

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

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

Band: 21 (1950)

Heft: 11

Rubrik: Hinweise

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: 15.04.2026

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

Speiseöle.

Arachidöl. Die Preise auf dem Weltmarkt sind gegenwärtig schwankend. Nach kurzer Beruhigung zufolge des günstigen Verlaufes des Korea-Krieges sind jetzt die Preise neuerdings in die Höhe gegangen.

Olivenöl. Hier hat eine leichte Rückbildung der Preise eingesetzt. Die neue Ernte, die im Dezember beginnt und bis Februar-März dauert, soll zwar nur mittelmässig ausfallen. Die Preise dürften sich voraussichtlich auf dem heutigen Niveau stabilisieren.

Speisefette.

Die Teuerung auf den Rohstoffen (Koprah und Arachidnüsse) hält unverändert an.

Trockenfrüchte.

Auf diesem Sektor haben sich die Preise gefestigt, zum Teil sind sie gestiegen. Durch den neuen Clearingvertrag mit Italien und den Wegfall der Kompensationen bahnt sich erneut eine Preiserhöhung auf Mandeln und Haselnusskerne an. Die Nachfrage nach Sultaninen und Weinbeeren ist sehr lebhaft. Sie hat die Preise in der Türkei und Griechenland in die Höhe getrieben. Durch frühzeitige Käufe hat sich die Schweiz eine günstige Ausgangsposition geschaffen.

Reis.

Amerika meldet sehr feste Tendenz und rechnet eher mit leicht steigenden Preisen. Blue Rose und langkörnige Sorten sind wenig angepflanzt worden und deshalb auch entsprechend rar.

In Italien ist der Markt gegenwärtig etwas schwächer. Für Originario und Maratello sind die Preise festgesetzt worden. Dort wird kaum mit wesentlichen Preisunterschieden zu rechnen sein. Feinere Sorten sind noch frei. Im Augenblick soll die Nachfrage darnach eher schwach sein, deshalb die unsichere Marktlage. Man rechnet mit der Möglichkeit eines weiteren kleinen Preisrückganges.

Weine.

Die Ernten in den ausländischen Produktionsgebieten sind grösser als letztes Jahr ausgefallen. Für neue Weine ausländischer Herkunft, die allerdings erst nach Neujahr in den Verbrauch gelangen werden, ist möglicherweise mit einem leichten Preisrückgang zu rechnen. Dagegen werden die inländischen Weine (Westschweiz) eher teurer werden.

Hinweise

Ozon

Was ist Ozon

Ozon entsteht durch die Aufladung des Luftsauerstoffes (O_2) mit hochgespannter Elektrizität. Das Ergebnis ist ein Supersauerstoff, dessen Molekül aus drei Atomen besteht, daher die chemische Bezeichnung O_3 . Ozon ist allen oxydablen Stoffen wie Geruchssubstanzen, Luftkeimen etc. an Aktivität überlegen. Beim Aufprall auf solche Verunreinigungen trennen sich die drei Atome voneinander und der freiwerdende einatomige Sauerstoff, welcher sich im aggressiven «status nascendi» befindet, löst alle ihm entgegenstehenden Stoffe auf. Ozon ist das wirksamste aller bekannten Oxydations- und Sterilisationsmittel und hat dabei die angenehme Eigenschaft, nach Abschluss seiner Tätigkeit in geruchlose Verbindungen überzugehen. Der natürliche Ozonerzeuger ist der Blitz und das Aufatmen nach einem Gewitter ist der Reinigungswirkung des Ozons zuzuschreiben.

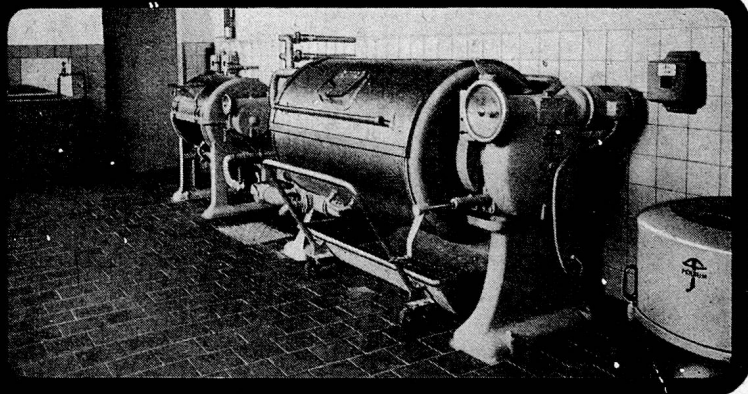
Luftkonditionierung mit Ozon

Unter Luftkonditionierung versteht man die Schaffung von bestmöglichen Aufenthaltsbedingungen in einem Raum. Nun dürfen und können wir aber bei der Luftkonditionierung nicht soweit gehen, dass darunter die Raumtemperatur leidet, d. h. es ist ausgeschlossen, die Luft periodisch zu wechseln (Heizkosten, Zugluft, Sommerhitze). Mit Ozon erreichen wir eine Verbesserung der Luft ohne oder mit geringer Luftumwälzung, indem wir die luftverschlechternden Substanzen verbrennen und gleichzeitig die Luft mit Sauerstoff anreichern. Sauerstoff ist bekanntlich das Element, das wir verbrauchen und dessen Mangel unsern Organismus belastet. Wer in schlechter Luft zu atmen gezwungen ist, wird seine Lungen nicht genügend durchlüften. Der dadurch hervorgerufene Mangel an roten Blutkörperchen dezimiert die Leistungsfähigkeit der Organe, vor allem die des Gehirns und bewirkt ein schlechtes graues Aussehen. Die günstige, stimulierende Wirkung auf in ozonisierten Räumen Arbeitende ist wissenschaftlich erprobt. Ausserdem wird durch die desinfizierende

