

Zeitschrift:	Fachblatt für schweizerisches Heim- und Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers
Herausgeber:	Verein für Schweizerisches Heim- und Anstaltswesen
Band:	36 (1965)
Heft:	4
Rubrik:	Wissen Sie...

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: 28.01.2026

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

ernsthaft zugewandt und wohl resigniert feststellen müssen, dass eine Verwirklichung seines Planens nicht mehr erleben dürfe.

Doch ist festzuhalten, dass der Verstorbene auch hat ernten dürfen, Früchte einbringen, die andere voraus gesät und gepflegt haben. Und darf jemand schon einen geordneten Betrieb als Ernte einer früheren emsig arbeitenden Generation übernehmen, so stellt sich ihm die Frage, wie er das Uebernommene pflege, dankbar pflege. Beides hat dem Verstorbenen ehrlich zu schaffen gemacht. Dass er nun dazu hat säen dürfen, stellt für den Menschen Paul Schnurrenberger ein erfreuliches Zeugnis aus. Möchten wir uns die Frage prüfen, was Paul Schnurrenberger in seinen dunkeln Leidenstagen oft genug getan haben mag, ob wir dankbar genug das Geschenk einer früheren Generation übernommen, ob wir es mit der zielsichereren Hingabe und Liebe gepflegt haben und ob wir wohl auch noch zur Aussaat guten Kornes kommen.

E. Metzler

Wissen Sie ...

... wie man eine schwere Röstitpfanne mühelos auf die Platte entleert? Den Stiel von unten her fassen (Daumen nach oben gerichtet), und schon wirkt die volle Pfanne nur mehr halb so gewichtig!

... dass Zitronen monatelang frisch bleiben, wenn Sie diese in einem Sterilisierglas, ganz mit kaltem Wasser aufgefüllt, aufbewahren? Gummiring nicht vergessen und Deckel gut verschliessen. Die Zitronen geben sonderbarerweise dann erst noch mehr Saft als frischgekauft!

... warum Orangensaft aus Büchsen der Geschmack frisch ausgedrückter Orangen fehlen kann? Weil ihm bei der Konservierung die Luft entzogen wurde. Daher ein guter Tip: Schlagen Sie den Büchsensaft mit dem Schneebesen oder giessen Sie ihn — mangels eines solchen — mehrmals von einem Behälter (Krug oder Glas) in einen anderen. So wird er wieder «luftig» und schmeckt frisch.

Marianne Berger

Unsere Inserenten an der Muba 1965

H. Béard S. A., Silberwarenfabrik, Montreux

Halle 19, Stand 6371

«Béard», die bei Hotels, Restaurants, Tea-Rooms, Spitätern und Anstalten gut bekannte Firma, stellt an ihrem Stand, der mit modernstem Geschmack eingerichtet ist, ihre verschiedenen Produkte aus: Silberwaren, hochwertige Chromstahlartikel, Silberreinigungsmaschinen, Hors-d'oeuvre- und Tranchierwagen in perfekten Formen und zu vorteilhaften Preisen. «Béard» liefert, ebenfalls zu günstigen Bedingungen, auch andere Hotelbedarfsartikel: Porzellan Langenthal, Glaswaren mit und ohne Dekoration, Kuchenartikel usw.

E. Bisang, Affoltern am Albis

Halle 8 a, Stand Nr. 3168

Die Firma E. Bisang, Wibis-Bodenpflege, 8910 Affoltern am Albis, zeigt dieses Jahr ein neues, erweitertes Programm von Bodenpflegemaschinen.

Neben der Wibis 1100/1300, der Mehrzweckmaschine mit oder ohne eingebautem Spänekehrautomaten, sind verschiedene neue Modelle entwickelt worden, die die Bodenpflege noch rationeller und praktischer gestalten. Die neue Mehrzweckmaschine Wibis 1500 extra flach (zirka 9,7 cm) ist speziell für Schnellreinigung, Fegen, Spänen, Shampionieren, Heisswachsen, Blochen und Polieren für moderne Kunststoffböden und Kunststeinböden geeignet.

Wibis 2300, der 3-Scheiben-Saugblocher zum Reinigen, Wachsen und Blochen von grösseren Räumen, wie Restaurants und Geschäftsräume.

Als Schleifmaschine für alle Arten von Unterlagsböden eignet sich die Wibis 1102/1302 (sie entfernt die sog. Elephantenhaut auf Asphalt).

Wibis 3300 und 3500, die kombinierten Staub- und Wassersauger, ergänzen das Wibis-Programm.

Für Strasse, Plätze, Rasen, Trottoirs, Lagerhallen wird mit Vorteil die Wibis 4400 gebraucht. Der wegnehmbare

große Filtersack macht sie zu einem äusserst praktischen und unentbehrlichen Gerät.

Das Wibis-Programm bietet Ihnen für jeden Zweck und jede Arbeit die passende Wibis-Bodenpflegemaschine.

Egloff & Co. AG, Niederrohrdorf

Halle 13, Stand 4945

Der Stand, an dem die meistgekauften Kaffeemaschinen der Schweiz zu sehen sind, ist dieses Jahr noch leichter zu finden als bei früheren Messen. Sie betreten die Halle mit der grossen Uhr durch den Haupteingang, durchqueren die Vorhalle und gehen durch die Pendeltüre gleich rechts nach der Garderobe. Dort wird man Ihnen vorerst einmal gerne eine Tasse Kaffe offerieren und dann die «Stars» der EGRO-Kaffeemaschinen vorstellen. Beispielsweise den «Egromat» für Crema-caffè mit der arbeits- und mühesparenden Eingriff-Steuerung. Diese weitgehend automatisierte Kolbengruppe kann an die meisten «Egro»-Kaffeemaschinen montiert werden; vor allem ist die Kombination mit den Horizontal-Maschinen «Reginetta» und «Regina» beliebt.

ELCALOR AG, Aarau

Halle 13, Stand Nr. 4785

Unter dem Motto «Alles aus einer Hand» zeigt die Firma Elcalor an diesem neuen Stand ihr reichhaltiges Fabrikationsprogramm von elektrischen Grossküchenapparaten einerseits und kompletten Grossküchenanlagen anderseits. Unter der ersten Kategorie finden wir die traditionellen elektrothermischen Grossküchenapparate wie

ELCALOR-Restaurationsherd, ELCALOR-Hotelherd, ELCALOR-Kippkessel (auch Dampfdruckkessel), ELCALOR-Bratpfannen, ELCALOR-Brat- und Patisserieöfen.