

Zeitschrift: Schweizerische Gehörlosen-Zeitung
Herausgeber: Schweizerischer Verband für Taubstumm- und Gehörlosenhilfe
Band: 26 (1932)
Heft: 1

Rubrik: Aus der Welt der Gehörlosen

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: 17.07.2025

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

kann man reden. Der offene Süßmostauschank ist heute so einfach und bequem, daß es ein Unrecht ist, wenn die im Grund wertloßen Kunstgetränke unseren herrlichen Obstsaften in der bisherigen Weise vorgezogen werden.

Das Warenhaus Brann in St. Gallen verkaufte diesen Herbst frischen, süßen Most in vorzüglicher Qualität, den Dreier zu 15 Rappen und fand großen Absatz. Von einem Konsumladen in Zürich hörten wir, daß er pro Tag bis zu 200 Liter frischen Süßmost absetzte.

Voraussetzung ist tadellose Güte des Saftes. Der Preis ist weniger wichtig als die Qualität. Man darf nicht, wie es früher leider oft geschah, Most als etwas Geringes betrachten.

Der Tessin leidet unter starker Absatzkrise für seine Weine. Tausende von Hektolitern unverkauften Weines liegen in den dortigen Kellern. Selbst von dem Wein, der für das eidgenössische Schützenfest bereitgestellt wurde, soll noch zu haben sein.

Im Jahr 1930 zogen wir, darum auch wieder 1931, mit einem fahrbaren Sterilisierherd durch den Gotthard und erlebten die große Freude, daß diesmal schon bedeutend mehr Interesse vorhanden war: Wir hätten vielmehr sterilisieren sollen, als wir konnten. Ueberraschend war, wie die meistinteressierten Kreise von diesen neuen Methoden gar keine Ahnung hatten. Als wir in Bellinzona einen Süßweintag machten, wo auf offenem Platze den Leuten ihre Flaschen gefüllt wurden, kam am Nachmittag einer und sagte: „Sie hätten den Saft grad zum Mittagessen getrunken. Das sei gut; ob er noch mehr haben könne“. Tausende wachsen im schönsten Rebbauggebiet auf und haben noch nie frischen Traubensaft getrunken.

Trotz der Krisis, wo jeder spart, sind unsere Borräte schon verkauft. Was wird im Tessin Mineralwasser: „Fenniez“ und „Elmer Citro“ getrunken! Welche Hilfe für den Tessiner Rebauer, wenn nur ein Teil davon ersetzt würde durch diese köstlichen Traubensaft.

Im Winter denkt die Hausfrau ans Fett.

Ein warmer Ofen im Zimmer genügt nicht zum Wohlbehagen: der eigene Körper muß noch stets der immerbrennende Wärmepender sein. Daß er das bei erhöhter Anforderung im Winter vermag, hängt weitgehend davon ab, mit wie viel Fett er täglich geheizt wird.

Nach einer englischen Berechnung sollen täglich etwa 100 Gramm Fett auf die Person kommen. Diese Zahl verändert sich natürlich wesentlich nach dem Alter und namentlich nach dem Umfang der körperlichen Arbeit. Ein Schwerarbeiter sollte mehr als das Doppelte bekommen. Wird bei der Nahrung an Fett gespart, so verkleinert sich dadurch das Wohlbehagen und die Widerstandskraft.

Es ist nun die große Aufgabe der Hausfrau, mit den ihr zur Verfügung stehenden Mitteln das nötige Fett in bekömmlicher Art auf den Tisch zu bringen. Eine Aufgabe, die einen findigen Kopf braucht, aber grad deswegen eine rechte Hausfrau interessieren wird.

Das teuerste, jedoch gesündeste Fett stellt die Butter dar. An ihr sollte, wenn immer möglich nicht gespart werden. Mäschereien sind zur Erlangung des Wohlbehagens kein Ersatz dafür! Bereits billiger kommt die fettreiche Milch zu stehen. Es ist erstaunlich, daß der Schweizer es so oft unter seiner Manneswürde hält, Milch zu trinken. Das ist nur auf eine Verirrung vergangener Zeit zu erklären. Die neue Generation darf diesen Unsinn nicht mehr mitmachen. Die Milch in ordentlicher Quantität ist für den gesunden Schweizer — außer für den ganz kleinen Säugling — das Beste! Ebenfalls eine gute Fettquelle ist der Käse. Leider kostet er etwas viel, wäre aber durch Einsparungen an anderen Nahrungs- und Genußmitteln möglich zu kaufen.

Im Winter denkt die Hausfrau ans Fett und schmückt ihren Tisch mit Milch in der Tasse, in der Suppe, im gekochten Gemüse und in der Sauce. Und Butterbrot macht die Wangen rot.

