Zeitschrift: Appenzeller Kalender
Band: 262 (1983)

Werbung

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 16.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Leere Nagelfässchen boten die Sitzgelegenheiten. Auch alle anderen Einrichtungsgegenstände waren höchst primitiv. Der Käser, der nun auch Direktor des Betriebes war, wollte es so haben.

Als die Zuckerrationierung aufgehoben wurde, ging der Absatz des Schottenpulvers rasch zurück. Der Käser kam aufgeregt zum Chemiker und forderte ihn auf, innert kürzester Zeit ein neues Schottenprodukt zu erfinden und herzustellen. Der Chemiker schlug Experimente vor, für die der Käser kein Verständnis hatte. Er fürchtete, diese würden zu viel Zeit beanspruchen und zu kostspielig sein. So blieb dem Chemiker nichts anderes übrig, als mit der täglichen Menge von 40 000 Litern Schotte zu experimentieren, was keine leichte Sache war. Schliesslich gelang es ihm aber, ein festes Schottenprodukt herzustellen, das die Trutenhalter im Tal zur Fütterung ihrer Tiere brauchen konnten und auch recht bezahlten. So wurden unter der Leitung des Chemikers etwa eine Million Kilo des neuen Futtermittels produziert. Bei der Anstellung des Chemikers hatte der Käser versprochen, im Falle neu gefundener Produkte ein grösseres Salär plus Gewinnbeteiligung zu bezahlen. Davon wollte der Käser jetzt nichts mehr wissen und entliess den Chemiker. Das war für den Käser eine wohl sehr einfache, in menschlicher Hinsicht aber äusserst verwerfliche Lösung.

Natürlich war der Chemiker nun sehr entmutigt. Er war überzeugt, gute Arbeit geleistet zu haben und sah sich dennoch — wohl nur infolge seiner angeborenen Bescheidenheit — auf die Strasse gestellt. Er war deshalb entschlossen, sich von nun an nie mehr einem Chef zu unterstellen.

Zwar dachte er immer noch oft an Schotte, die immerhin die volle Hälfte des Nährgehalts guter Milch enthielt, und die im Laufe jener Jahre in Schiffsladungen den Japanern zu einem lächerlichen Preis verkauft wurde. So wurde dann seine Küche zum einfachen Laboratorium umfunktioniert, das dem entlassenen Chemiker aber gut genug war für einige hundert Experimente. Nach einigen Jahren experimenteller Arbeit gelang ihm ein neues Produkt. Es war eine Milchwaffel, trocken, haltbar, mit Ausnahme des Wassers alle Bestandteile der Milch enthaltend und angenehm zu essen. Er war überzeugt, eine Erfindung gemacht zu haben, die verwertbar war und die er in den USA denn auch patentieren liess. Er hoffte, Lebensmittelproduzenten würden sich für diese Milchwaffel interessieren, was zu seinem Erstaunen aber nicht der Fall war. Es wurde ihm gesagt, diese Erfindung sei zu neu und würde das damals recht profitable Milchgeschäft allzu stark konkurrenzieren; vielleicht in 20 Jahren könnte man über diese Angelegenheit wieder verhandeln.

Darf ich am Ende dieser eher unglücklich verlaufenen Schottengeschichte sagen, dass *ich* der hier erwähnte Chemiker bin? Es sind nun bereits zehn Jahre verflossen, seit mir die Herstellung meiner Milchwaffel gelungen ist. Wahrscheinlich muss ich noch weitere zehn Jahre warten, bis sich jemand dafür interessiert.

VARIXI

Homöopatische Venen-kügelchen

gegen Krampfadern, venöse Stauungen, schmerzende u. geschwollene Beine u. Füsse, entzündliche Venenerkrankungen, blaue Flecken u. blaue Äderchen. Für bessere Durchblutung der Venen, gegen Wadenkrämpfe, häufiges Einschlafen der Glieder, kalte Füsse, Schweregefühl in den Gliedern, gegen Hämorrhoiden.

Fr. 10.50

in Apotheken und Drogerien