

Zeitschrift: Schweizerische Gehörlosen-Zeitung
Herausgeber: Schweizerischer Verband für Taubstummen- und Gehörlosenhilfe
Band: 55 (1961)
Heft: 6

Artikel: Unser Salz [Fortsetzung]
Autor: Ammann, Julius
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-925272>

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: 07.02.2026

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

gegen. Noch trinkt man das Bild in sich hinein. Noch 10 Sekunden, noch 5, 4, 3, 2, 1 . . . dann tropft auf der Gegenseite das erste Licht hervor, mit einem freudigen Ah! begrüßt. Und in Sekundenschnelle stellt sich das gewohnte Bild wieder her, die Sterne verblassen, die Starre löst sich, die Wärme kehrt wieder, das Leben nimmt

seinen normalen Gang. Und während sich die Sonnensichel immer mehr verbreitert, fahren wir nach Ancona zurück. In der Erinnerung aber mischt sich in die Pracht des Erlebten ein Schaudern, fast ein Entsetzen vor der göttlichen Schöpferherrlichkeit. Ein erhabeneres Schauspiel wird mein Auge nicht mehr sehen.

Unser Salz

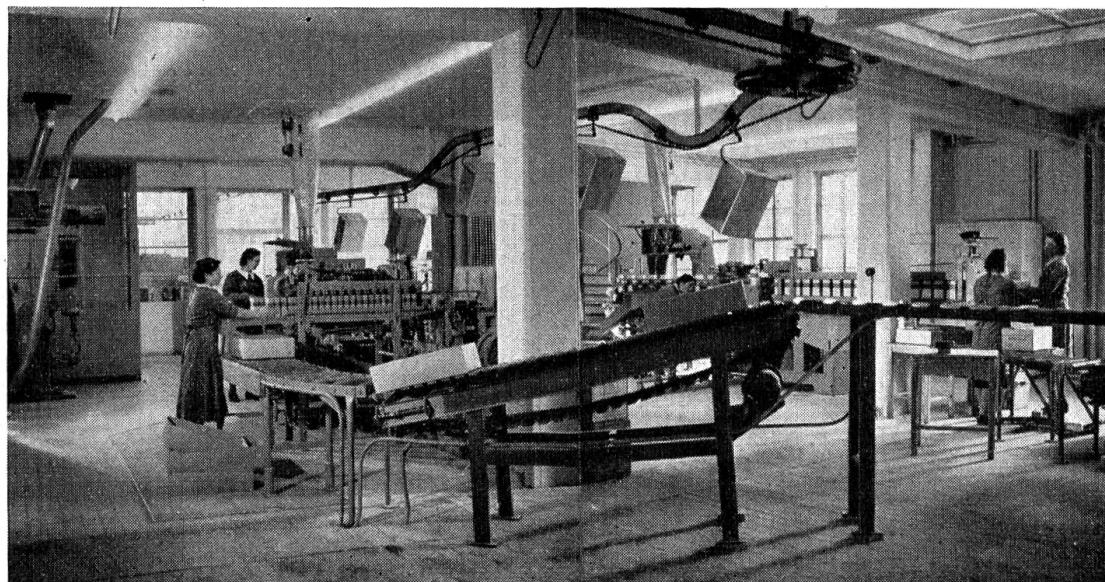
Der Versand des Salzes

Mit Ausnahme des Kantons Waadt beziehen alle Kantone und das Fürstentum Liechtenstein das Salz von den Vereinigten Schweizerischen Rheinsalinen. Und der Versand erfolgt zum Teil im offenen Eisenbahn-Güterwagen. Von den Silos läßt man das Salz einfach in den darunter stehenden Güterwagen hinein fließen. Es wird das Salz aber auch in Säcke abgefüllt und so auf die Bahnwagen verladen. Seit 1945 liefern die Salinen mehr als 100 000 Tonnen Salz im Jahr. Früher wurde in den Kaufläden das Salz in Holzschenkeln aufbewahrt und in Papiersäcken verkauft. Im Jahr 1949 kaufte die Gesellschaft eine Verpackungsmaschine. Weitere Verpackungsautomaten wurden 1953 und 1960 installiert. Es ist interessant, diesen Maschinen zuzusehen. Mit einem Greifer öffnen sie

