

# Destillation

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Gehörlosen-Zeitung**

Band (Jahr): **38 (1944)**

Heft 15

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-925940>

## **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.

Edle Männer und Frauen haben uns diesen Schweizersinn vorgelebt. Die Geschichte unseres Landes erzählt von Hunderten solcher Männer und Frauen. Von ihrem Beispiel wollen wir uns leiten lassen.

Im nächsten Blatt beginnen wir einen Gang durch die Schweizergeschichte. Zuerst erzählen wir allerlei aus der Zeit vor dem ersten Bundeschwur. Nachher werden wir hören, wie unsere Ahnen das Schweizerhaus nach und nach wohnlich eingerichtet haben.

## Destillation

Du hast in der letzten Nummer gelesen, daß in der Mosterei die Früchte ausgepreßt werden. Der süße Saft fließt aus der Presse. Die Schalen, Kerne, Häute, Stiele, Grappen bleiben in der Presse. Das sind die Trester. Obsttrester von Birnen und Äpfeln kann man als Schweinefutter verwenden. Was macht man aber mit den Traubentrestern? Diese kann man nicht den Schweinen vorwerfen. Muß man sie also auf den Mist werfen? Nein! Du weißt, daß auch in den Trestern noch Fruchtzucker ist. Der Weinbauer wirft die Trester in ein großes Faß, in das Beizefaß. Da drin fangen nun die Trester auch an zu gären. Es entsteht auch hier Kohlensäuregas und Alkohol. Wenn wir an einem offenen Beizefaß riechen, dann sagen wir berndeutsch: «Es schnäpselet!» Das heißt: «Es riecht nach Schnaps.» Und im Schnaps — das weißt du sicher — im Schnaps ist Alkohol.

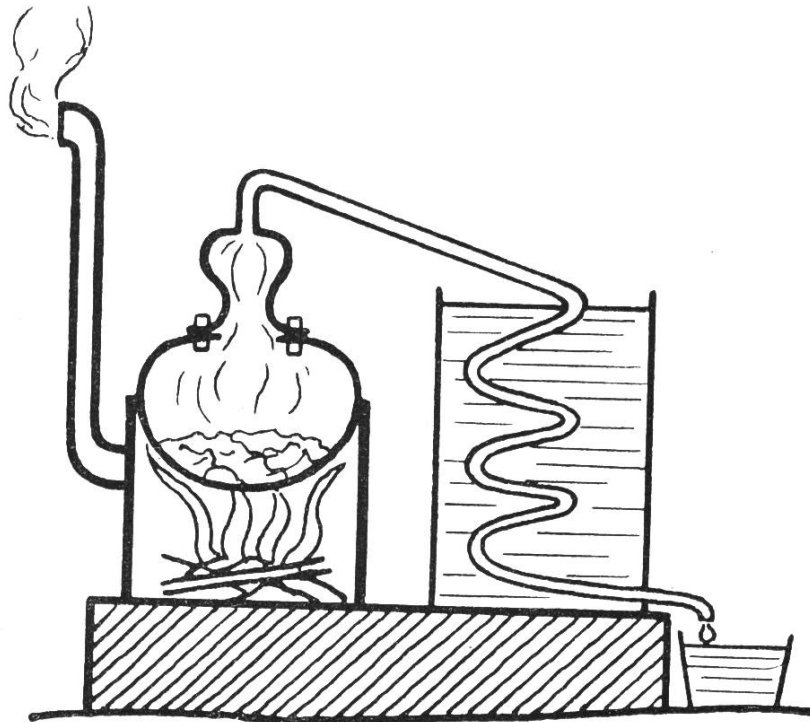
Im Beizefaß ist also Alkohol. Aber dieser Alkohol ist vermischt mit den unreinen Trebern. Wie kann man nun aus diesen unappetitlichen Trebern den reinen Alkohol gewinnen? Denn — daran mußt du denken — man braucht Alkohol nicht nur zum Trinken. Du hast ja schon weiter vorn gelesen, daß Alkohol ein gesundheitschädliches Gift ist. Man braucht Alkohol noch zu vielen andern nützlichen Dingen. Der Arzt reinigt mit Alkohol seine Messer, er reinigt die Wunden. Der Schreiner braucht Alkohol, um Holzbeizen anzurühren. Man braucht Alkohol für Kochapparate (Brennsprit). Der Schneider braucht Alkohol, um Flecken im Stoff zu entfernen. Wie kann man aber den Alkohol aus den Trestern gewinnen?

Schütte einmal einen Tropfen Brennsprit oder Feinsprit (Alkohol) auf die Hand. Blase ein wenig darüber. Da, wo der Sprit ist, wird deine Haut abgekühlt. Der Sprit verdunstet sehr rasch. Mach den gleichen Versuch mit Wasser. Wasser verdunstet viel weniger schnell. Wenn wir Wasser erwärmen, dann fängt es bei 100 Grad an zu kochen und zu verdampfen. Wenn wir Alkohol erwärmen, dann fängt er schon bei 78 Grad an zu kochen und zu verdampfen.

