Zeitschrift: Schweizerische Gehörlosen-Zeitung
Herausgeber: Schweizerischer Verband für Taubstummen- und Gehörlosenhilfe
Band: 38 (1944)
Heft: 14

Artikel: Couponfreier Zucker!
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-925935

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: 15.07.2025

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

war nicht wenig erstaunt, den Taubstummen wieder zu sehen. Gerade hatte die Heuernte begonnen. Darum drückte man Gerassim eine Sense in die Hand. Er führte sie mit alter Kraft und mit Schwung. Und die Bauern waren froh über seine Hilfe.

In Moskau merkte man Gerassims Flucht erst am folgenden Tag. Man ging in seine Kammer und durchsuchte sie. Gawrila meinte: «Entweder ist er geflohen oder mit dem Hund ertrunken.» Man meldete es der Polizei und auch der Gnädigen. Diese war wütend und brach in Tränen aus. Sie beteuerte: «Niemals habe ich den Befehl gegeben, den Hund zu vernichten. Suchet Gerassim! Ich will ihn wieder haben. Gawrila soll ihn herschaffen. Er allein ist an allem schuld.»

Gawrila schüttelte den Kopf. Den ganzen Tag über sagte er: «Na, na!» Endlich kam aus dem Dorf die Nachricht, Gerassim sei dort angelangt. Nun beruhigte sich die Gnädige. Sie befahl, man müsse ihn nach Moskau zurückbringen. Bald aber erklärte sie, er sei ein undankbarer Mensch. Sie brauche ihn nicht mehr. Kurz darauf starb sie. Ihre Erben kümmerten sich nicht mehr um Gerassim. Ja, sie entließen auch die übrigen Dienstboten.

Und so haust Gerassim noch heute in seiner Hütte. Er ist gesund und stark wie ein Riese. Und er arbeitet wieder wie früher für vier. Nur eines ist anders geworden. Er schaut keine Frauen mehr an. Er hält auch keinen Hund. Und die Bauern sagen: «Es ist besser für ihn, wenn er keine Frau hat. Und einen Hund? Wozu braucht er einen Hund? Nie wird ein Dieb in sein Haus eindringen.» So weit im Lande herum ist die Riesenkraft des Taubstummen bekannt.

Couponfreier Zucker!

«Gibt es das noch?»

«Ja, natürlich!»

«Ich glaube, daß es auf dem schwarzen (verbotenen) Markte couponfreien Zucker gibt. Aber der ist sehr, sehr teuer; und wenn die Polizei merkt, wo man ‚schwarzen', (das heißt couponfreien) Zucker kaufen kann, dann gibt es Strafen.»

Und doch kann man in jeder Stadt heute noch couponfreien billigen Zucker kaufen, ohne daß die Polizei einen straft. Du fragst: «Wo denn?» Die Antwort lautet: «Auf dem Markt!» Ich meine nämlich nicht den weißen Würfel- oder Grießzucker. Dieser weiße Zucker, der wird in der Zuckerfabrik hergestellt. Er ist rationiert. Ich meine aber den Fruchtzucker, den Zucker in den Aepfeln, Birnen, Trauben usw. Wer viel Fabrikzucker schleckt, der bekommt bald schlechte Zähne. Wer aber mit den Früchten

viel Fruchtzucker ißt, der bleibt gesund, und auch seine Zähne werden nicht so bald schlecht. Also: Fabrikzucker ist nicht so gesund wie Fruchtzucker.

Nun müssen wir aber noch von einem Unterschied sprechen zwischen den beiden Zuckerarten. Fabrikzucker kann man jahrelang aufbewahren. Der bleibt immer gleich. Den Fuchtzucker in den Früchten aber kann man nicht so lange aufbewahren. Schon nach wenigen Monaten fangen die Aepfel im Keller an zu faulen. Der Fruchtzucker in einem faulen Apfel ist für uns verloren. Wenn du schon in einen faulen Apfel oder in eine faule Birne gebissen hast, dann weißt du auch, daß diese Früchte gar nicht mehr süß waren. Beim Verfaulen wird der Zucker zerstört.

Wenn wir für den Winter Aepfel einkellern wollen, dann nehmen wir nur die schönsten Früchte. Fallobst kann man nicht einkellern. Vom Fall haben die Aepfel Mosen (Beulen) bekommen. Und bei diesen Beulen fangen sie bald einmal an zu faulen. Nun weißt du aber, daß man im Herbst nicht alles Fallobst essen kann. Man bringt das Fallobst in die Mosterei und preßt daraus den süßen Saft, den Süßmost. So kann man den Fruchtzucker im Fallobst retten vor dem Verderben. E. Sch.

Aus Zucker wird Alkohol

Gärung

In der Mosterei werden die Aepfel und Birnen ausgepreßt. Der süße Saft, der Süßmost, läuft aus der Presse heraus. Die Apfelschalen, die Stiele, die Apfelkerne und das trockene Fruchtfleisch bleiben in der Presse als braune Kuchen zurück. Diese Kuchen, diesen Rückstand in der Presse, nennt man Trester.

Ganz ähnlich ist es auch, wenn man Trauben auspreßt. Der süße, klebrige Traubensaft fließt aus der Presse (oder Kelter) heraus. In der Kelter bleiben die Traubentrester zurück.

Obsttrester kann man noch als Schweinefutter brauchen. Wenn man ganz frischen Obsttrester oder Traubentrester kaut, dann merkt man, daß auch noch Fruchtzucker darin ist.

Wir lassen eine Flasche mit Süßmost einige Tage offen stehen. Wenn wir dann davon trinken, merken wir, daß der Most nicht mehr süß, sondern sauer ist. Dieser saure Most kitzelt ein wenig im Gaumen hinten. Ganz genau gleich ist es mit dem süßen Traubensaft. Nach einigen Tagen ist er nicht mehr süß. Die Leute nennen diesen Traubensaft «Sauser». Wenn der Weinbauer den süßen Traubensaft in ein Faß einfüllt, dann läßt er den Zapfen oben noch einige Tage offen. Warum wohl? Was ist mit