

Aus der Industrie

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **13 (1942)**

Heft 4

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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.

worden, die in diesem Jahr bewirtschaftet werden. Bekanntlich gehört zur Anstalt ein großer rationell bewirtschafteter Gutsbetrieb mit einem Bestand von 66 Stück Groß- und Kleinvieh, sowie 123 Schweinen. Die Milchproduktion belief sich in den letzten beiden Jahren je auf rund 146 000 Liter. Der Gemüsebedarf der Anstalt wurde aus der eigenen Produktion gedeckt. Während der erstmalige Anbau von Mais im Ertrag befriedigte, war dies nicht der Fall mit dem Flachs-anbau.

Langnau (Bern). Die Betriebsrechnung des Bezirksspitals pro 1941 schließt mit einem Defizit von Franken 9042.01 ab, was beträchtlich hinter demjenigen des Vorjahres zurückbleibt. Um die Schuldenlast des Pavillon-Neubaus zu vermindern, konnte dank dem Entgegenkommen der Bevölkerung, Firmen und Banken ein zinsloses Anleihen von Fr. 250 000.— aufgenommen werden, das in zehn Jahresraten zurückbezahlt sein wird. Die chirurgische Abteilung unter Leitung von Prof. Fonio hatte 557 Patienten, 470 Operationen, 39 Frakturen und Luxationen und 797 Röntgenaufnahmen, sowie 100 Durchleuchtungen. Die Interne Abteilung unter Dr. F. Lüthi hatte 395 Patienten, 134 Operationen, während die Tuberkulose-Abteilung unter Dr. O. Friedrich 63 Personen behandelte. Der Gesamtpersonalbestand betrug 40 Personen; die Bettenbesetzung umfaßte im Jahresmittel 67,92 Prozent. Total wurden 505 männliche und 521 weibliche Kranke verpflegt. Die Hausbeamtin, Fr. Burren, die seit 1. April 1933 ihren Posten versah, verließ am 25. Oktober das Haus, um eine gleiche Stelle am kantonalen Frauenspital zu übernehmen. Den verwaisten Posten übernahm Fr. Gertrud Wüthrich. Die allgemein beliebte Röntgen-Schwester Rosa Spychiger konnte letzten Herbst ihr Jubiläum zwanzigjährigen treuen Dienstes am Spital feiern.

Locarno. In diesen Tagen haben die Verwaltungskommission des Bezirksspitals von Locarno und die Direktion des Spitals „La Carità“ nach jahrzehntelanger Verhandlung das Projekt der Zusammenlegung dieser beiden Spitäler in ein einziges unter dem Namen Ospedale distrettuale „La Carità“ unterzeichnet.

Locarno. Die Klinik Santa Chiara verzeichnete im Jahre 1941 186 Patienten und 63 Kinder mit 4030 Pflage-tagen. Der große Zuspruch, dessen sich dieses Haus erfreut, stellt den Besitzer, der Verein für Kranken- und Wochenpflege Zug, vor die schwierige Aufgabe einer Erweiterung.

Luzern. Die von den Zuger Schwestern geleitete Pension des Heilinstitutes Herbasana war im Jahre 1941 von 130 Personen frequentiert, mit 2511 Verpflegungstagen. Die Kuranwendungen waren mit schönen Erfolgen begleitet.

Moutier (Berne). Hôpital du district: Durant l'année 1941 sont entrés: 233 hommes, 441 femmes, 142 enfants, 152 bébés sont nés à la maternité. 894 Patients sont sortis guéris, 29 ont été soulagés, l'état de 4 patients est resté sans changement. Il y a eu 41 décès. Au 31 décembre, 55 malades restaient encore à l'hôpital. L'occupation moyenne a été de 50,6 malades par jour (47,8 en 1940) et l'effectif total pour l'année s'est élevé à 1042 (949). Le nombre des journées de malades se monte à 18 450 (17 518). C'est durant le mois de décembre qu'il y eut le plus grand nombre de malades et de journées de malades, soit 137 malades soignés et 1903 journées. En mai il n'y eut que 80 malades et 1337 journées. Le prix de pension moyen revient pour 1941 à fr. 7.75 (fr. 8.02 en 1940). L'année 1941 accuse un déficit d'exploitation de fr. 14 551.10. Il est compensé par les subventions des communes membres de l'association qui s'élèvent à fr. 7020.—, par celles de l'Etat au montant de fr. 11 315.— (fr. 11 712.—

en 1940) et par les dons et legs ascendant à la jolie somme de fr. 8400.05 (fr. 3590.50 en 1940).

