

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Bauen, Wohnen, Leben**

Band (Jahr): - **(1961)**

Heft 44

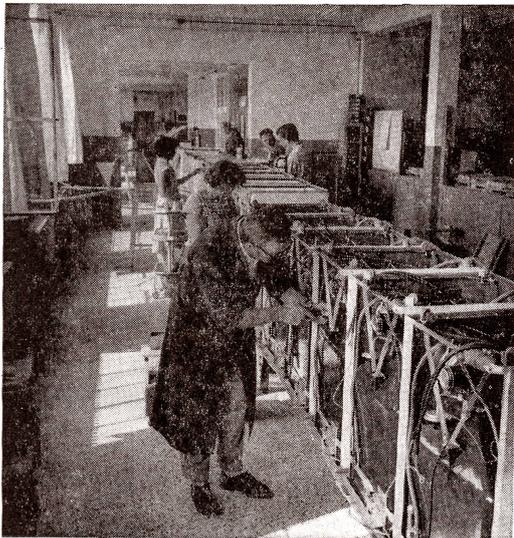
PDF erstellt am: **24.04.2024**

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.

GALLAY**der neueste Fortschritt****in traditioneller Qualität für die moderne Hausfrau****Erfinder dienen der Hausfrau — Geschirrwaschen eine Erholung**

Morgen reist der Mensch auf den Mond. Doch bereits seit Jahrzehnten ist der technische Fortschritt ins Reich der Frau eingedrungen und hat das Heim verwandelt. In der Küche ist diese Entwicklung wohl am auffälligsten, und nicht ohne Grund wird der Platz, den sie beansprucht, immer kleiner. Schon ist sie in der Form des Küchenlabors auf eine Ecke im Wohnraum beschränkt, wobei technische Feinwesen über den Mangel an Bewegungsfreiheit hinweghelfen und der Hausfrau die tägliche Zubereitung der Mahlzeiten und das nachträgliche Abwaschen des Geschirrs erleichtern.

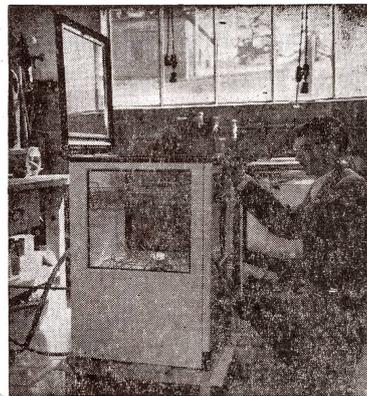
Wie jede technische Erfindung hat auch die maschinelle Küchenfee ihre Pioniere und «Prophezen» gefunden. Unser Land steht dabei keineswegs abseits, obschon ein boshafter Spaßvogel einmal gesagt hat, der Schweizer melke seine Kuh und hocke zu Hause. Pro Einwohner hat die Schweiz am meisten Nobelpreise erhalten, und jüngst wurde in Brüssel sogar der «Oscar der Erfinder 1961» dem Schweizer Guignard verliehen.

In Genf haben wir einen technischen Fortschritt entdeckt, der das Abwaschen in eine Atempause im täglichen Trott der hausfraulichen Arbeiten verwandelt. Madame liest ein Buch, während eine Maschine sich ihres schmutzigen Geschirrs annimmt. Dies ist zwar an sich keine Neuheit; doch ein in der Calvinstadt entwickelter Wasserverteiler, der vollautomatisch Druckwasser auf das Geschirr spritzt, verleiht dieser von der Firma Gallay AG entwickelten Maschine einen in allen Ländern patentierten technischen Vorsprung, der jedes nachträgliche Vorhandsäubern