Um den Alkohol aus den Trestern herauszubringen, muß man die Trester

brennen oder destillieren. Wie geht das? Wir wollen einen Destillationsapparat (eine Brennerei) beschreiben.

Die Trester werden aus dem Beizefaß in den Brennhafen geschüttet. Wüst sehen sie aus, diese Trester. Der Brennhafen ist gewöhnlich aus Kupfer. Auf den Brennhafen kommt ein Deckel. Dieser Deckel sieht fast aus wie eine Glocke. Er wird fest auf den Brennhafen aufgeschraubt. Oben aus dem Deckel kommt ein Rohr. Neben dem Brennhafen steht ein Zuber voll kalten Wassers. Das Rohr, welches oben aus dem Brennhafen herauskommt, geht in vielen Windungen durch den Zuber. Das Rohr sieht aus wie eine große Schlange. Man nennt dieses Rohr auch Rohrschlange oder Kühlschlange. Nun wird unter dem Brennhafen Feuer gemacht. Der Brenner darf aber nicht zu stark heizen. Wenn die Trester 78 Grad warm



sind, dann verdampft der Alkohol. Der Alkoholdampf steigt in den Deckel empor. Er strömt durch das Rohr. Da, in der Rohrschlange, da wird der Dampf abgekühlt. Er kondensiert, er wird wieder flüssig. Unten kommt aus der Rohrschlange flüssiger Alkohol (Schnaps, Sprit) heraus. Wenn der Brenner zu stark heizen würde, dann würde auch das Wasser in den Treestern verdampfen, dann würde der Sprit verwässert.

Man braucht aber nicht nur zur Alkoholgewinnung einen Destillationsapparat. Du weißt, daß das Meerwasser salzig ist. Es ist für den Menschen ungenießbar. Wenn man nun Meerwasser destilliert, dann bleibt das Salz

im Brennhafen zurück, und das reine Wasser fließt unten aus der Kühlschlange heraus. Der Arzt braucht für Einspritzungen oft destilliertes Wasser. Destilliertes Wasser ist ganz reines Wasser. Du weißt, daß in unserm Trinkwasser gewöhnlich Kalk ist. Das sieht man in den Wasserpfannen. Das Wasser verdunstet aus der Pfanne, und der Kalk bleibt zurück als Kesselstein oder Tuff. Der Arzt braucht aber ganz reines Wasser ohne Kalk. Darum muß er destilliertes Wasser brauchen. E. Sch.

## Jugendliche Lebensretter

Schaffhausen wurde am Samstag, 1. April, von fremden Flugzeugen bombardiert. Wir haben darüber am 15. Mai berichtet. Das Haus «Zur Rebleutstube» erhielt einen Volltreffer. In dessen Dachstock wohnte eine Familie Huber mit sieben Kindern. Alle wurden auf wunderbare Weise gerettet. Dabei zeigte die älteste Tochter, die 17jährige Trudi, besondern Mut. Die Zeitungen melden:

Trudi geht seit zwei Jahren in die Wollfabrik. Ihr Lohn ist eine willkommene Hilfe für die zahlreiche Familie. Und sie gibt ihren Lohn nach jedem Zahltag gern den Eltern ab. Am Samstag bleibt die Fabrik geschlossen. Trudi ist froh über diesen freien Tag. Da kann sie der Mutter helfen. In einer Familie mit sieben Kindern ist immer viel Arbeit vorhanden.

Heute ist sie besonders fleißig. Denn morgen ist Palmsonntag. Da soll alles blitzblank sein im Haus. Ein jeder hätte Freude an dieser tüchtigen Tochter.

Eben schlurft Trudi in Vaters Pantoffeln von Fenster zu Fenster. Wie flink sie die Scheiben putzt! Plötzlich horcht sie auf. Sie hört deutlich große Bomber brummen. Die Sirenen heulen über die Stadt hin. Aber niemand denkt an ein Unglück. Trudi eilt auf die Zinne. Dort genießt man eine schöne Aussicht. Die Mutter und die Geschwister kommen mit. Sie möchten die Flugzeuge beobachten.

Bei Familie Huber ist eben ein alter Bekannter auf Besuch. Er ist ängstlich. Er will nicht auf die Zinne hinauf gehen. Er bleibt allein in der Stube zurück.

Vom Kohlfirst<sup>1</sup> her nähern sich Flugzeugstaffeln<sup>2</sup>. Plötzlich sieht Trudi jenseits des Rheines Rauchsäulen aufsteigen. Droht eine Gefahr? Schon

<sup>1</sup>Der Kohlfirst ist ein waldiger Höhenzug südlich von Schaffhausen; auf der Zürcher Seite des Rheines.

<sup>2</sup>Staffeln sind Truppenteile (Flugzeuggruppen, Fußtruppen usw.), die zusammengehören und sich in bestimmten Abständen folgen.