

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: 23 (1952)

Heft: 1

Artikel: Makrelenfilets

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-808829>

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: 02.10.2025

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

Speisefett

Der Markt in pflanzlichen wie auch in tierischen Fetten ist gegenwärtig eher flau. Preise leicht rückläufig.

Reis

Die Situation auf dem Reisemarkt ist sehr fest, nachdem die Preise seit Beginn der neuen Ernte ständig gestiegen waren.

Das schon durch die kürzliche Wasserkatastrophe in der Po-Ebene geschwächte Italien hat zurzeit eine starke Nachfrage aus dem Fernen Osten zu bewältigen. Die italienische Regierung ist gezwungen, drastische Massnahmen zur Drosselung des Exportes in Kraft zu setzen. Die qualitativ hochwertigen feinen Reise werden in allernächster Zeit den italienischen Preisforderungen angepasst werden müssen.

Gegenwärtig wird in der Schweiz geprüft, den Absatz der auf Pflichtlager liegenden billigen Originario-Reise zu fördern. Diese Reise sollen zu vorteilhaften Preisen an die Konsumenten abgegeben werden. Ein bezüglicher Appell an die grossen Frauen-Organisationen dürfte die Aktion wirksam unterstützen.

Die *amerikanischen* Reise haben die gleiche Preisentwicklung durchgemacht und sind heute preislich ausserordentlich fest. Neue Importe zwingen uns auch hier die Abgabepreise entsprechend zu erhöhen.

Trockenfrüchte

Mandeln und Haselnusskerne. Die Marktlage ist durchaus fest. Es ist mit weitem Preiserhöhungen zu rechnen, da das Angebot sehr klein ist. Dies gilt sowohl für italienische als auch für spanische Ware.

Kalifornische Trockenfrüchte. Die amerikanischen Preisforderungen sind seit unserer letzten Orientierung zum Teil gestiegen. Der Absatz in der Schweiz hat zufolge der schlechten inländischen Obsternte eine starke Steigerung erfahren, namentlich Pflaumen und Weinbeeren sind gefragt. Letztere werden zurzeit zu sehr vorteilhaften Preisen an die Konsumenten abgegeben, weil die Importware wegen USA-Exportsubventionen verbilligt werden konnte. Laut Einfuhrstatistik dürfte in der Schweiz genügend Ware vorhanden sein, um den Bedarf zu decken.

Früchte

1. *Mandarinen.* Die diesjährigen spanischen Mandarinen haben qualitativ sehr gut befriedigt. Leider kam der Nachschub vor der Weihnachtszeit durch Schliessen der Grenzen in Cerbère während einigen Tagen ins Schwanken, so dass die Ware bei uns eher rar war und gute Preise gelöst werden konnten, im Gegensatz zu den ersten Lieferungen, welche für viele Importeure wegen unsinnigen Preiskämpfen der Grossverteiler grosse Verluste verursachten.

In Italien ist die Ernte dieses Jahr nur mittelmässig ausgefallen, so dass die Preise von Anfang bis Ende der Kampagne fest bleiben.

2. *Orangen.* Hier ist für die spanischen Provenienzen das gleiche zu sagen wie für die Mandarinen. Zu Erntebeginn übermässig grosse Einfuhren, auf dem Schweizer Markt Verkauf zu Schleuderpreisen, auch wiederum aus Gründen des Konkurrenzkampfes.

Sizilianische Blutorangen sind dieses Jahr in Betracht der eher schlechten Ernte bei genügender Nachfrage sehr hoch und dürften sich nach der allgemeinen Markteinreihung betrachtet bis zum Schluss der Kampagne halten. In Blutorangen erwarten die Spanier eine gute Ernte, jedoch sind die offiziellen Mindestexportpreise noch unbekannt. Immerhin dürfte zwischen den spanischen und italienischen Blutorangen eine Preisdifferenz von ungefähr Fr.—30 zu verzeichnen sein.

3. *Citronen.* Die Preise sind sowohl in Spanien wie in Italien um 15—20 % gestiegen, und zwar, weil die Ernte der Primofiori langsam dem Ende entgegengieht und nicht zuletzt wegen der grossen Nachfrage der Oststaaten, welche hohe Preise offerieren.

4. *Tafeläpfel.* Der Absatz ist immer noch schwach. Eine Belebung dürfte frühestens in der zweiten Januarhälfte eintreten. Italien sowie Holland verfügen immer noch über sehr grosse Mengen.

Gemüse

Merklich zugenommen hat der Konsum in Lagergemüse (Kohl, Kabis und Rübli). Kopf- und Endivien-salat inländischer Provenienz sind eigentlich noch nicht so stark gefragt. Ausländischer Blumenkohl findet ebenfalls teilweise nur mühsamen Absatz. Die Lagerpflicht der Import-Speisezwiebeln bleibt bis auf weiteres immer noch in Kraft, weil die Lager der Inlandware noch nicht erschöpft sind.

Makrelenfilets

Zurzeit ist eine qualitativ ganz erstklassige Fischkonserve in Olivenöl zu einem Einstand, der an Vorkriegspreise erinnert, erhältlich, nämlich Makrelenfilets in Grosspackungen, speziell geeignet für Anstalten. Bekanntlich ist das Fleisch des Maquereau geschmacklich vorzüglich und wird auch von Aerzten empfohlen. Makrelenfilets können sehr gut warm serviert werden, z. B. an einer Curry-Sauce mit Reis bilden sie eine delikate Mahlzeit zu einem sehr interessanten Einstandspreis.

Die Zahnbürste der Zahnärzte

Die Aufsätze, die im letzten Jahrgang des Fachblattes über die Zahnpflege veröffentlicht wurden, haben von fachmännischer Seite ganz besondere Zustimmung gefunden. Sie äusserte sich u. a. darin, dass wir auf eine Zahnbürste aufmerksam gemacht wurden, die von einer Kommission von Zahnärzten im Auftrag von Zahnärztegesellschaften geschaffen wurde. Es zeigt sich, dass man zum Teil auf falschen Wegen war und elementare Einsichten bei verbreiteten Zahnbürsten nicht berücksichtigt wurden. Zu der neuen