

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: 35 (1964)

Heft: 4

Werbung

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](#)

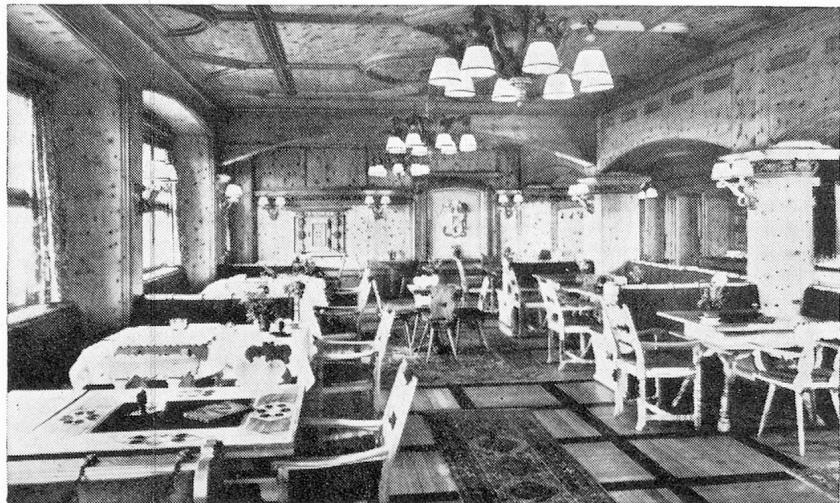
Download PDF: 06.02.2026

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

Interview...

mit
Frau Derungs
Bündnerstube
Zürich

Thema:
Unimatic 10



FRAGE 1

Wie sind Sie dazu gekommen, sich eine Unimatic 10 anzuschaffen?

Mein Mann und ich liessen uns die Maschine an der MUBA vorführen, und wir waren von ihr sehr beeindruckt. Ausserdem wurde uns die Unimatic von Bekannten empfohlen.

FRAGE 2

Wo ist Ihre Unimatic aufgestellt?

Unsere Unimatic steht in einem Zwischenstockwerk in der Küche, also nicht im Kellergeschoss. Zuerst hatten wir Bedenken, sie dort aufzustellen, aber ihre Masse sind so ideal, dass sie sich gut einfügt. Sie läuft absolut ruhig und erschütterungsfrei.

FRAGE 3

Was gefällt Ihnen an der Unimatic am besten?

Vieles! Vor allem aber die Obeneinfüllung. Ich bin eine grosse Frau, und darum schätze ich die Obeneinfüllung über alles.

FRAGE 4

Wie ist der Waschmittelverbrauch?

Der Verbrauch an Waschmitteln ist erstaunlich klein. Meiner Ansicht nach ist die Unimatic 10 sparsamer als kleinere Maschinen.

FRAGE 5

Wer wäscht bei Ihnen?

Ich selber! Wenn ich abwesend bin, eine Angestellte. Es ist ja so einfach, die Unimatic zu bedienen. Allerdings – je besser man sie kennt, um so besser weiss man ihre Vorteile zu schätzen.

FRAGE 6

Wann und wieviel wird bei Ihnen gewaschen?

Jeden Vormittag eine Charge Tisch- oder Küchenwäsche. Weil wir am Montag zusätzlich zur Betriebswäsche auch noch die Bett- und Buntwäsche waschen, füllen wir die Maschine zweimal.

FRAGE 7

Wie ist der Wascheffekt?

Grossartig! Die Unimatic wäscht blitzsauber und, soviel ich heute beurteilen kann, ausserordentlich schoenend.

FRAGE 8

Wie ist der Unterhalt der Maschine?

Problemlos einfach – ich habe nichts damit zu tun. Von meiner Unimatic 10 bin ich begeistert und bedaure nur, dass wir sie nicht schon früher anschafften.

Unimatic 10

Der ideale Waschautomat für Gewerbe- und Restaurationsbetriebe, für Pensionen und Hotels.

