

Marktbericht der Union Usego

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers**

Band (Jahr): **22 (1951)**

Heft 10

PDF erstellt am: **30.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Olten, 27. September 1951.

ten bleiben: einmal geht es darum, dass die Anbautechnik nicht ganz verloren geht, damit im Bedarfsfalle eine rasche Ausdehnung möglich ist; und in zweiter Linie stellt der Rapsanbau im heutigen Fruchtwechsel eine absolute Notwendigkeit dar. Zur Erhaltung und Förderung des für unsere Landesversorgung lebensnotwendigen Getreidebaues muss nämlich der Bauer die Möglichkeit haben, bei der Fruchtfolge Hackfrüchte einzuschalten. Der Kartoffelbau kann kaum noch ausgedehnt werden; ebensowenig lässt sich der Anbau von Zuckerrüben erweitern. Deshalb muss im Rahmen des Anbauprogrammes unbedingt auch heute noch Rapsöl angepflanzt werden.

Die beim Dreschen erhaltene Rapssaat (Rapssamen) wird in den Fett- und Oelwerken zu Oel verarbeitet. Durch das Raffinieren und Härten gelingt es auch, die dem Rapsöl sonst anhaftenden unangenehmen Geruchstoffe weitgehend zu neutralisieren. Das so gewonnene Rapsöl ist deshalb absolut vollwertig und als Salatöl wegen seines grossen Fettgehaltes und der dadurch besonders guten Haftbarkeit sogar den Fremdölen überlegen. Für alle Gerichte, die eine Erhitzung des Fettes verlangen, ist es dagegen besser, das Rapsöl nur als Mischfett zu verwenden.

Seit kurzem wird in den Lebensmittelgeschäften einheimisches Rapsöl angeboten, und zwar in der Regel zu Fr. 2.80 (inkl. 5 % Rabatt) der Liter. Dieser Preis liegt im Durchschnitt wesentlich unter den Verkaufspreisen der Importöle.

Rapsöl ist zudem ausgiebiger als die meisten anderen Oele, da es sehr fetthaltig ist. Dies macht sich besonders bemerkbar bei der Zubereitung aller Salatsaucen, indem sich die Sauce bei Zugabe von Rapsöl schön sämig rühren lässt. Die gut getrockneten Blatt- oder andern Salate werden hernach von der fetthaltigen Sauce eingehüllt, die Sauce bleibt bis zum letzten Tropfen am Salat hängen. So ist der Salat zart, kräftig, gehaltvoll, und die Sauce wird gut ausgenützt.

Das Rapsöl weist typische Geruchstoffe auf. Durch Raffination in den Fett- und Oelfabriken werden diese Geruchstoffe entfernt, resp. neutralisiert. Dadurch ist das Rapsöl kalt verwendet, also für Salate, ausgezeichnet. Beim Ueberhitzen, besonders beim Schwimmbacken, hat es den Nachteil, seinen ursprünglichen Geruch wieder anzunehmen. Das betreffende Gericht oder Gebäck leidet aber darunter nicht im geringsten. Der Geruch wird von uns einzig während dem Koch- oder Backprozess wahrgenommen.

Rapsöl eignet sich auch geschmacklich vorzüglich zum Mischen mit Butter, Nieren- oder Schweinefett, weil durch dessen Beigabe hartes Fett geschmeidig und leichter verdaulich wird. (SPZ.)

Kaffee

Der Markt ist nach wie vor fest gestimmt. Brasilianische Behörden haben kürzlich monatliche Verschiffungsquoten für alle Häfen festgelegt, was — wenn auch auf künstliche Weise — dem Markt weitere Festigkeit gibt.

Tee

Gute Qualitäten sehr fest und nur zu hohen Preisen erhältlich.

Zucker

Zufolge sehr geringem Kaufinteresse war der Markt in den letzten Tagen schwächer. Die Kurse sind demzufolge weiter zurückgegangen. Verglichen mit dem Vorjahr ist der gegenwärtige Absatz auf beiden Seiten des Atlantik ausserordentlich niedrig. Anscheinend haben sich die Verbraucher an die politische Situation gewöhnt und konsumieren zurzeit die im letzten Jahr angelegten Vorräte. Die verhältnismässig ruhige Markt-Tendenz kann nur durch eine akute Verschlechterung der Weltlage unterbrochen werden. Der Zucker/Rüben-Ernteertrag pro 1951 dürfte in den meisten europäischen Ländern kleiner sein als im Vorjahr.

