

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:	3 [i.e. 4]
Rubrik:	Auf zur Basler Mustermesse : 19.-29. April 1952

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: 23.02.2026

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

Salubra
TAPETEN
wirken wohltuend auf die
Patienten

Salubra garantiert lichtecht und waschbar
Tapetenbrevier gratis durch Abteilung 09
SALUBRA A.G., POSTFACH, BASEL 6

Das Staatliche Knabenerziehungsheim Aarwangen sucht auf 1. Mai charakterfeste, frohmütige

Gehilfin

zur Betreuung einer Gruppe schwererziehbarer Knaben im Schulalter. — Mitarbeit im Büro, Kenntnisse in Buchhaltung und Rechnungswesen erwünscht. — Bewerberinnen möchten sich unter Beilage von Zeugnissen beim Vorsteher anmelden.

1820/I

Staatliches Erziehungsheim Aarwangen:
Der Vorsteher.

Auf zur Basler Mustermesse

19. — 29. April 1952

Zum dritten Mal kann die Redaktion allen Lesern des Fachblattes den Besuch der Basler Mustermesse dringend empfehlen. Wer sie alle zwei Jahre besucht, fährt gut, wer sie jedes Jahr aufsucht, fährt besser. Der Eröffnungstag eignet sich von verschiedenen Gesichtspunkten aus besonders gut zum Besuch. — Auch der Katalog, das «billigste Buch» (Fr. 1.50) kann zur Anschaffung empfohlen werden, denn, abgesehen davon, dass er die rasche Orientierung erleichtert, bietet er jedem, der sich für Technik oder für graphische Gestaltung interessiert, viel Anregung.

Standbesprechungen

Die moderne elektrische Küche

Der Bau elektrischer Grossküchenapparate bildet eine ganz besonders gepflegte Spezialität der Firma ELCALOR. Mangelnder Platz hindert sie zwar daran, an der Mustermesse einen vollständigen Ueberblick über ihr Fabrikationsprogramm zu bieten. Indessen gebührt einigen bedeutenden Neuerungen ein spiegelnder Hinweis:

Da ist einmal der ELCALOR-Kochkessel mit der neuen, hydraulischen Kipp-Vorrichtung. Das Kippen eines Kochkessels erforderte bisher längeres Drehen an einem Handrad. Bei der hydraulischen Kippvorrichtung genügt ein Griff an einem Hebel, worauf der Druck des Wassers den Kessel rasch und ohne Mühe für den Bedienenden in jede gewünschte Neigung bringt.

Friteusen sind in letzter Zeit unter verschiedenen Bezeichnungen auf dem Markt erschienen. Die ELCALOR-Friteuse jedoch verdient hinsichtlich Konstruktion, Ausführung und Arbeitsweise die besondere Aufmerksamkeit der Küchenfachleute.

Der Name REGLA-Platte ist bereits zum Begriff geworden. Diese hervorragende Neuerung (ein ELCALOR-Patent) vereinigt die unbestrittenen Vorteile des Elektrischen mit den guten Eigenschaften der Gasflamme: Die REGLA-Kochplatte ist bei weitem rascher als alle bisher bekannten Elektroplatten — rascher auch als das Gas. Die REGLA-Platte besitzt stufenlose Feinregulierung. Die verhältnismässig grossen Heizstufen 4—3—2—1 fallen hier weg. Mit anderen Worten: die REGLA-Platte ist die einzige elek-

In evangelische Pflegeanstalt am Zürichsee wird per sofort lediger

Gruppenwärter

gesucht, wenn möglich mit Erfahrung als solcher und einigen Kenntnissen in landw. und Garten-Arbeiten. Daselbst findet jüngeres, tüchtiges

Abteilungsmädchen

gut bezahlte Anstellung. Neuzeitl. Verhältnisse. Schriftliche Lohnofferten mit Zeugnissen und Photo an:

«Bergheim», Haus für Gemüts- u. Nervenkranke, Uetikon am See (Zch.).

Das Frauenheim Wolfbrunnen bei Lausen (Kt. Baselland) sucht auf Mitte April 1952 ausgebildete

Glätterin

zur Leitung seiner Kundenwäscherei.
Auf 1. Mai 1952 suchen wir ausgebildete

Weissnäherin

zur Leitung der Nähstube. 1823/I
Offeraten erbeten an:

Th. Spinnler-Oeri, Burggarten, Liestal.

trische Kochplatte, die sich ebenso fein regulieren lässt wie die Gasflamme. — Die REGLA-Platte ist ferner mit einer automatischen Uebertemperatursicherung versehen. Sie kann auch dann nicht ausbrennen, wenn sie aus Versehen stundenlang leer eingeschaltet bleibt. Die REGLA-Platte darf wohl mit allem Recht als letzte Errungenschaft auf dem Gebiete des elektrischen Kochens bezeichnet werden.