Winterthur. Zum Bau eines Waisenhauses in den oberen Hofwiesen in Oberwinterthur beantragt der Stadtrat dem Großen Gemeinderat von Winterthur, einen Bruttokredit von rund 1,2 Millionen Franken zu bewilligen. Aus dem seinerzeitigen Wettbewerb ist das Projekt von Architekt Karl Fülcher (Amriswil) als erstprämiertes hervorgegangen. Der vorgeschlagene Neubau schafft ein einfaches, freundliches und zweckmäßiges Heim für rund fünfzig Waisenkinder. Der Stadtrat hofft einen Arbeitsbeschaffungsbeitrag zu erhalten, da der Bau erst ausgeführt werden soll, wenn in Winterthur eine gewisse Arbeitslosigkeit besteht.

Zug. Die Klinik Liebfrauenhof erfreut sich einer gesteigerten Frequenz. Aufnahme fanden im Jahre 1941 total 337 Patienten, die 6895 Pflage-tage bedingten. Die Kinderabteilung verzeichnete 115 gesunde und kranke Kinder. In der Pflagerinnenschule schlossen 20 Schülerinnen und Kandidatinnen ihre Ausbildung mit dem Diplom ab. Es wurde auf Grund der guten Erfolge eine kleine Herbasana-Abteilung eingerichtet.

Zug. Das Bürgerasyl kann dank einer klugen Selbstversorgungs- und einer vorausschauenden Einkaufspraxis auf den relativ sehr befriedigenden Betriebsüberschuß von Fr. 3533.51 zurückblicken. Die im Jahr 1941 zur Ausführung gekommene Außenrenovation erstreckte sich auf eine durchgreifende Sanierung der Kanalisationen, der Keller und des Daches. Dank rechtzeitig vorgenommener Rückstellungen wirkt sich die Belastung in der Rechnung sozusagen fast nicht aus. Der Personalbestand des Bürgerasyls betrug Ende 1941 10 Männer, 6 Frauen, 2 Schwestern und einen Angestellten.

Aus der Industrie

Die Sojabohne und ihre Verwendungsmöglichkeiten

Viel ist in letzter Zeit über die Sojabohne geschrieben worden. Wir alle wissen heute, daß es sich bei der Soja um das wertvollste Nahrungsmittel handelt, das uns die Natur geschenkt hat. In Ostasien, wo die Sojabohne herkommt und seit Jahrtausenden als Wunderbohne verehrt wird, bilden die aus ihr hergestellten Produkte als Eiweiß- und Fettspeicher nebst Reis die Hauptnahrung. Sie liefern dort den Menschen wertvollen Ersatz für Fleisch, Eier, Milch, Käse etc.

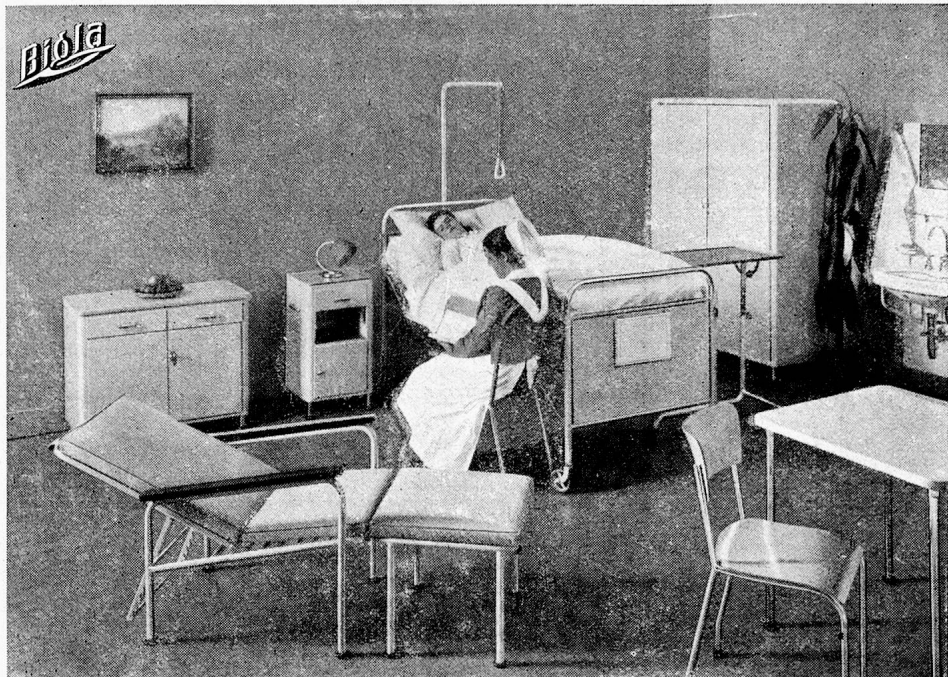
Heute ist die Soja auch in der Schweiz bekannt. Die Schmeckhaftigkeit, sowie die Qualität der Soja-Erzeugnisse haben auch diejenigen Skeptiker bei uns von eventuellen Vorurteilen abgebracht, die sie gegen die Sojaprodukte hatten. Wir besitzen heute in der Schweiz eine leistungsfähige, aufs Modernste eingerichtete Soja-Industrie, die seit Jahren auf dem Gebiete der Sojaverarbeitung Pionierarbeit geleistet hat und von der Sojaprodukte auf den Markt kommen, die heute zum Nutzen unserer Volksgesundheit jedermann zugänglich sind.

