony gilt für viele als das Meisterwerk des Dichters. Ebenso ergreifend ist das vom Knaben miterlebte Schicksal des alten Paisano, des Bauern spanischer Abkunft, der auf der Ranch, wo er geboren, sein Leben beschliessen möchte und, als ihm das versagt wird, mit dem gleichfalls unnütz gewordenen ersten Pferd von Jodys Vater zurück in die wilden Berge geht. Die fremde Welt und ihre Gestalten schlagen den Leser in ihren Bann. Für den prächtigen Jody werden Erwachsene, Knaben und Mädchen sich begeistern. Ganz besonders werden sich alle Leser über die prächtige Rötzelzeichnung von Iwan E. Hugentobler freuen!

**Neue Kühlmethode an Bord der KLM-Flugzeuge**

Obwohl das Flugzeug das schnellste Verkehrsmittel der Welt ist, ist die Reisedauer eines Interkontinentalfluges lang genug, um an Bord warme Mahlzeiten zu servieren. Die Restaurationsmöglichkeiten auf den Zwischenlandungsstellen reichen nicht immer aus. Die KLM sorgt also dafür, dass den Passagieren, wenn auch Tausende von Kilometern von Schipol, dem Lufthafen von Amsterdam, entfernt, einige Kilometer über der Erde reichhaltige Mahlzeiten aus der holländischen Küche serviert werden.

Bereits vor dem Kriege hatte die KLM behufs der Versorgung der Passagiere eine spezielle Organisation, die Proviant- und Versorgungsabteilung, eingeführt. Diese Organisation hat sich nach dem Kriege infolge des Langstreckenverkehrs beträchtlich ausgedehnt. Eine halbe Stunde vor Abflug jedes KLM-Flugzeuges von Schipol laden die Angestellten der Proviant- und Versorgungsabteilung die sogenannten Boxes (Kisten) und Containers (Behälter) in das Flugzeug. Der Inhalt dieser Behälter entspricht der Anzahl und der Art der Passagiere. So wird man einem mohammedanischen Passagier niemals Schweinefleisch servieren und israelitische Passagiere bekommen auf Wunsch unter rabbinischer Aufsicht zubereitete Mahlzeiten.

«Wie bleibt die Nahrung möglichst lange frisch und wie hält man die Temperatur in den Behältern unter Null?» Mit diesen wichtigen Fragen beschäftigt sich fortwährend die Proviant- und Versorgungsabteilung. Verschiedene Kühlmethoden sind aber für die Luftfahrt weniger geeignet, hauptsächlich wegen des hohen Gewichtes und der verwickelten Anlage, während auch das Mitführen von Kühlmitteln beschwerlich ist. Nach vielen und langen Untersuchungen hat man bei der Proviant- und Versorgungsabteilung der KLM eine Kühlmethode erfunden. Diese neue Methode ist sehr ideal und bietet, im Vergleich zu allen bis jetzt bei der Luftfahrt verwendeten Kühlanlagen grössere Vorteile. Das bis jetzt verwendete Trockeneis wird demnächst durch eine platte Büchse aus nicht korrodierendem Material, zum Beispiel rostfreier Stahlplatte, ersetzt. Diese platte Büchse wird teilweise, zum Beispiel für 90 vom Hundert, mit Pökel eines gewissen Salzgehaltes oder mit einem anderen Kühlmedium gefüllt und mit einem Stöpsel zugemacht oder zugelötet. Diese Büchsen werden in einer Schnellgefrieranlage, die mehrere Büchsen enthalten kann, auf eine sehr niedrige Temperatur gebracht. Die Büchsen können in diesem Zustand als Kühlmittel für feste und versetzbare Kühlräume für Lebensmittel und andere leicht verderbliche Waren verwendet werden.

Diese Methode hat viele Vorteile: das Gewicht ist gering, der Unterhalt ganz einfach, sie beansprucht wenig Platz und die Kühlzeit ist beträchtlich niedriger als mit Trockeneis. Versuche haben erwiesen, dass bei Verwendung von drei Büchsen in einem Foodbox — einem isolierten Kasten für die Lebensmittelbeförderung per Flugzeug mit einem Inhalt von zirka 8,4 qm, der teilweise mit Lebensmitteln gefüllt war — die Temperatur während der ersten 24 Stunden durchschnittlich 17 Grad unter Null blieb, darauf allmählich stieg. Nach 42 Stunden wurde eine Temperatur von 5 Grad unter Null gemessen. Zurzeit werden praktische Proben auf den Interkontinentalstrecken vorgenommen. Die Stewards sind alle über diese neue Erfindung sehr begeistert. Man hofft diese Büchsen demnächst endgültig in Gebrauch zu nehmen.