

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: 31 (1960)

Heft: 2

Artikel: Treffpunkt Paris : wir wandern durch die internationale Wäschereifachausstellung

Autor: Esslinger, Hcb.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-807731>

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: 22.02.2026

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

«Aufgabe der Maschine ist es, den Menschen von tierischen Lasten zu befreien, seine Energie zur Ausgestaltung seiner geistigen und seelischen Kräfte, zur Eroberung auf dem Felde des Gedankens und des höheren Tuns zu lösen. Die Maschine ist das Symbol der Herrschaft des Menschen über seine Umgebung.»

(Henry Ford:
Das Grosse heute, das Grössere morgen.)

Wie überall, vielleicht etwas später als in anderen Wirtschaftszweigen, schreitet der technische Fortschritt auch im Wäschereimaschinenbau vorwärts. In den letzten Jahren war es kaum möglich, ihm zu folgen, ohne die Uebersicht zu verlieren. Die Pariser Internationale Ausstellung war ein «weltweites Schaufenster» für die Ausstattung von Wäschereien. Für den Fachingenieur und Architekten, insbesondere aber für den in der praktischen Arbeit Stehenden hat die Schau grosse Bedeutung erlangt und ihm die gesuchte Uebersicht über sein Arbeitsgebiet vermittelt. Aus 13 Ländern kamen zirka 180 Aussteller, aus der Schweiz war die Firma *Schulthess* mit ihren Produkten vertreten. Auf der 15 000 m² grossen Ausstellungsfläche wurde eine umfassende Schau der technischen Situation der Wäschereien geboten.

In Paris wurde

Automation gross geschrieben,

ob es sich nun um Waschmaschinen, Zentrifugen, Pressesätze, innerbetriebliche Transportwege, Tumbler, Enthärtungsapparate oder Kontrolle des Wasserhaushaltes handelte. Ueberall erkennt man ein Ziel: Die Wäscherei weitgehendst den modernen Erkenntnissen der Wissenschaft anzupassen, das heisst einwandfreie Qualität bei hoher Leistung und geringem Personalaufwand zu erzielen.

Werfen wir einen Blick auf einen Stand, der besonders interessant gestaltet war. Eine komplette Wäscherei ist mit automatischer Waschmaschine, Hebekran und Transportbahn ausgestattet. In einer Gleitschwingerzentrifuge wird die Wäsche zentrifugiert, mittels Kran auf einen drehbaren Tisch und von dort in die Schüttelmaschine befördert. Die geschüttelte Wäsche wird in die Mangel eingelassen, die Kleinteile werden von einer Faltmaschine unmittelbar nach dem Mangel gefaltet. Diese «Waschstrasse» mit den ausgeklügelten Zusatzmaschinen, zur Ausschaltung von Handarbeit und Erzielung höherer Leistung, erfreute sich eines regen Interesses und zeigte so recht sinnfällig die rapide Entwicklung der letzten Jahre.

Kurz möchte ich noch die einzelnen Gruppen, wie sie sich aus dem Arbeitsablauf in der Wäscherei ergeben, skizzieren. — Bei den *Waschmaschinen* fiel auf, dass moderne Maschinen alle mit Lochkarten oder anderen Automaten ausgerüstet waren und die Bedienung zu einem Kinderspiel machen. Das Aus- und Einladen der Maschinen erfolgt meist noch von Hand. Zweckmässig konstruierte Wagen erleichtern diese Arbeit. Bei einigen Maschinen, hauptsächlich amerikanischer Bauart, wird die gesamte Innentrommel der Wasch-