Die Verwendungsmöglichkeiten der Soja für die Schweizerküche sind recht vielseitige. Es gibt ein eiweißreiches Sojamehl (Morgafarin), das zum Anreichern im Nährwert und zur Verbesserung im Geschmack von Speisen vielseitige Verwendung findet. Dann gibt es Soja-Suppen, die in ihrer Art einzig sind und dank ihres großen Nährwertes und ihrer Schmeckhaftigkeit den Weg in viele Schweizerküchen gefunden haben. Soja-Kraft- und Soja-Vollkorn-Teigwaren sind ebenfalls beliebt und gar ein fleischersetzender Soja-Bratling, sowie Soja-Brot-aufstriche sind weitere Produkte aus der zahlreichen Fabrikationsserie.

„Neue Nahrungs- und Ersatzmittel“

Eine Aufklärung in ernster Zeit und ein praktischer Hinweis mit 80 Rezepten, von Rudolf Rupplin, mit 2 Nahrungsmittel-Tabellen. **Preis Fr. 2.80.** Für jede Anstalt-, Heim- oder Spital-Küche bringt dieser willkommene Ratgeber die heute so wichtige Orientierung.

Zu beziehen beim Verlag FRANZ F. OTTH, ZÜRICH 8, Enzenbühlstr. 66, Telefon 4 34 42. Versand gegen Nachnahme oder Voreinsendung des Betrages auf Postcheck-Konto 8/19593.

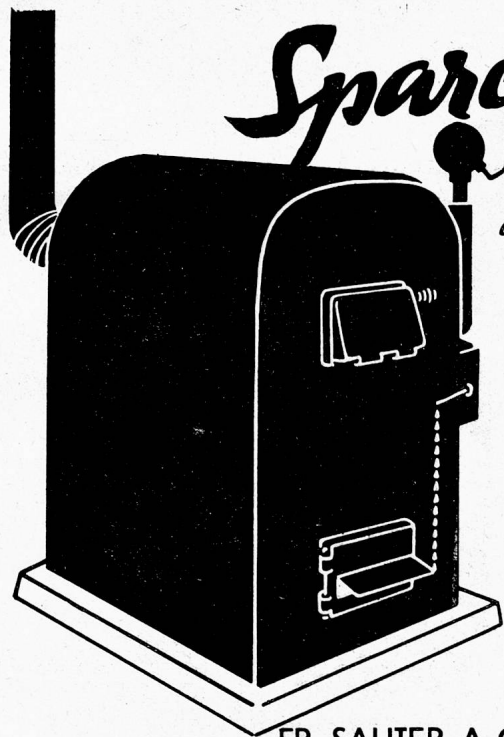


Biöla

Normalisierte BIGLA-KRANKENMÖBEL

Die Erfahrungen und Wünsche der Ärzte, Verwalter und Schwestern sind in den BIGLA-Modellen weitgehend berücksichtigt. Daher verwenden immer mehr Spitäler und Anstalten die hygienischen, unverwüsthlichen BIGLA-Metallmöbel. — Verlangen Sie bitte unverbindlich unsern ausführlichen Katalog.

BIGLER, SPICHTIGER & CIE., A.-G. · BIGLEN (BERN)



Spare Kohlen

mit
der selbsttätigen **Equitherm**
Regulierung

Die Equitherm-Regulierung ist eine sehr einfache Apparatur, welche die Kesseltemperatur ganz automatisch in Abhängigkeit von den Witterungsverhältnissen, mittelst einem Aussenfühler reguliert und dadurch bei geringstem Heizmittelverbrauch eine stets gleichbleibende Raumtemperatur garantiert.

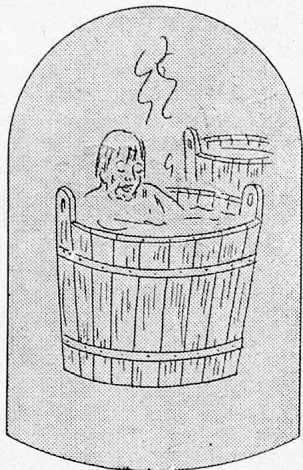
Zahlreiche Referenzen über ausgeführte Anlagen.