In Kuba erwartet man eine Ernte mindestens im Ausmass der letztjährigen. Voraussichtlich werden die USA weniger aus diesem Lande beziehen als im Vorjahr, so dass der freien Weltquote mehr Zucker zur Verfügung stehen wird. In preislicher Hinsicht dürfte das erwartete untere Niveau bald erreicht sein, so dass mit weiteren Preisrückbildungen nicht zu rechnen ist.

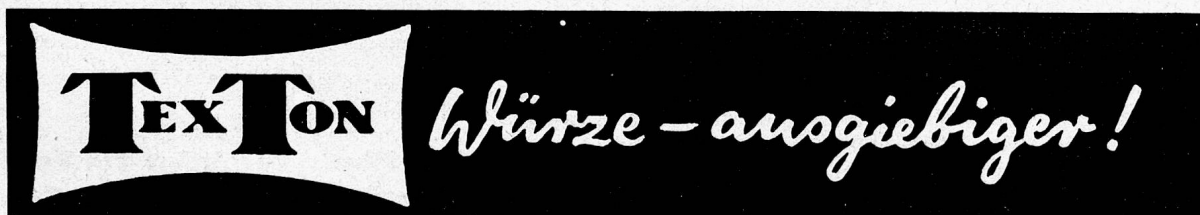
Situation in der Schweiz. Gegenwärtig wird Zucker von verschiedenen Grossverteiler-Organisationen weit unter Selbstkosten abgegeben. Der kalte Krieg ist politisch bedingt und steht in keinem Zusammenhang mit der Preisentwicklung auf dem Weltmarkt. Der derzeitige Wiederbeschaffungspreis beläuft sich auf ca. Fr. 103.— pro 100 kg franko verzollt Basel.

Arachidöl

Der Markt zeigt weiterhin Neigung zur Schwäche. Eine grosse Erdnussernte ist ab Oktober greifbar.

Olivenöl

Die neue grosse Ernte ist in Sicht (Dezember-Januar). Die Preise sind leicht sinkend. *Speisefette*



HACO GESELLSCHAFT AG. GÜMLIGEN

Die Preise auf dem Rohstoffmarkt (Kopra) sind gehalten. Die Fabriken werden es deshalb bei der kürzlichen Preissenkung bewenden lassen.

Reis

Die Erntearbeiten sind in vollem Gange. Sowohl Amerika als auch Italien melden gute Ergebnisse.

In *Amerika* sind die Preise für Ware aus neuer Ernte etwas zurückgegangen. Man führt diesen Preisrückgang auf Mangel an Lagerraum zurück. Wie verlautet, dürften die Notierungen in nächster Zeit aber wieder etwas anziehen. Man hört ferner, dass die Ware qualitativ nicht an die bisherige heranreicht.

Aus *Italien* sind noch immer keine Notierungen für neuerntigen Reis zu erfahren. Die Exporteure sind zurückhaltend mit ihren Äusserungen. Bis jetzt hat man vor allem bei den feineren Sorten mit Preisrückgängen gerechnet. Ob diese wirklich eintreten, dürften die nächsten Wochen zeigen. Alterntige Ware wird nach wie vor zu sehr festen Preisen angeboten.

Hülsenfrüchte

Gelbe Erbsen, Linsen und weisse Bohnen zeigen feste Preistendenz.

Trockenfrüchte

Die Saison hat bereits begonnen. Hausse-Tendenzen verzeichnen gegenwärtig Mandeln, Haselnusskerne, Aprikosen, griechische und türkische Weinbeeren. Die kalifornischen Sultaninen und Pflaumen wurden zufolge der grossen Ernte durch Exportsubventionen verbilligt und können daher günstig offeriert werden.

Die hier eingetroffenen Smyrna-Feigen sind von hervorragender Qualität und preislich vorteilhaft.

