

**Zeitschrift:** Schweizerische Gehörlosen-Zeitung  
**Herausgeber:** Schweizerischer Verband für Taubstummen- und Gehörlosenhilfe  
**Band:** 66 (1972)  
**Heft:** 10

**Rubrik:** Aus der Welt der Gehörlosen

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

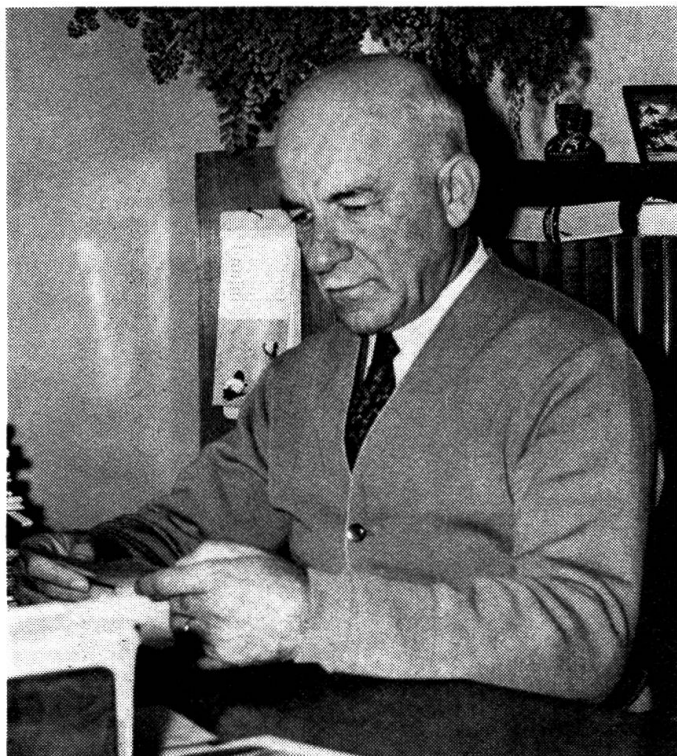
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 18.03.2025

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

## Freud und Leid in der Taubstummenschule Zürich

Die Taubstummenschule Zürich beklagt den Hinschied von **Herrn Jakob Binder**, ihres ehemaligen Lehrers. In der letzten GZ war der Lebenslauf zu lesen; heute folgt ein Erinnerungsbild. Es zeigt den lieben Verstorbenen kurz vor seinem Tod.



Die Taubstummenschule Zürich feierte am Ende des letzten Schuljahres den Rücktritt von **Fräulein Erna Gut**, Handarbeitslehrerin. Das war ein Festtag! Nach 44 Dienstjahren trat sie in den wohlverdienten Ruhestand. Mit Herrn Binder, Herrn Kunz, Fräulein Schilling und andern hatte sie während vielen Jahren unter Johannes Hepp, dann unter Walter Kunz und schliesslich noch über 10 Jahre unter G. Ringli gearbeitet.

1928 war Fräulein Gut in die Blinden- und Taubstummenanstalt Zürich eingetreten. Sie hatte gerade das Diplom als Handarbeitslehrerin für Mädchen erhalten. Sie arbeitete aber nicht auf diesem Beruf, sondern als Gruppenleiterin. Bis zum Rücktritt von Herrn Hepp war sie immer im Internat tätig, bei den grossen Mädchen, dann bei den kleinen und schliesslich noch bei den Knaben. Das war damals eine schwere Arbeit mit vielen Kindern und sehr langer Arbeitszeit.

1945 übernahm Fräulein Gut die Handarbeit für Mädchen. Sie erteilte gleichzeitig auch Hauswirtschafts- und Kochunterricht. Dazu half sie wei-

terhin im Internat am Sonntag und in der Woche als Ablösung für die Gruppenleiterinnen. Trotzdem hatte die Taubstummenschule zu wenig Arbeit für eine vollamtliche Arbeitslehrerin. Fräulein Gut musste Jahr für Jahr noch Handarbeitsunterricht an der Schule für Hörende übernehmen. Das machte ihr viel weniger Freude als die Arbeit mit den Gehörlosen.

Nach 44 arbeitsreichen Jahren kann nun Fräulein Gut den Beruf niederlegen. Wir verstehen, dass sie diesen Tag mit Freude erwartete. Wegen eines körperlichen Gebrechens war die Arbeit für sie noch mühsamer. War ihr deshalb die Arbeit verleidet? Keineswegs! Hatte sie deshalb oft gefehlt in der Schule? Auch das nicht! Fräulein Gut war da und erfüllte Tag für Tag ihre Pflicht. Deshalb war am letzten Schultag das Zimmer festlich geschmückt. Und über dem Eingang hing eine Krone als Lohn für treue Arbeit.



1968 hatten wir das 40. Dienstjahr festlich gefeiert. Vor einem Jahr freuten wir uns mit Fräulein Gut an ihrem 65. Geburtstag. Am 25. März 1972 feierten wir den Abschied von der Schule. Es ist zwar kein vollständiger Abschied. Fräulein

lein Gut gibt weiterhin an einem Nachmittag pro Woche Kochunterricht. Das ist gut so, damit sie sich langsam an den Ruhestand gewöhnt! Die Taubstummschule dankt aber schon heute mit

den Ehemaligen für alle Arbeit, die Fräulein Gut in vielen Jahren geleistet hat. Sie wünscht ihr von Herzen einen langen Ruhestand bei guter Gesundheit.  
G. Ringli

## Berner Gehörlose besichtigen eine Bierbrauerei

Vierunddreissig Gehörlose versammelten sich am Nachmittag des letzten Samstags im April auf dem Hof der Brauerei Gurten bei Wabern. Sie wurden von Herrn Schneeberger durch den Betrieb geführt. Er gab sich grosse Mühe, seinen gehörlosen Besuchern alles gut verständlich zu erklären. Herr Weissen unterstützte ihn dabei als erfahrener Dolmetscher.

