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

Herausgeber: Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung; Schweizerischer Hilfsverband für Schwererziehbare; Verein für Schweizerisches Anstaltswesen

Band: 24 (1953)

Heft: 10

Rubrik: Marktbericht der Union Usego

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: 13.07.2025

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

traube und bis endlich zur roten Tessiner Traube mit ihrem ausgeprägten charakteristischen Geschmack. Das Traubenessen und Hand in Hand mit ihm für die Bequemen oder auch für die Patienten der Genuss frisch gepressten **Traubensaftes** bietet verschiedene gesundheitliche Aspekte.

Zum ersten sind Trauben, und noch mehr Traubensaft, eine Nahrungsform, welche die geringsten Anforderungen an den Verdauungsapparat stellt und deshalb auch bei völlig darniederliegendem Appetit, bei Fieber- und Schwächezuständen zur Kräftezufuhr geeignet ist. Nach Kalorien (also Heiz- und Betriebskräften) gemessen, sind Traube und Traubensaft sogar der Milch überlegen (800 gegenüber 650 kal/kg).

Zum andern bewirkt ihr Genuss auch eine Umstellung oder besser gesagt eine neue Gleichgewichtseinstellung der Mineralsalzzusammenstellung in unsern Körpersäften und verdrängt bzw. entfernt einen Ueberschuss an Kochsalzgehalt, den sich der instinktentwöhnte Zivilisationsmensch durch übermässiges Salzen seiner Speisen zuzieht, und der für die Nierenfunktion auf die Dauer nicht gleichgültig ist.

Endlich bewirkt eine eigentliche und ausschliessliche Traubenkur von wenigen Kilogramm pro Tag eine erwünschte **Abmagerung** ohne lästiges Hungergefühl. Hier könnte man wirklich sagen: Iss dich schlank mit Trauben! Es ist übrigens, das beweist die Traubendiät, der Gesundheitswert einer Nahrung nicht wie man das modischer Weise wähnt, eine ausschliessliche Vitaminfrage, wobei allerdings der Vitamingehalt der Trauben wenn auch nicht übermässig, so doch nicht zu unterschätzen ist.

Nützen wir also in den nächsten Wochen die Gelegenheit zum Frischtraubengenuss ausgiebig aus. Dann wird sich hoffentlich auch das Bedürfnis nach Traubensaft, den uns die moderne Technik das ganze Jahr zur Verfügung hält, einstellen, zu unserm eigenen gesundheitlichen Wohl und, was zugleich dringend wünschenswert ist, zur vernünftigen und rationellen wirtschaftlichen Hilfe unserer weinbauenden Miteidgenossen.

Zugegeben, Trauben und Traubensaft sind preislich verglichen ein relativ teures Lebensmittel. Ihr Gesundheits- und Genusswert rechtfertigen das aber. Um so verdienstlicher ist es, dass unter behördlicher Mitwirkung der Preis für dieses Edelprodukt der Natur weitest möglich herabgesetzt wird.

Powidl

Heute war Liesl nur zu gerne in der Küche, denn Mutter machte Powidl. Morgen sollte es gefüllte Omeletten geben und Samstags sogar Linzertorte — und zu allem brauchte es halt Powidl. — Powidl, Powidl, Powidl, wohl hundertmal sagte das Kind den Namen leise vor sich hin. Er klang so verheissungsvoll und mahnte an den Schwarzwald, an Oesterreich, an Dirndl, an etwas Fernes, Fremdes und zugleich auch an etwas Süsses, an etwas Köstliches, das man gerne mochte. — Die entsteinten Zwetschgen bildeten schon einen grossen Berg auf dem Küchentisch, und Liesl stibitzte immer wieder von diesen verlockenden, sammetweichen, süssen, blauen Früchten.

2 kg sind fertig, sagte die Mutter, streute 400 g Zucker darüber und goss 2 Deziliter Obstessig dazu. Dann wurde die Schüssel zugedeckt und sollte nun einen Tag und eine Nacht ruhen. Liesl träumte von Powidl, der nun geheimnisvoll «zu werden» begann.

Am andern Tag wurde alles zusammen auf dem Feuer unter ständigem Rühren ca. 1½ Stunden gekocht. — Der verlockende Geruch stieg dem Naschkätzchen förmlich in die Nase, und sie konnte es kaum erwarten, dass Mutter die gekochte Masse in einen Steinguttopf füllte und ihn in den noch lauwarmen Ofen stellte. — Und schliesslich war es dann so weit; der Topf wurde zugebunden und trocken aufbewahrt. Und nun würde daraus der dunkle, steife Powidl werden, der so gut zu den Omeletten, zu Kuchen und zu den Glarner Pastetli schmeckt. Ein wahrer Segen steckte in dieser Zaubermasse.

