

**Zeitschrift:** Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift  
**Herausgeber:** Pestalozzigesellschaft Zürich  
**Band:** 37 (1933-1934)  
**Heft:** 7  
  
**Rubrik:** [Impressum]

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 17.05.2025

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

ren ihres Mörtels Traubensaft (also auch eine Form des Zuckers) verwendet haben, und dadurch die erstaunliche Festigkeit ihrer Bauten erreichten. Dieser Kunstgriff ist dann anscheinend in Vergessenheit geraten und jetzt wieder neu „entdeckt“ worden.

#### Seltfame Wandlungen des Holzes.

Noch vor kurzem galt uns zwar das Holz als sehr wichtiger Rohstoff für die verschiedensten Zwecke, daß man aber eines Tages unsere Wälder in Zucker, Alkohol oder Schweinefutter umwandeln könnte, ist doch einigermaßen erstaunlich. Die moderne Wissenschaft hat nämlich erkannt, daß ein so wertvolles organisches Gebilde wie das Holz zum Verfeuern viel zu schade ist, andererseits gibt es vorläufig jedenfalls viel mehr Holz auf der Erde (namentlich minderwertiges und Abfallholz, Sägemehl usw.) als verwendet werden kann. Seit langem wird schon daran gearbeitet, aus dem Holz wertvolle Nahrungsstoffe zu gewinnen, einen praktischen Erfolg haben diese Bemühungen aber erst in allerletzter Zeit erzielen können. Theoretisch ist die Sache ziemlich einfach: wenn man Holz mit gewissen Säuren behandelt, so geht die Zellulose (Hauptbestandteil des Holzes) zu einem bestimmten Prozentsatz in Zucker über. Man kann gegenwärtig aus 100 Kilogramm Nadelholz (Trockensubstanz) etwa 50 Kilogramm Zucker erhalten — in der Praxis läßt man aus wirtschaftlichen Gründen den Zucker gleich ver-

gären und kommt auf diese Art zum Alkohol (Spiritus). Die Schwierigkeiten, die sich bei der Durchführung der Verzuckerung ergeben, liegen vor allem in dem Problem der Wirtschaftlichkeit begründet — der Zucker oder Alkohol aus Holz muß hinreichend billig sein, um den auf „normalem“ Wege gewonnenen Produkten standhalten zu können.

Zunächst hatte der bekannte deutsche Gelehrte Prof. Bergius das Holz durch komplizierte chemische Prozesse in einen Stoff umgewandelt, der sich sehr gut als Viehfutter, namentlich für Schweine eignete. Später haben er und andere Forscher verschiedene Verfahren zur „Verzuckerung“ des Holzes ausgebildet, die teilweise bereits in die fabrikatorische Praxis umgesetzt wurden. Diese Anlagen arbeiten ganz bedeutend besser und vor allen Dingen wirtschaftlicher als die im Kriege erbauten Fabriken zur Gewinnung von Alkohol aus Holz. Während die Kriegsfabriken aus 100 Kilogramm Holztrockensubstanz (Sägemehl, Späne usw.) nur etwa 6 Liter Spiritus erzielen, kann man mit dem sogenannten Scholler-Tornesch-Verfahren heute aus der gleichen Holzmenge bereits 24 Liter Spiritus herausholen. Dabei steht die Entwicklung dieser ganzen Angelegenheit sicherlich noch ziemlich im Anfang, und es ist durchaus wahrscheinlich, daß man in Zukunft unser Sägemehl noch besser und gründlicher als heute in „sympathische“ Getränke umwandeln wird.

#### Bücherschau.

Emil Ammann: „Im Dienste der reichsten Frau.“ Montana-Verlag A.-G., Horw-Zugern.

E. E. Es ist ein im höchsten Grade abenteuerliches Leben, das uns hier vorgeführt wird. Unglaublich mutet es uns in manchen Episoden an und man verfolgt die Ereignisse mit steigendem Interesse. Freilich, wenn man zu den Seiten kommt, in denen „die reichste Frau“ in ihren Launen und Extravaganzen geschildert wird, kann man sich eines Entsetzens nicht erwehren, und der Unsegen des Geldes in der Hand einer Unwürdigen wird doppelt deutlich. Was vermöchte eine andere Frau mit ihrem Reichtum anzufangen und erst noch in einer Zeit, wo die Not an allen Straßen lauert. Ammanns Schicksale sind von zwei Autoren bearbeitet worden, so daß wir nicht den Wortlaut unseres Gewährsmannes vor uns haben. Die Bearbeitung hat da und dort die Ereignisse in sensationelles Licht gesetzt, etwas mehr, als es unbedingt nötig war.

Ernst Zahn: „Die letzten Glocken.“ Neue Gedichte. Deutsche Verlagsanstalt Stuttgart.

E. E. In einem schönen Bändchen hat Ernst Zahn seine Gedichte aus dem Schaffen der letzten Jahre gesammelt. In sieben Abteilungen sind die Gaben untergebracht: Stimmungen, Vaterland, Haus und Herz, Welt, Scherz, Mundart, Sprüche. Zarte Töne sind angeschlagen und legen das beste Zeugnis ab für das tiefe Empfinden, aus dem heraus die Gedichte geschaffen sind. Da und dort klingt die Wehmut des Alters an. überhaupt, wo der Ernst in mannigfachen Spiegelungen des täglichen Lebens laut wird, gibt der Dichter sein Bestes, und erlesene Formulierungen gelingen ihm, denen man mit stiller Freude nachgeht. Schade, daß die Freunde lyrischer Sammlungen immer seltener werden. An diesem Büchlein, das der Verlag trefflich ausgestattet hat, dürfen sie nicht vorübergehen.

Redaktion: Dr. Ernst Schmamm. Zürich 7, Rütlistr. 44. (Beiträge nur an diese Adresse!) Unverlangt eingesandten Beiträgen muß das Rückporto beigelegt werden. Druck und Verlag von Müller, Berber & Co., Wolfbachstr. 19, Zürich.

Insertionspreise für Schweiz. Anzeigen: 1/4 Seite Fr. 180.—, 1/2 Seite Fr. 90.—, 1/4 Seite Fr. 45.—, 1/8 Seite Fr. 22.50, 1/16 Seite Fr. 11.25 für ausl. Ursprungs: 1/4 Seite Fr. 200.—, 1/2 Seite Fr. 100.—, 1/4 Seite Fr. 50.—, 1/8 Seite Fr. 25.—, 1/16 Seite Fr. 12.50