der Tassen, Teller und Bestecke erübrigt. Im Unterschied zu den am meisten verbreiteten Geschirrwaschmaschinen, die das einströmende Wasser sozusagen drucklos auf das Geschirr verteilen, wird dieses in der LV 500 durch eine Druckvorrichtung strahlförmig auf das Geschirr gespritzt. Der Erfolg ist eindrucklich: die am schwersten ablösbaren Speisereste, wie Eigelb, Mayonnaise, Fondue und Käse, werden im Nu abgewischt und verschwinden mit den übrigen Rückständen in einer Abflußöffnung. Diese vollautomatische Vorrichtung gibt die Gewähr, daß die Wasserstrahlen im ganzen Geschirrbottich verteilt werden und die Gabeln zum Beispiel ebenso stark und stetig abgespritzt werden wie die sonst eher «bevorzugten» Teller und Tassen. Diese praktische Erfindung der Firma Gallay AG erlaubt der Hausfrau, mit ihrem Gatten zu plaudern, bevor er zur Arbeit geht, oder sich auszuruhen, während eine automatische Maschine das Geschirr abwäscht und trocknet, so daß ein bisher oft notwendiges Nachtrocknen von Hand überflüssig wird. Nach einer Viertelstunde kann das Geschirr im Schrank oder im Buffet versorgt werden — ja einige besonders praktisch veranlagte Ehefrauen lassen es sogar in der verschlossenen Maschine, bis sie es wieder brauchen. Was tut nun der galante Gatte, wenn ihm die Maschine eine vielleicht nie und da übernommene Arbeit erspart? Man darf wohl den Frauen zutrauen, daß sie bestimmt noch irgendein Aufgäbchen für ihren Angetrauten finden...

Welches ist die Rolle der Hausfrau in einer technisch einwandfreien Küche? Nach einer kurzen Einführung wird sie bald die bequemste Art herausgefunden haben, um das Geschirr in die Klemmen und Fächlein der hilfsbereiten Maschine zu schichten und ein vollkommenes Waschen zu sichern. Platz ist zum Verschwenden vorhanden, und eine Familie von sechs bis acht Personen darf ruhig ein Festmahl essen, ohne der Maschine mit dem Anfall von schmutzigem Geschirr zu viel Arbeit aufzubürden. 18 große Teller, 4 Platten, 8 Dessertteller und 16 Tassen finden genügend Raum in dem Roboter, der anstelle des Mariechens unserer Großeltern in der Küche steht. Für Tassen und Untertassen, 8 Gläser und die zu einer Mahlzeit gehörenden Bestecke ist ebenfalls ausreichend Platz. Die Maschine eignet sich übrigens auch für eine kleine Familie von zwei bis drei Personen. Die findige Hausfrau legt ihr Geschirr von Frühstück, Mittag- und Abendessen in die Waschvorrichtung, die geschlossen bleibt und erst am Abend für ein einmaliges Abwaschen angelesen wird. Die Technik in der Küche erspart der Hausfrau nicht nur die meisten der leidigen Arbeiten, sondern auch jede Ueberwachung der Apparate. Die Geschirrwaschmaschine ist vollautomatisch und hält selbst an, wenn abgewaschen und abgetrocknet ist. In einer Viertelstunde ist der ganze Vorgang beendet, wenn die Maschine an 65° C warmes Wasser angeschlossen ist. Dies ist ein weiterer und bisher nur wenig bekannter Fortschritt der Technik im Solde der Hausfrau. Wie man weiß, hat die Flugtechnik den Propeller nicht ins heutige Düsenzeitalter hinübergenommen. Wie könnte es bei der Geschirrwaschmaschine anders sein? Ein ähnlicher Fortschritt hat den früheren, platzheischenden Propeller abgeschafft und an seine Stelle eine drehende Vorrichtung eingebaut, die das Geschirr wie unter einer drehenden Brause säubert. Die neuen Maschinen braucht man nicht einmal mehr an heißes Wasser anzuschließen. Kaltes Wasser genügt durchaus; doch der Waschvorgang braucht natürlich mehr Zeit. In 30 bis 50 Minuten sind die schmutzigen Teller und Bestecke auch in diesem Fall restlos von allen Speiseresten und klebrigen Rückständen gereinigt.