von Julius Ammann (Fortsetzung)

den platten Karton zu einer Schachtel. Die offene Schachtel kommt zur Abfüllung. Abgewogen wird da ein Kilo Salz hineingelassen, an einer andern Stelle nur 500 Gramm. Zwei Stahlfinger drücken den Deckel zu und die Schachtel ist so bereit, wie man sie heute im Laden kaufen kann. Schachtel an Schachtel wandert auf Rollen zu einer Arbeiterin. Die füllt die Salzpakete in große Karton, die 25 Pakete aufnehmen. Und auch diese Karton-Pakete werden durch eine Maschine mit Metalldrähten fest verschnürt und kommen so direkt in den Güterwagen.

Man rechnet auf jeden Einwohner in der Schweiz einen Verbrauch von 6 Kilo 300 Gramm Salz im Jahr. Von diesem Tafel- und Kochsalz wird das meiste Salz jodiert und wird als Vollsalz verkauft. Mit dem jodierten Salz kann man bewirken, daß es



Das Salz
wird verpackt

keine kropfkranken Menschen mehr gibt in der Schweiz. Für die Ernährung der Menschen in der Schweiz braucht man nur den dritten Teil der Produktion. Das meiste Salz verbraucht die Industrie. Am

meisten Industrie-Salz braucht der Kanton Basel-Stadt, am wenigsten Appenzell-Innerrhoden. Am meisten Tafel- und Kochsalz braucht der Kanton Bern, am wenigsten wieder Innerrhoden.

Anstand und gute Sitte

IV. Richtig grüßen

Wie grüßt die Dame?

Die Dame wartet, bis der Herr sie grüßt. Dann dankt sie mit einem höflichen Kopfnicken oder einem freundlichen Gesicht. Eine Dame vergibt sich nicht, wenn sie beim Gruß liebenswürdig lächelt. Sie wird schon das richtige Lächeln finden, wenn sie eine richtige Dame ist! Wenn Abwehr wirklich nötig ist, kann sie eine eisige Miene aufsetzen. Aber eines soll sich jede Frau merken: Hochnäsiges, schnippisches oder gleichgültiges Grüßen sind keine Zeichen guter Erziehung!

Grüßen oder nicht grüßen?

Es kann Situationen (Fälle) im Leben geben, wo man ein Zusammentreffen mit bestimmten Menschen vermeiden will. Dann

Von Pfarrer Emil Brunner

(Fortsetzung)



Wir stellen das junge Mädchen der verheirateten Frau vor. Eine junge Frau wird der älteren Dame vorgestellt. Die ältere Dame bleibt sitzen.

sollte man aber eine Form und Art finden, die nicht verletzt! Verletzend werden ist unchristlich und muß daher vermieden werden. —

Ganz auffällig im letzten Augenblick vor einer Begegnung auf die andere Straßenseite gehen oder ganz grußlos mit finsterer Miene vorbeirauschen ist unwürdig für einen edlen Menschen. Man versucht also rechtzeitig und unauffällig «das Weite zu suchen», in eine Nebenstraße oder in einen Laden zu verschwinden. Wenn das nicht mehr geht, dann versuche man so viel Mut aufzubringen, mit einem korrekten Gruß vorbeizugehen! Wenn der andere dich nicht grüßen sollte, dann bis eben Du der anständige Christ und Mensch gewesen. Vielleicht kann sogar dein Gruß den Graben zwischen dir und dem andern wie-



Auch deiner eigenen Frau stellst du zuerst den Gast vor. «Darf ich vorstellen: Herr Meier.» Und zu Herrn Meier: «Meine Frau.»