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: 25 (1954)

Heft: 6

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: 11.07.2025

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

Zum Tagungsthema

Die Notwendigkeit der Behandlung des Tagungsthemas könnte schon daraus gefolgert werden, dass selbst sehr gute Kenner der Literatur über Soziale Arbeit keine wesentlichen Angaben machen konnten. Erfreulicherweise ist das Referat über *«Die Arbeitsteilung unter den Anstalten für die Jugend»*, das *Paul Kistler*, Vorsteher des Kantonalen Jugendamtes Bern, am 19. Juni 1953 im Ausschuss II der Studienkommission für Anstaltsfragen gehalten hat, im Heft 3 der Schweizerischen Zeitschrift für Gemeinnützigkeit im Druck erschienen. Es seien aus dem interessanten Referat nur zwei Sätze herausgegriffen: «Die Zusammenarbeit unter den Anstalten wird erleichtert durch eine einheitliche Tarifpolitik, der dem gleichen Zwecke dienenden Institutionen», und «Der mögliche Weg zum Ziel ist das Konkordat». Zum Schluss weist Dr. Kistler auf vier besonders dringliche Punkte hin, nämlich:

«Intensivierung der Bestrebungen in der Arbeitsteilung unter den Anstalten mit Berufserlernungsmöglichkeiten im Sinne der Fortsetzung der mit mit der Erhebung vom Jahre 1948 begonnenen Arbeit;

Vermehrung der sogenannten halboffenen Heime für Jugendliche beiderlei Geschlechts;

Errichtung einer Anstalt für sogenannte Schwersterziehbare;

Entlastung der bestehenden Heime für schulungsfähige Geistesschwache von Bildungsunfähigen, durch Einrichtung von Bewahranstalten für idiotische Kinder.»

Zu unserem Titelbild

Ueber die «Milchsuppe», diesen segensreichen Annex des Basler Bürgerspitals, sollte ursprünglich in dieser Nummer ein längerer Artikel erscheinen. Nun weist das Titelbild gewissermassen als Voranzeige auf diesen demnächst erscheinenden Aufsatz hin.

Ein Literaturwettbewerb

wird vom Schweizerischen Jugendschriftenwerk ausgeschrieben. Da es sich nur um kleine Schriften handelt (rund 2500—5000 oder rund 10 000 Wörter), ist noch reichlich Zeit für die Beteiligung (Ablieferungstermin 30. September 1954). Nähere Angaben können vom Schweiz. Jugendschriftenwerk, Seefeldstrasse 8, Zürich, bezogen werden.

Das Schweizer Journal

enthält u. a. in seiner Juninummer derart schöne, grossformatige Bilder aus den Bergen (Blumen und Kristalle etc.) und einen reich illustrierten Artikel zur Sonnenfinsternis vom 30. Juni, dass schon wieder ein Hinweis auf diese gediegen unterhaltende Monatsschrift am Platz ist.

Marktbericht der Union Usego

Olten, den 28. Mai 1954.

Zucker

Starke Kaufinteressenten seitens verschiedener Länder haben den Weltmarkt in letzter Zeit durchwegs sehr fest gestimmt. Gegenwärtig nimmt England eine Monopolstellung als einziger Weisszuckerlieferant für die Schweiz ein. Die grosse Nachfrage nach Weisszucker, dessen Produktion England mit Leichtigkeit abstossen kann, bewirkt gegenwärtig starke Hausse-Momente. Die Zuckerfabrik Aarberg hat seit unserer letzten Publikation Ende April ihre Preise dreimal erhöht. Der Handel hat sich den neuen Preisforderungen teilweise angepasst. Es ist in allernächster Zeit mit weiteren Preiserhöhungen zu rechnen.

Reis

Für feine Reissorten haben sich die Preise in Italien weiterhin gefestigt, während die billigen Sorten eher rückläufige Tendenz aufweisen. USA-Reis notiert ebenfalls etwas schwächer.

Mandeln- und Haselnusskerne

Markttendenz fest bei steigenden Preisen und äusserst knappem Angebot.