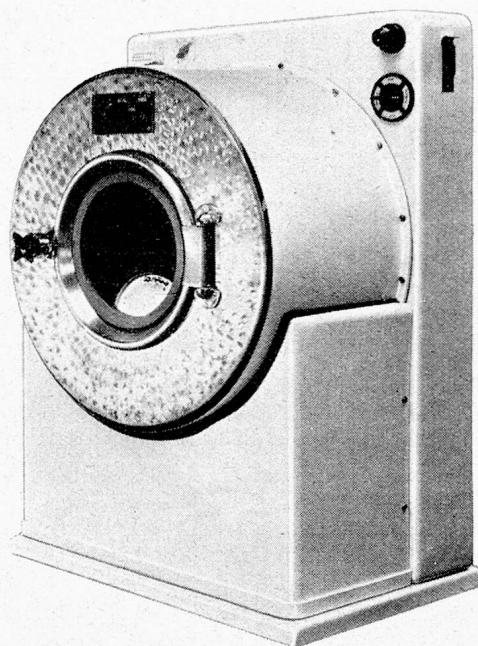
Die ersten Importe *Sorrento-Baumüsse* werden in der ersten Hälfte Oktober hier erwartet. Qualitativ sollen solche bedeutend besser sein als im Vorjahr.

Gemüse und Frischfrüchte

Speisekartoffeln. Die Konsumenten haben mit dem Einkellern der Speisekartoffeln bereits intensiv begonnen, also ungefähr 2 Wochen früher als andere Jahre; denn die Hauptsorte Bintje ist nicht in sehr grossen Mengen vorhanden. Der Bedarf der Bintje wird nur ca. bis Ende Januar 1952 gedeckt sein. Von den einzelnen Sorten, wie z.B. Boehms, Sabina und Erdgold werden gute Erträge gemeldet. In Anbetracht der geringen Produktion von Bintje hat die Eidg. Alkoholverwaltung den Preis für diese Qualität um Fr. 2.— pro 100 kg höher angesetzt als letztes Jahr, was gerechtfertigt ist. Die Qualität der Kartoffeln kann als gut bezeichnet werden, und da die Ware 2—3 Wochen bei den Produzenten vorgelagert wurde, bedeutet die Einlagerung jetzt keine besonderen Risiken mehr.

Tafelobst

Unser Land verzeichnet dieses Jahr eine ausgesprochene Missernte. Lediglich die Ostschweiz verfügt über eine kleine Produktion, jedoch ist die meiste Ware durch Hagel oder Schorf beschädigt. Wir sind deshalb vollständig vom Ausland abhängig. Als Lieferungsländer kommen vor allem Italien und Holland in Frage. Die Preise für gute Lagersorten sind hoch, weil nicht nur von der Schweiz aus, sondern auch von



Ein Aussenseiter ist der neue

POENSGEN

Waschautomat

da er in Konstruktion und Qualität etwas besonderes darstellt.

Der Poensgen-Waschautomat ist keine Luxusmaschine für den Privathaushalt, sondern eine besonders stabil gebaute **gewerbliche Dauerbetriebsmaschine**.

Reversierende Innentrommel aus nichtrostendem Stahl für 6 kg Trockenwäsche.

3 kW-Elektro-Aufheizung zum Kochen.

Einknopfbedienung, einstellbar für leicht-, mittel- und starkbeschmutzte Wäsche.

Einfacher, stabiler, nicht reparaturanfälliger Automatismus.

Ein Druck auf den Knopf und nach 40 Minuten ist ihre Wäsche fix und fertig gewaschen und gespült; stellt sich selbsttätig ab.

Poensgen liefert alle Maschinen für die Wäscherei und Büglerei.

Verlangen Sie ganz unverbindlich Angebot durch:

Ingenieurbureau Dr. J. Rothenberger, Zürich

Susenbergrasse 63 — Telephon (051) 34 47 75

andern Ländern Nachfrage besteht. Die Importeure müssen sich gut überlegen, ob es ratsam ist oder nicht, grosse Lagerbestände anzulegen. Eines ist sicher, dass in Spanien grosse Mandarinen- und Orangen-Ernten bevorstehen, so dass wahrscheinlich zu günstigen Preisen importiert werden kann. Wenn die Agrumen hier billig verkauft werden, so könnte unter Umständen der Obstabsatz ins Schwanken kommen.