Wenn die Hausfrau das Geschirr von Hand wäscht, darf das Wasser nicht über 40° C warm sein, sonst verbrennt sie sich die Finger. Die Waschmaschine wäscht jedoch normal bei einer Temperatur von 65° C, was natürlich hygienischer ist und eine bessere Säuberung garantiert. Vier Arbeitsgänge werden von der Maschine ausgeführt. Nach dem Vorwaschen, das etwa drei Minuten dauert, wird die Maschine völlig entleert, und die rund fünf Liter Wasser, die sie faßt, fließen durch eine Öffnung ohne feinen

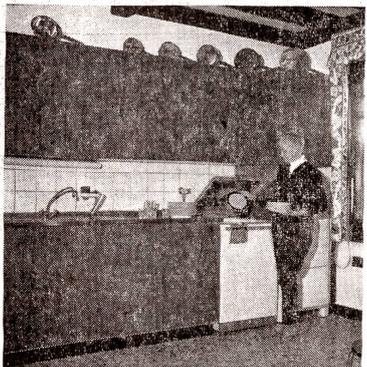
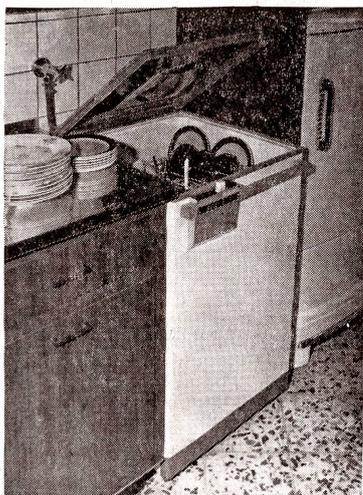


Filter samt den Speiserückständen ab. Diese könnten sich sonst, wie man dies oft sieht, wieder auf das vorgewaschene Geschirr niederschlagen. Hierauf füllt sich die Maschine wieder mit frischem Wasser. Sobald sich dieses genügend erwärmt hat, setzt ein Thermostat den Motor in Bewegung und mit diesem den Wasserstrahl für das Reinwaschen. Zwei weitere, gleiche Arbeitsgänge dienen dem Spülen. Die Reinigung erfolgt, wie wir gesehen haben, vermittelt des starken Wasserstrahls, der das Geschirr bespritzt. Trotzdem sollte ein Waschmittel benützt werden, um das Fett und den Kalk des Wassers aufzulösen. Doch aufgepaßt: Das Waschmittel darf nicht oder nur wenig schäumen. Ferner wird ein Enthärtungsmittel verwendet, das dem Wasser beigegeben wird und für glattes und glänzendes Geschirr sorgt. Beide Mittel sind in zwei am oberen Innenrand der Maschine befestigten Kästchen aufbewahrt, woraus sie automatisch ins Abwaschwasser entleert werden.

Diese technisch interessante Fabrikation entsteht nicht in grauen Arbeitshallen. Die Firma Gallay besitzt solide, mit warmen Ockerfarben übermalte Gebäude, die den Eindruck erwecken, daß sie wirklich von Maurern und Zimmerleuten erbaut worden sind. Am Rande Genfs gelegen, erlauben sie den Arbeitern, wenn diese von der Arbeit aufblicken, Tannen, anstatt geometrische Linien, und grüne Wiesen, anstatt Betonareale zu sehen.

Auch die Atomenergie hat in den weiten Hallen Einlaß begehrt. In der Europäischen Organisation für Kernforschung (CERN) mußte die Ionenquelle des Eurotrons, einer der riesigen Maschinen, die den in Genf arbeitenden Atomforschern die Entdeckung des unendlich Kleinen ermöglichen, so schnell als möglich mit nicht oxydierenden Stahlröhren umgeben werden. Ingenieure der Aeronautik klopfen ebenfalls an die Fabrikpforte und bestellen Flammrohre von Reaktormotoren für im Bau befindliche Düsenflugzeuge sowie Brennstoffreservoirs, die an den Flügeln befestigt werden.

