

Auf zur Mustermesse nach Basel : 7. bis 17. April 1951

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **22 (1951)**

Heft 4

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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.

Auf zur Mustermesse nach Basel

7. bis 17. April 1951

Es lohnt sich für die Mitglieder des VSA, die Basler Mustermesse zu besuchen. Diese Behauptung stellte ich vor einem Jahr auf; unterdessen konnte ich durch viele Gespräche und Beobachtungen feststellen, dass diese Behauptung richtig ist. Denn Anregungen aller Art, die sich oft erst im Laufe des Jahres auswirken, werden an der Mustermesse gewonnen.

Das Bild der Mustermesse 1951 wird nicht sehr stark verschieden sein gegenüber dem letztjährigen. Immerhin wird u. a. der Schweizerische Werkbund mit einer Ausstellung «Form und Farbe» seine verdienstvollen Bemühungen um eine neue Verbindung von Zweckmässigkeit und Schönheit weiteren Kreisen nahebringen. Diese Ausstellung wird in einem eigenen Pavillon der Halle IX vorgelagert sein. Die für die Mitglieder des VSA besonders wichtige Gruppe «Hauswirtschaft» hat an Ausdehnung derart zugenommen, dass sie ausser der Halle XII auch die Halle XI vollständig belegt. Auch die Lebensmittelindustrie wird, so wird aus Basel mitgeteilt, in Halle XIV wieder den gebührenden Platz einnehmen, nachdem sie infolge der Ungunst der Zeit ein wenig zurückgetreten war.

Der Besuch ist besonders lohnend, wenn man sich schon vorher etwas darauf vorbereitet, wozu die in dieser Nummer publizierten Standberichte mithelfen werden; aber auch für die Leser, die dieses Jahr nicht nach Basel reisen können, lohnt es sich, die Hinweise auf die Basler Mustermesse in diesem Fachblatt zu beachten.

Küchenmaschinen

Immer wieder werden neue Küchenmaschinen geschaffen, die dem Personal die Arbeit erleichtern. So bringt die Firma Schwabenland & Co. AG., Spezialhaus für Grosskücheneinrichtungen, Zürich, eine sehr praktische Gemüseschneidemaschine, RETUS genannt, erstmals an der MUBA zur Vorführung. Diese Schneidemaschine ist eine sehr vielseitige Küchenhilfe, denn sie schneidet Pomme frites, -chips, -pailles, -gaufrettes, sowie Sellerie, Randen, Zwiebeln, Karotten, Gurken, Rettich und anderes mehr. Vor allem als Pommesfrites-schneidemaschine ist die RETUS interessant, denn die Stäbchen werden **messerscharf** geschnitten, was bei den bis jetzt im Handel sich befindlichen Maschinen nicht möglich war. Die Gemüseschneidemaschine RETUS ist mit drei verschiedenen Messereinsätzen aus rostfreiem Stahl ausgestattet, welche durch einen einfachen Handgriff sehr leicht ausgewechselt werden können.

Schwabenland & Co. AG. haben das Problem des einwandfreien Geschirrabwaschens mit ihrer neuen Geschirrwash- und Spülmaschine EXCELSIOR vorzüglich gelöst. In dieser idealen Maschine wird das Abwaschgut hygienisch einwandfrei abgewaschen und so stark erwärmt, dass das Geschirr beim Verlassen der Maschine von selbst sofort trocknet und in die Schränke versorgt werden kann. Selbstverständlich

können in der EXCELSIOR-Maschine auch Gläser, Platten, Schüsseln, Kannen etc. einwandfrei gereinigt werden. Der Wasserverbrauch ist sehr klein und der Anschaffungspreis vorteilhaft.

Bekanntlich besitzt die Fa. Schwabenland seit Jahresfrist die offizielle Vertretung der bestbewährten Küchenmaschinen COMBIREX und KOMBINATOR. Diese Maschinen werden in der neuzeitlich eingerichteten Fabrik von Jakob Lips in 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 beschriebenen Maschinen zeigt die Ausstellerfirma auch dieses Jahr wieder ihre bewährten Kartoffelschälmaschinen, Kaffeemaschinen, sowie Küchengeräte aus rostfreiem Chromnickelstahl und Arbeits- und Vorrattische. Der Besucher des Schwabenland-Standes wird bestimmt manche nützliche Anregung mit nach Hause nehmen.