Singend lief Liesl durch das Haus. Das Kätzchen, das ihm versprochen ist, wird es «Powidl» taufen, damit es diesen Namen nicht mehr vergisst. S.P.Z.

Wie dörrt man Zwetschgen?

Gedörrte Zwetschgen, immer noch in Stadt und Land beliebt, sind leicht selbst zu machen, wenn man einige Regeln beachtet:

Für das Dörren sollen grossfrüchtige Sorten bevorzugt werden.

Das Entfernen der Steine ist nicht empfehlenswert, weil dadurch bei sorgfältigem Dörren Saft ausfliesst.

Auf den Hurden (ca. 16 kg pro m² Hurdenfläche) werden die Früchte aufgestellt, d. h. Stielansatz nach oben.

Das Dörren soll bei mässiger Hitze von etwa 40° C beginnen, damit die Wasserverdunstung langsam vor sich geht.

Sobald die Früchte etwas eingeschrumpft sind, darf die Temperatur auf maximal 60° gesteigert werden — Dörrdauer ca. 24 Stunden.

Zwetschgen sind gut getrocknet, wenn der Stein im Fruchtfleisch nicht mehr bewegt werden kann. Ausbeute 20 bis 30 Prozent. S.P.Z.

Marktbericht der Union Usego

Olten, den 26. September

Zucker

Entgegen unserer Annahme, dass bis zur neuen Ernte im Oktober keine wesentlichen Preisänderungen eintreten werden, setzte noch vor Ende August ein Sinken der Preise ein, welches bis zum 15. September andauert. An diesem Tage befand sich die New-Yorker-Börsen-Notierungen bereits unter dem Stabilisierungsniveau von 3.25 des Internationalen Zuckerabkommens. Damit war der tiefste Punkt der Baisse erreicht; denn schon am folgenden Tag erfolgte ein leichter Preisanstieg, welcher sich bis heute behaupten konnte.

Die künftige Preisentwicklung lässt sich leider nicht voraussehen, da einerseits Meldungen vorliegen, dass die freie Weltmarktquote Kubas durch bevorstehende grössere Verkäufe bald erschöpft sein könnte und anderseits aber allgemein von einer guten

neuen Ernte gesprochen werden kann. Es liegen denn auch verhältnismässig günstige Angebote europäischer Länder vor.

Kaffee

Im Berichtsmonat waren die Preise für Rohkaffee anhaltend fest. Bei keiner Provenienz können wir eine rückläufige Preisbewegung feststellen. Diese Tendenz wurde verstärkt durch die Befürchtungen in den USA, dass per 30. September ein neuer Dockarbeiterstreik ausbrechen könnte. Zudem sind die Bestände in den europäischen Ländern im Durchschnitt knapp. Im weitern ist bei den billigen Sorten eine Verknappung im Angebot eingetreten, wie das Beispiel von Frankreich zeigt. Dieses Land bezog billige Robustas vorwiegend aus seinen Kolonien, doch soll demnächst eine Ausschreibung für 3000 Tonnen Robustas aus Angola, Belgisch Kongo und Britisch Ostafrika stattfinden.

Aus diesen Gründen haben sich die Preise im September nicht nur behauptet, sondern dürften teilweise noch weiter steigen.

Tee

Feste Stimmung. Die Nachfrage für gute Tees ist gross und für feine Ganzblatt-Ware wurden an den Teebörsen in Indien und Ceylon sehr hohe Preise erzielt.

Arachidöl

Unverändert fest. Spärliches Angebot bis neue Ernte greifbar ist (November).

Reis

Italien. Man rechnet damit, dass das italienische Reisamt ca. 450 000 Tonnen der neuen Ernte 1953/54 dem Export reservieren wird, wovon 3/4 für die europäischen Vertragsländer und 1/4 für Spezialexporte gegen freie USA-Dollars. Es bestätigt sich, dass die neue Ernte entsprechend grösser ausfallen wird als letztes Jahr. Wahrscheinlich werden die Preise unverändert bleiben.

Die ersten Lieferungen von neuerntigem Reis dürften kaum vor Ende Oktober anfangs November ab Ursprung erfolgen.

USA. Neuerntiger Caroliner-Zenith-Reis befindet sich bereits nach der Schweiz unterwegs. Der amerikanische Reismarkt ist wieder etwas fester.