Erwähnen wir noch den ELCALOR-Pasteur, einen neuen Pasteurisierapparat, der es vor allem mittleren Gastbetrieben ermöglichen soll, dem Wunsch der Gäste nach entkeimter Milch und pasteurisiertem Rahm zu entsprechen.

Wer immer daran denkt, seine Küche zu modernisieren, sei es durch Installation eines Elektroherdes, eines Brat- oder Patisserieofens, eines Kippkessels oder einer Bratpfanne, eines Wärmeschrankes oder einer Warmwasseranlage, der darf nicht versäumen, am Stand der ELCALOR vorzusprechen.

ELCALOR AG., Aarau, Tel. (064) 2 36 91,
Halle V — Stand 1243.

Küchenmaschinen

Die Küchenmaschine «Servante 1/2 PS» (siehe Inserat auf Seite 112) der Firma W. Greub in Lotzwil ist eine Küchenmaschine, die sich in Betrieben von verschiedenen Grössen sehr gut eignet. Für einen Betrieb von 30—100 Personen ist dies eine richtige Maschine. Ihre Vorteile sind: wenig Platzbedarf, wenig Stromverbrauch, einfache Bedienung. Der kleine Blitz, der an die Maschine angebaut ist, macht die Maschine zu einer wahren Universalmaschine. Für Restaurants, die oft mit Stossbetrieben zu rechnen haben, ist die Maschine wirklich eine Hilfe in der Not.

Die Firma Greub fabriziert aber nicht nur kleine Küchenmaschinen, sondern für jeden Betrieb für die Verpflegung bis zu 2000 Personen im Tag. Sie baut nicht nur Standard-Modelle, sondern passt ihre Modelle jedem Betrieb an, darum — wenn Maschinenprobleme zu lösen sind — die Firma Greub wird sie lösen.

W. Greub, Lotzwil, Halle III / Stand 790.

Vereinfachung der Arbeit in der Küche

Unter diesem Motto steht die Ausstellung der Firma Schwabenland & Co. AG., Zürich. Immer wieder werden neue Maschinen geschaffen, die dem Küchenpersonal die Arbeit erleichtern. So zeigt die Ausstellerfirma eine neue, ausserordentlich leistungsfähige, kleine Geschirrwasch- und Spülmaschine, die Excelsior III. Dieses Modell dient vor allem als Etagen-Geschirrwaschmaschine für Sanatorien und Spitäler. Die Excelsior III ist das jüngste Glied der bekannten

TAVOLEX 55

das herrlich schäumende
Universal-Reinigungsmittel



Excelsior-Familie. Sie ist genau nach den gleichen Grundsätzen gebaut wie die grösseren Modelle, welche bereits seit Jahren in vielen Krankenhäusern und Sanatorien zur vollen Zufriedenheit ihrer Besitzer arbeiten. Die Handhabung der Excelsior III ist denkbar einfach und zur Bedienung genügt eine Hilfskraft.

Neben diesem Kleinmodell zeigt die Firma Schwabenland noch zwei grössere Modelle. Selbstverständlich können in den Geschirrwasch- und Spülmaschinen Excelsior sämtliches Geschirr, Teller, Tassen, Gläser, Besteck, Platten, Schüsseln und Kannen, hygienisch absolut einwandfrei gereinigt werden.

Bekanntlich besitzt die Firma Schwabenland & Cie. AG. seit einigen Jahren die offizielle Vertretung der bestbewährten Küchenmaschinen «Combirex» und «Kombinator». Diese Maschinen werden in der neuzeitlich eingerichteten Fabrik von Jakob Lips, Urdorf, hergestellt. Mit einer Lips-Maschine verfügt der Käufer über einen tadellos organisierten Service. Das Werk und die Fabrikvertretung besitzen eine Anzahl tüchtiger Mechaniker, welche als Service-Spezialisten gründlich ausgebildet wurden. Zudem hat man bei einer Lips-Maschine die sichere Gewähr, jederzeit Original-Bestandteile zu erhalten. Dies ist in unsicheren Zeiten ein nicht zu unterschätzender Faktor.