Halle III, Stand 324.

Die Firma Reppisch-Werk AG. in Dietikon ist u. a. für die Herstellung von Grossküchenmaschinen, insbesondere

Kartoffelschälmaschinen RWD-KS, sowie IMPERATOR-Universal-Küchenmaschinen spezialisiert.

Die **Kartoffelschälmaschinen RWD-KS** werden in 6 verschiedenen Typen geliefert, wobei die für eine Leistung von 40 kg pro Std. eingerichtete Haushaltmaschine nur mit Wasser angetrieben wird. Die grösseren Maschinen mit elektrischem Antrieb (das Wasser dient hier nur zur Spülung) besitzen eine Leistung zwischen 200 und 1200 kg in der Stunde. Der Schälprozess ist in einen Reibvorgang umgewandelt, der es erlaubt, auch grösste Mengen in kurzer Zeit zu schälen, wobei die Kartoffeln von einem auswechselbaren rotierenden Teller mit ungleichmässiger Oberfläche gegen die ringförmige Innenwand der Maschine geschleudert werden.

Die beiden Typen 30 Z (200 kg pro Std.) und 40 Z (400 kg pro Std.) besitzen ausserdem einen Aufsteckkonus, der die Verwendung von Zusatzaggregaten, wie Universal-Reib- u. Schneidmaschine, Passiermaschine, Fleischwolf ermöglicht.

Die **IMPERATOR-Universal-Küchenmaschine** besitzt ein Rührwerk, das stufenlos während des Betriebes zwischen 150 und 420 Touren pro Minute verstellbar werden kann. Der 1,5 PS-Motor erlaubt ferner, gleichzeitig noch 2 Zusatzaggregate (Universal-Reib- und Schneidmaschine, Passiermaschine, Fleischwolf oder Kaffeemühle) zu betreiben, die voneinander unabhängig ein- und ausgeschaltet werden können.

Bei der Universal-Reib- und Schneidmaschine kann entweder eine Messerscheibe mit verstellbarem Stahl-

Umwälzende Erfindung:

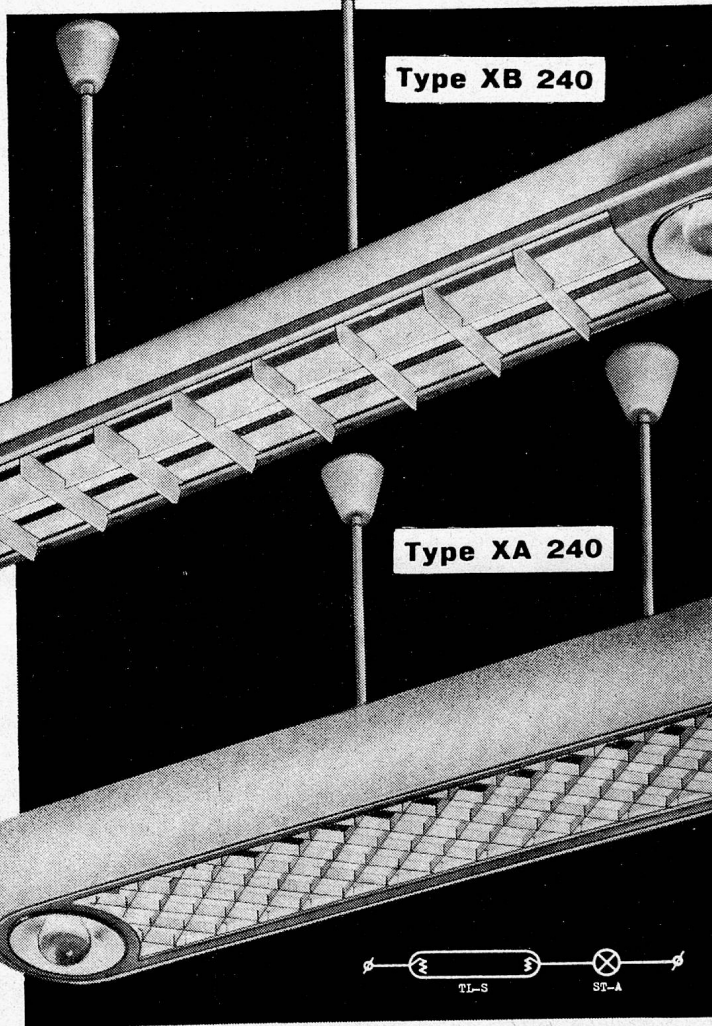


Fluoreszenz-Lampen ohne Starter und ohne Vorschaltgerät

Selbst-startend (bei 220-230 V Wechselstrom)