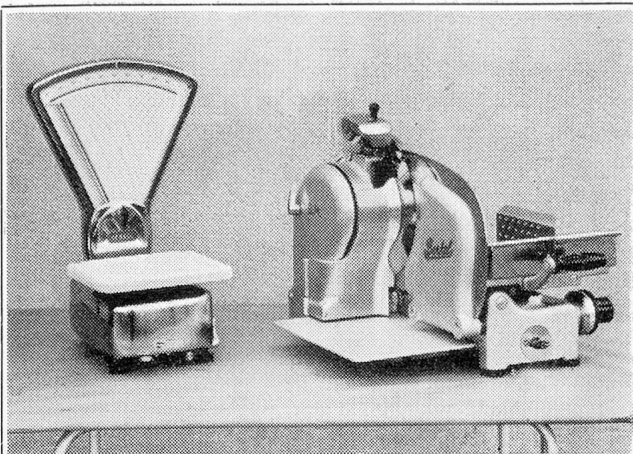
maschine hydraulisch hochgehoben und um etwa 45 Grad nach vorn gedreht, so dass die gewaschene Wäsche in bereitgestellte, fahrbare halbe Zentrifugentrommeln rutschen kann. Ein Kran mit Laufkatze sorgt für die Weiterbeförderung der gefüllten Zentrifugentrommeln. Eine andere automatische Waschanlage war mit einer automatischen Zuführung der täglich nur einmal zentral zubereiteten Waschlauge ausgerüstet. Für besonders schmutzige Wäsche ist durch einfachen Knopfdruck eine zusätzliche Zufuhr von Waschmitteln möglich.

Bei den *Zentrifugen* sind ebenfalls Neuigkeiten anzutreffen. Die hochtourige Zentrifuge (bis 1500 Umdrehungen in der Minute) setzt sich immer mehr durch. Die herausnehmbaren Zentrifugenkörbe werden gleichzeitig mittels Kran und Laufbänder als Wäschewaage zum Transport der gewaschenen nassen Wäsche zwischen Waschmaschine und Zentrifuge eingesetzt.

Anstelle von Zentrifugen benutzt man in Amerika *Extraktoren*. In der Hilton Wäscherei in Chicago soll in dieser Beziehung das Neueste zu sehen sein: Ein Hydraktor, in dem bis zu 80 kg Wäsche auf eine Restfeuchtigkeit von 50 Prozent in 2—4 Minuten ausgepresst werden kann. Diese Maschinen erfordern kein Fundament. Mit ungeheurem Druck wird das Wasser in den oberen, der Abflussleitung angeschlossenen Deckel gepresst. Der Hydraktor hat den Vorteil, dass auch Wäsche mit Metallknöpfen bearbeitet werden kann, hat aber den Nachteil, dass er preislich vorläufig fast unerschwinglich ist. Die Maschine kostet rund Fr. 40 000.—.

Ein bedeutender Aufschwung ist auch auf dem Gebiete des *Mangels* zu verzeichnen. Ueberall ist man bestrebt, die wärmetechnischen Fragen des Mangels besser zu lösen, da hier zweifellos der Schlüssel zum Erfolg liegt. Grossdimensionierte Mangeln, Vor- und Nachtrocknungsverfahren, Gliedermangeln, die im «Baukastensystem» erweitert werden können, haben die Mangleistung pro Kopf erheblich gesteigert. Für Mittel- und Grossbetriebe geht heute das Mangeln meist über Mehrmuldenmangeln mit einer Arbeitsbreite von 3 bis 4 Metern. Zur Ermittlung der Leistung haben viele dieser Maschinen eine automatische Lege- und Stapelvorrichtung mit Zählwerk. Auf der Einlege- seite der Mangeln wird die Arbeit der Eingeberrinnen durch Eingabevorrichtungen unterstützt, die dafür sorgen, dass das Wäschestück glatt und gestrafft in die Mulde einlaufen kann und Zeit gewonnen wird, um das folgende Wäschestück dem vorangehenden anzuschliessen.

Für grössere Betriebe demonstrierten *Spreizmaschinen*, wie die grossen Stücke unausgeschlagen vom Schüttler der Länge nach zum Greifen für die Einlegerinnen vor die Mangel geführt werden können. Ueberhaupt wird der Bereitstellung der Wäsche vor der Mangel grosse Aufmerksamkeit seitens der Herstellerfirmen geschenkt. Drehbare Mulden, die stets ausgeschlagene Wäsche der Einlegerin «in die Hand legt», sind auch für Kleinbetriebe eine arbeitssparende Vorrichtung. Der pneumatische Wäscheschubwagen erleichtert ebenfalls die Arbeit an der Mangel. Kein ermüdendes



automatische Waagen in
optischer und Zeiger-Ausführung
mit Tragkraft von 1 – 20000 kg

