

Zauberei?

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **25 (1954)**

Heft 8

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-808420>

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.

Lindenblüten: Neuerntige Ware kann nun ebenfalls gekauft werden. Die Preise sind etwas tiefer als in der letzten Saison.

Reis

Italien. Die Reisausfuhr wurde neu geregelt, indem ein Konsortium den Allein-Export nach der Schweiz übernommen hat. Der Preis für den gewöhnlichen Originario wurde bereits erheblich reduziert, während die *feinen* Reise nach wie vor fest sind. Die neue Ernte dürfte für die feineren Qualitäten etwas niedrigere Preise bringen.

USA. Man erwartet eine grosse Ernte, so dass die Ankünfte im Oktober aus neuer Ernte etwas billiger eintreten werden.

Arachidöl

Preise leicht schwächer, weitere Entwicklung ungewiss.

Frischfrüchte und Gemüse

Walliser Aprikosen

Ernte ca. 3 Wochen verspätet. Kulturen sind unregelmässig. Ein grosser Teil wird kaum noch rechtzeitig ausreifen. Der Behang ist im Tal besser als in den Bergen. Die Ernte-Schätzung beträgt ca. 4 Millionen kg. Preise sind noch nicht festgesetzt. Vermutlich werden sie höher sein als letztes Jahr.

Erdbeeren

Die Ernte der Bergerdbeeren, welche dieses Jahr von ausserordentlich schöner Qualität waren, geht nun ebenfalls zu Ende.

Kirschen

Das Ernte-Ergebnis hat durch die ungünstige Witterung gelitten, ebenfalls auch die Qualität. Die Entsteinungsbetriebe hatten laufend zu wenig Ware zur Verfügung. Die Sortierung der Tafelkirschen lässt vielfach zu wünschen übrig. Es wird immer wieder die Erfahrung gemacht, dass bei schwachen Anfuhr die Kontrolle ungenau ist. Die Nachfrage nach enteinten Kirschen war laufend gross. Diese Kirschen haben bei den Konsumenten in den letzten zwei Jahren sehr grossen Anklang gefunden. Es war dies eine ausgezeichnete Idee Einmachkirschen in dieser Form auf den Markt zu bringen.

Tafel-Aepfel und -Birnen

Das Wallis hat bereits kleine Mengen Frühäpfel und Birnen zum Versand gebracht. Bis Mitte August wird der Bedarf durch Importware «aus dem Tirol» gedeckt werden müssen. Nachher dürften die inländischen Anfuhr genügen. In Tafelobst wird ja eine sehr gute Ernte erwartet. Die Preise dürften daher niedriger angesetzt werden als letztes Jahr, so dass das Einkellergeschäft wieder einmal richtig aufleben könnte, was sehr erfreulich wäre.

Tomaten

Es fanden in den letzten Wochen bedeutende Anfuhr aus Italien und Holland statt. Nun hat inzwischen auch der Kanton Tessin mit der Ernte begonnen. Ab ca. 10. August sollte die einheimische Produktion die Nachfrage befriedigen können.

Speise-Kartoffeln

In letzter Zeit hat das Angebot stark zugenommen und die Preise sind bereits unter das Niveau der letztjährigen Herbstpreise der Lagerware gesunken. In der Sorte «Bintje» wird, auch qualitativ, eine gute Ernte erwartet. Eine entsprechende Preisanpassung wird deshalb Platz greifen.

Zauberei?

Wie man aus einem unglaublichen Krimskrums von Abfällen aus Haus und Garten, aus Kehricht und Asche, Trester und Torfmüll eine tadellose Erde erziehen kann, ist noch lange keine Zauberei. Es geht hier sogar mit ganz natürlichen Dingen zu. Wie — das wirst Du, lieber Leser, gleich erfahren.

Jene Abfälle werden gründlich durcheinander geschüttelt, hernach zu einem sauberen viereckigen Haufen aufgestockt, wie es etwa unsere Landwirte mit dem Stallmist zu tun pflegen. Zwischen die einzelnen Lagen, die etwa 15 cm hoch sein dürfen, streut man einfach etwas Composto Lonza, wobei jede Schicht mit Wasser gut angefeuchtet wird. Diese kompakte Masse gerät bald in eine lebhaftige Gärung, was man leicht daran erkennen kann, dass der sorgfältig aufgebaute Haufen in sich zusammensinkt. Dann wird es Zeit, dass wir das Ganze nochmals umstürzen und erneut aufstocken.

Benötigte man in früheren Zeiten zur Erzielung einer kräftigen, lockeren Komposterde mehrere Jahre, so erreichen wir nun dasselbe Ziel in einem halben Jahr, so dass es nicht mehr notwendig ist, in gewissen Zeitabständen einen neuen Kompost anzulegen. Wir sparen auf diese Weise Arbeit, Zeit und Geld. Einen solchen Versuch sollte sich niemand entgehen lassen.

Automatische Kohlenfeuerung in Anstaltsbetrieben

Zuverlässigkeit, Sauberkeit, billiger Betrieb, automatische Funktion, sind die Erfordernisse, die an eine automatische Feuerung für *Zentralheizungen* gestellt werden. Die automatische Kohlenfeuerung SPITFIRE Iron Fireman erfüllt diese Erfordernisse. Die Funktion ist für eine automatische Kohlenfeuerung dieselbe wie für eine Oelheizung. Die Wärmeerzeugung wird entsprechend dem Wärmebedarf des Gebäudes automatisch geregelt. Sauberkeit ist dadurch gewährleistet, dass die Kohle automatisch vom Kohlenbunker in einem dicht geschlossenen Stahlrohr durch eine Förderschnecke in den Heizkessel gefördert wird. Dank dem Unterschubsystem findet im Kessel die bestmögliche Ausnutzung des Brennstoffes statt. Gegenüber der bisherigen Handbeschickung ergibt sich daraus eine bedeutende Einsparung. Zur Verfeuerung gelangen erstklassige Nusskohlen, die preislich sehr günstig sind. Die Wartung beschränkt sich auf die tägliche Entfernung weniger Schlackenstücke.

Billigere Kohle, geringerer Verbrauch und automatische Regulierung sind die Vorteile dieser Feuerung. Sie arbeitet dank der technischen Vollkommenheit der Apparate und der vorzüglichen Ausführung zuverlässig. In der Schweiz sind die ersten Apparate vor