Zeitschrift: Schweizerische Gehörlosen-Zeitung

Herausgeber: Schweizerischer Verband für Taubstummen- und Gehörlosenhilfe

Band: 26 (1932)

Heft: 1

Artikel: Obstverwertung 1931

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-927016

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: 14.12.2025

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

Zum neuen Jahr!

Sott grüße dich! Kein andrer Gruß gleicht dem an Innigkeit. Sott grüße dich!

Rein andrer Gruß paßt so zu aller Zeit. Sott grüße dich!

Wenn dieser Gruß so recht vom Herzen geht, gilt bei dem lieben Gott

der Gruß so viel wie ein Gebet.

Julius Storm.

Mit diesem schönen Gruß sei dieser neue Jahrgang eingeleitet! Wir wollen es nicht vergessen, das ganze Jahr hindurch nicht vergessen, daß ein Gotteßgruß stets ein großer Segen in sich birgt. Und in den jetigen schweren und unsicheren Zeiten ist ein solcher Segensgruß von besonderer Bedeutung; aber wir müssen daran glauben und ihn schäßen. Vor allem wollen wir daran glauben, daß Gott auch im neuen Jahr mit uns ist, mag kommen was da will, auch wenn es uns schwer gehen sollte. Glaube, Mut und Tapferkeit helsen über vieles hinweg.

Dann wollen wir uns auch unseres versftorbenen Redaktors erinnern und ihm unsere Dankbarkeit und Verehrung auch dadurch besteugen, daß wir dem Blatt treu bleiben, das mit so viel Opsern und Liebe nun vor 25 Jahren von ihm gegründet worden ist und während dieser Zeit so viel Gutes verbreitet hat.

Nicht verzweifeln.

Ein trüber, nebliger, kalter Wintertag. Versgeblich schaue ich aus nach der warmen Sonne, nach dem lichten Himmelsblau, nach unsern

lieben Bergen. Alles grau in Grau.

Trübe, traurige Zeiten in der ganzen Welt. Trübe Zeit auch im Schweizerland. Die großen Uhrenfabriken im Jura stehen still und einsam da. Schon seit langer Zeit haben die Uhrenarbeiter keine Arbeit und leiden große Not. Im Often unseres Landes steht Webstuhl und Stickmaschine still, und tausende von Menschen wissen nicht, wo sie ihr Brot hernehmen sollen. Große Fabriken muffen Arbeiter entlassen, weil sie keine Arbeit haben. Unsere Nachbarländer, ja fast die meisten Staaten haben hohe Roll= mauern errichtet, so daß es fast unmöglich ist, unsere Produkte an das Ausland zu verkaufen. Ja, trübe Zeiten! Und was noch schlimmer ist: Man sieht noch kein Morgenrot einer bessern Zeit, keinen Lichtstrahl. Die heutige

Welt ist vergleichbar mit einem Schwerkranken. Viele Aerzte umstehen das Krankenbett. Aber sie sind ratios über die Art der Krankheit und ratios, wie sie den Kranken heilen könnten. Staatsmänner, Gelehrte und andere kluge Männer raten und beraten, wie man aus dieser bösen Zeit herauskommen könnte. Aber noch keiner hat das richtige Heilmittel gefunden.

Darum müßten wir am Anfang des Jahres traurig und betrübt sein und hoffnungslos dem neuen Jahr entgegengehen. Wir wissen aber sicher, daß wir nicht immer neblige kalte Wintertage haben werden. Eines Tages wird der Nebel verschwinden. Wir werden wieder den blauen Himmel sehen. Die liebe Sonne wird wieder leuchten und wärmen. Aus der Erde wird es sprießen und blühen, und wir werden wieder glücklich sein.

So wissen wir auch: Der alte Gott lebt noch. Er will uns Menschen prüsen und uns eine Lehre geben. Diese Prüsung soll uns zu einem Segen werden, wie auch Krankheiten uns oft zum Guten dienen. Er will uns aber nicht untergehen lassen, so wenig als ein Bater seine Kinder umkommen läßt. Einmal werden auch

wieder beffere Zeiten kommen.

In dieser Weise wollen wir die schlimmen Zeiten auffassen als Prüsungszeit. Wir wollen wieder etwas bescheidener und demütiger werden und auch lernen: "Der Mensch lebt nicht vom Brote allein, sondern vom Geist Gottes". Wir sehen, daß auf das Wissen und Können der Menschen kein Verlaß ist. Aber auf Gott dürsen wir sest vertrauen.

Wer nur den lieben Gott läßt walten und hoffet auf ihn allezeit, den wird er wunderbar erhalten in aller Not und Traurigkeit. A.L.

Zur Belehrung

Obstverwertung 1931.