### Hopfen und Malz und viel Wasser

Bier wird aus Gerstenmalz, Hopfen und Wasser hergestellt. — Von diesen drei Rohstoffen stammt nur das Wasser zu 100 Prozent aus unserem Land. Der grösste Teil der für die Bierherstellung benötigten Gerste wird importiert. (Gerste ist eine Getreidepflanze.) Der Hopfen ist ein Schlinggewächs (wie die Bohne). Die weiblichen Blüten des Hopfens stehen zapfenartig beieinander. Aus ihnen entwickeln sich die Fruchtzapfen, an denen sich Drüsen mit einem bitter schmeckenden Saft befinden. Die Fruchtzapfen werden im Herbst abgepflückt und getrocknet. Hopfengärten in Süddeutschland, in der österreichischen Steiermark und in Jugoslawien sind die wichtigsten Hopfenlieferanten unserer Bierbrauereien.

### So wird Bier zubereitet:

1. Die Gerstenkörner werden in grosse Behälter geschüttet und mit Wasser bedeckt. Nach zirka zwei Tagen quellen die Körner auf und werden weich. Nun fangen sie an zu keimen. Beim Keimen verwandelt sich die Gerste in Malz.
2. Die gekeimte Gerste oder das Malz wird in der Darre (eine Tröckneeinrichtung) bei erhöhter Temperatur getrocknet. Nachher wird das Malz in der Schrotmühle geschrotet (etwas zerquetscht).
3. Dann gelangt das geschrotete Malz in riesige Kupferbottiche (rundliche Gefässe), wo man es mit bis zu 76 Grad Celsius heissem Wasser übergiesst. Aus dem Stärkemehl im Gerstenkorn entsteht Zucker (Malzzucker). Die stark zuckerhaltige Flüssigkeit nennt man Würze. (Sie entspricht zum Beispiel dem aus Trauben gepressten süssen Traubensaft.)
4. Die Würze wird in grossen Braukesseln eingekocht. Gleichzeitig wird Hopfen beigemischt. Dadurch erhält sie den besonderen Geschmack des Bieres.
5. Der nächste Arbeitsvorgang ist das Abkühlen der Würze. Dies geschieht in offenen, viereckigen Kupferpfannen und dauert 1 bis 2 Stunden.

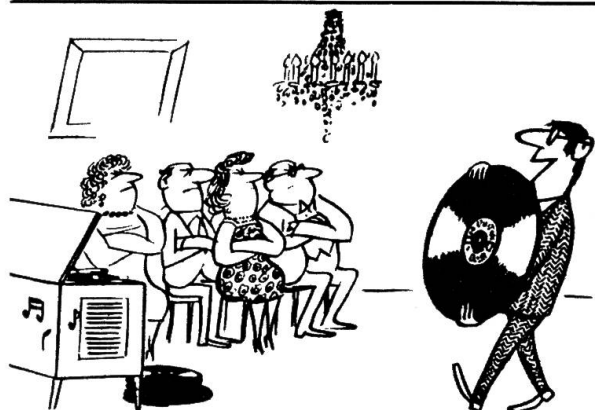
6. Die abgekühlte Würze gelangt nun in grosse Gärbottiche. Hier wird Hefe beigemischt. Diese bringt die Flüssigkeit zum Gären. Der Malzzucker verwandelt sich in Alkohol und Kohlensäure. Die gärende Würze erwärmt sich bis auf 18 Grad Celsius. Nach etwa 10 bis 12 Stunden bildet sich auf der Oberfläche der Flüssigkeit eine Schaumdecke. Die Hauptgärung dauert etwa 8 bis 12 Tage. Aus der Würze ist alkoholhaltiges Bier entstanden.

7. Das «Jungbier» wird zur langsamen Nachgärung in grosse Tanks geleitet. Während der Lagerung bei einer Temperatur von 1 Grad Celsius setzt sich die Hefe allmählich auf den Boden des Tanks, der Gerstensaft klärt sich. — Nach 3 bis 5 Monaten wird das Bier in Flaschen und Fässer abgefüllt. Spezialbier enthält 3,5 bis 4,2 Prozent Alkohol, Starkbier etwa 5 Prozent.

### 6<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Millionen Liter Bier auf Lager

Die Brauerei Gurten wurde 1864 gegründet. Damals war sie noch ein kleiner Betrieb. Heute beschäftigt sie 250 Personen. In den Kellern der Brauerei sind 6<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Millionen Liter Bier gelagert. Letztes Jahr hat die Brauerei Gurten 23 Millionen Liter verkauft. Sie stellt auch alkoholfreies Bier her. Es hat die Markenbezeichnung «EX-Bier». — In der Schweiz bestehen heute 60 Bierbrauereien. Die grösste ist die Bierbrauerei «Feldschlösschen» Rheinfelden. Die Gurtenbrauerei steht an 7. Stelle.

Nach dem interessanten Rundgang wurden wir zu einem schmackhaften Zvieri eingeladen. Als Getränk gab es natürlich Bier. Wir danken Herrn Schneeberger nochmals für die Führung und Herrn Weissen für das Dolmetschen. N. N.



«Nur noch diese einzige Langspielplatte, dann beginnt der fröhliche Teil unseres Abends!»