Fleisch-Schneidemaschinen
für Anstalten (12 versch. Modelle)

BERKEL A.G., ZÜRICH

Hohlstr. 535 Tel. (051) 52 53 22



ORO das ausgiebige, feine, weiche
KOCHFETT

Spezialqualität nach Hausfrauen-Art hergestellt

Flad & Burkhardt AG. Zürich-Oerlikon

Telefon (051) 46 84 45

MAGGI, zauberhafter Saucier der Grossküche

Es stimmt doch, nicht wahr, ungekrönter König jeder Grossküche ist doch der Saucier? Fonds, Gewürze und Kräuter, Schüsseln und Töpfchen sind sein ureigenstes Element und seine Kunst zaubert Saucen auf den Tisch, die selbst dem Gourmet ein zufriedenes «Ah» entlocken. Mehr als ihm oft lieb ist, muss jedoch heute der Saucier «seine» Saucen vernachlässigen. Der akute Personal-mangel zwingt ihn, bald da bald dort tüchtig mitzuhelfen.

Sicher bedeutet es deshalb eine grosse Erleichterung und Zeitersparnis, wenn Maggi heute 4 neue zauberhafte Saucen bringt. Die neuen Maggi Saucen in der vorteil-haften Grossverbraucher-Dose sind in 4 Minuten fix-fertig zubereitet. Sie gelingen immer und schmecken wunderbar! Probieren Sie die neue Maggi

Weisse Crème-Sauce	Jäger-Sauce
Tomaten-Sauce	Curry-Sauce

Maggi verwendet für die neuen Saucen als erste Firma in der Schweiz die absolut neue Tiefkühl-trocknung. Man nennt dieses Verfahren auch Lyophilisation. Alles Gemüse behält seinen natürlichen Geschmack und die ursprüngli-che Frische. Sie werden staunen über diese neue Qualität.



besser kochen - besser leben mit

MAGGI

Bücken nach der Wäsche, diese befindet sich stets in richtiger Position und ermöglicht ein fließendes Arbeitstempo, das sind seine auffallendsten Merkmale. Neue Mangelbewicklungen waren ebenfalls regem Interesse ausgesetzt. Dieser Asbestgewebes Schlauch mit Stahlwolleeinlage garantiert bleibende Krause und Elastizität. Die Maschenfestigkeit wird durch die Asbeststruktur erhalten. Als Oberbewicklung wird das hitzebeständige *Crestin* verwendet. Beides soll sich in der Praxis bereits mit Erfolg bewährt haben.

Die Leistungsfähigkeit der *Tumbler* steigt ebenfalls von Jahr zu Jahr. Die Verbesserungen liegen hauptsächlich bei der Luftzuführung. Für die Pressabteilung von Spitälern mag die erstmals vorgeführte Aertztemantelkabinettresse von Interesse sein. Leitungen bis 60 Mäntel pro Stunde durch 2 Mädchen waren zu konstatieren.

Besonders im Blickpunkt stand ferner die *Taschen-*

tuch- und Serviettenpresse, deren Bedienung äusserst rationell ist, da die Bearbeitung der Kleinteile auf dieser Presse Handgriffe spart. Nach dem Zentrifugieren wird das Wäschestück nur einmal in die Hand genommen und sodann auf die Presse gelegt. Durch das Auflegen unter Spannung wird eine saubere rechteckige Form erreicht, wobei auch die Säume nicht mehr umgebogen werden. Dank ihrer hohen Leistung (zirka 400 Servietten bzw. 600 Taschentücher pro Stunde) dürfte diese Presse vielerorts eine fühlbare Entlastung der Mangel bedeuten.

Man sieht: Das Ziel der Wäscherei ist gleich geblieben. Was sich geändert hat, sind die Mittel und Methoden. Und genau wie wir heute fast keine Pferdefuhrwerke auf unseren Strassen fahren sehen, genau so wenig ist es möglich, auf die Dauer mit veralteten Methoden und Maschinen im Waschhaus durchzukommen.