Bedeutend leichtere und im Preis vorteilhaftere Leuchten

Grössere Anwendungsmöglichkeiten in Verkaufsräumen, Schau- fenstern, Ausstel- lungsräumen, Wohn- räumen, Ateliers, Schulen usw.



Type XB 240

Type XA 240

Hoher Leistungs- faktor ($\cos \varphi \cong 0,97$), daher keine Kon- densatoren, keine Kompensations- und Verdrosse- lungsprobleme

TL-S Lampen werden in Fassungen mit Sicherheits- Schaltern verwendet (Berührungsschutz)

Alle Leuchten sind mit Radio - Entstör- ungskondensatoren ausgerüstet

Geringere Investie- rungskosten

Die neue Lichtfarbe — «Warmton» — der TL-S Flu- oreszenzlampe harmoniert aus- gezeichnet mit dem Licht der ver- spiegelten Philips Glühlampe ST-A

Konsultieren Sie in allen Beleuchtungs- fragen unser licht- technisches Bureau



Schaltschema

PHILIPS AG
ZÜRICH
Abt. Philora
Manessestrasse 192
Tel. (051) 25 86 10

PHILIPS

GUTSCHEIN

für die neue Spezialbroschüre PHILIPS TLS

Name:
Adresse:
Datum:

Bitte ausschneiden und an die Philips AG, Zürich, einsenden

messer eingesetzt werden, so dass die Maschine sich speziell für das Wurst-, Käse-, Brot- oder Gemüseschneiden eignet, oder aber sie wird durch Einsetzen einer Reibscheibe zum Reiben von Nüssen, Mandeln und anderem verwendbar gemacht.

Die Passiermaschine wirkt dagegen durch Zerquetschen der Nahrungsmittel zwischen einer rotierenden Hartholzwalze und einem rostfreien Stahlsieb das in 3-facher Ausführung verschiedenartig gelocht, geliefert wird. Suppen und Gemüse aller Art werden auf diese Weise schnellstens verarbeitet.

Der Fleischwolf ist sowohl mit auswechselbaren, rostfreien Hartstahlmessern als auch auswechselbaren Lochscheiben ausgestattet und besonders robust konstruiert, so dass Stossbelastungen bis zu 3,5 PS möglich sind. Somit können Fleisch, Sehnen, Speck und Rohfett mühelos hindurchgelassen, selbst hartes Brot kann mit diesem Apparat zerkleinert werden.

Die mit diesen Zusatzaggregaten ausgestattete IMPERATOR-Universal-Küchenmaschine dürfte somit allen Ansprüchen des modernen Grossküchenbetriebes genügen, insbesondere, weil bei der Konstruktion auch alle hygienischen Gesichtspunkte berücksichtigt wurden, während das Gehäuse, aus korrosionsbeständigem Aluminiumguss, die Maschine in jeder Hinsicht, auch bei unsachgemässer Behandlung, schützt.

Diese Maschinen werden in der Halle IV am Stand Nr. 1206 im Betriebe vorgeführt.

Kochherde

Die Firma Sursee-Werke AG. zeigt die bewährten gasbeheizten Apparate für die Grossküche. Neben Herd, Kochkessel, Bratpfanne, Grill und kleiner Friturepfanne findet sich der Friture-Apparat, welcher letztes Jahr erstmals gezeigt wurde und sich einer guten Nachfrage erfreute. Der dieses Jahr ausgestellte Apparat verzeichnet einige Verbesserungen, die insbesondere den Küchenchef interessieren.

Dem immer wachsenden Interesse für kombinierte Apparate wird durch die Ausstellung eines kombinierten Restaurations-Herdes Holz/Kohle/Elektrisch Rechnung getragen. Aehnliche Kombinationen werden auch mit einem gasbeheizten Teil ausgeführt in verschiedenen Varianten.