Spricht man mit den Leitern der Fabrik, wird jedoch rasch klar, daß sie trotz Atomtechnik und Aeronautik ein besonderes Augenmerk auf die Abteilung für elektrische Haushaltapparate werfen. Neben der Geschirrwaschmaschine führen sie namentlich noch elektrische Heizkörper und Waschmaschinen in ihrem «Katalog für die Hausfrau», die sämtliche auch im Ausland vertrieben werden. Die Qualität der Erzeugnisse veranlaßte die Weltfirma Philips, diese unter ihrem Namen in den meisten Ländern Europas zu vertreiben. Rund 400 Arbeiter und Angestellte sind in Genf bemüht, den technischen Fortschritt nicht aus den Fabrikhallen und Planungsbüros entweichen zu lassen, sondern ihn im Verein mit andern großen Industrien in Genf, dem internationalen Schaufenster der Schweiz, wie bis anhin festzuhalten und weiterzuentwickeln.

**USINES JEAN GALLAY SA · GENÈVE**

Verkaufsgesellschaft: INTERTHERM AG, ZÜRICH, Nüscherstr. 9 · Telefon 27 88 92

Wohlbefinden

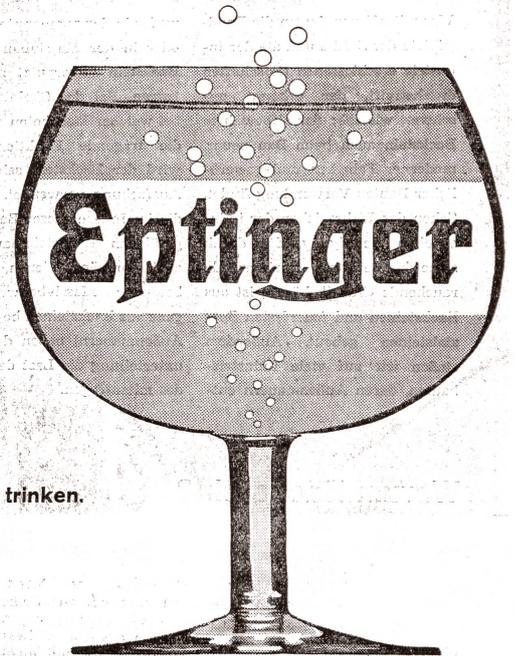
Sich frisch und leicht fühlen, dazu verhilft Ihnen EPTINGER.

Dieses natürliche Mineralwasser entfaltet eine milde diuretische Wirkung und führt zugleich Ihrem Körper wertvolle Mineralstoffe zu.

Gesund leben, EPTINGER trinken.

Weniger Kohlensäure in den Kronkorkflaschen.

Große Flaschen mit JUWO-Punkten. Bequemer Hauslieferdienst durch Ihr Lebensmittelgeschäft oder den Mineralwasserhändler.



Aaah ... was lockt so goldig und verführerisch auf dem Eßtisch? Aaah ... AMI Spaghetti! (Goldgelb, weil mit frischen Eiern hergestellt!)

Mmmm ... welch köstlicher Duft umschmeichelt da mein Näschen? (Den kernigen Wohlgeschmack verdanken die AMI Spaghetti dem Spezial-Hartweizengrieß und der kunstgerechten Trocknung!)

AMI-Spaghetti mit einem frischen grünen Salat aufgetragen — und Sie genießen eine gesunde, leckere und nahrhafte Mahlzeit.

Ein leckeres Experiment

Bringen Sie in den nächsten Tagen einmal AMI Spaghetti auf den Tisch! «So gute, so kernig-schmackhafte Teigwaren haben wir noch selten gehabt...», werden Ihre Esser sagen. Und Sie werden feststellen, daß AMI Teigwaren dankbarer sind für die Hausfrauen. Warum?

Das Besondere an den AMI Teigwaren ist

daß sie immer gut geraten. Immer können Sie Staat machen mit einer leckeren AMI Platte. AMI Teigwaren verpappen nicht und zerfallen nicht.

Uebrigens: bereits in 10 Minuten haben Sie die schönste AMI Platte elegant auf den Tisch gezaubert. Mit AMI sind Sie doppelt sicher: sicher, daß AMI Teigwaren gelingen — und sicher, daß die Esser schmunzeln werden: «Aaah ... mmmm ... AMI!»

AMI Frischeier-Teigwaren

Adolf Montag AG, Teigwarenfabrik, Islikon TG