FERRUM

Waschmaschinen
Zentrifugen
Glättemaschinen
Trockenmaschinen

FERRUM AG. RUPERSWIL
Verkaufsbüro Zürich



HELVETIA-STÄRKE



Erhältlich in
Spezereihandlungen und Drogerien
STÄRKEFABRIK WÄDENSWIL

Wirkung des Ozons auch die Ansteckungsgefahr stark vermindert, ja es besteht sogar eine Heilwirkung, wird doch in der Medizin Ozon zur Behandlung von Asthma, Bronchitis und Keuchhusten verwendet.

Geruchsvernichtung mit Ozon

Intensiv schlechte Gerüche «verschlagen uns den Atem», d. h. sie führen zu nur oberflächlichem Atmen und zwar auch dann, wenn uns der üble Geruch gar nicht mehr bewusst wird. Schlechter Geruch ist also nicht nur lästig, sondern auch im höchsten Grade gesundheitsschädlich.

Riechsubstanzen sind entweder gasförmig oder kolloidal, d. h. zu Molekülgruppen geballt. Beide Formen verdichten sich an Oberflächen und setzen sich deshalb vorzugsweise an Wänden, Fenstern, Decken oder noch schlimmer in Teppichen, Vorhängen und Kleidern fest und lassen sich selbst durch ausgiebigste Belüftung nicht wegspülen.

Hier ergibt sich als einzige praktische Möglichkeit die Oxydation der riechenden Substanzen mit Ozon.

Bemerkenswert ist, dass selbst Tabakrauch Ozon nicht widerstehen kann. Die Rauchschwaden verlieren unter Ozoneinwirkung fast sofort ihre ätzende Wirkung. Einige Zeit später fällt der Rauch, seines Gehalts beraubt, in sich zusammen. Sogar der bei allen Hausfrauen berüchtigte «kalte» Rauch in Kleidern, Vorhängen, Teppichen und Polstern lässt sich mit Ozon innert kürzester Zeit entfernen.

Lebensmittelkonservierung mit Ozon

Dass sich der Bakteriengehalt der Luft durch Ozonisierung vermindert, wurde durch die Wissenschaft schon wiederholt nachgewiesen. Dabei denkt man natürlich in erster Linie an Krankheitserreger. Nicht zu vergessen sind aber andere Keime, welche unermesslichen Schaden anrichten: Schimmelpilz und Fäulniserreger.

Ozon bewährt sich seit Jahren in Lager- und Kühlhäusern, da es durch seine definzierende Wirkung das Ansetzen von Schimmelpilz und andern Luftkeimen verhindert.

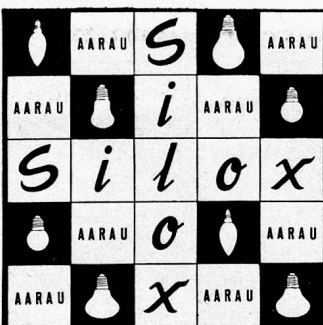
Auf dem gleichen Prinzip beruht die Anwendung von

Ozon zur Sterilisation von Trinkwasser

In welcher Krise sich unsere Trinkwasserversorgung heute befindet, ist allgemein bekannt. Die Gründe: Verschmutzung der Gewässer durch die Industrie, Vergiftung des Grundwassers durch Dünger und nicht zuletzt die Trockenheit der letzten Jahre, die ehemals freundliche Seen und Flüsse in stinkende Tümpel verwandelte.

Ozon wird von der Fachwelt übereinstimmend als das wirksamste und vorteilhafteste Mittel zur Entkeimung und Desodorisierung des Wassers anerkannt. Es hat gegenüber Chlor und anderen Verbindungen die unschätzbaren Vorteile, dass es sich ständig selbst erzeugt, in Verbindung mit Wasser geruchlos ist und infolge seiner Gasförmigkeit keine schädlichen Rückstände hinterlässt.

Schon zu Beginn dieses Jahrhunderts wurden in Wiesbaden, Petersburg, Paris, Nizza, Cannes u. a. grosse Ozon-Wasserwerke erstellt. Die Resultate waren sehr positiv, doch hatten die Anlagen alle die gleichen Nachteile: sie waren sehr voluminös und teuer



Verlangen Sie die neuen

Opal-Lampen



AARAU

Silox

mit dem angenehmen

weissen Licht.