Ein Besuch des Standes ist sehr geeignet zur Orientierung über die sich ergebenden Möglichkeiten und Vorteile.

Sursee-Werke AG., Sursee, Halle IIIb, Stand 1076.

Elektrische Apparate

Die ELCALOR hat vor einiger Zeit eine hervorragende Neuschöpfung auf den Markt gebracht und sie in der Folge erst in ihren Haushalalkochherden die Bewährungsprobe bestehen lassen: die REGLA-Kochplatte.

Inzwischen ist der Name zum Begriff geworden, und die ELCALOR ist heute im Stande, Platten dieser Art auch in den Grössen 30 cm ϕ und 40×40 cm zu bauen. — Worin unterscheidet sich die neue REGLA-Platte von allen anderen? — Sie ist die erste und einzige stufenlos regulierbare Kochplatte. Das heisst, mit anderen Worten, dass es der ELCALOR gelungen ist, eine Platte zu entwickeln, welche sich ebenso fein regulieren lässt, wie die Gasflamme! — Ausserdem ist die REGLA-Platte — nach Messungen des Schweiz. Elektrotechnischen Vereins — bei weitem die rascheste aller bisher bekannten Kochplatten. Sie reduziert die Kochzeit, gemessen am Zeitbedarf einer gewöhnlichen Platte, um beinahe die Hälfte. — Ferner ist die REGLA-Platte gegen Ueberhitzung automatisch gesichert. Sie kann auch bei längerem versehentlichem Leergang nicht ausbrennen. — Die REGLA-Platte darf in der Tat mit vollem Recht als letzte Errungenschaft auf dem Gebiete des elektrischen Kochens bezeichnet werden, denn sie vereinigt in sich die unbestrittenen Vorzüge des Elektrischen mit den guten Eigenschaften des Kochgases. Sie wird sich vor allem in der leistungsfähigen Küche des zeitgemässen Anstaltsbetriebes als sehr nützlich erweisen.

Den Anstaltsvorsteher und die für die Führung der Küche Verantwortlichen interessieren neben der erwähnten Neuschöpfung, die an einem Modell demonstriert wird, die folgenden, ebenfalls ausgestellten Apparate: ein Hotelherd und eine Kippkessel-Bratpfannen-Gruppe, beide bestimmt für einen kleineren bis mittleren Betrieb, ein Brat- und Backofen, eine kippbare Küchlipfanne, sowie eine Friteuse neuester Konstruktion.

Der aufmerksame Messebesucher darf sich eine eingehende Besichtigung des ELCALOR-Standes nicht entgehen lassen.

Halle V, Stand 1243, Tel. (064) 2 36 91.

Die Technik ist auch eine rationelle Hilfskraft im Betrieb

Das Krankenhaus war in den zwei Jahrtausenden, in denen sein geschichtliches Dasein nachgewiesen ist, in seinen wertvollen Formen nie etwas anderes als eine soziale Anstalt. Es war und ist das Wirkungsfeld, das die Kräfte Gesunder zur Fürsorge für gesundheitsgeschädigte Mitglieder einer Gemeinschaft zusammenfasst.

Die Aufgaben des Krankenhaus- und Anstaltswesens als Zentrale in der Gesundheits- und Volkswirtschaft und als Wirkungszentrale planmässiger saniegender Gesundheitspolitik sind aber dermassen gross geworden, dass die menschliche Kraft — besonders der Krankenpflege — in höchstem Masse überbeansprucht werden muss.

So rufen heute nicht nur die Oekonomie, sondern u. a. auch der Schwesternmangel in sehr vermehrtem

DER **TRIMAC**

HANDSTRICKAPPARAT für Haushalt und Heimarbeit

Verlangen Sie Prospekt und unverbindliche Vorführung

A. Feuz & Co. Bern, Speichergasse 5, Telephon (031) 30609

Zarte
Lenzburger
Erbsen



*Jede Portion
eine Empfehlung
für Sie!*

Verlangen Sie ausdrücklich Marke «HERO»



sagt der Chef, wenn eine Suppe mit Maggi's Würze abgeschmeckt ist. Aber auch an Saucen, Gemüsen und Salaten wirkt Maggi's Würze kräftigend und verfeinernd. Dank ihrer hohen Konzentration ist sie überaus sparsam im Gebrauch.

