**Zeitschrift:** Schweizerische Gehörlosen-Zeitung

Herausgeber: Schweizerischer Verband für Taubstummen- 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: 25.10.2025** 

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

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 taufen.

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

Wärme wird's dann gekocht. Ueber lange Nessel= tücher läuft monatelang Leinöl herab. Un der Luft wird es dann fest und bildet schließlich eine 3 cm dicke Schicht als Linoryn, 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 Korkeiche, das aus Spanien, Algier und Italien kommt. Der Kork wird zuerst zerkleinert, dann in der Korkmühle zu Bulver gemahlen. In der Mischmaschine zerquetschen zwei heiße Walzen den Linoleumzement und eine dritte preft das Korkmehl in die Zementschicht. In einer andern Maschine wird diese ganze Masse nochmals ge= mahlen, in der Wurstmaschine geknetet und erst wenn der Teig noch weitere Maschinen passiert hat, kommt die fertige, braungelbe Linoleummasse hervor. Wenn man das fertige Lino= leum 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 Linoleum= masse, nachdem sie durch die Farbenmisch= maschine gelaufen ist, burch 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 ift. 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, boch 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 Breffe, die wird fest in die Jute hinein gepreßt. Der Inlaid wird nun geglättet, para= finiert, in Stude von 25-30 m Länge zerschnitten, aufgerollt, numeriert und zulett ins Lagerhaus gestellt zur Spedition. Von Giubiakco werden die Linoleums in alle Länder ver= schickt. Wie wir gesehen haben, hat das Lino= leum 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.

Dicser Vortrag war sehr lehrreich und Herrn Anspektor Bär sei deshalb nochmals gedankt für den schönen Abend.

### Fürsorge für Taubstumme und Gehörlose

# Tanbstummen=Gottesdienste im Jahre 1932. Kanfon Aargan.

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. Ottober, um 15 Uhr

Bofingen (Bereinshaus):

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

Außerdem finden, gehalten durch Herrn G. Brack, im Lokal zu "Ackerleuten" in Zofingen an solgenden 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 GehörlosenZeitung 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 umssonst erhalten haben, brauchen nicht zu schreiben.

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