Fassungsvermögen 9 – 10 kg Trockenwäsche. Preis nur Fr. 4575.—.



Coupon: Verlangen Sie Gratis-Prospekte über die Unimatic 10 bei der Verzinkerei Zug AG, Zug, Telefon 042/40341

Name _____

Strasse _____

Ort _____

Der Weg zur sprichwörtlichen Sauberkeit



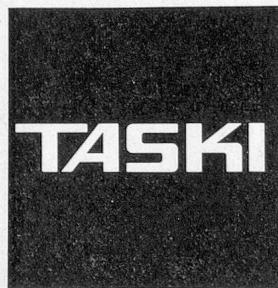
Ohne Lärm, ohne Staubentwicklung rasch und gründlich reinigen, das ist in Spitälern, Heimen, Hotels absolut notwendig.

Mit TASKI-Mehrzweckmaschinen (die fegen, wachsen, blochen, spänen und schleifen) lässt sich rationeller, hygienischer und fast geräuschlos reinigen. — Bitte, lassen Sie sich diese Maschinen vorführen, damit auch Sie den Weg zur sprichwörtlichen Sauberkeit sehen und einschlagen können!

Hinter dem Namen TASKI steht die weit- aus umfassendste Organisation auf diesem Gebiet. Fachberater, Maschinenmechaniker und Vertreter stehen zu Ihrer Verfügung. Diese erfahrenen Spe-

zialisten sorgen für einen einwandfreien Kundenservice — von der gründlichen Personalinstruktion bis zur prompten Maschinenrevision.

TASKI für die Grossraumreinigung



A. Sutter

Münchwilen TG

Tel. 073/60704

MUBA 1964

Halle 8a

Stand 3108

SCHIARAFFIA



In klinischer und ärztlicher Praxis seit Jahrzehnten bewährt und stets auf dem Stand der neuesten Entwicklung: Schlaraffia-Spitalmatratzen in umfassenden Varianten.

Schlaraffiawerk AG Basel

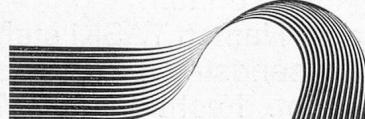
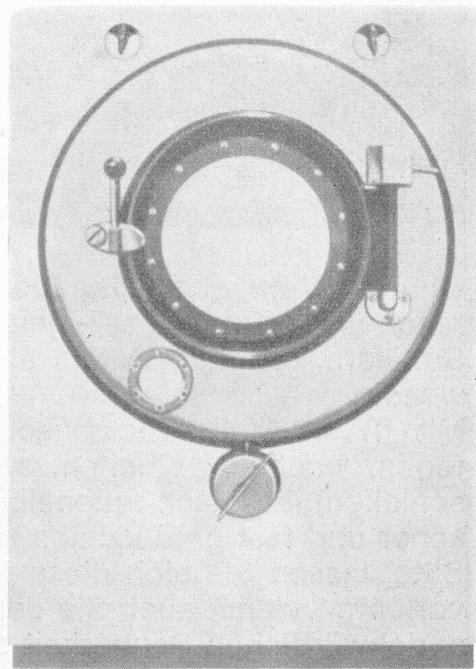
MUBA 1964
Halle 15
Stand 5189

Hand in Hand waschen mit Bio 40 und Ultra-Bienna

den beiden Spezialprodukten
für Waschautomaten

Zum Vorwaschen: Bio 40, löst durch neuartige, biologische Wirkung auch den hartnäckigsten, eingetrockneten Schmutz.

Zum Waschen: Ultra-Bienna, löst den Schmutz und macht die Wäsche strahlend weiss, griffig und weich, dank des hohen Gehaltes an natürlicher Seife.



Seifenfabrik Schnyder Biel

Dank hervorragender Waschkraft und höchster Wäscheschonung ausgezeichnet mit dem Gütezeichen des SIH.



