

Die Zahnbürste der Zahnärzte

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **23 (1952)**

Heft 1

PDF erstellt am: **21.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-808830>

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.

Speisefett

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

Reis

Die Situation auf dem Reismarkt 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 entgegenght 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 Fischkonserven 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

Zahnbürste, die den für den Eingeweihten leicht auflösbaren Namen NEO-HYSOMOR führt, wird eine Gebrauchsanweisung beigegeben, die auch auf eine Technik der Reinigung der Zähne aufmerksam macht, die auf der Hand liegt, aber an die vielfach nicht gedacht wird. Also: eine wertvolle Hilfe zur Pflege der Hygiene.

Die wichtigsten Kartoffelsorten

Die Zeiten sind vorüber, wo es in erster Linie darum ging, einfach genügend Kartoffeln im Keller zu wissen, um das Gespenst des Hungers zu bannen. Es geht heute nicht mehr nur um Kalorien, sondern auch der Gaumen verlangt sein Recht. Die Ansprüche sind dabei aber sehr verschieden; versteht der eine unter einer guten Kartoffel doch eine Knolle, die beim Kochen schön aufspringt und ihr mehliges Inneres hervorquellen lässt, während der andere eine «speckig kochende» (beim Kochen gut zusammenhaltend und leicht feucht bleibend), nicht mehlig Kartoffel vorzieht.

Speisequalität

Diese Eigenschaften sind weitgehend sortenbedingt und entscheiden auch darüber, für welche Gerichte sich eine Sorte am besten eignet. Mehlig, trockene oft ziemlich kräftig schmeckende, beim Kochen etwas zerfallende Kartoffeln wie z. B. Ackersegen, Voran, Alma, Up-to-date und Sabina kommen vor allem für Kartoffelstock und als Siedekartoffeln (Geschwellte) in Frage. Nach Neujahr verwendet, sind sie geschmacklich besser und auch weniger trocken und mehlig. Schwach mehlig bis «speckig kochende» Sorten, wie Bintje, Centifolia und Erdgold, eignen sich besonders als Salzkartoffeln, zum Braten (Rösti) und zum Backen (pommes frites, pommes allumettes, etc.). Darüber hinaus kann man damit auch sehr gut Kartoffelsalat sowie Stock und Geschwellte bereiten. Es handelt sich somit um Sorten, die sich für alle Verwendungsarten mehr oder weniger gut eignen. Ausgesprochen «speckig kochende», nicht mehlig Sorten, die fest zusammenhalten, wie Böhms allerfrüheste Gelbe und King Edward passen besonders für Kartoffelsalat. Ebenso gut lassen sie sich aber auch zum Backen und Braten oder als Salzkartoffeln verwenden.

Knollenform

Ausser den Kocheigenschaften sind bei der Sortenwahl auch noch andere Momente in Betracht zu ziehen. So spielt die Knollenform namentlich bei Grossverbrauchern eine erhebliche Rolle. Die Rüstabfälle und die Arbeitsleistung beim Schälen sind bei ovalen und regelmässigen Knollen mit flachen Augen am geringsten. Als Vertreter einer erwünschten Form wären Bintje und Erdgold zu nennen, während z. B. die seinerzeit begehrte runde, buckelige Sorte Industrie mit den sehr tiefen Augen eine ausgesprochen ungünstige Form aufwies.

Lagerfähigkeit

Auch das Verhalten der Sorten auf dem Lager darf nicht unbeachtet bleiben. Gerade in städtischen Siedlungen, in Häusern mit Zentralheizung ist es doppelt schwer, die Kartoffeln gut zu überwintern. Die meisten Frühsorten, wie Ersteling, Frühbote, Saskia und Bintje treiben oft schon im Vorwinter aus und bilden bald einmal einen dichten Filz von Keimen und Wurzelgeflecht. In trockenen warmen Kellern schrumpfen die Knollen ein, werden welk und bieten keinen grossen Anreiz zu kulinarischen Künsten mehr. Die Sorte Bintje hat im vergangenen Sommer stark unter Kraut- und Knollenfäulnis gelitten, weshalb auch vermehrte Fäulnisgefahr auf dem Lager besteht. Die mittelfrühe Sorte Böhms, welche fälschlicherweise als «allerfrüheste Gelbe» benannt wird, sowie alle spätreifenden Züchtungen, wie Erdgold, Sabina, Voran und Ackersegen neigen bedeutend weniger zum Auskeimen als die erstgenannte Gruppe. Bei Lagerung in Kühlräumen bei einer Temperatur von 4 bis 4½ Grad können aber selbst die Frühsorten bis zum Beginn der nächsten Ernte ihre Speisequalität behalten.

Von den heute erhältlichen Kartoffelsorten kommen, unter Würdigung der vorstehend aufgeführten Eigenschaften und Anforderungen, in erster Linie die Sorten **Bintje**, **Böhms** und **Erdgold** zum Einkellern in Frage. Neben Bintje wird man deshalb für die zweite Hälfte der Verbrauchsperiode mit Vorteil eine der zwei übrigen Sorten berücksichtigen.

Rezepte

Früchteauflauf

800 g Früchte (Aprikosen, Zwetschgen oder Aepfel), 1—3 Löffel Zucker, 60 g NUSSA, 200 g Zucker, 4 Eigelb, Saft und Schale von ½ Zitrone, 200 g Mehl, ½ Paket Backpulver, 4 Eiweiss. — Aprikosen und Zwetschgen in Hälften, Aepfel in Achtel schneiden und mit Zucker bestreuen. Das NUSSA schaumig rühren, Zucker, Eigelb und Zitronensaft dazugeben, rühren bis alles schäumt und dann abwechselnd das mit dem Backpulver vermischte Mehl und das zu Schnee geschlagene Eiweiss darunter ziehen. Die Hälfte der Teigmasse in eine gut ausgefettete Auflaufform geben, die gezuckerten Früchte darüber verteilen, mit dem Rest des Teiges zudecken und im Ofen backen. Vor dem Servieren den Auflauf mit Puderzucker übersieben.

Tomatensauce:

250 g Tomaten oder ein Döschen Tomatenpüree (ca. 2½ Löffel), 2 Löffel NUSSELLA, 2 Löffel Mehl (auch Paidol), 2 Tassen veg. Bouillonbrühe, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzinke.

Die geraffelten Zwiebeln und Knoblauch werden