Mandeln

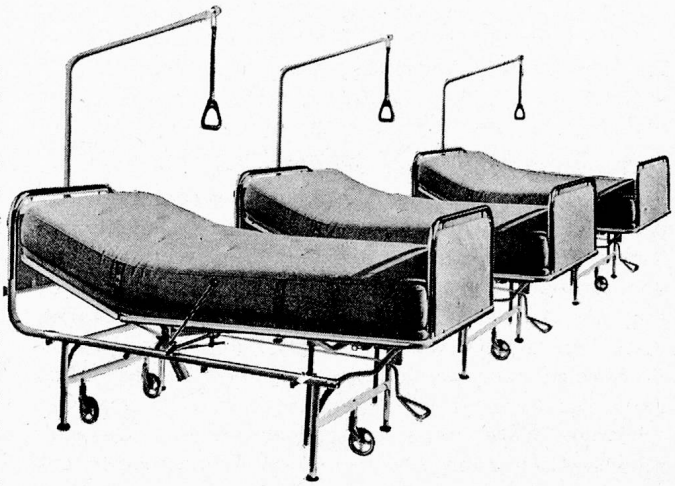
Italien. Die neue Ernte hat dieses Jahr mit einiger Verspätung eingesetzt, weil die Entwicklung der Früchte durch ungünstige Witterungsverhältnisse während den letzten Monaten etwas beeinträchtigt wurde. Dennoch wird die Qualität des diesjährigen Produktes als sehr gut eingeschätzt, denn die Kerne sollen wirklich gut genährt sein. Auch soll der Anfall an grossen Mandeln beträchtlich grösser sein als letztes Jahr. Die Ware ist preislich günstig und wesentlich billiger als Haselnusskerne.

Haselnusskerne

Die Preistendenz für neuerntige Ware der verschiedenen Provenienzen ist zum Teil fest, zum Teil schwächer.

Frischfrüchte und Gemüse

Trauben. Die Aktion für inländische weisse Trauben hat begonnen. «Weiss» ist zwar nicht der rechte Name, denn die Trauben sind goldgelb, die Beeren



Leicht im Gewicht

aber stark und solid im Material

Krankenpflege ist ein strenger Beruf und wo man diesen Dienst erleichtern kann, soll man es tun. Das Krankenbett spielt bei der Pflege des Patienten eine ganz beträchtliche Rolle. In der Verbesserung seiner Konstruktion ist in den vergangenen drei Jahrzehnten vieles erreicht worden. Immer wieder besprechen wir uns mit Ärzten, Verwaltern und Schwestern über das, was eventuell noch besser gemacht werden könnte. Dabei befolgen wir den Grundsatz: «Nicht komplizieren, sondern vereinfachen!»

Die 4 bedeutendsten Eigenschaften des neuen Embru-Hochlager-Bettes

- Der Patient kann, ohne die Schwester bemühen zu müssen, das Keilkissen mittels hydraulischer Pumpe ohne Kraftaufwand so einstellen, wie es ihm für sein Befinden behagt.
- Die patentierte Fusshochlagerung funktioniert völlig geräuschlos.
- Die Hebevorrichtung auf die Räder geschieht durch einen Fussbügel absolut erschütterungsfrei.
- Durch Verkürzung des Radabstandes ist das Bett auch in schmalen Zimmern und Korridoren äusserst wendig.

Die 400 Krankenbetten im neuen Stadtspital in Zürich sind Embru-Betten.

embru

Embru-Werke, Rüti-Zch.

Telefon (055) 2 33 11

Filiale Zürich Telefon (051) 23 53 13

gross und süss. Auf alle Fälle dürfen sie sich neben den ausländischen sehen lassen. Um den Erfolg der Aktion noch zu fördern, wird während ihrer Dauer auf den Import weisser Trauben verzichtet. Blaue aus dem Tessin, Americana (mit Erdgeschmack) sind auch schon auf dem Markt, ebenfalls Meraner Kurtrauben, die die Einfuhrbeschränkung nicht betrifft.

Tafelobst. Die Walliser-Williams-Ernte geht zu Ende; schon steht aber die Louis-Bonne im Mittelpunkt des Birnenhandels. Wer kennt sie nicht, mit ihrem eigentümlichen, angenehmen Geschmack. Bei den Aepfeln zeigen sich schon die mittelfrühen Sorten, wie Danziger, Transparent usw., auf dem Markt. Aus dem Wallis werden bereits, die besonders in Frankreich sehr geschätzten Kanada-Reinetten offeriert. Die Qualität ist allgemein nicht sehr gut, viel schorfige Ware muss aussortiert werden. Gesamtschweizerisch kann nur von einer kleinen Ernte gesprochen werden, so dass ein Import nur schwerlich umgangen werden kann.