Kaffee

Seit unserer letzten Orientierung hat der Rohkaffee-Weltmarkt seine Stabilität immer noch nicht wiedergefunden. Die New Yorker Terminbörse reagiert auf jedes Ereignis oder Gerücht sofort mit einer Hausse- oder Baisse-Bewegung der Notierungen. Dieser Zustand dauert weiter an, ohne dass irgendwie eine Aenderung erwartet werden kann. Wie lange aber die jetzigen Röstkaffeepreise, die zum Teil noch auf dem Einstand der vor der starken Hausse gekauften Rohkaffees basieren, gehalten werden können, ist ganz unbestimmt.

Tee

Ceylon hat vor einigen Tagen die Export-Taxe erhöht. Darjeelings aus neuer Ernte (first flush) die am 17. Mai erstmals an die Auktion kamen, zeigten eine sehr feste Tendenz; die Nachfrage ist allgemein sehr gross und der Teekonsum ist in der ganzen Welt im Steigen begriffen.

Früchte

Italien hat mit dem Verlad der *Erdbeeren* aus der Gegend von Ferrara begonnen. Die Ware ist in qualitativer Hinsicht befriedigend. Die Anfangspreise sind ziemlich vorteilhaft. Spanien liefert noch laufend sehr saftige, feinfleischige *Rundblutorangen*, die sehr guten Anklang gefunden haben, ferner neuerntige *Vernas-Orangen und -Zitronen*. Aus Italien findet man gegenwärtig die saftigen *Sorrento-Orangen* auf dem Markt. An Tafelobst sind praktisch nur mehr *Champagner-Reinetten* aus dem Südtirol, sowie einige Sorten aus Kalifornien und Australien verfügbar.

Arachidöl

Die rückläufige Preisbewegung scheint zum Stillstand gekommen sein.

Gemüse

Genfer- und Thunerseegegend liefern laufend Kopfsalat in zufriedenstellender Qualität. Das Angebot an andern inländischen Gemüsen wie Rhabarber, Lauch, Spinat, Krautstielen, Spitzkabis etc. ist gegenwärtig ziemlich gross, während die Kohlgewächse, Wirsing,

Die ideale Trockenwürze

für die Großküche
Knorr
AROMAT

Das Roco-Schildchen auf der Dose ist ein bindendes Versprechen: es ist unsere Garantie für Qualität.

Es verbürgt in jedem Fall ein auserlesenes Produkt, sorgfältige Zubereitung und schonende Conservierung.

Das Roco-Schildchen wird mehr und mehr zum Sinnbild für feine Conserven — im In- und Ausland. Nicht umsonst heisst es:

«Was ROCO heisst, das mundet!»

ROCO CONSERVENFABRIK RORSCHACH AG, RORSCHACH

Kabis und Rotkabis laufend aus Holland importiert werden.

Frankreich liefert gegenwärtig preislich äusserst günstig sehr schönen Blumenkohl aus St-Pol-de-Léon. Die Preise für italienische Kefen und Erbsen, sowie marokkanische Tomaten sind etwas gesunken und die Nachfrage dementsprechend lebhafter geworden.

Speisekartoffeln

Die Vorräte an gelagerter Kühlhausware der Sorte Bintje sowie die andern Sorten aus Naturlagern sind praktisch aufgebraucht, so dass wir momentan nur auf den Import frischer Ware (sog. Runde und lange Gelbe) aus Sizilien angewiesen sind. Die Ware befriedigt in qualitativer Hinsicht sehr.

Rezepte

Erdbeerkonfitüre

Klein und gross freuen sich riesig auf die feinen Erdbeeren. Was nicht frisch konsumiert wird, kann praktisch nur für die Zubereitung von Konfitüre verwendet werden. Heisseingefüllte oder sterilisierte Erdbeeren werden unansehnlich und sind deshalb nicht zu empfehlen.

Beim Konservieren von Erdbeerkonfitüre kommt es sehr auf die Anwendung von zweckmässigen Einmachgefässen an. Die gewöhnlichen Konfitürengläser genügen, wie die Erfahrung zeigt, in der Regel nicht, da besonders die Erdbeerkonfitüre entweder austrocknet, in Gärung übergeht oder grau wird. Die Hausfrau wählt deshalb für diese heikle Konfitüre am besten ein hermetisch verschliessendes Gefäss. (Die Bülacherflasche oder das neue Universalglas sind dafür besonders geeignet).

