

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: 10.02.2026

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

Zum neuen Jahr!

Gott grüße dich!
 Kein anderer Gruß gleicht dem an Innigkeit.
 Gott grüße dich!
 Kein anderer Gruß paßt so zu aller Zeit.
 Gott 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 Gottesgruß stets ein großer Segen in sich birgt. Und in den jetzigen schweren und unsicheren Zeiten ist ein solcher Segensgruß von besonderer Bedeutung; aber wir müssen daran glauben und ihn schätzen. 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 helfen über vieles hinweg.

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

S.

Nicht verzweifeln.

Ein trüber, nebliger, kalter Wintertag. Vergeblich 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 Osten unseres Landes steht Webstuhl und Stickmaschine still, und tausende von Menschen wissen nicht, wo sie ihr Brot hernehmen sollen. Große Fabriken müssen Arbeiter entlassen, weil sie keine Arbeit haben. Unsere Nachbarländer, ja fast die meisten Staaten haben hohe Zollmauern 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 ratlos über die Art der Krankheit und ratlos, 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 prüfen und uns eine Lehre geben. Diese Prüfung 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 Vater seine Kinder umkommen läßt. Einmal werden auch wieder bessere Zeiten kommen.

In dieser Weise wollen wir die schlimmen Zeiten auffassen als Prüfungszeit. Wir wollen wieder etwas bescheidener und demütiger werden und auch lernen: „Der Mensch lebt nicht vom Brote allein, sondern vom Geiste Gottes“. Wir sehen, daß auf das Wissen und Können der Menschen kein Verlaß ist. Aber auf Gott dürfen wir fest 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 letzten Obsternte bot große Schwierigkeiten vor allem, weil die gewohnten Mostobstbezüge von Deutschland ausblieben. Abgesehen von ganz schönem Tafelobst mußte das meiste in der Schweiz verwertet werden.

Die Zeitungen haben davon allerlei Musterchen gebracht. In Hegi bei Winterthur ließ man, da alle Fässer weit herum gefüllt waren, den Feuerwehrweihen auslaufen und füllte ihn

mit Most zum vergären und brennen. An der Station Gmüden warteten einige lange Eisenbahnzüge mit Äpfeln, 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 Spritfabrik in der Cellulosefabrik Altisholz mithalf, den Dstsegen zu „verwerten“. Wir besuchten eine Mosterei, die jeden Tag aus gesundem Most (und Trebern) zirka 4000 Liter Alkohol produzierte. Die Brennerei Eschenz nahm im ganzen 500 Wagen Birnen auf und annähernd 400 Wagen Äpfel; dank ihrer besondern Hefen und moderner Wärme-Vorrichtungen 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 kürzlich ein angesehener Schweizerarzt.

Gärung ist Zerstörung.

Wenn aus Obst Most entsteht, werden $\frac{4}{5}$ 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 Äpfeln und Birnen Schnaps zu brennen, ist ungefähr gleich einträglich, wie aus Butter Schuhsfett und Wagenschmiere zu machen. Man stelle sich vor, daß man ganze Eisenbahnzüge gesunde Butter in eine Schuhwichsefabrik führen würde, um sie dort zu erledigen. Genau dasselbe ist diesen Herbst bei der Obstverwertung 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 Verfahren können Birnen und Äpfel so billig haltbar gemacht werden. Der Süßmost ist die große Obstkonserve der Zukunft; er ist beliebig lang haltbar. In Jahren mit großen Ernten sind Vorräte für obstarne 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 Ausfuhr von Obstkonzentraten (Pomol), muß mit aller Kraft gefördert werden. Pomol ist der beste Weg, um geringwertiges Obst in hochwertiger Form dem Weltmarkt zu übergeben. Für obstarne Länder (Norddeutschland, Skandinavien, Schottland) können sie eine billige, wertvolle Bereicherung werden. Auch unsere Auslandschweizer sollten mithelfen an der Verbreitung dieses trefflichen Schweizerproduktes.

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

Der Vorschlag, die Gratisobstspenden ins Gebirge, die Pro Juventute seit Jahren mit solchem Erfolg durchführt, ist auf guten Boden gefallen. Einige hunderttausend Kilo kamen in Bergdörfer (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 Münster im Oberwallis!). Jeder Besteller hätte noch gerne mehr genommen als verfügbar war. Die Leute konnten kaum schnell genug bedient werden. Alles zog mit Schlitten und Wagen vergnügt nach Hause. — Man spricht heute soviel von der Hilfe für Gebirgsbevölkerung. Gerade eine solche Aktion ist ein wichtiger Schritt zur Verwirklichung dieses Gedankens. Denn einerseits kommen die Bewohner zu billigem, aber preiswertem Obst, andererseits wird die einseitige Ernährung gemildert.“

Obst ist kein Luxus, sondern ein hochwertiges Nahrungsmittel. Wir dürfen uns freuen, daß es dank der tatkräftigen Unterstützung der Alkoholverwaltung möglich wurde, solche Versuche anzustellen. Alles ermutigt, damit fortzufahren. Man weiß, wer gern Obst genießt, greift viel weniger zum Alkohol. Es gibt hier allerlei Möglichkeiten, auf ruhige Art den Alkoholverbrauch in unseren Gebirgstälern zurückzudrängen.

Unsere Bauern-Organisationen sollten sich der Sache noch viel stärker annehmen. Jeder bäuerliche Ortsverein sollte mit den Wirten seines Dorfes reden. Mit den meisten Wirten

kann man reden. Der offene Süßmostauschank ist heute so einfach und bequem, daß es ein Unrecht ist, wenn die im Grund wertlosen Kunstgetränke unseren herrlichen Obstjäften 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 Rebbaugelände auf und haben noch nie frischen Traubensaft getrunken.

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

Im Winter denkt die Hausfrau an 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 Wohlbefinden 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 an 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 Linooleums“. Durch zahlreiche Lichtbilder bekamen wir Einblick in die Schweizerische Linooleum-Fabrik in Giubiasco (sprich Dschubiasco) im Kanton Tessin. Zur Herstellung des Linooleums 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