Ein feiner Salat



die Visitenkarte der gepflegten Küche



Essigfabrikant
seit über 100 Jahren



Alle Gewürze und Salze, die den Salat so aromatisch machen, sind — harmonisch abgestimmt — in KRESSI GASTRO Tafelssig enthalten.

Der durchsichtige, handlich und leichte Plastik Kanister bietet im Gegensatz zum schweren Fass wesentliche Vorteile — der praktische Hahnen dosiert einfach und genau.

A. Sutter, Münchwilen TG, Tel. 073 / 6 07 04

Mit KRESSI GASTRO wird der Salat in letzter Minute zubereitet und kommt mit seinem würzigen Aroma blattfrisch auf den Tisch. Nur noch KRESSI GASTRO und Öl und fix-fertig ist die Salat-Sauce.

KRESSI GASTRO in Kanistern zu 20 Liter. 90 Rappen pro Liter, Gebinde Fr. 20.— Depot. (Mit 20 Silva-Punkten). Lieferung durch Ihre Einkaufsgenossenschaft oder durch Ihren Grossisten.

Der Patient soll gesund und das Personal entlastet werden. Diese beiden Forderungen waren bei der Konstruktion unserer Spitalmöbel wegleitend

BASLER
EISENMÖBELFABRIK AG.
SISSACH
Tel. (061) 81

Metzger

MUBA 1964

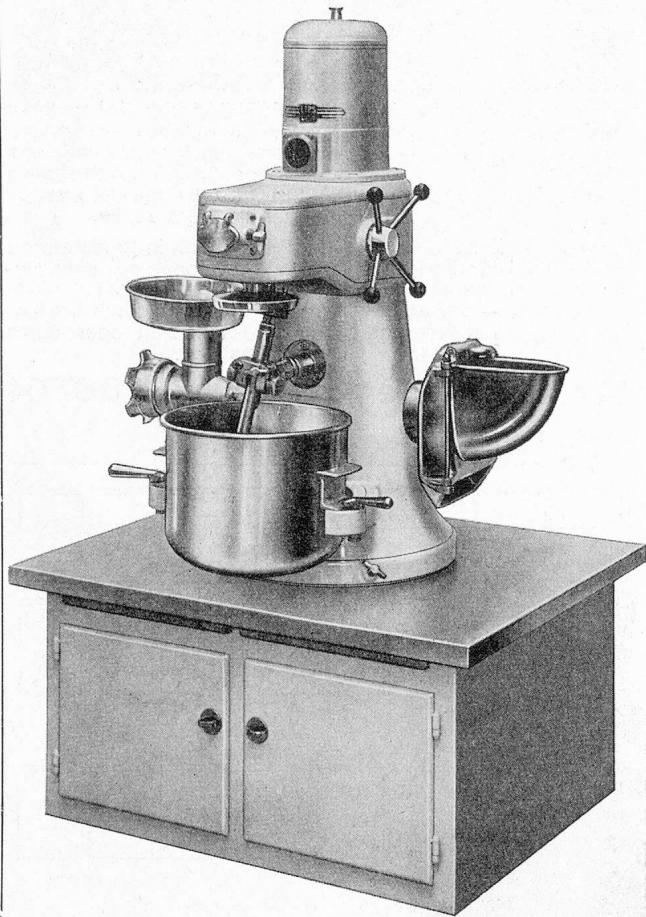
Halle 2

1. Stock

Stand 1971

Lips

Küchenmaschinen für jeden Betrieb (Anstalten, Heime usw.)



Combirex-Maschine, drehbar

Viele Tausend beste Referenzen.