SAUTER

FR. SAUTER A. G. FABRIK ELEKTR. APPARATE BASEL

Verlangen Sie unsere Prospekte

Mustermesse Basel Stand 830 und 834, Halle V



Einst



jetzt

Moderne Telephon- und Signalanlagen

sind eine grosse Annehmlichkeit für Gesunde, Kranke und Gebrechliche; sie erleichtern den Betrieb in hohem Masse. Wir beraten kostenlos und unverbindlich.

Hasler AG Bern

Werke für Telephonie und Präzisionsmechanik
Gegründet 1852 Telephon 64



Ihr persönliches Wohlbefinden und dasjenige Ihrer Familie hängt nicht allein von der Brennstoffzuteilung ab. Auch wenn Sie wenig Kohlen erhalten, werden Sie sich zu Hause und im Büro wohlfühlen, wenn Sie einen warmen Boden unter den Füßen haben, also einen KORTISIT-Boden.

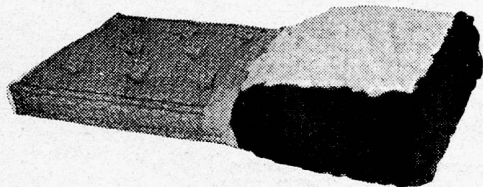
Er hat die gute Eigenschaft, sich immer warm anzufühlen, sogar wenn es im Zimmer kühl ist. Dieses besondere Merkmal finden Sie nur bei KORTISIT, der darum allgemein als der wärmste und gesündeste Boden anerkannt ist. Darum rechtzeitig in den wichtigsten Räumen KORTISIT legen lassen! Sie werden es zu schätzen wissen. Auch auf bestehende Böden kann KORTISIT ohne Schwierigkeit verlegt werden.

Verlangen Sie unverbindlich Vorschläge und Bezugsquellennachweis.

Kork A.-G. Dürrenäsch (Aargau)

Telephon 064/3.54.52

Einzige Korkparkettfabrik in der Schweiz



Die gute ROSSHAAR- MATRATZE

ist hygienisch

ist unverwüstlich

1500

ist unübertroffen für Spitäler und Anstalten

Verlangen Sie die erstklassigen Fabrikate der
Pferdehaarspinnerei

ROTH & CIE. WANGEN a. A.

Gegründet 1748

PENSIONNAT-ÉCOLE

à vendre dans magnifique situation de la banlieue lausannoise, proximité du lac 60 chambres d'hôtes, 15 salles d'étude, tous locaux accessoires, environ 8700 m² de jardin, parc, tennis, port privé.

S'adresser: Case postale No. 38246 Lausanne-Chauderon.



Verlangen Sie

unverbindlich

Offerte mit Muster!

MIAU-Produkte

W. Schweizer

ZÜRICH

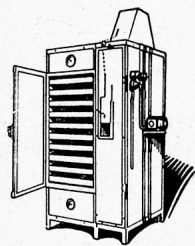
Postfach Sihlpost 730

Die Soja wird ihren Platz in der schweizerischen Nahrungsmittelindustrie behaupten. Es handelt sich bei diesem wertvollen Nahrungsmittel um kein Ersatzprodukt, das nur in Kriegszeiten seinen Absatz findet, sondern um ein vollwertiges Naturprodukt, das für alle Zeiten bei uns bleiben wird zur Bereicherung und zur Verbilligung unserer Nahrung, aber auch zum Wohle der Volksgesundheit. St.

Le séchage des fruits et légumes

L'une des meilleures méthodes pour conserver des légumes, des fruits, ou des plantes de tous genres est le séchage. Mais avant tout il importe que le séchage se fasse d'une manière correcte, afin que le fruit conserve sa nutrition et sa fraîcheur. Le meilleur séchage s'effectue à l'air pur, cependant il dépend des conditions atmosphériques et ne peut, dès lors, pas toujours avoir lieu.

Le séchage à l'air peut être avantageusement remplacé par l'appareil de séchage à air chaud HELDA.



Comme l'appareil à sécher équivalent au séchage à l'air pur, mais étant supérieur à celui-ci par la propreté et la rapidité, l'appareil de séchage à l'air chaud HELDA vient enfin de combler une lacune. Bien que l'appareil soit petit, il est à même de sécher en un temps très court de grandes quantités de fruits et de légumes. Par exemple, on peut en 10 à 14 heures sécher 50 kg de haricots; ce rendement ne peut, d'habitude, être atteint que par des séchoirs industriels. En outre, la quantité de courant électrique employé est tout ce qu'il y a de plus minime, 3 kw/heure au maximum.

Cet appareil construit en fer d'excellente qualité est revêtu de plaques isolantes. L'intérieur est garanti contre la rouille et contre tout danger d'incendie. Pourvu d'un petit moteur actionné par une turbine à air, le chauffage se fait au moyen de cadres. Un ventilateur muni d'un réglage à 3 différents degrés chasse l'air chaud sur les produits à sécher et permet un emploi pratique et facile de l'appareil. L'appareil HELDA est construit en 3 modèles de grandeur différente.