Hch. Esslinger, Regensdorf ZH

Gesunde Gemüsesäfte mit Frischaroma

Frisch geerntete Vegetabilien können wohl einige Zeit gelagert werden, doch büssen sie bei längerer Lagerung an Qualität ein und erleiden oftmals einen erheblichen Vitaminschwund, der sie minderwertig macht. In den BIOTTA-Säften dagegen wird der ursprüngliche Frischzustand der Gemüse erhalten, das heisst, biologisch konserviert, so dass eine qualitätsmindernde Veränderung des Ausgangszustandes nicht mehr erfolgen kann.

Die Spontanflora von frischen Vegetabilien, die sich im Verlaufe ihres Wachstums heranbildet, ist von verschiedenartigster Zusammensetzung. Immer finden sich aber in ihr Coli- und Fäulnisbakterien, diesen verwandte Arten und Sporenbildner, durch die bei plötzlich auftretenden Indispositionen oder auch bei leicht anfälligen Personen Darmstörungen hervorgerufen werden können, ganz abgesehen von pathogenen Keimen, die in Epidemiezeiten auch auf den rohen Vegetabilien gefunden werden können. Durch Waschen werden wohl viele Mikroben entfernt, doch bleibt ein nicht unbeträchtlicher Teil der Spontanflora am Material haften und wird so mitverzehrt. Gewiss kann man sich vor schädlichen Bakterieneinwirkungen schützen, indem man die Vegetabilien dünstet, wodurch solche Bakterien, die keine Sporen bilden, abgetötet werden. Doch gehen Sporenbildner auch in Dünstprozessen nicht zugrunde. Das Gemüse ist aber dann gekocht und nicht mehr roh. Der Naturzustand ist verschwunden.

Bei der Milchsäuregärung, denen die BIOTTA-Säfte unterzogen werden, beherrscht die Kulturflora von Anfang an das Milieu. Durch entsprechende Lenkung kommen die Gärungserreger schon bald zur Entwicklung. Die Spontanflora, die durch geeignete Temperaturverhältnisse an einer Entfaltung gehindert wird, erleidet durch die sich rasch vermehrenden Milchsäurebakterien und der sich steigenden Milchsäurekonzentration eine Hemmung und Unterdrückung, die schliesslich zur Abtötung führt, wobei die Sporen-

bildner, deren vegetative Zellen den gleichen Bedingungen unterliegen wie die übrigen Spontankeime, mit erfasst und vernichtet werden. Sporen, die beim Beginn der Gärung die Flora noch durchsetzen, keimen an oder wachsen zu vegetativen Zellen aus, die im Verlaufe der Gärung in dem stark bakterizid wirkenden Milchsäuremilieu nicht mehr leben können. Zu einer erneuten Sporenbildung kann es bei der erreichten H-Ionenkonzentration nicht mehr kommen. Die sonst allen Kochprozessen standhaltenden Sporenbildner werden auf diese Weise biologisch beseitigt.

Die Milchsäurebakterienflora wirkt in diesen Substraten wie ein natürliches, biologisches Filter, durch das schädliche, unerwünschte Kleinlebewesen nicht hindurchgelassen werden. Es entstehen auf diese Weise einwandfreie hygienische Erzeugnisse, die dazu angeht, den gestörten Verhältnissen im Intestinaltrakt in physiologischer Weise zu steuern.

Die Wirkung ist eine dreifache:

1. Umstimmung und Normalisierung der Darmflora durch Milchsäuregärungsprodukte;
2. Anregung der Peristaltik durch die Anwesenheit von bakteriell gebildetem Acetylcholin;
3. Die Wirkstoffe der rohen Wurzelgemüse und die durch die Gärung gebildeten Fermentationsprodukte beeinflussen in günstiger Weise den Gesamtorganismus, wozu die arteigenen Vitamine und der durch die Milchsäuregärung hinzutretende Vitamin-B-Komplex zu rechnen sind.

Trotz des hohen Milchsäuregehaltes sind die BIOTTA-Säfte eine basische Nahrung, da sich der hohe Mineralgehalt des Rohmaterials nicht verändert, wie überhaupt mit Ausnahme der Kohlehydrate das Verhältnis der Stoffe untereinander durch die Gärung unangestastet bleibt, die aus den Zuckerstoffen gebildete Milchsäure aber vom Körper restlos aufgenommen wird, wobei fast die gleiche Calorienmenge frei wird, wie sie der Traubenzucker liefert.