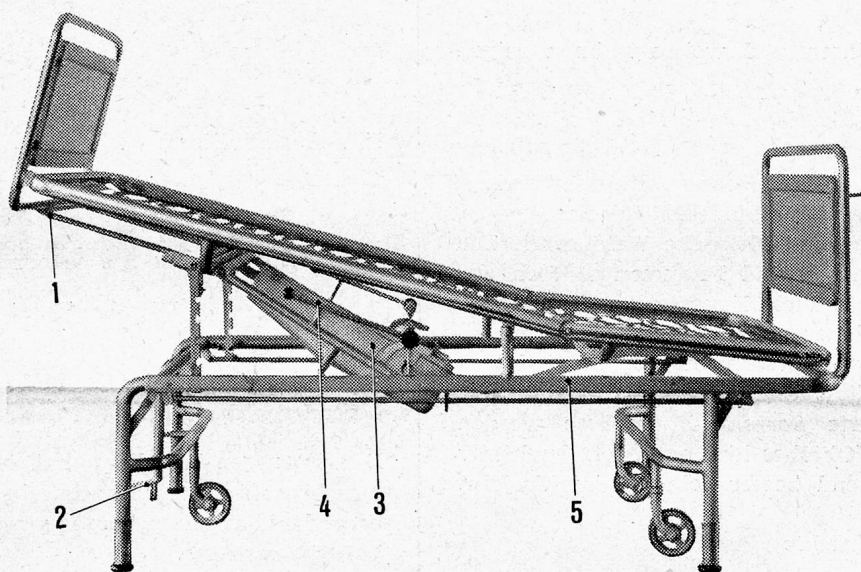
Tafeltrauben

Der diesjährige Import ist sehr umfangreich. Leider befriedigt die Qualität nicht durchwegs. Die französische Ware ist in dieser Saison haltbarer als die italienische. Auf Anfang Oktober soll eine Verkaufsaktion mit Schweizer Tafeltrauben durchgeführt werden. Der Erfolg hängt ganz von den Wetterverhältnissen ab.

Das neue AKZ-Krankenbett im Kantonsspital Zürich

Aus der stattlichen Reihe der Möbeltypen und Installationen, die im neuen Kantonsspital Zürich erstmals zur Verwendung gelangen und von der Architektengemeinschaft für das Kantonsspital Zürich (AKZ) gemeinsam mit der Spitalverwaltung und den Herstellerfirmen neu entwickelt wurden, ist das in 600 Exemplaren bestellte Spitalbett besonders hervorzu-

und grösseren Wendigkeit gefordert. Dem Krankenpersonal sollte Arbeit erspart und mühsame Manipulationen erleichtert werden; auch war die Selbstbedienung der Kopfteil-Verstellung durch den Patienten wünschbar. Angesichts des Bedarfes einer besonders grossen Zahl von Krankenbetten im neuen Kantonsspital Zürich und der hohen Ansprüche, die



heben. Es stellt die neueste Lösung innerhalb einer vor zwei Jahrzehnten angebahnten Entwicklung dar und wird dank seinen evidenten Vorzügen gewiss bald auch anderwärts Verwendung finden. Als Ausgangspunkt diente das bekannte VESKA-Bett, dessen Vorzüge vor allem in der Normung der Abmessungen liegen. Dank den Anstrengungen des «Verbandes Schweizerischer Krankenanstalten» wurden seinerzeit die Masse für Länge, Breite und Höhe normalisiert, was auch die Grössennormung für Obermatratzen, Woldecken und Bettwäsche ermöglichte.

Die Weiterentwicklung wurde indessen von den Krankenhausfachleuten (so schon 1937 von Dir. Dr. H. Frey in Bern) im Sinne einer leichteren Bauart

in einer Universitätsklinik an das Spitalbett gestellt werden müssen, hat die Architektengemeinschaft in verdienstlicher Weise die Weiterbearbeitung der Bettenkonstruktion an die Hand genommen.

Die Herstellung der 600 Betten für das Kantonsspital Zürich erfolgt gemeinsam durch die EBO AG (Dürnten), die Pfangstweid AG. (Zürich) und den Konstrukteur W. Hess, der zwei Spezialeinrichtungen des Bettes unter Patentschutz stellen liess. Die Betten werden verchromt oder elfenbeinfarbig lackiert geliefert; die erstere Ausführungsart ist bedeutend widerstandsfähiger gegen Beschädigungen. Die AKZ-Krankenbetten können nunmehr an alle Spitäler geliefert werden. Die EBO AG in Dürnten-Zch. hat den Verkauf übernommen.

risi

SUPPEN

auf jeden Tisch!