

Auf zur Basler Mustermesse : 19.-29. April 1952

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers**

Band (Jahr): **23 (1952)**

Heft 3 [i.e. 4]

PDF erstellt am: **23.09.2024**

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.



Salubra

TAPETEN

wirken wohltuend auf die
Patienten

Salubra garantiert lichtecht und waschbar

Tapetenbrevier gratis durch Abteilung 09
SALUBRA A.G., POSTFACH, BASEL 6

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. Dasselbst findet jüngeres, tüchtiges

Abteilungsmädchen

gut bezahlte Anstellung. Neuzeitl. Verhältnisse.
Schriftliche Lohnofferten mit Zeugnissen und
Photo an: 1822/I

«Bergheim», Haus für Gemüts- u. Nervenranke,
Utikon am See (Zch.).

Das Frauenheim Wolfbrunnen bei Lausen (Kt.
Baselland) sucht auf Mitte April 1952 ausgebil-
dete

Glätterin

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

Weissnäherin

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

Th. Spinner-Oeri, Burggarten, Liestal.

Das Staatliche Knabenerziehungsheim Aarwan-
gen 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 anmel-
den. 1820/I

Staatliches Erziehungsheim Aarwangen:
Der Vorsteher.

Auf zur Basler Mustermesse

19. — 29. April 1952

Zum dritten Mal kann die Redaktion allen Le-
sers des Fachblattes den Besuch der Basler Muster-
messe dringend empfehlen. Wer sie alle zwei Jahre
besucht, fährt gut, wer sie jedes Jahr aufsucht, fährt
besser. Der Eröffnungstag eignet sich von verschie-
denen Gesichtspunkten aus besonders gut zum Be-
such. — Auch der Katalog, das «billigste Buch» (Fr.
1.50) kann zur Anschaffung empfohlen werden,
denn, abgesehen davon, dass er die rasche Orientie-
rung erleichtert, bietet er jedem, der sich für Tech-
nik 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 spezieller
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 Kippvorrich-
tung 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 ELCA-
LOR-Friteuse jedoch verdient hinsichtlich Konstruk-
tion, Ausführung und Arbeitsweise die besondere Auf-
merksamkeit der Küchenfachleute.

Der Name REGLA-Platte ist bereits zum Begriff
geworden. Diese hervorragende Neuerung (ein ELCA-
LOR-Patent) vereinigt die unbestrittenen Vorzüge des
Elektrischen mit den guten Eigenschaften der Gas-
Flamme: Die REGLA-Kochplatte ist bei weitem ras-
cher als alle bisher bekannten Elektroplatten —
rascher auch als das Gas. Die REGLA-Platte besitzt
stufenlose Feinregulierung. Die verhältnismässig gro-
ben Heizstufen 4—3—2—1 fallen hier weg. Mit an-
deren Worten: die REGLA-Platte ist die einzige elek-

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 Pasteurisirapparat, 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 Inset 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 Geschirrwash- und Spülmaschine, die Excelsior III. Dieses Modell dient vor allem als Etagen-Geschirrwashmaschine für Sanatorien und Spitäler. Die Excelsior III ist das jüngste Glied der bekannten

TAVOLEX 55

das herrlich schäumende
Universal-Reinigungsmittel

Tavol-PRODUKTE
unerreicht in Qualität!

H. TAVERNARO · CHEM. FABRIK
WINTERTHUR · WÜLFINGEN
SCHLOSSTALSTR. 221 · TEL. 052/24054

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 Geschirrwash- 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.

risi

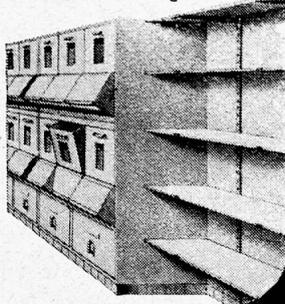
SUPPEN

auf jeden Tisch!

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

Obstsftkonzentrat ist unvergorener eingedickter Saft aus Äpfeln und Birnen, dem unter vermindertem 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 vermittelt spannbare 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 oder eines Fleischwolfes erlaubt.

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.

Hiervon 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.

