

Zeitschrift: Gehörlosen-Zeitung für die deutschsprachige Schweiz
Herausgeber: Schweizerischer Verband für das Gehörlosenwesen
Band: 72 (1978)
Heft: 22

Rubrik: Die Fundgrube

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: 06.02.2025

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

Die Fundgrube



Patent angemeldet!

wurden die Steigeisen angeschnallt, für alle ausser Felix das erstmal. In gleichmässigen Schritten kamen wir auf dem leicht ansteigenden Sardonagletscher gut vorwärts. Nur die obersten 10 cm Gletscherschicht waren etwas weich. Ich glaubte schon auf Gletschereis laufen zu müssen, da hatte ich mich geirrt. Neuschneefälle und die tagsüber auftretende Wärme führen dazu, dass das blanke Eis unseren Blicken verborgen bleibt. Vor einer Felsbarriere blieben wir stehen. Uns Ungewohnte erschreckte schon ein wenig der Anblick des sehr steilen, schmalen Durchganges aus Eis und Schnee zwischen zwei Felsköpfen. Da musste Felix Urech uns anseilen, und er gab uns Anweisungen, wie wir uns zu verhalten hätten. Die erste Viererseilmannschaft mit Ida Laim, Annemarie und mir am Schluss führte Felix. Die zweite Dreierseilmannschaft mit Walter Müller und Josef Laim führte Erwin Casty. Felix kontrollierte alles. Wir konnten jetzt schon andere Seilschaften in dieser steilsten Passage der ganzen Tour sehen. Langsam und vorsichtig stiegen wir in direkter Linie in die von den anderen Seilschaften ausgetretene Spur. Immer steiler wurde der Aufstieg. Dem gewohnten, erfahrenen Bergsteiger ist dieser über 70 Prozent steile Schneeang keine Besonderheit. Uns Ungewohnten in der ersten Viererseilmannschaft kam ein beklemmendes Gefühl. Ruhig und langsam, immer wieder von kurzen Halten unterbrochen, konnten wir endlich diese unheimliche, etwa 100 m hohe und keine 5 m breite Passage gut überwinden. Nachher liefen wir aufatmend wieder eine schwache Steigung weiter. Dann kam ein zweiter Steilhang, etwa 80 m hoch, mit 60 Prozent Steigung, der aber auf einen breiten Firn führte. Statt im Zickzackkurs mussten wir schräg und sehr steil den Hang auch mit Vorsicht hinaufkommen. Gut oben angekommen, sagte mir Felix, dass er ein Jahr zuvor an diesem Hang eine Eiswand vorfand und so direkt gerade hinaufstieg, was sicherer ist. Er sagte, dass wir heute ganz ideale Bedingungen hätten. Nach einer weiteren halben Stunde auf einem fast flachen Gletscher erreichten wir um 10 Uhr glücklich den 3056 Meter hohen Piz Sardona. Das ist der höchste Berg, den ich bestiegen habe, und mein erster Dreitausender. Wir beglückwünschten einander zu diesem gutgelungenen Aufstieg. Erstaunlich ist es, dass alle Teilnehmer während des ganzen Aufstieges gut vorankamen. Wir mussten feststellen, dass wir nur 2¾ Stunden für den sehr steilen Aufstieg brauchten, normalerweise hätte man 3 bis 4 Stunden gebraucht. Das beweist unsere gute Kondition.

(Schluss folgt in nächster Nummer)

Für Sie gelesen:

Wieder ist Apfelzeit. Wir sollten alle Tage diese gesunde Frucht essen. Bringen wir doch zur Abwechslung «Gefüllte Äpfel mit Vanillesauce» auf den Tisch.