MAGGI'S Würze

zum Verbessern von Suppen, Saucen,
Gemüsen und Salaten

Speisen- Aufzüge

Schindler



Aufzüge- und Elektromotorenfabrik Schindler & Cie. AG., Luzern



Masse nach der Technik als bedeutende und rationelle Hilfe im Dienste der Krankenpflege. Man erkennt durch die Erfahrungen — vorab durch den Mangel an Menschenkraft —, dass die Idee der Technik die Idee der Sparsamkeit ist; dass sie dem Prinzip der Oekonomie folgt, dem Prinzip des kleinsten Kraftmasses, des kürzesten Weges und der geringsten Zeit. Die Technik ist somit auch der beste Garant in der *Arbeitshygiene*.

Und so wissen auch unsere Techniker, unsere Mitarbeiter, dass erfolgreiches Schaffen im Krankenhaus- und Anstaltswesen, in der Pflege von kranken Mitmenschen, zum grössten Teil von der zweckdienlichen und zweckentsprechenden Art und Anordnung seiner Ausrüstung und von seiner Planung abhängt. Unser technisches Denken gilt deshalb vorab der Oekonomie der menschlichen Kraft, der Oekonomie der Finanzen und damit der Sicherung von Arbeitsfreude, Arbeitshygiene, Erfolg und Harmonie.

Die Entwicklung des Gesamtgeschehens im Krankenhaus- und Anstaltswesen hat eindeutig bewiesen, dass die Technik an der Steigerung von Arbeitsfreude, Oekonomie und Erfolg, an der Sicherung der Arbeitshygiene, auch im Dienste der Krankenpflege bedeutende Leistungen zu übernehmen hat.

Nebst unsern seit 50 Jahren bekannten ärztlichen Apparaten, Instrumentarien usw. widmen wir somit unsere Aufmerksamkeit, unsere ganze Kraft intensiv u. a. auch den Schwesternsorgen auf dem Gebiete der Pflege. Drei wichtige Garantien zur Sicherung der Arbeitshygiene und der Oekonomie hat die Firma *Schaerer AG. in Bern* in engster Zusammenarbeit mit Aerzten, Schwestern und Verwaltungen geschaffen:

1. *Verpflegung*: der «Kulinarius» für Speisetransport und Service;
2. *Wärme*: der «Bettflaschen-Wärmeapparat»;
3. *Reinlichkeit und Luftverbesserung*: der Steckbecken-Reiniger».

Diese 3 Punkte werden davon überzeugen, dass die Praxis in den Anstalten und das Denken und Schaffen der Techniker der Firma *Schaerer* desselben Geistes sind: *Helfen!*

Die Firma *M. Schaerer AG. in Bern* stellt folgende Artikel aus:

- 1 Universal-Operationstisch «Normos-Schaerer», Originalmodell VIb
- 1 Extensions- und Operationstisch n. Hawley-Schaerer
- 1 Untersuchungstisch «Simplex», neues Modell
- 2 Operationssessel, neues Modell, verchromt
- 1 Schaerer Spiro-Ergograph, System Reinert, Modell «Test»
- 1 Trockensterilisator «Frigosteril»
- 1 Hochdruck-Autoklav, Originalmodell Schaerer
- 1 Instrumente- und Verbandsschrank

Diverse chirurgische Instrumente und Apparate. Ausserdem empfehlen wir unsere bewährten Schaerer-Speisetransport- und Service-Wagen «Kulinarius», Schaerer Spital- oder Kantinen-Kaffeemaschinen, Schaerer Sterilisier-Apparate und Anlagen, Bettflaschen-Wärmeapparate, Modelle M. Schaerer AG. (elektrisch oder Warmwasser-geheizt), Sputum-Desinfektions-Apparate, Steckbecken-Reinigungs-Apparate (Schweizer Fabrikat, Modelle M. Schaerer AG.).

Stand Nr. 2775, Halle IIIb, 3. Stock, Gruppe XIV,
Medizinische Apparate.