

Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1930)

Artikel: Die Tusche
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-988733>

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: 18.04.2025

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



Fabrikation von Tusche in China.

DIE TUSCHE.

Alle hier im Buche abgedruckten Zeichnungen wurden nicht etwa mit schwarzer Tinte sondern mit Tusche gezeichnet. Und diese tiefschwarze, glänzende Tusche verstanden die Chinesen schon vor mehr als 2000 Jahren herzustellen. Sie kam in viereckigen Stangen in den Handel. Ihre Zubereitungsart war für die Europäer lange Zeit ein Geheimnis. Schon die Römer versuchten, die echte chinesische Tusche nachzuahmen. Unser Bild zeigt einige Vorgänge der Fabrikation. Der Hauptbestandteil der Tusche ist ein feiner Lampenruss, der durch unvollständiges Verbrennen von Sesamöl oder Kiefernholz gewonnen wird. Auch andere Pflanzenöle finden Verwendung. Der in irdenen Deckeln sich sammelnde Russ wird von Zeit zu Zeit daraus entfernt, gesiebt und zu ganz feinem Pulver zerrieben. Nun folgt die Vereinigung mit warmem Leim als Bindemittel. Der so entstandene Teig wird mehrere hundertmal mit einem Hammer geschlagen, ab und zu wieder erhitzt und mit Moschus oder Ro-

senöl parfümiert. Darauf kommt die Masse in hölzerne Formen zum Pressen und es beginnt ein mühsames Trockenverfahren. Die getrockneten Stangen werden endlich noch vergoldet oder sonst verziert und poliert. Die Stange braucht man nur in etwas Wasser zu reiben und die Tusche ist gebrauchsfertig.

ZUCKER.

Schon bevor der Zucker bekannt war, liebten es die Menschen, gewisse Nahrungsmittel zu versüssen; sie verwendeten Honig. Kreuzfahrer brachten dann die Kenntnis von der Gewinnung des Zuckers durch Auspressen der Stengel des Zuckerrohrs nach Europa. Das Zuckerrohr hatte sich schon früh von seiner Heimat Cochinchina aus nach Vorderasien verbreitet. Die Mauren verpflanzten es in die Mittelmeerländer und nach der Entdeckung Amerikas kam es nach Westindien, dessen feuchtheisses Klima für sein Gedeihen äusserst günstig war. Der Rohrzucker war in Mitteleuropa bis ins 19. Jahrhundert noch sehr teuer, so dass ihn nur Wohlhabende gebrauchten. Franz Karl Achard, der Sohn eines Genfer Mathematikers, fand dann, dass die Runkelrübe genügend Zucker enthalte, um aus ihr das begehrte Genussmittel zu gewinnen, nachdem sein Lehrer, der Chemiker Marggraf, im Jahre 1747 deren Zuckergehalt entdeckt hatte. Achard begann 1789 die Rüben auf seinem Gute in der Nähe von Berlin in grossen Mengen anzubauen und nach einer vorteilhaften Methode zur Verwertung ihres Zuckergehaltes zu forschen. Seine Versuche waren im Jahre 1799 so weit gediehen, dass er dem preussischen Königspaar den ersten Hut aus Rübenzucker überreichen konnte. Er machte dadurch die europäische Zuckerfabrikation unabhängig von dem Zuckerrohr, das aus den überseeischen, tropischen Ländern bezogen werden musste. Die englischen Kolonialzucker-