GLÜHLAMPENWERKE AARAU A.-G., AARAU

im Betrieb. Gerade diese beiden Nachteile sind nun aber durch ein neues Schweizer Verfahren (HYDRO-PUR Ozon-Anlagen, System Blatter) ausgemerzt worden, indem es erstmals gelungen ist, reines Ozon mit kleiner Apparatur billig und in grossen Mengen zu produzieren. Eine Anlage für 30 000 Liter Trinkwasser pro Stunde, welche kürzlich in Füllinsdorf (Basel-land) in Betrieb genommen wurde, zeitigt erstauliche Resultate.

Die gleiche Methode lässt sich auch sehr vorteilhaft zur Sterilisierung und Desodorisierung von Abwasser und zur Desinfizierung von Schwimmbädern verwenden. (Eing.)

Crème Caramel

Was ist eigentlich ein Crème Caramel, was ein Pudding? Ein Pudding — uns allen wohlbekannt — besteht aus Milch und Stärkepulver, Zucker und Aroma. Also wegen seiner Zusammensetzung eine ziemlich schwere, stark sättigende Nachspeise.

Ein Crème Caramel hingegen ist etwas Leichtes und Delikates: dank seiner Zusammensetzung schmilzt er auf der Zunge wie Butter. Wir alle kennen die guten Crèmes caramel, aus Milch und Eiern im Bain Marie pochiert, die stets sehr beliebt sind. Crème Caramel DAWA ersetzt dieselben vorteilhaft, hat zudem gewisse Vorteile, vor allem in der Zubereitung.

Das Pochieren der Komposition in den Timbales im heissen Wasser fällt weg; ebenfalls die Gefahr, dass die mit Eiern hergestellten Crèmes caramel leicht käsig werden. Crème Caramel DAWA wird einfach in der Kasserolle drei Minuten aufgekocht, in die Formen abgefüllt und kühlgestellt.

Mit einem Selbstkostenpreis von nur 15 Rappen pro Dessert kann man auch seinen verwöhntesten Gästen etwas ganz Feines bieten. Pro Liter wird ein Beutel Crème Caramel DAWA benötigt.

Um den Crème Caramel noch beliebter zu machen, werden die Formen caramelisiert. Caramelzucker selbst herzustellen ist aber oft mit Schwierigkeiten verbunden. Diese zeitraubende und teure Arbeit fällt nun dahin, da Sie die Möglichkeit haben, fixfertigen Caramelzucker DAWA in einwandfreier Qualität zu beziehen.

Wir können nur wiederholen, dass Crème Caramel DAWA ein wirklich herrlich mündendes Dessert ist, das den Crèmes caramel «naturelle» in keiner Weise nachsteht.

Crème Caramel DAWA in Verbindung mit einer feinen Fruchtsauce, Fruchtsalat oder gebrannten Mandeln ist für die Gäste immer eine herrliche Abwechslung!

Beachten Sie das Inserat in der Dezember-Nummer von Dr. A. Wander AG., Bern.

DER FRAGEKASTEN



Wo ist der Schirm? An der Tagung des VAZ in Regensdorf wurde ein kleiner braun-kaarrierter Schirm (Knirps) verwechselt. Zum Austausch wird Sendung an Frau Wezel, Staudenbühlstrasse 69, Zürich 52, erbeten.

Grosschreibung oder Kleinschreibung? Man hat mich gefragt, wie es in den Anstalten beim Unterricht der schwachbegabten oder sonst schwierigen Schüler gehalten werde in bezug auf die Orthographie und speziell auf die Grosschreibung, ob sich da besondere Schwierigkeiten zeigen, oder ob man es da nicht so streng und genau nehme wie in der normalen Schule. Da gegenwärtig überall die Frage «Grosschreibung oder Kleinschreibung» in Diskussion steht, wären Aeusserungen von Lehrern und Lehrerinnen zu dieser Frage ein erwünschter Beitrag zur allgemeinen Diskussion einer Orthographiereform.

Stellenvermittlung des VSA

Adresse der

zentralen Stellenvermittlung

des Vereins für Schweizerisches Anstaltswesen:
Frau R. Wezel, Staudenbühlstr. 69, Zürich 52
Tel. (051) 46 29 65. Postcheck VIII 28 118.

Offene Stellen

1318/Z Gesucht werden einige **Lehrtöchter für die Irrenpflege.**

1319/Z Waisenhaus sucht auf 15. Dezember 1950 **Gehilfin**, die dem Krankenzimmer vorstehen könnte und die Wäsche der Lehrlingsgruppe zu verwalten hätte. Nach 1—2 Jahren wird die Gehilfin zur Erzieherin befördert werden. Lohn, Pensionierung, Ferien und Freizeit nach Reglement.

1320/Z Erziehungsheim in Zürich (für Jünglinge von 15—22 Jahren) sucht **Gehilfin** für Reinigungsarbeiten, Zimmerdienst, Flickarbeiten etc. Eignung im Umgang mit Burschen. Konf. protestantisch. Gezielte Freizeit und rechter Lohn.



HÜHNER-BOUILLON
OCHSEN-FLEISCHBRÜHE
EIER-BOUILLON