Unverbindliche Beratung und Verkauf durch unsere Fabrik und unsere Vertreter

H. Bay
Aarau
064/2 33 58

V. Lukas
Zürich
051/33 22 05

W. Leutwyler
Lausanne
021/26 47 86

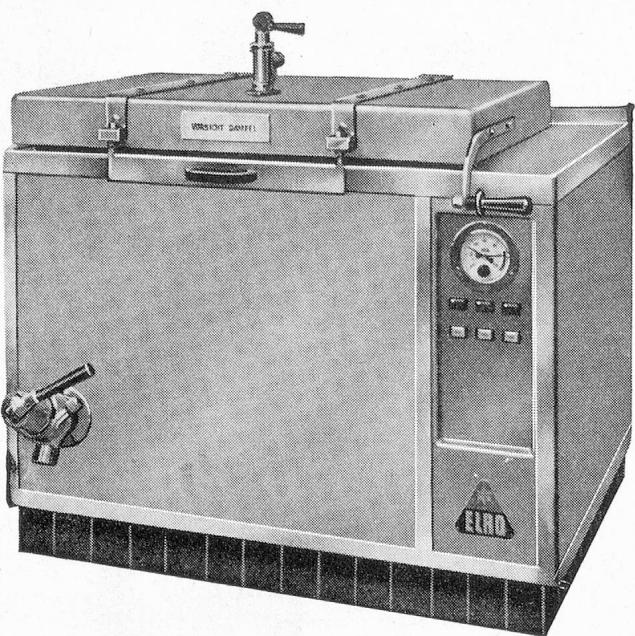
Maschinenfabrik

J. LIPS URDORF ZH

Telefon 051/98 75 08

Gegründet 1880

Was alle Küchenfachleute über den ELRO-Kochapparat wissen sollten!



Die eminent wichtigen Vorteile der SUPER-H-10-Heizung sind:

- Kochgut brennt nicht mehr an
- Kein Verbrennen der Heizelemente durch Trockengang
- Anziehen, Dünsten und Fertigkochen im gleichen Gerät
- Lästiger Kalk setzt nicht mehr an
- Schnelle Reinigung
- Verblüffend wenig Stromverbrauch
- Schnellstes Reagieren beim Aufheizen
- Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten im gleichen Apparat
- Wesentlich längere Lebensdauer.

Die ELRO-Kochmethode hat seit über 20 Jahren bei unserer Kundschaft nur Begeisterung, Lob und Freude am System gefunden.

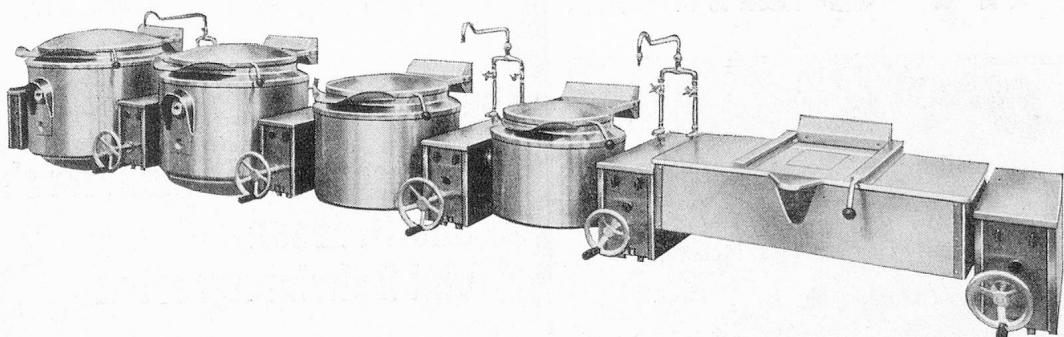
Prospekt und Beratung durch den Fabrikanten oder unsere Werkvertreter



Robert Mauch
ELRO-WERKE AG
Bremgarten AG
Tel. 057 71777

Muba 1964 Halle 13 Stand 4902

ELCALOR-GROSSKÜCHE APPARATE



M U B A 1964 Halle 13 Stand 4760

Wir planen und liefern komplette Grossküchen-Einrichtungen mit allen Kochapparaten, Wärmeschränken und sämtlichen Einrichtungen in Chromnickelstahl sowie die vollständige Ausrüstung mit Küchenmaschinen und Einrichtungsdetails.

ELCALOR AG, Aarau Tel. 064/2 36 91

Fabrik für elektrothermische Apparate

Neu!