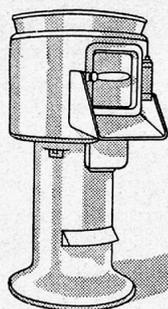
Wäschereiprodukte

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 Wäscher 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



seit 1923

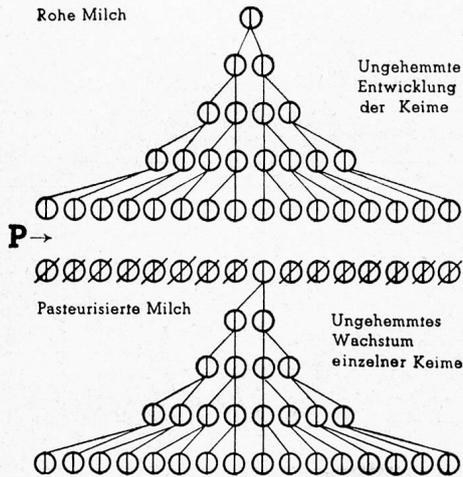
DIE GUTEN RIGI-PRODUKTE

WÜRZE - BOUILLON - SAUCEN - SUPPEN

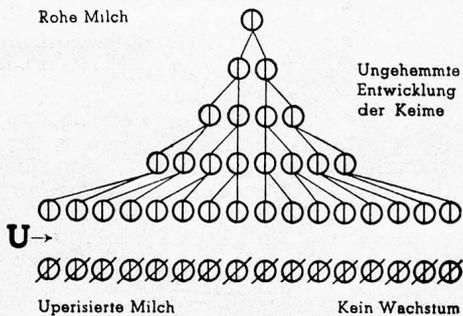
RIGI NAHRUNGSMITTEL AG. - ZÜRICH TEL. 28 72 20

Neues über OVOMALTINE!

Pasteurisieren



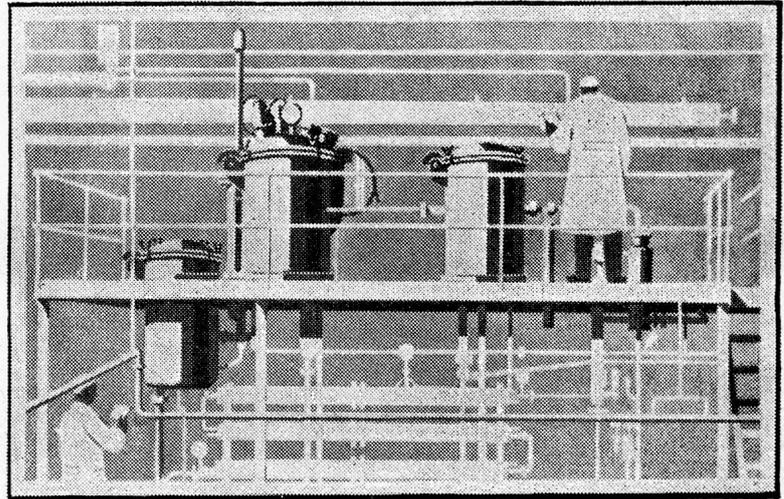
Uperisieren



- ⊙ lebende Bakterien
⊘ 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 werten 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

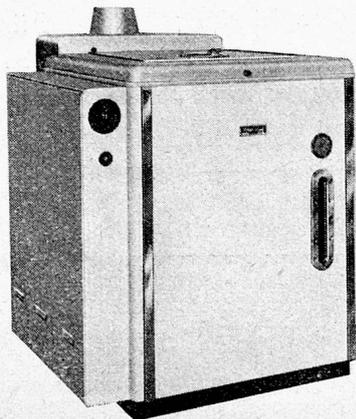
Halle XII Stand 4150

Besuchen Sie uns an der Muba



SCHULTHESS HYDROMATIC

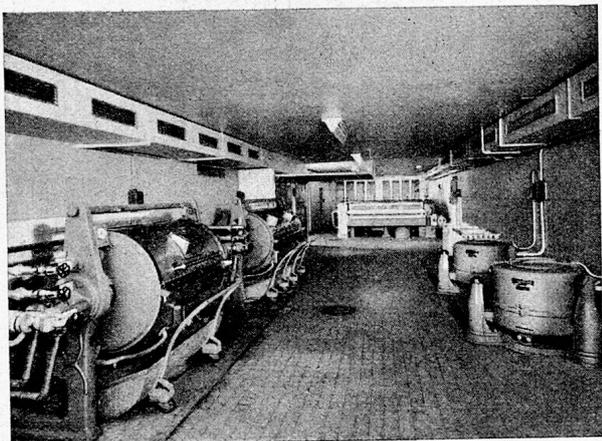
8 kg Vollautomat
wäscht, kocht und zentrifugiert



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 Zentrifugiergang 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 Feinessen 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 unbekanntes 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 durchwäscht. Die Karten können durch das angelernte Hilfspersonal selbst gelocht werden, indem mit dem Waschmittellieferanten 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 vorgewaschen 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 Vervollkommnung erreicht, dass die Störungsanfälligkeit nicht mehr grösser ist als bei gewöhnlich handbedienten Waschmaschinen.

Stand 4150, Halle XII

SCHULTHESS