Ausser diesen Maschinen zeigt die Ausstellerfirma auch dieses Jahr wieder eine grosse Auswahl von Küchengeräten und Krankenhausgeschirren in rostfreiem Chromnickelstahl, sowie Arbeits- und Vorrats-tische, Lebensmittelschränke aus Metall.

Der Besucher des Schwabenland-Standes wird bestimmt manche Anregung für die Vereinfachung der Arbeit in der Küche mit nach Hause nehmen.

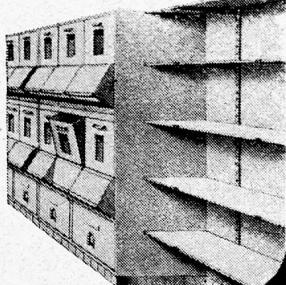
Schwabenland & Cie. AG., Zürich, Halle III, Stand 824.



Economat Einrichtungen

System Ernst

In Spitälern, Anstalten, Hotels etc. bestens bewährt. Zusammenstellbare Vorratsbehälter zum Kippen, unbegrenzt haltbar, leicht zu reinigen.



Auskunft durch

F. ERNST, ING. AG.
ZÜRICH 3

Weststrasse 50/52
Tel. (051) 33 60 66

Obst als Konzentrat

Obstsaftkonzentrat ist unvergorener eingedickter Saft aus Äpfeln und Birnen, dem unter verminderter Luftdruck bei niedrigen Temperaturen (weniger als 50 Grad) ein grosser Teil des Wassers durch Verdampfen entzogen wurde. Beim Eindampfen bleiben alle wertvollen Bestandteile erhalten, wie: drei Arten Zucker, Fruchtsäuren und alle andern löslichen Lebenssubstanzen der Früchte, besonders auch die an Kalisalzen reichen Mineralstoffe. Die Konzentrate werden nach dem Abfüllen sterilisiert. In geschlossenen Glasflaschen sind sie praktisch unbeschränkt haltbar. Eine einmal geöffnete Flasche sollte kühl und nicht zu lange, mit nur aufgelegtem Bügelverschluss aufbewahrt werden.

Stunde. Da die Kraftübertragung ohne Zahnräder erfolgt und der Antrieb vermittelst spannbarer Keilriemen vor sich geht, ist ein nahezu lautloser Betrieb gewährleistet. Die Typen Ks 30Z und Ks 40Z besitzen außerdem einen Aufsteckkonus, der gleichzeitig die Verwendung einer Universal-Reib- und Schneidmaschine, Passiermaschine, Fleischwolf oder einer Kaffemühle ermöglicht.

Die weiterhin gezeigte Imperator-Universal-Küchenmaschine ist mit einem 1,5 Ps-Motor ausgestattet, der es erlaubt, gleichzeitig mit dem Rührwerk 2 Zusatzaggregate (Universal-Reib- und Schneidmaschine, Passiermaschine, Fleischwolf oder Kaffemühle) zu betreiben, die voneinander unabhängig ein- und ausgeschaltet werden können.

Hiervom kann die Universal-Reib- und Schneidmaschine entweder zum Schneiden von Wurst, Käse, Brot und Gemüse verwendet werden, oder sie dient zum Reiben von Nüssen, Mandeln usw. Bei der Passiermaschine werden Suppen und Gemüse aller Art durch Zerquetschen zwischen einer rotierenden Hartholzwalze und einem rostfreiem Stahlsieb schnellstens verarbeitet. Der Fleischwolf ist besonders robust konstruiert. Es können hier Fleisch, Sehnen, Speck und Rohfett mühelos hindurchgelassen werden.

Reppisch-Werk AG., Dietikon, Stand Nr. 1206, Halle IV, Telephon 8 24 26.

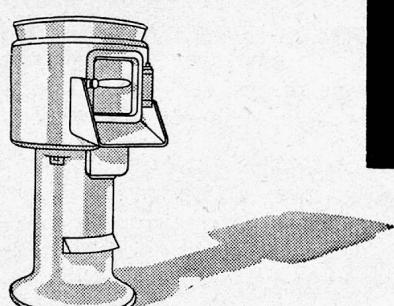
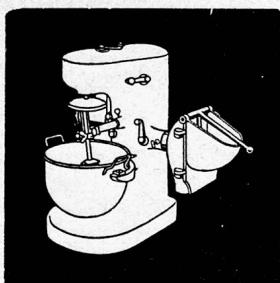
Wäschereiprodukte