Le prospectus avec les instructions détaillées sera fourni gratuitement par la maison G. Hänni, Berne, ch. Steinhölzli 57, Tél. 454 00. Pratiquez une bonne et sainte réserve de provisions d'hiver avec l'appareil de séchage à air chaud HELDA!

Die moderne Glaceanlage

Die Glacebereitungs- und Konservierungsanlage muß in ihrer Konstruktion zwei hauptsächliche Erfordernisse erfüllen:

- a) eine geeignete Isolierung hat dafür zu sorgen, daß die von der Umwelt einstrahlende Wärme auf ein Minimum beschränkt bleibt.
- b) Dem Kühlsystem fällt sodann die Aufgabe zu, die trotz der Isolierung z. B. bei der Bedienung eindringende Wärme wieder zu entziehen und zudem die für die Glacebereitung notwendige Kühlung herbeizuführen.

Die patentierte Isolation der „Thermofrigor“ Glaceanlagen beruht auf dem Vakuumprinzip. Dieses arbeitet mit dem luftleeren Raum und wird vom selben Fabrikanten seit über 30 Jahren mit bestem Erfolg für die bekannte Thermos-Flasche „Theos“ verwendet. Auch die tragbaren Glacekonservatoren „Thermofrigor“ mit

Eis und Salz- oder Trockeneiskühlung weisen dieselbe zuverlässige Isolierung auf.

Die Vakuumisolierung erlaubt zudem eine Konstruktion der Anlage mit geringsten Abmessungen und ermöglicht es, dieselbe auf kleinstem Raum aufzustellen. Durch die solefreie Konservierung fallen die Nachteile der Sole weg — ein Vorteil, der sehr geschätzt wird. Ferner ist der Stromverbrauch gering und daher der Anschluß an jede beliebige Steckdose möglich. Der Apparat ist also nicht an einen festen Platz gebunden, sondern kann überall angeschlossen werden. Dadurch werden auch umständliche Installationsarbeiten und -kosten vermieden.

In der Praxis zeigt sich, daß mit dieser Vakuumisolierung jederzeit in weniger als einer Stunde nach Inbetriebsetzung mit der Glacebereitung begonnen werden kann.

Die neuartige, ebenfalls patentierte Oberkühlung vermeidet das bekannte Uebel, daß die Glace in der Porzellanbüchse im oberen Teil zu weich, im unteren Teil dagegen zu hart wird. Die Glace in den „Thermofrigor“-Konservatoren weist durchgehend eine gleichmäßige Konsistenz auf.

Der „Thermofrigor“-Apparat bedeutet ein geschlossenes Ganzes. Eine Montage an Ort und Stelle erübrigt sich. Verschiedene Modelle sind an der Mustermesse, Halle III, Stand 698, ausgestellt.

50—70% Kohlenersparnis in der Küche?

Wie man das mit dem ESSE-Herd mit größter Leichtigkeit erzielt und trotzdem Tag und Nacht bereit ist, wie man Fleisch, Gemüse und Fett besser ausnützt und welche gewaltige Vorteile der ESSE-Herd für die Anstaltsküche bringt — das alles wird an der Mustermesse in Halle V, Stand 839, praktisch vor-demonstriert.

Die immer schärfer werdende Rationierung und Teuerung zwingen ja zu überlegter und rationellster Verwendung aller Betriebs- und Lebensmittel, so daß sich ein Besuch dieser aktuellen und interessanten Ausstellung bestimmt lohnt.

„FLEXIBLE“

Röhren-, Kanalisationen-, Schächten- usw. Reinigungs-Aggregate und Apparaturen mit verschiedenem Zubehör

Eine Umwälzung in der Reinigung und Behebung von Verstopfungen in sämtlichen Gemeinde- oder städtischen Haupt- oder Nebenkantisationen, Wasserleitungen, sowie in allen häuslichen Röhren-Installationen, wie „Schüttstein“- und Closets-Abläufe, Syphons in Badezimmer usw. bringen die „FLEXIBLE“-Produkte der gleichlautenden amerikanischen „FLEXIBLE“-Werke.

Neu für die Schweiz, aber in Amerika schon seit 30 Jahren eingeführt und sehr beliebt, sind die genannten Werke auf Grund ihrer langjährigen Erfahrungen und den speziellen amerikanischen Werkzeugstahlagierungen, welche ihnen zur Verfügung stehen, heute in der Lage, die **vollendetsten, äußerst raffinierten**, auf diesem Gebiet **einzig dastehende** Apparaturen auf den Weltmarkt zu bringen.