Zwetschgen. Noch ist die «Schwemme» nicht vorbei. Geht man über Land, so sieht man viele Bäume noch voll behangen. Die Konsumenten scheinen dafür nicht mehr grosses Interesse zu zeigen, trotzdem sie billig sind. Der Rest wird wohl oder übel ins Fass wandern müssen.

Kartoffeln. Bintje sind wie immer sehr gesucht. Die kleine Ernte trägt noch das ihrige dazu bei. Bestimmt wird aber keiner auf seine «Rösti» oder «Pommes frites» verzichten müssen, suchen doch noch viele andere, dem Bintje ebenbürtige Sorten ihre Käufer. Ein kleiner Bintje-Import wird vielleicht noch nachhelfen.

Tomaten. Leider sind die Walliser Tomaten erst reif, wenn der grosse «Gluscht» bereits durch ausländische Ware gestillt ist. Die Ernte war äusserst gross dieses Jahr. Eines hat sich aber bewiesen und zwar, dass mit gutem Willen — oder nennen wirs gleich beim Namen — wenn der Preis der alten Regel von Angebot und Nachfrage angepasst ist, und nicht den offiziellen Preismachern, die Ware den Weg zum Konsumenten findet.

Gemüse. Auf dem Gemüsemarkt geht es, wie immer in dieser Jahreszeit, ruhig zu. Die Preise sind entsprechend tief.

*

Es wird Sie sicher noch interessieren, dass gegenwärtig, wie in den Vorjahren, verbilligte Aepfel und Kartoffeln an Minderbemittelte abgegeben werden.

Tomaten — ein Volksnahrungsmittel

Als die Tomate, die ursprünglich aus Peru stammt, im 16. Jahrhundert von Portugiesen und Spaniern nach Europa gebracht wurde, hatte sie einen schlechten Ruf als «giftiger Liebesapfel», und seine Verwandschaft mit den giftigen Nachtschattengewächsen wurde sehr betont. In England hat man Tomaten lange Zeit nur zu dekorativen Zwecken gezüchtet, und erst zu Beginn des 19. Jahrhunderts ist sie als nützliche Pflanze in ihr heimisches Amerika zurückgebracht worden. Es wird erzählt, dass damals ein amerikanischer Maler sehen wollte, ob diese schönen roten Früchte, die er häufig malte, essbar seien. Zum Schrecken seiner Freunde, ass er eine Tomate, und zu ihrer Ueberraschung blieb er am Leben.

Während die Tomate in den südlicheren Ländern Europas, in Italien, Spanien und Frankreich, bald eine grosse Verbreitung fand, konnte sie sich im Norden erst vor wenigen Jahrzehnten allgemein durchsetzen, und heute ist sie auch dort zum wirklichen Volksnahrungsmittel geworden.

Gerade die Tomate zeigt, wie Wissenschaft und Forschung die Ernährung des Volkes steigend beeinflussen. Im Laufe weniger Jahre stieg der Genuss von Tomaten z. B. in Amerika von fast Null auf viele Millionen Kilogramm an, und der Tomatensaft ist vor allem auch wegen seiner Vitamine besonders geschätzt. In der Volkskost, der feinen Küche und in der Krankenkost spielt die Tomate eine stets zunehmende Rolle. Sie hat sich vor allem bei Gicht als vorteilhaft erwiesen und gilt heute als unschädlich bei Nierenleiden. Der frisch abgepresste Tomatensaft wird auch bei Magengeschwüren angewandt. Tomaten sind besonders reich an Vitamin C, welches der Körper täglich in frischem Zustande braucht, aber auch Vitamine A und B sowie Eisen, Mineralsalze, Phosphor und Calcium sind in ihr enthalten, so dass sie wirklich als ein wertvolles Nahrungsmittel angesprochen werden kann. S.P.Z.

Fünf Tonnen Walliser Tomaten für die Bündner Sanatorien. Walliser Produzentenkreise haben, in der begrüssenswerten Einsicht, dass es besser ist, etwas zu verschenken als wegzuwerfen (z. B. in die Rhone), den Sanatorien im Kanton Graubünden fünf Tonnen Tomaten unentgeltlich zur Verfügung gestellt. — Davon werden 4200 kg auf die 22 Davoser Krankenhäuser verteilt, während die restlichen 800 kg in Arosa verspiesen werden sollen. Unser Bild zeigt solche Gratis-Tomaten in einer Davoser Sanatoriumsküche.