Planta 5-kg-Block
jetzt mit
wertvollem Punkt

Für 12 Punkte erhalten Sie eine
Naturalprämie im Wert von
Fr. 8.- (Verlangen Sie einen
Prämiencheck von den Oel-
und Fettwerken SAIS, Zürich)

Planta — so fein im Goût, leicht
und bekömmlich, ausgiebig und
preisgünstig!



SP 1/64/2

Ein bisschen

AAR-SEIFE

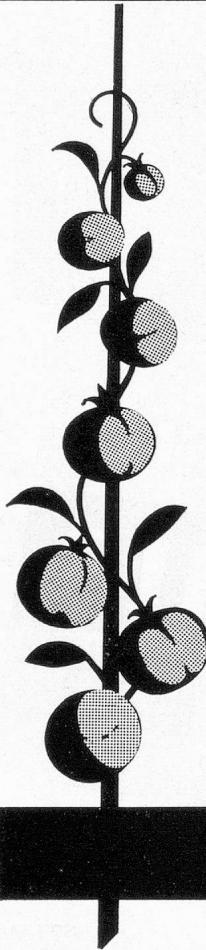


mit Bürste und Lappen . . . AAR-Seife reinigt mühelos und gründlich stark beschmutzte Kleider und Ueberzüge. Schminke und Flecken verschwinden! AAR-Seife schäumt wunderbar und schont alle Fasern und Gewebe. Kein Verfilzen!

Verlangen Sie noch heute Waschanleitung und Gratis-Muster. Tel. (062) 7 34 61



Chem. Fabrik G. Zimmerli AG Aarburg



Für den Gemüse-, Obst- und Gartenbau

Spezial-Volldünger 12-12-18 der arbeitssparende, gehaltreiche Volldünger für alle anspruchsvollen Freilandkulturen.

Nitrophosphatkali der preiswerte, nährstoffreiche und rasch wirkende Volldünger für alle Kulturen.

Kalksalpeter der sehr rasch wirkende Kopfdünger für Gemüsekulturen.

Ammonsalpeter der zuverlässig wirkende Stickstoffdünger mit rascher und anhaltender Wirkung.

Kalkstickstoff ist ein ausgezeichneter Grunddünger. Bei regelmässiger Verwendung - weniger Unkraut.

Lonzin das hochkonzentrierte, vollständig wasserlösliche Nährsalz für Topfpflanzen, andere Spezialkulturen und zur Flüssigdüngung bei Gemüse-Jungpflanzen.

Composto Lonza das wirksame Mittel zur raschen Kompostierung von Gartenabfällen, Laub und Torf.

LONZA AG., BASEL

LONZA

20 Jahre *Avro dry tumbler*

1944—1964

der moderne Wäschetrockner alle Größen und Beheizungsarten

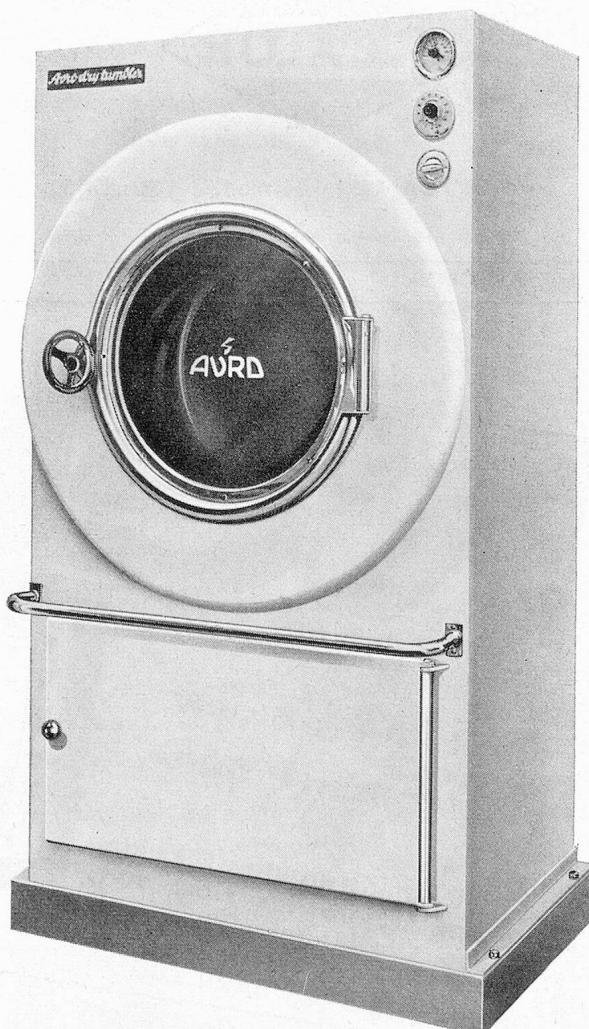
Seine Vorteile:

Grösste Wirtschaftlichkeit

Solide Konstruktion

Rasche und schonende Trocknung der Wäsche

Grosse Referenzenliste



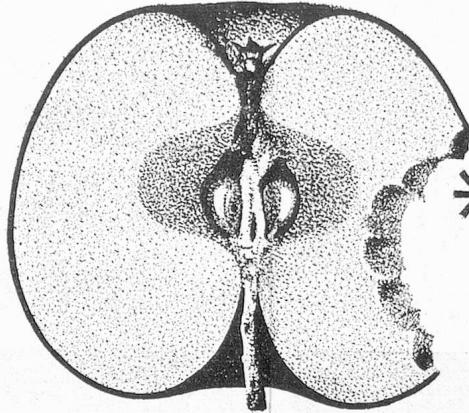
ALBERT von ROTZ ING. BASEL

Maschinenbau, vollautomatische Wäschetrocknung
Friedensgasse 64—68 Tel. (061) 43 99 88/87/86

MUBA 1964

Halle 13

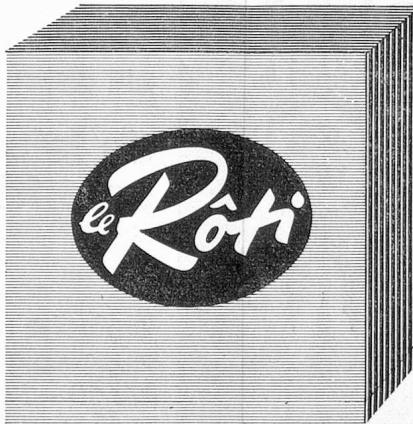
Stand 4908



* **Gesundheit
beginnt
beim
Essen!**

**Vegetable Speisemargarine
mit 10% Butter**
— dem niedrigen Schmelzpunkt
— den Aufbau-Vitaminen A + D
— dem feinen Geschmack
— erlesenen, rein pflanzlichen
Rohstoffen hergestellt
zum Dünsten und Gratinieren
— Verfeinern von Suppen und
Saucen
— Backen von Eiern und Rösti
— Abschmelzen von Teigwaren,
Kartoffeln und Gemüsen

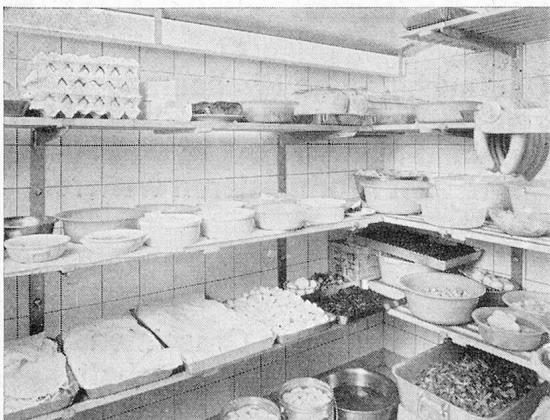
**Oel- und Fettwerke SAIS,
Postfach, Zürich 31**