Der Grundgedanke der „FLEXIBLE“-Werke war das Korkzieherprinzip. An Stelle der Spirale kommen indessen die mannigfaltigsten Instrumente, je nach dem bestimmten Zweck, zur Verwendung, so zum Beispiel:

- a) Der **einfache oder doppelte Korkzieher** zum Herausreißen von voluminösen Vegetationen, Wurzeln, Lumpen usw.
- b) Der **doppelte, vor- und rückwärtsschneidende Spiral-Schneider** zur Behebung von Wurzeln, Fett, kompakten Ablagerungen usw.
- c) Der **Ausdehner-Kratzer (oder „Krebs“ genannt)** zum Herauskratzen von Vegetationen aller Art in

An unsere Leser!

Benützen Sie recht oft unsere

GRATIS-INFORMATIONEN!

Wir nennen Ihnen die leistungsfähigen Fabrikanten und Lieferanten von Anstalts-Bedarfsartikeln, Maschinen, Einrichtungen, Lebensmitteln, Apparaten, sowie bewährte Firmen für Arbeiten aller Art und beraten Sie auf dem Gebiete des gesamten Anstaltsbaues.

Schreiben Sie Ihre Wünsche an den **Verlag Franz F. Otth, Zürich 8, Enzenbühlstr. 66**

Wasserleitungen oder Kanalisationen von 3—6" int. Durchmesser bestimmt. Paßt sich automatisch dem allfällig größer oder kleiner werdenden Röhren-durchmesser an.

Mit diesen drei Hauptinstrumenten, welche sich ausschließlich auf das Prinzip des Korkziehers resp. von chirurgischen Instrumenten basieren, können kompakte Massen, wie chemische Substanzen oder verschiedene Kristallisationen gelockert, herausgezogen oder bis zur Hauptkanalisation vorgeschoben werden, wo sie zur Abschwemmung gelangen.

Deren **externe** Betätigung erfolgt durch massive, flexible, je 90 cm lange Werkzeugkohlenstahlstäbchen, die bis bis auf eine maximale Länge von 190 m zusammengekuppelt werden können. Nach Gebrauch werden dieselben (zusammengekuppelt) wieder aufgerollt.

Nebst den drei erwähnten größern Aggregaten sind eine **Anzahl verschiedenster Miniatur-Instrumente** geschaffen worden, welche zur Reinigung resp. zur Beseitigung von Verstopfungen (verursacht durch Haare, Lumpen-Abfaserungen, Küchenabfälle usw.) in Syphons, Closets und in allen Haus-Röhren bis zu 2" int. Durchmesser bestimmt sind.

Die kleinen sanitären Instrumente werden ebenfalls durch dieselben Stäbchen von entsprechendem, reduziertem Durchmesser, die bis auf eine **maximale Länge von 120 m** zusammengekuppelt werden können, betätigt.

Es wäre unmöglich, hier alle die vielseitigen, anderweitigen Instrumente, Apparate oder kombinierten Vorrichtungen, welche die „FLEXIBLE“-Werke für die mannigfaltigsten Zwecke für Haus-Installationen und Kanalisationen jeder Art und Durchmessers herstellen, anzuführen. Es sei nur noch auf die speziell hergestellten, **aufgerollten, sehr elastisch-beweglichen Kohlenstahlstäbchen** hingewiesen, die in **unterirdischen Syphons** zur Verwendung kommen, sich leicht dessen Kurven anpassen und dazu dienen, um festzustellen, wo in den betreffenden Leitungen die Verstopfungen liegen, um diese zu eliminieren.

Fachleute werden diese „up-to-date“, äußerst handlichen und praktischen Apparaturen sehr begrüßen. Nähere Angaben sind erhältlich durch die Europa-Vertretung L. H. Meili, Zürich 4, Hallwylstr. 84.

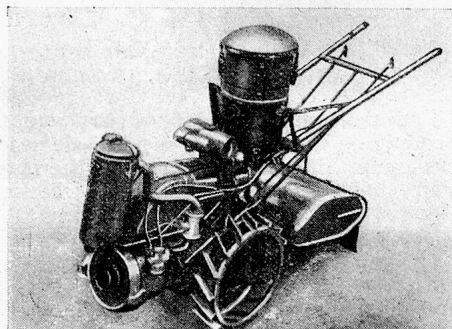
Les motoculteurs SIMAR dans les établissements hospitaliers

Le motoculteur à fraise remplace la bêche du jardinier. Il exécute un beaucoup meilleur travail, la terre étant plus finement et plus régulièrement émiéttée, et sur une profondeur tout aussi grande, de 25 à 30 centimètres. Surtout il mélange le fumier ou l'engrais avec la terre d'une façon parfaitement homogène sur toute la hauteur cultivée, de sorte que toutes les racines et radicelles des plantes sont également bien nourries, et sans excès. Enfin le motoculteur travaille vingt fois plus rapidement qu'un bon ouvrier avec sa bêche, puisque le type moyen de 8 C. V. fait 500 à 600 m² à l'heure, au lieu de 25 à 30 m² du travailleur manuel.