Aus der Welt der Gehörlosen

Basel. Der Taubstummenbund Basel hatte einen Vortrag von Herrn Inspektor Bär über „Herstellung und Verwendung des Linoleums“. Durch zahlreiche Lichtbilder bekamen wir Einblick in die Schweizerische Linoleum-Fabrik in Giubiasco (sprich Dschubiasco) im Kanton Tessin. Zur Herstellung des Linoleums braucht man sehr gutes Leinöl, das aus Kanada, Rußland und Holland in Spezialwagen nach Giubiasco kommt, wo es monatelang in großen Tanks stehen gelassen wird, bis es ganz klar ist. Unter 200 Grad

Wärme wird's dann gekocht. Ueber lange Kessel-tücher läuft monatelang Leinöl herab. An der Luft wird es dann fest und bildet schließlich eine 3 cm dicke Schicht als Linorhn, das dann im Walzwerk zerkleinert und mit verschiedenen Harzen vermischt wieder gekocht wird. So entsteht der Linoleumzement, der drei Monate lang lagern muß und aus dem macht man dann den Linoleum. Sehr wichtig für die Linoleumfabrikation ist das Korkmehl von der Kork-eiche, das aus Spanien, Algier und Italien kommt. Der Kork wird zuerst zerkleinert, dann in der Korkmühle zu Pulver gemahlen. In der Mischmaschine zerquetschen zwei heiße Walzen den Linoleumzement und eine dritte preßt das Korkmehl in die Zementschicht. In einer andern Maschine wird diese ganze Masse nochmals gemahlen, in der Wurstmaschine geknetet und erst wenn der Teig noch weitere Maschinen passiert hat, kommt die fertige, braungelbe Linoleummasse hervor. Wenn man das fertige Linoleum auf der Rückseite betrachtet, so sieht man Stoff daran, der unserer Sackleinwand gleicht. Dieser Stoff heißt Jute und kommt aus Indien. Auf diese Jute wird nun die Linoleummasse, nachdem sie durch die Farbenmischmaschine gelaufen ist, durch heiße Walzen gepreßt. In großen Trockenräumen läuft nun das fertige Linoleum nochmals über Walzen, damit es gut trocknet, was etwa in drei Wochen der Fall ist. Die einfarbigen Linoleums können bedruckt werden wie Stoff. Man braucht dazu Schablonen, für jede Farbe eine besondere.

Für die Herstellung von Inlaid benötigt man auch Schablonen, doch geschieht dies in einem Saal mit besonderen Einrichtungen. An jeder Schablone steht eine Arbeiterin oder ein Arbeiter und füllt die Schablone mit der betreffenden farbigen Linoleummasse. Dann läuft die Masse mit den verschiedenen farbigen Mustern durch eine Presse, die wird fest in die Jute hinein gepreßt. Der Inlaid wird nun geglättet, parafiniert, in Stücke von 25—30 m Länge zerschnitten, aufgerollt, numeriert und zuletzt ins Lagerhaus gestellt zur Expedition. Von Giubiaeco werden die Linoleums in alle Länder verschickt. Wie wir gesehen haben, hat das Linoleum einen harten Leidensweg zu machen bis es fix und fertig ist. Dafür bereitet es überall Freude und besonders die Hausfrauen ziehen es den Holzböden vor.

Dieser Vortrag war sehr lehrreich und Herrn Inspektor Bär sei deshalb nochmals gedankt für den schönen Abend. R. Fricker.

Fürsorge für Taubstumme und Gehörlose

Taubstummen-Gottesdienste im Jahre 1932.

Kanton Aargau.

Die Gottesdienste finden statt in:

Aarau (Landenhof):

- 24. Januar, um 14 Uhr 30
- 8. Mai, um 14 Uhr 30
- 11. September, um 14 Uhr 30

Birrwil (Kirche):

- 14. Februar, um 14 Uhr 30
- 21. August, um 14 Uhr 30

Brugg (evangelische Stadtkirche):

- 13. März, um 14 Uhr
- 3. Juli, um 14 Uhr
- 13. November, um 14 Uhr

Schöftland (Kirche):

- 24. April, um 15 Uhr
- 16. Oktober, um 15 Uhr

Zofingen (Vereinshaus):

- 12. Juni, um 15 Uhr
- 4. Dezember, um 15 Uhr

Außerdem finden, gehalten durch Herrn G. Brack, im Lokal zu „Ackerleuten“ in Zofingen an folgenden Sonntagen je um 15 Uhr Bibelstunden statt:

- am 3. und 17. Januar
- „ 7. und 21. Februar
- „ 6. und 20. März
- „ 3. und 17. April
- „ 1. und 15. Mai
- „ 26. Juni
- „ 17. Juli
- „ 21. August
- „ 4. und 18. September
- „ 2. und 16. Oktober
- „ 6. und 20. November
- „ 18. Dezember

Bemerkung: Die Gehörlosen im Aargau werden herzlich eingeladen, die Gehörlosen-Zeitung zu abonnieren. Wer sie haben möchte, aber nicht gut bezahlen kann, schreibe das dem Unterzeichneten; der A. F. f. T. bezahlt dann das Abonnement. Diejenigen, die sie bisher umsonst erhalten haben, brauchen nicht zu schreiben.

Ueberdies gibt der A. F. f. T. den Bedürftigsten die Auslagen für das Bahnbillet zurück,