

Hinweis

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **20 (1949)**

Heft 1

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

NETOLIN

das edle, flüssige Seifenprodukt ist wieder in Vorkriegsqualität lieferbar!



Schweizerprodukt

NETOLIN ist seit 12 Jahren das bevorzugte Putz- und Waschmittel der Anstalten, Spitäler und Klöster etc. — Zu beziehen direkt von der

CHEM. FABRIK J. WICK, ZÜRICH 36
Saumstrasse 47 / Telephon (051) 33 60 45

Kolonialwaren

Lebensmittel en gros

Konserven

Teigwaren

Kaffee aus eigener Rösterei, **Tee**

in Beutel und offen in anerkannt bester Qualität



Lebensmittel en gros G.m.b.H.

Birmensdorferstr.1, ZÜRICH, Tel. 25 89 92

das eigenartige Problem gestellt, dass sich zu wenig Taubstumme als Schneiderlehrlinge melden. Unabhängig von der Tatsache der Abnahme der Taubstummheit in der ganzen Schweiz zwischen 1930 und 1945 dürfte mit dem Abflauen der Konjunktur und dem Anwachsen der Schülerzahl in den Taubstummenanstalten auch die Zahl der Schneiderlehrlinge wieder zunehmen. Von der «Werkstätte für Blinde und Gebrechliche» ist zu berichten, dass die Bürsten- und Korbmacherei einen Warenumsatz von 138 000 Fr. auswies. Die fünf Anstalten hatten Ende des Berichtsjahres 132 Insassen, davon 72 aus dem Kanton Zürich. Nur drei waren ohne Gebrechen, 58 Geistesschwache, 45 unter 20 Jahren. Von den Gebrechlichen verdienen 35 ihren Lebensunterhalt voll. (Aus «N. Z. Z.»)

HINWEIS

GERMEX verhindert das Auskeimen der Lagerkartoffeln. Die Möglichkeit, die Kartoffeln auf dem Lager gut konservieren zu können, indem man das Auskeimen der Kartoffelknollen verhindert, ist für jede Haushaltung von grossem Interesse. Es ist damit auch in milden Wintern und in Kellern, die durch ihre Wärme für das Einlagern nicht günstig sind, möglich, die Kartoffeln ohne den durch die Keimung verursachten Gewichtsschwund und ohne Beeinträchtigung der Speisequalität bis zum Erscheinen der neuen Kartoffeln im nächsten Sommer zu erhalten.

GERMEX ist ein Pulver, welches, gleichmässig 150 g auf 100 kg Kartoffeln verstreut, das Auskeimen derselben verhindert.

Wann soll man GERMEX anwenden? Da sich die Wirkung des Produktes auf die Dauer von 2—3 Monaten erstreckt, ist es zweckmässig, die Behandlung damit erst im Laufe des Winters und zwar im Zeitpunkt, wenn das beginnende Auskeimen bemerkt wird, durchzuführen.

Es kann in warmen Kellern aber vorkommen, dass schon im November und Dezember starkes Keimen beobachtet wird. In diesem Falle ist es angezeigt, sofort, von Anfang an, das Auskeimen durch die Anwendung von Germex zu hemmen.

Es wird oft vorkommen, dass in Haushaltungen nur kleinere Vorräte für 1—2 Monate eingekellert werden. Da ist es zweckmässig, besonders wiederum in warmen Kellern, die Kartoffeln sofort beim Einlagern mit Germex zu überstreuen.

Es ist darauf aufmerksam zu machen, dass genau nach Vorschrift gearbeitet wird. 100 kg Kartoffeln werden mit der vorgeschriebenen Menge von 150 g Germex schichtweise eingestäubt, wobei die einzelnen Schichten eine Höhe von 3 Knollen besitzen sollen. Zudem müssen die unteren Schichten etwas stärker bestreut werden als die oberen.

GERMEX ist ungiftig und beeinträchtigt den Geschmack und die Qualität der Kartoffeln in keiner Weise. M.