Betritt man Halle III, so fällt gleich nach wenigen Schritten am linken Hauptgang der noch vergrösserte Stand der Firma Van Baerle durch seine aufgelockerte Konstruktion, die aparte Farbgebung verbunden mit grosser Lichtfülle auf — mit dem ersten Blick gewinnt man den Eindruck, dass es hier um die Sauberkeit geht. Um die Tragsäulen, welche das originelle Lichtdach tragen, sind Schaukästen gruppiert, welche die wichtigsten Seifen und Putzmittel für Haushalt, Gewerbe und Industrie zeigen. Dahinter leitet eine etwas geschweifte Wand den Blick in die spezielle **Wäschereiabteilung**, wo geschultes Personal vorhanden ist, um Interessenten über die von der Firma herausgebrachten, erprobten Wasch-Hilfsmittel zu orientieren und sie über Waschprobleme zu beraten.

Das Innere des Standes ist so eingerichtet, dass nach Bedarf und Wunsch vollständige Waschgänge mit SILAVIT-Waschalkali, ALBA - Universalwaschmittel etc. durchgeführt werden können, damit sich Wäscherei an Ort und Stelle von der Wirkung der Produkte und der von Van Baerle ausgearbeiteten Waschmethode überzeugen können.

Ein Besuch an diesem Stand wird sich besonders lohnen und die Firma wird sich freuen, möglichst viele Interessenten unverbindlich empfangen zu dürfen.

Van Baerle & Cie. AG., Münchenstein
Stand 741 — Halle III



Kartoffelschälmaschine RWD-KS dürften heute in weitem Abstand vor allen übrigen Konstruktionen Verwendung finden. Die elektrisch angetriebenen Maschinen werden in 5 verschiedenen Typen geliefert und erreichen eine Leistung von 200 bis 1200 kg in der

DIE GUTEN RIGI - PRODUKTE

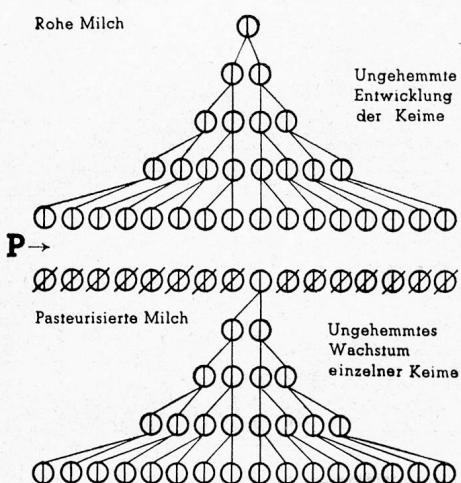
WÜRZE - BOUILLON - SAUCEN - SUPPEN

RIGI NAHRUNGSMITTEL AG. - ZÜRICH TEL. 28 72 20

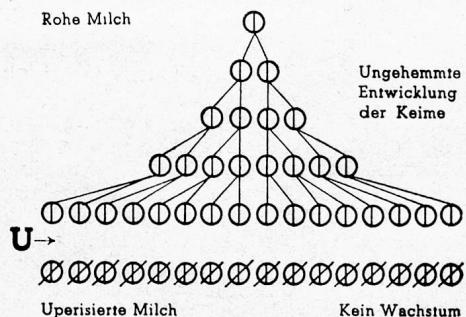


Neues über OVOMALTINE!

Pasteurisieren



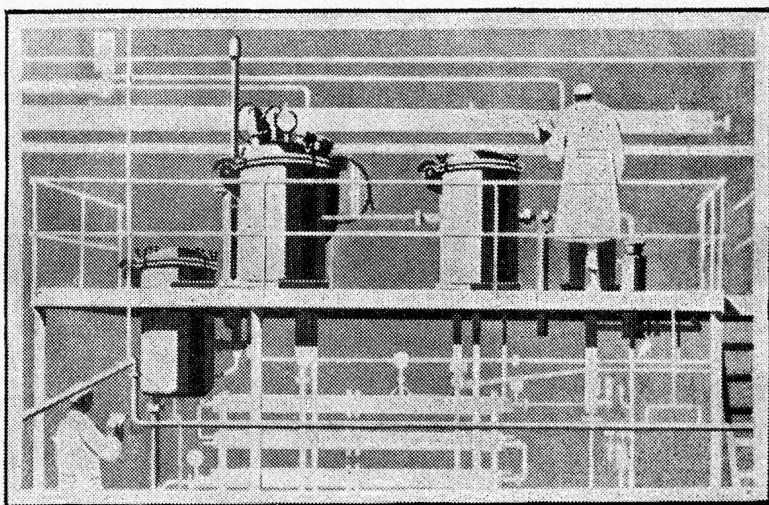
Uperisieren



○ lebende Bakterien
Ø abgetötete Bakterien

Die «Uperisation» garantiert Spitzenqualität ohne Änderung des Geschmacks bei gleichem Preis.