**Le Röti — ein Produkt für
neuzeitliche Ernährung, die
meistverkaufte Speise-Mar-
garine für Grossverbraucher!**

**Führende Gaststätten ver-
wenden Le Röti — sorgfältige
Diät-Küchen vertrauen dar-
auf.**

**Kochen auch Sie besser und
bekömmlicher mit Le Röti!**



Profitieren auch Sie von unserer grossen Erfahrung
im Bau von individuellen, leistungsfähigen

Kühl- und Gefrieranlagen

Referenzen
von Kinder-, Bürger- und Altersheimen, privaten und
kantonalen Anstalten, Erziehungsheimen etc.



**A. SCHELENBAUM
+ CO AG
WINTERTHUR**

**Viele sprechen von ihr,
alles spricht für sie...**

(gemeint ist die erprobte und bewährte
Spezialfleischbrühe «GOURMET» von Hügli)

Ihr Platz ist nahe beim Herd, damit sie
immer griffbereit ist — Ihnen zur Erleichte-
rung, dem Gast zur Bereicherung.

Gourmet — ein Name mit gutem Klang
Gourmet — ein Name, der verpflichtet



Nährmittel AG, Arbon

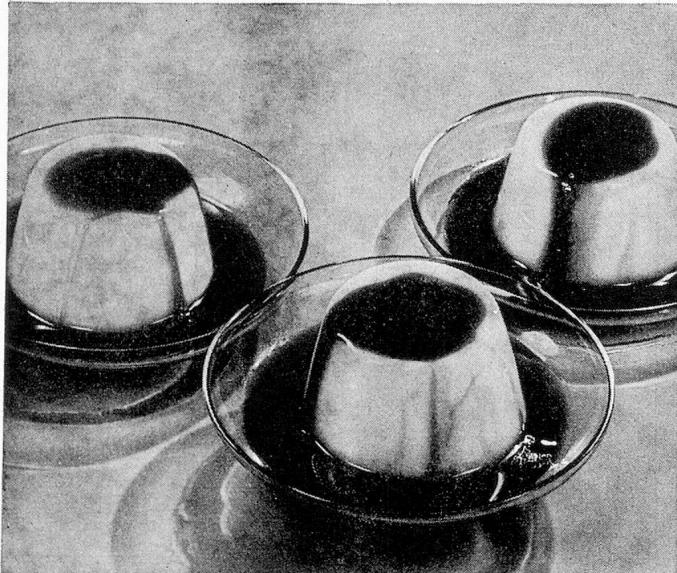
Eine neue DAWA- Spezialität

blanc manger dawa

das Feinschmecker-Dessert
mit diskretem Mandelaroma

so fein – so leicht –
so erfrischend

einfache und rasche Zubereitung
ausgiebig (1 Beutel reicht
für 10 – 12 Portionen), vielseitige
Verwendungsmöglichkeiten



mit Himbeersauce DAWA

Gebrauchsfertige Himbeersauce
zum Chemisieren der Dessertformen
für blanc-manger DAWA,
sowie zum Aromatisieren weiterer
Desserts.

Erhältlich bei Ihrem Grossisten
oder Ihrer Einkaufsgesellschaft
in Verkaufseinheiten zu 20 Beutel
blanc-manger DAWA
Originaldosen zu 2 kg Himbeer-
sauce DAWA. Auf Wunsch senden
wir Ihnen gerne Gratismuster.

Dessert-Tip DAWA Nr. 1

Den Inhalt eines Beutels blanc-manger DAWA in 1 Liter Milch
lösen und unter ständigem Rühren aufkochen. Während
1–2 Minuten in mässigem Kochen halten, dann in kleine,
mit Himbeersauce DAWA beschickte Förmchen füllen. Nach
vollständigem Erkalten stürzen und nach Belieben die Köpfchen
mit Schlagrahm, gehackten Mandeln etc. garnieren.
Kalt servieren.

2 neue Produkte der

DR. A. WANDER AG BERN