Die Verwertung der letten Obsternte bot große Schwierigkeiten vor allem, weil die ge= wohnten Mostvohstbezüge von Deutschland ausblieben. Abgesehen von ganz schönem Taselobst mußte das meiste in der Schweiz verwertet werden.

Die Zeitungen haben davon allerlei Müsterschen gebracht. In Hegi bei Winterthur ließ man, da alle Fässer weit herum gesüllt waren, den Feuerwehrweiher auslausen und füllte ihn

mit Most zum vergären und brennen. An der Station Exwisen warteten einige lange Gisen= bahnzüge mit Aepfeln, um nach und nach in die nahe gelegene Brauerei geführt zu werden. Die Thurgauer Zeitung berichtete, daß 20 Kartoffelbrennereien in Betrieb gesetzt wurden und auch die Spritsabrik in der Cellulosefabrik At= tisholz mithalf, den Ostsegen zu "verwerten". Wir besuchten eine Mosterei, die jeden Tag aus gesundem Wost (und Trestern) zirka 4000 Liter Alkohol produzierte. Die Brennerei Eschenz nahm im ganzen 500 Wagen Virnen auf und annähernd 400 Wagen Aepfel; dank ihrer besondern Hefen und moderner Wärme-Vorrich= tungen braucht sie nur 36 bis 38 Stunden zum vergären. Und wie viel Obst ist daneben erst noch verfault oder sonst zu Grunde gegangen.

Obst ist ein hochwertiges, unentbehrliches Nahrungsmittel, erklärte türzlich ein angesehener

Schweizerarzt.

Gärung ist Zerstörnng.

Wenn aus Obst Most entsteht, werden 4/6 von seinem Werte vernichtet. Das Brennen sodann ist eine völlige Vernichtung von allem, was Obst wertvoll und gesund macht. Schnaps hat mit dem Obst, aus dem er entstand, nur noch das Wasser gemein. Aus Aepseln und Virnen Schnaps zu brennen, ist ungefähr gleich einträglich, wie aus Butter Schuhsett und Wasgenschmiere zu machen. Man stelle sich vor, daß man ganze Sisenbahnzüge gesunde Butter in eine Schuhwichsesabrit führen würde, um sie dort zu erledigen. Genau dasselbe ist diesen Herbst bei der Obstwerwertung massenhaft in unserem Land notwendig geworden. Welch eine Vergeudung nationaler Werte!

Was ist da zu tun?

Die Vermittlung von gutem, lagerfähigem Obst in die Bergtäler und ins Tessin, muß viel besser ausgebaut werden. Weite Kreise würden mit Freude mehr Obst genießen, wenn sie es nicht zu teuer bezahlen müßten.

Ein immer stärkerer Teil unseres geringen Obstes muß in Süßmost verwandelt werden. Mit keinem anderen Versahren können Virnen und Aepsel so billig haltbar gemacht werden. Der Süßmost ist die große Obstkonserve der Zukunst; er ist beliebig lang haltbar. In Jahren mit großen Ernten sind Vorräte für obstarme Jahre anzulegen. Durch den Süßmost wird der wertvolle Obstgenuß auf das ganze Jahr, sogar auch auf Fehljahre im Obstbau ausgedehnt. Die Süßmosterei ist die größte Errungenschaft in der Obstverwertung.

Die Herstellung, auch die Aussuhr von Obstkonzentraten (Pomol), muß mit aller Kraft gesördert werden. Pomol ist der beste Weg, um geringwertiges Obst in hochwertiger Form dem Weltmarkt zu übergeben. Für obstarme Länder (Norddeutschland, Standinavien, Schottland) können sie eine billige, wertvolle Bereicherung werden. Auch unsere Auslandschweizer sollten mithelsen an der Verbreitung dieses trefslichen Schweizerproduktes.

Für den Obstbau, diesen prächtigen Zweig unsferer Urproduktion, gibt es große Möglichkeiten.

Der Vorschlag, die Gratisobstspenden ins Gebirge, die Pro Juventute seit Jahren mit solchem Erfolg durchführt, ist auf guten Boden gesallen. Einige hunderttausend Kilo kamen in Bergdörser (übrigens auch ins Tessin und Welschland).

Schon bei der großen Kirschenaktion des letzten Sommers zeigte sich, wie wertvoll es für Produzenten und ihre Genossenschaften ist, wenn sie informiert sind über den Bedarf und mit der Verteilung möglichst wenig zu tun haben. Man erreicht das am Besten durch Sammeln von Bestellungen, die dann gemeinsam ausgeführt werden.