Vor bald 50 Jahren erschien die erste Dose Ovomaltine im Handel. Vom ersten Tage an stellte Dr. Albert Wander das Präparat nur aus den besten Rohstoffen her. Sein Leitgedanke war, ihre kostbaren Bestandteile zu schonen und ihren biologischen Wert zu erhalten. Durch Überwachung der Viehbestände, strenge Kontrollen beim Melken, beim Transport und bei der Aufbewahrung sorgten wir schon längst dafür, dass ausschliesslich hygienisch einwandfreie Milch verwendet wurde.



Die neuartige Uperisations-Anlage in der Ovomaltine-Fabrik Neuenegg

Alle neuen wissenschaftlichen Erkenntnisse werteten wir fortlaufend für die Erhöhung der Güte der Ovomaltine aus.

Heute stehen wir vor einem weiteren grossen Fortschritt in der Behandlung des Rohstoffes Milch: Wir setzen sie in einer neuartigen, sinnreichen Apparatur während einer sehr kurzen Zeit einer relativ hohen Temperatur aus – sie wird uperisiert.

Dank diesem schonenden Verfahren wird sie von allen schädlichen Keimen befreit, behält aber den Geschmack, den Geruch, die Konsistenz und die volle Kraft bester Frischmilch.

OVOMALTINE STÄRKT AUCH SIE!

WANDER

Wasch-Vollautomaten um Jahre voraus

SCHULTHESS

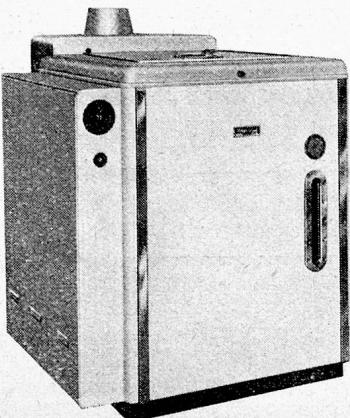
Besuchen Sie uns an der Muba
Halle XII Stand 4150



SCHULTHESS HYDROMATIC

8 kg

Vollautomat
wäscht, kocht und zentrifugiert

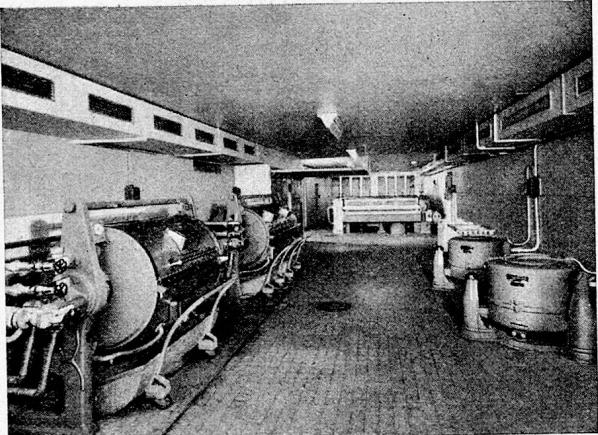


SCHULTHESS UNIVERSAL

16 kg

Vollautomat
wäscht, kocht, zentrifugiert
und trocknet
(spart Trockenraum)

Alle Automaten sind mit Heizung ausgerüstet.



SCHULTHESS ANLAGEN

**20 —
150 kg**

Vollautomaten
mit Kommandogerät
«AUTOMATIC-WASHER»

Durch Lochkarten gesteuert kann jeder Waschmaschine der gewünschte Waschprozess diktiert werden.

MASCHINENFABRIK AD. SCHULTHESS & CO. AG., ZÜRICH

Büro Zürich, Stockerstr. 57, Tel. (051) 27 52 12
Büro Lausanne, 83, Avenue Ramuz
Tel. (021) 28 20 09

AD. SCHULTHESS & CO. AG., ZÜRICH und LAUSANNE

Nebst den Grossmaschinen aus dem bisherigen Fabrikationsprogramm werden wiederum die ersten schweizerischen vollautomatisch gesteuerten Waschmaschinen gezeigt. Die in zwei Modellen hergestellte Waschmaschine, die Haushalt- u. Gewerbemaschine LAVATOR-HYDROMATIC und die für grössere Pensionen, kleinere Hotels und Gemeinschaftshaushaltungen vorgesehene UNIVERSAL führen sämtliche Arbeitsgänge elektro-hydraulisch gesteuert durch und benötigen während des Waschens überhaupt keine Aufsicht mehr.

