

Algenzucht : eine neue Nahrungsmittel- Industrie

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **58 (1954-1955)**

Heft 1

PDF erstellt am: **24.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-663561>

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.

Lederpräparation) lässt die diskreten neuen Wintertöne «Whisky», «Zibeline», «Nikotin» auffallend zur Geltung kommen. Für den Herrn aber gewinnt das geschrunpfte Leder (Lama-calf) an Bedeutung.

Den neuen Frauenschuh kann man sich kaum mehr ohne farblich-lebhafte Futterphantasien vorstellen. Dreissig Farbtöne stehen der Firma Bally zur Verfügung, um dem munteren Diktat der Mode «Lasst Futter sprechen» nachzukommen. Ob jugendlich-spritziger «Flat», ob mondäner Nachmittagschuh, das Futter will mitreden.

«Leicht und doch wetterbeständig» ist im übrigen die anspruchsvolle Devise des neuen Schuhwinters, welcher die Firma Bally nachkommt, indem sie bei den verschiedensten Trotteurtypen und bei hochabsätzigen Modellen (Bottillons) die ebenso federleichte, isolierende wie gleitsichere Airlinesohle verwendet.

Doch denken wir auf die Saisonwende hin nicht nur an böse Schneewinde, sondern auch an heimelige Hauswärme. So entzückte uns fürs Après-Ski im Hotel ein Flachpump mit kontrastfarbig hochsteigendem Wolltrikotkragen. Dann ist da die liebe Serie der Bally-Miss-Pumps in Lila-, Bleuciel-, Rosarot-Satin mit eher niedrigem, stark geschweiftem Absatz. Dann die gold- und perlenbestickten «Television-Flats» und schliesslich die exquisite Gruppe glitzernder Satinsandaletten für den grossen Abend. Es wird wieder einmal ein Vergnügen sein, sich neu zu beschuhen, denn Bally zeigt nicht nur Schönheit, sondern verspricht auch Bequemlichkeit.

Noch ein «Rosinchen», das die Tendenz der gesamten Wintermode widerspiegelt: Ein Nerzköpfchen als Schuhgarnitur! Noch selten hat sich der Pelz so intensiv am Modespiel beteiligt wie diesen Winter. U. B.

Algenzucht

Eine neue Nahrungsmittel-Industrie

Die an Zahl rasch zunehmende Menschheit ist die Sorge vieler Ernährungswissenschaftler. Was soll unternommen werden, um die Millionen und aber Millionen von Menschen vor dem Hunger zu bewahren, wenn es nicht gelingt, die Nahrungsmittelproduktion zu steigern. Biologie, Chemie, Pflanzenpathologie und viele andere Wissenschaften arbeiten fieberhaft an der Bewältigung dieses grossen Problems. Inzwischen sind aus Japan und anderen fernöstlichen Staaten Nachrichten zu uns gedrungen, die phantastischen Anstrich haben: sie berichten von der nahe bevorstehenden Möglichkeit, Algen im Grossen zu züchten und aus ihnen wohlschmeckende Nahrungsmittel von bedeutendem Nährwert und -gehalt zu gewinnen. Es sind Versuche mit einer Süsswasseralge gemacht worden, deren Fettgehalt von 10 auf 85 Prozent gesteigert werden konnte (in Kalifornien, wo man sich dieses Gegenstandes auch angenommen hat, wittert man doch ein grosses Geschäft mit den überbevölkerten asiatischen Gebieten!) und zwar durch Beigabe von Nährsalzen und durch Inten-

sivierung der Lichtbestrahlung. Durch ähnliche Massnahmen konnte mit anderen Versuchspflanzen der Proteingehalt von 9 auf 58 Prozent, derjenige an Kohlehydraten von 6 auf 37 Prozent gesteigert werden. Von rund 10 000 bekannten Algenarten wurden erst 26 auf ihre Eignung zur Nährmittelerzeugung untersucht, so dass spekulativ veranlagte Köpfe in Japan und den USA, aber auch in Indien und Thailand einen grossen «boom» wittern und voraussagen, dass demnächst auf dem Markt das erste Algenpulver erscheinen werde, etwa als Brotaufstrich. Man versichert in den genannten Kreisen, dass bei der Wahl der geeigneten Standorte (viel Sonne vor allem) es keine billiger arbeitende Nährmittelfabrik gebe als die Algen. Bereits hat man auch die ersten Berechnungen angestellt und herausgefunden, dass ein «Areal» von nur 4000 Quadratmetern einen Ertrag (im Jahr) von 40 Tonnen Algen abwerfen könnte — einen astronomischen Betrag im Vergleich zu den herkömmlichen landwirtschaftlichen Nutzungen. -o-