Aus dem Oberwallis schrieb der Lehrer, der die Sache mustergültig an die Hand genommen hatte: "Die Sendung hat alle sehr befriedigt. Alles erklärte, eine solche Qualität hätte man nicht im entferntesten erwartet (das Kilo Lagerobst kostete 15 Rappen franko Mün= ster im Oberwallis!). Jeder Besteller hätte noch gerne mehr genommen als verfügbar mar. Die Leute konnten kaum schnell genug bedient wer= den. Alles zog mit Schlitten und Wagen vergnügt nach Hause. — Man spricht heute soviel bon der Silfe für Gebirgsbevolkerung. Berade eine solche Aftion ist ein wichtiger Schritt zur Verwirtlichung dieses Gedankens. Denn einer= seits kommen die Bewohner zu billigem, aber preiswertem Obst, anderseits wird die einsei= tige Ernährung gemildert."

Obst ist kein Lugus, sondern ein hochwertiges Nahrungsmittel. Wir dürsen uns freuen, daß es dank der tatkräftigen Unterstützung der Alskoholverwaltung möglich wurde, solche Versuche anzustellen. Alles ermutigt, damit fortzusahren. Wan weiß, wer gern Obst genießt, greift viel weniger zum Alkohol. Es gibt hier allerlei Mögslichkeiten, auf ruhige Art den Alkoholverbrauch in unsern Gebirgstälern zurückzudrängen.

Unsere Bauern = Organisationen sollten sich ber Sache noch viel stärker annehmen. Jeder bäuerliche Ortsverein sollte mit den Wirten seines Dorses reden. Mit den meisten Wirten kann man reden. Der offene Süßmostausschank ist heute so einfach und bequem, daß es ein Unrecht ist, wenn die im Grund wertlosen Kunstgetränke unseren herrlichen Obstsäften in der bisherigen Weise vorgezogen werden.

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

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 Absattrise für seine Weine. Tausende von Hektolitern unverkauften Weines liegen in den dortigen Rellern. Selbst von dem Wein, der für das eidgenössische Schüßensest bereitgestellt wurde,

foll 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 vorhauden war: Wir hatten vielmehr sterilisieren sollen, als wir konnten. Ueberraschend war, wie die meistinteressierten Rreise von diesen neuen Methoden gar keine Uhnung hatten. Als wir in Bellinzona einen Süßweintag machten, wo auf offenem Plate den Leuten ihre Flaschen gefüllt wurden, tam am Nachmittag einer und sagte: "Sie hätten den Sast grad zum Mittag= essen getrunken. Das sei gut; ob er noch mehr haben könne". Tausende machsen im schönften Rebbaugebiet auf und haben noch nie frischen Traubensaft getrunken.

Trot der Arisis, wo jeder spart, sind unsere Vorräte schon verkauft. Was wird im Tessin Mineralwasser: "Henniez" und "Esmer Citro" getrunken! Welche Hilse für den Tessiner-Rebbauer, wenn nur ein Teil davon ersetzt würde

durch diese köstlichen Traubenfäste.

3m Winter bentt die Sansfran ans Fett.

Ein warmer Osen im Zimmer genügt nicht zum Wohlbehagen: der eigene Körper muß noch stets der immerbrennende Wärmespender 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 tägelich 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 bestommen. Wird bei der Nahrung an Fett gespart, so verkleinert sich dadurch das Wohlsbehagen und die Widerstandskraft.

Es ist nun die große Aufgabe der Haukfrau, 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 Haußfrau interessieren wird.

Das teuerste, jedoch gefündeste Fett stellt die Butter dar. An ihr sollte, wenn immer mög= lich nicht gespart werden. Näschereien sind zur Erlangung des Wohlbehagens tein Erfat 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 ift nur auf eine Berirrung vergangener Zeit zu erklären. Die neue Generation darf diesen Unsinn nicht mehr mitmachen. Die Milch in ordentlicher Quantität ist für ben gesunden Schweizer — außer für ben gang kleinen Saugling - bas Beste! Ebenfalls eine gute Fettquelle ift der Rafe. Leider kostet er etwas viel, wäre aber durch Einsparungen an anderen Nahrungs= und Ge= nußmitteln möglich zu kaufen.

Im Winter deukt die Hausfrau ans Fett und schmückt ihren Tijch 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 Bortrag von Heren Inspektor Bär über "Herstellung und Verwendung des Linoleums". Durch zahlreiche Lichtbilder bekamen wir Einblick in die Schweizerische Linoleum-Fabrik in Giubiasco (sprich Dschwbiasco) im Kanton Tessin. Zur Herstellung des Linoleums braucht man sehr gutes Leinöl, das aus Kanada, Kußland und Holland in Spezialwagen nach Giubiasco kommt, wo es monatelang in großen Tanks stehen gelassen wird, bis es ganz klar ist. Unter 200 Grad