Die **LAVATOR-HYDROMATIC** hat ein Fassungsvermögen von 8 kg Trockenwäsche. Die Maschine ist im Warmwasserverbrauch äusserst sparsam. Ebenso sparsam geht sie mit den Waschmitteln um. Ausgeführt wurde die Maschine mit schweren Materialien. Sie wiegt 370 kg, ist demzufolge völlig erschütterungsfrei und kann ohne jede Befestigung überall aufgestellt werden. Sämtliche wichtigen Organe, wie Einlass- und Ablassventil, Kupplung, Waschmittelzuführung usw. sind mit patentierten hydraulischen Organen gesteuert. Alle mit der Lauge in Berührung kommenden Elemente sind aus rostfreiem Material hergestellt.

Das grössere Modell, der Vollautomat **UNIVERSAL**, kann 16 kg Trockenwäsche, also beispielsweise 16 Leintücher aufnehmen. Er ist in seiner Funktion dem Lavator-Hydromatic-Automaten gleich, er wird aber mit einem zusätzlichen Aggregat für die Trocknung der Wäsche geliefert. Anschliessend an den Zentrifugiervorgang wird die Wäsche in ca. 1 Stunde mangefertig getrocknet.

Für vollautomatische Hotel- und Gewerbebetriebe wird ein ferngesteuerter Grossautomat gezeigt, mit einem Fassungsvermögen von 50 kg Inhalt. Das Steuergerät, welches unter dem Namen **AUTOMATIC-WASHER** auf den Markt gebracht wird, ist eine 100-%ige Schweizer Erfindung, mit technischen Finessen ausgerüstet, wie sie bisher auf diesem Gebiet nicht zur Anwendung kamen. Dieser Grossautomat macht das Waschen spielend einfach. Die Arbeit des Bedienungspersonals beschränkt sich noch auf Be- und Entladen der Waschtrommel und Einschalten des Steuergerätes. Eine auswechselbare Lochkarte übernimmt von diesem Moment an die vollautomatische Steuerung der Waschmaschine. Das Interessante dieses Schweizer Automaten ist die Verwendung des an und für sich nicht unbekannten Systems der Lochkarte. Hiermit wird es möglich, durch einfaches Auswechseln der Karte, welches innert einigen Sekunden geschieht, der Maschine jedes denkbare Programm zu diktieren. Man hat einfach Karten zu lochen, beispielsweise für Passantenwäsche, Leintücher, die stärker beschmutzt sind, Tischwäsche, starke, mittel und schwach beschmutzte Küchenwäsche, Wollwäsche usw., und hat nun die absolute Gewähr, dass die Maschine das wissenschaftlich exakte, dem Waschmittel und dem Waschgut genauesten angepasste Programm durchwäsch't. Die Karten können durch das angelernte Hilfspersonal selbst gelocht werden, indem mit dem Waschmittelflieferanten zusammen vorerst einmal festgelegt wird, mit was für Waschmitteln, Zeiten, Temperaturen usw. gewaschen werden soll. Wenn man bedenkt, dass beispielsweise bei stark beschmutzter Küchenwäsche es unter gewissen Umständen notwendig ist, dass zwei Mal vorgeswaschen wird, eventuell sogar Zwischenspülprozesse eingeschaltet werden müssen, dem Kochprozess noch 5 eventuell sogar 6 Spülgänge folgen, dann dürfte kaum zu bestreiten sein, dass gegen 90 Griffe eingespart werden können. Der Automat übernimmt alle Funktionen, wie Kalt weich, Kalt hart und Warmwasser Einfüllen, Ablassen, Wasserstände bestimmen und kontrollieren, Wassertemperaturen regulieren, Heizung ein- und ausschalten, Motorfunktionen beeinflussen, Melden der Waschmittelzugabe optisch und akustisch, Ueberwachung der Vorwasch-, Wasch- und Brühzeiten usw. In diesem Automaten steckt eine über 3jährige Entwicklungszeit und er hat heute eine Vervollkommenung erreicht, dass die Störungsanfälligkeit nicht mehr grösser ist als bei gewöhnlich handbedienten Waschmaschinen.

Stand 4150, Halle XII