In die *gut vorgewärmten* im heissen Wasser stehenden Flaschen oder Gläser fülle ich die Konfitüre bis auf 1 cm unterhalb des Flaschenrandes ein, fülle mit *kochendem* Wasser auf und verschliesse sofort. Dadurch, dass der Deckel etwas in die Flasche hinein ragt, wird die noch vorhandene Luft verdrängt, d. h. das Wasser überläuft ein wenig und ich habe einen absolut luftdichten Verschluss (Heisseinfüllmethode).

Zucker nehme ich nach meinem Geschmack. Dank des guten Verschlusses lässt sich diese Konfitüre auch mit nur 500 Gramm Zucker auf 1 kg Früchte aufbewahren.

Die Rhabarber

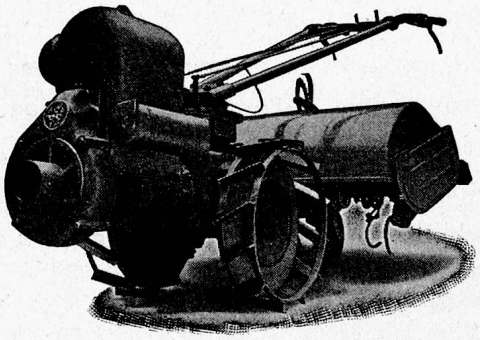
Warum nicht auch, zur Abwechslung, etwas Rhabarber einmachen? Sie eignen sich sehr gut als Kompott oder für Früchtekuchen.

Rhabarbermus (Kompott). Rhabarberstengel waschen, evtl. schälen und in Stücke schneiden. Diese mit wenig Wasser und beliebig viel Zucker in zugedeckter Pfanne vollständig weichkocken und siedendheiss in die gut vorgewärmten Bülacherflaschen oder Gläser fast randvoll füllen und sofort verschliessen. Dabei ist darauf zu achten, dass keine Rhabarberfäden zwischen den Gummi und den Flaschenrand kommen.

Rhabarber halbroh. Rhabarberstengel waschen, ev. schälen und in Stücke schneiden. Ca. 4 dl Wasser (für 1 kg Rhabarbern) und Zucker nach Belieben zum Kochen bringen, die für 1 Glas notwendigen Rhabarbern dazu geben und wenn Blasen aufsteigen (bevor der Kochpunkt erreicht ist), die Rhabarbern also noch halbroh sind, diese sofort, ohne Saft, in Bülacherflaschen oder -Gläser bis ca. 1 cm unter die Oeffnung einfüllen. Den in der Pfanne zurückgebliebenen Saft aufkochen und siedendheiss bis randvoll darüber giessen und sofort verschliessen.

Das Halbroh-Einfüllen von Rhabarbern ist dem Roheinfüllen mit frischem Wasser vorzuziehen; dieses Vorgehen bietet grössere Sicherheit und zudem werden die Flaschen und Gläser besser ausgenützt.

Motor-Bodenfräse-Grunder 3- oder 4-GU-Motorpflug



GRUNDER-MASCHINEN sind führend und bürgen für QUALITÄT!

mit den **bewährten 8- und 10-PS-GRUNDER-Benzin-Petrol-Motoren** oder mit dem **sparsamen GRUNDER-DIESEL-Motor 10 PS.**

Neu: 11/12-PS-4-Takt-Bodenfräse mit Arbeitsbreite von 100 cm.

Vorzüge: Mehr als 30jährige Erfahrung, einfache, robuste und moderne Konstruktion, 3 oder 4 Vorwärtsgänge und 1 Rückwärtsgang, 2 Geschwindigkeiten auf der Zapfwelle; mit oder ohne Differential lieferbar, jedoch immer mit den patent. automat. Einzelradausschaltung; Fräsbreiten von 40—90 cm. Lieferbar als MOTOR-BODENFRÄSE, MOTOR-PFLUG, MOTOR-SEILWINDE, MOTOR-MÄHER, MOTOR-VIELFACH-HACKGERÄT; mit Hack- und Häufelgeräten für Reihenkulturen und zur Bearbeitung von Obst- und Rebkulturen, verwendbar als Einachs-Traktor für Zugarbeiten usw.

Grunder & CO. AG.

MASCHINENFABRIK BINNINGEN / BASEL

Telefon (061) 8 14 66