Les motoculteurs à fraise sont devenus indispensables aux maraichers, non seulement en Suisse, mais dans tous les pays du monde à cultures intensives. La Maison

SIMAR n'a cessé depuis 20 ans de perfectionner ses machines en s'appliquant à les rendre plus maniables, mieux équilibrées, plus faciles à conduire et aussi plus robustes et plus résistantes aux mauvais traitements provenant nécessairement du travail dans la terre et du fumier. En même temps, par une fabrication en série toujours plus précise, SIMAR parvenait à diminuer le prix de ces motoculteurs plus perfectionnés. Le résultat de ces efforts incéssants a été que tous les pays du monde à cultures intensives sont devenus des clients de SIMAR. C'est par milliers que SIMAR a exporté ses motoculteurs dans les deux hémisphères, de la Suède à l'Afrique du Sud, des Etats-Unis d'Amérique à l'Australie et la Nouvelle Zélande. Pour ne citer qu'un exemple entre cent, la seule ville de New-York, pour l'entretien de ses parcs et jardins publics, possède plus de 23 motoculteurs SIMAR de 8 C. V. du type 55 A.

En remplaçant les roues motrices du motoculteur à fraise par des roues spéciales de traction de grand diamètre, l'on obtient du motoculteur (à partir du type de 8 C. V.) un effort de traction suffisant pour tirer une charrue, à la condition cependant que cette charrue ne soit pas attelée, mais fasse corps avec le motoculteur, et soit montée en lieu et place de la fraise. La charrue-brabant construite par SIMAR dans ce but est naturellement d'un type tout à fait spécial très différent des charrues tractées à chevaux. Montée sur les motoculteurs cette charrue fait réellement le même labour que deux bons chevaux. La motocharrue SIMAR, conduite à la main est ainsi l'outil idéal pour labourer les pièces souvent petites et de formes irrégulières des maraichers et des petits agriculteurs, tout en convenant tout aussi bien pour les champs de plus grandes dimensions.



L'une des raisons et non des moindres, du succès rencontré par les motoculteurs SIMAR dans tous les pays, est la robustesse et les qualités exceptionnelles de leurs moteurs, qui sont toujours prêts à partir et qui, s'ils sont convenablement entretenus, n'ont jamais de pannes. Ces moteurs à deux temps sont fabriqués par SIMAR depuis 1926 sur ses propres modèles et dans ses propres ateliers.

Grâce à leurs incontestables qualités les motoculteurs SIMAR se sont rapidement implantés des les établissements hospitaliers, car — montés avec un silencieux très effectif destiné à atténuer le bruit de l'échappe-

Alle Küchengeräte und -Maschinen

STABIL, EINFACH ABER ZWECKMASSIG IN BESTER QUALITÄT

SCHWABENLAND & CIE AG. ZÜRICH

Spezialhaus gediegener Einrichtungen

Nüscherstrasse 44

ment — l'on peut, avec une main d'œuvre donnée, exécuter tous les travaux des cultures indispensables à de tels établissements. A. S.

Ueber Yoghurt

Wenn Sie oder Ihre Insassen täglich 1 Glas Yoghurt essen, dann tun Sie der Gesundheit viel zu liebe; denn nicht nur ist Yoghurt sehr nahrhaft, weil sämtliche Nährstoffe der Milch in leicht verdaulicher Form darin enthalten sind, sondern auch, was besonders wichtig ist, Yoghurt wirkt anerkanntermaßen antiseptisch.

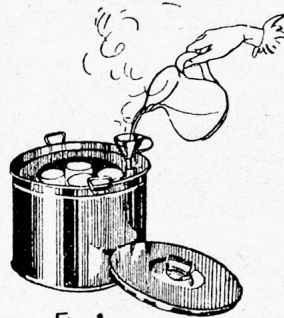
Die Yoghurtfermente haben Eigenschaften, welche die gewöhnlichen Milchsäurebakterien nicht haben. Gegenüber diesen wirken sie desinfizierend bis in den Darm, sie erhalten ihn rein und regen ihn zur Tätigkeit an. Ganz abgesehen davon ist echter Yoghurt, mit dem mildsäuerlichen Aroma, geschmacklich sehr angenehm und bekömmlich. Durch Beigabe von Früchten, Sirup, Konfitüre etc. kann er geschmacklich angepaßt werden für diejenigen, die ihn nicht in Naturform genießen mögen.

In Zeiten der Mangelwirtschaft ist es wichtig, die uns zur Verfügung stehende Milch in derjenigen Form zu genießen, in welcher sie Gewähr bietet für höchste Ernährungs- und Gesundheitsförderung. Das ist bestimmt Yoghurt.