Zutaten:

- 4 grosse Äpfel
- ½ l Wasser
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 Zitrone
- etwas Marmelade
- 75 g Mandeln

Zubereitung:

1. Ich wasche und schäle die Äpfel.
2. Ich bohre das Kernhaus mit dem Kernhausentferner heraus.
3. Ich reibe die geschälten Äpfel mit ½ Zitrone ab, damit sie hell bleiben.
4. Ich lasse ½ l Wasser und 2 Esslöffel Zucker aufkochen.
5. Ich gebe die Äpfel hinein und lasse sie vorsichtig weich kochen.
6. Ich nehme die Äpfel mit dem Schaumlöffel heraus.
7. Ich fülle die Äpfel mit Marmelade.
8. Ich «spicke» die Äpfel mit abgezogenen, in Stifte geschnittenen Mandeln.

Vanillesauce

Zutaten:

- 1 Ei
- 1 Esslöffel Monadmin = Stärkemehl
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ l Milch
- (20 g Butter oder Margarine).

Zubereitung:

1. Ich schwenke den Topf mit kaltem Wasser aus.
2. Ich gebe die Zutaten (ausser Milch) in den Topf und rühre sie mit der kalten Milch mit dem Schneebeesen glatt an.
3. Ich gebe den Topf auf die Kochstelle und rühre mit dem Schneebeesen, bis die Sauce einmal aufgeköcht hat.
4. Ich schütte die Sauce in ein Milchtöpfchen.
5. Ich rühre immer wieder um, damit sich keine Haut bildet.
6. Ich gebe die kalte Sauce zu den Äpfeln.

Vorsicht bei der Handhabung von

Rahmbläsern

(Zeitschrift des Konsumentinnenforums)

Verschiedene Unfälle beim Umgang mit Rahmbläsern veranlassten die Schwei-

zerische Beratungsstelle für Unfallverhütung BfU, das Schweizerische Institut für Hauswirtschaft SIH und die Schweizerische Unfallversicherungsanstalt SUVA, den Benützern von solchen Geräten folgende Regeln in Erinnerung zu rufen:

Gebrauchsanweisungen der Hersteller genau befolgen.

Uebermässigen Kraftaufwand bei der Handhabung vermeiden.

Nur *eine* Kapsel pro Füllung verwenden.

Zwei schwere, tatsächlich passierte Unfälle:

Beim Einfüllen des Gases in den Rahmbläser mit Hilfe des Patronenhalters wurde der Gewinde-Einfüllstutzen aus dem Boden des Rahmblägers herausgerissen. Die wegfliegenden Teile trafen B. F. so am Kopf, dass er dabei ein Auge verlor.

Nach dem Einfüllen des Gases wurde ein Rahmbläser bei der Verschraubung in zwei Teile gerissen. Ein Teil flog S. R an den Kopf, was zu einem Schädelbruch mit Hirnquetschung führte.

Kraftsparend und in kürzester Zeit lassen sich Rahm, Eiweiss, Eigelb mit Zucker usw. mit dem Drehschwingbesen (in einem tiefen, schmalen Gefäss!) steif oder schaumig schlagen. Dabei spart man Gas, Patronen und somit Wegwerfenergie. Die Anwendung ist idiotensicher und zeichnet sich aus durch Hygiene: Der Drehschwingbesen aus rostfreiem Stahl hält jahrzehntelang. Man spült ihn lediglich heiss ab. Das gleiche gilt für den gewöhnlichen Schwingbesen. Wer Armbewegungen nicht scheut, schlägt die Zutaten mit diesem. Rahm braucht durchaus nicht gespritzt zu werden (blosse Spielerei). Im Schüsselchen serviert, sieht er ebenso appetitlich aus. Zudem kann sich jeder Esser soviel nehmen, wie es ihm gesundheitlich zuträglich ist.

Und noch etwas zum Lachen und Nachdenken:

Das Tram ist überfüllt. Die alte Dame steht. Ein junger Mann sitzt und tut, als ob er schlief. Da klopf ihm die Dame auf die Schulter und fragt: «Bei welcher Haltestelle wollen Sie geweckt werden?»

Für die ASG (Arbeitsgemeinschaft der Sozialarbeiter für Gehörlose)

M. B.