Die Zubereitung im Haushalte oder in der Anstalts- bzw. Spitalküche ist sehr erleichtert durch den „PARA-YOGHURT-APPARAT“ der Fa. S. Linder in Zürich, einem Apparat, der ein Wasserbad darstellt, in dessen Wärmeschutz die Gärung (Dicklegung der Milch in Yoghurt) vor sich geht. Die genannte Firma liefert auch die Gebrauchsanweisung und die erforderlichen Yoghurtfermente dazu. Sie ist auch bereit, die Zu-

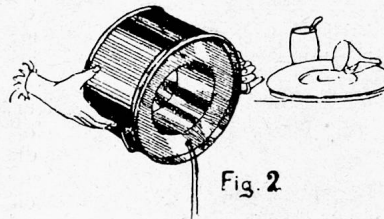
bereitung von Yoghurt unverbindlich vorzuführen. Es gibt Apparate zu 4 und 8 Gläser Inhalt für Haushaltungen und größere Modelle für Anstalten und Spitäler. Tausende solcher Para-Joghurt-Apparate sind bereits im Gebrauch. Glänzende Referenzen liegen vor.

Es wäre im Interesse der Volksgesundheit zu wünschen, wenn Yoghurt in weiteste Kreise Eingang finden und zur täglichen Speise werden würde.



Einfüllung des Heißwassers in den Apparatmantel

Fig. 1



Entleerung des Apparates

Fig. 2

Stellenanzeiger - Service de placement

Adresse: Verlag-Editeur Franz F. Othh, Abt. Stellenanzeiger, Zürich 8, Enzenbühlstrasse 66, Tel. 43.442
Sprechstunden: 8—11 u. 14—17 Uhr, Samstags 8—12 Uhr. Andere Zeiten nur nach teleph. Vereinbarung

Offerten auf die Ausschreibungen sind unter Angabe der No. an den Verlag zu senden. Für die Weiterleitung gefl. Marken beilegen (nicht aufkleben).

Les offres doivent être envoyées à l'éditeur, avec indication du No. - Joindre le port nécessaire à l'expédition s. v. pl.

Zur Beachtung!

Stellensuchende wollen beim Verlag Formulare verlangen. Der Kostenbeitrag für die Behandlung, 1-malige Publikation, Beleg etc. beträgt Fr. 3.— resp. Fr. 3.50 bei diskreter Behandlung. Es können 2 oder mehr Publikationen gewünscht werden, wodurch sich der Kostenbeitrag um Fr. —.80 ohne Beleg resp. Fr. 1.40 mit Belegnummer pro weitere Publikation erhöht.

Bei Anmeldung von offenen Stellen sind die Wünsche und Erfordernisse möglichst detailliert anzugeben.

Avis important!

Les personnes en quête d'une situation voudront bien demander un formulaire spécial au Bureau de placement.

Lors de l'annonce de places vacantes, les exigences posées doivent être indiquées de façon aussi détaillée que possible.

Besetzte Stellen bitte sofort abmelden und Name mitteilen!

Stellengesuche:

1. Leiter, Verwalter, Hauseltern, Mitarbeiter, Fürsorge.

2319. Tüchtiger Beamter, seit Jahren in öffentl. Verwaltung (Abt. Rechtsdienst) tätig, mit 20-j. km. Amts-, Verwaltungs- und Anstaltspraxis in leitender Stellung empfiehlt sich als Verwalter, Vorsteher od. Leiter in Anstalt, Heim, Spital, Fürsorgestelle od. gemeinnützige Institution etc. Ia. Zeugnisse.

2883. Mehrjährige Leiterin eines Altersheims sucht ähnl. Posten. Erfahren in Krankenpflege, Haushalt und Gemüsegarten.

2900. Stelle als Hauseltern in Anstalt, Waisenhaus od. Bürgerheim sucht jung. Ehepaar: Missionar, erfahren in Krankenbehandl., Schulwesen, prakt. Tätigkeit in Werkstätten u. Landarb. Gemahlin: km. Diplom. Säuglingspf., tüchtige Wirtschaftlerin.

2928. Hotelbesitzerswitwe deren Unternehmen des Krieges wegen geschlossen ist, sucht ihren Fähigkeiten entsprechende Stellung.

2943. Fürsorgerin und Gemeindehelferin

Wir brauchen die leeren Büchsen!

Das Blech ist rar. Darum jede Konservendbüchse nach Gebrauch sofort reinigen und zur Wiederverwertung zurückgeben. Ihr Lieferant vergütet für:

- $\frac{2}{1}$ Büchsen 8 Rappen
- $\frac{3}{4}$ Büchsen 6 Rappen
- $\frac{1}{1}$ Büchsen 5 Rappen
- $\frac{1}{2}$ Büchsen 3 Rappen (nur hohe)

Conservenfabrik **Lenzburg**