

Unsere Inserenten an der Muba 1965

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **36 (1965)**

Heft 4

PDF erstellt am: **05.08.2024**

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.

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 übernehmen, ob wir es mit der zielsicheren Hingabe und Liebe gepflegt haben und ob wir wohl auch noch zur Aussaat guten Kornes kommen.

E. Metzler

Wissen Sie . . .

. . . wie man eine schwere Röstpfanne 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 frischgekaufte!

. . . 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, Spielälern 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, Shamponieren, 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 Kaffee 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.

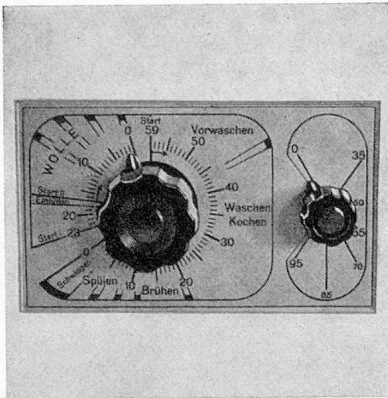
ELCALOR AG, Aarau

Halle 13, Stand Nr. 4785

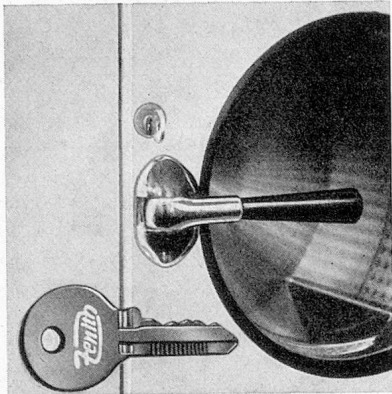
Unter dem Motto «Alles aus einer Hand» zeigt die Firma Elcalor an diesem neuen Stand ihr reichhaltiges Fabrikationsprogramm von elektrischen Grossküchenapparaten einerseits und kompletten Grossküchenanlagen andererseits. Unter der ersten Kategorie finden wir die traditionellen elektrothermischen Grossküchenapparate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

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

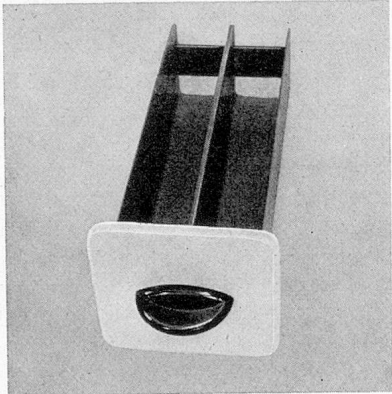
35 Jahre Erfahrung im Bau von Waschmaschinen



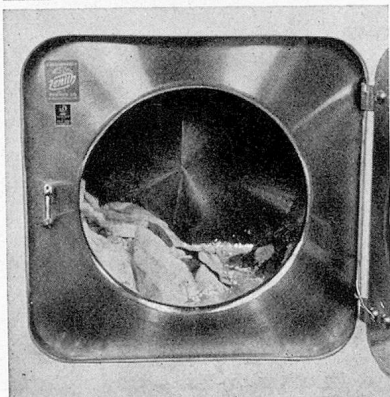
Mit dem sinnreichen Programm-
vorwähler bestimmen Sie zum
voraus jedes beliebige Wasch-
programm von der Feinwäsche
bis zur stark beschmutzten
Kochwäsche. Zudem erlaubt
dieser, das Waschprogramm
jederzeit zu kontrollieren oder
zu beeinflussen. Die Zenith
wäscht nach dem bewährten
Trommelsystem mit Mehr-
laugenverfahren und sechs-
maligem, vollständigem Was-
serwechsel.



Ein Sicherheitsschloss verriegelt
die Einfülltüre elektrisch und
mechanisch. Erst wenn Sie die
Einfülltüre mit dem Schlüssel
geschlossen haben, wird die
Maschine in Betrieb gesetzt,
und wenn Sie die Türe öffnen,
stellt die Maschine automatisch
ab. Eine Sicherheitsvorkehrung,
die vor allem Ihre Kinder schützt.



Vorwasch- und Waschmittel
werden in getrennten Fächern
beigegeben und zum rechten
Zeitpunkt automatisch und
restlos eingespült. — Eine
optimale Ausnützung der Wasch-
mittel. A propos Waschmittel
ist die Zenith nicht heikel, denn
alle mit der Lauge in Berüh-
rung kommenden Teile sind
aus unempfindlichem, hoch-
wertigem Material gefertigt.



Ein Blick durch das Schauglas,
und Sie können den Wasch-
vorgang kontrollieren. Ohne
weiteres dürfen Sie die Ein-
fülltüre bei der Zenith wäh-
rend des Waschens öffnen. Die
Lauge kann nicht herausflie-
sen. Jederzeit können Sie
Wäsche dazugeben oder her-
ausnehmen.



bieten die beste Gewähr für die ausge-
reifte Konstruktion unserer Wasch-Auto-
maten.

Seit Jahrzehnten ist die erste Devise
unserer Fabrikation:

Qualität und Präzision bis in alle Details
und **solideste Bauart**, welche eine stö-
rungsfreie, lange Lebensdauer der Ma-
schine gewährleistet.

Unsere 6- und 8-kg-Automaten sind die
idealen Waschmaschinen für Anstaltsbe-
triebe zur Reinigung der dringenden Ta-
geswäsche. Sie waschen rationell, sauber
und äusserst schonend, bei geringstem
Zeitaufwand für das Personal.

Beide Modelle sind Frontal-Automaten
und können bequem und schnell einge-
füllt und entleert werden. Das Fassungs-
vermögen beträgt garantiert 6 oder 8 kg
Trockenwäsche.

Vor- und Hauptwaschmittel werden vor
dem Waschbeginn getrennt eingefüllt und
zur gegebenen Zeit automatisch zum
Waschgut befördert. Aufheizung durch
Heizaggregate in den Waschbottichwän-
den (kein Verkalken!). Mehrlaugensystem
sowie sechsmaliger, vollständiger Was-
serwechsel (Vorwasch- und Waschlauge,
Brühen, dreimal Spülen). Für Wollsachen
ist ein Spezialprogramm mit Schongang
eingebaut. Die Deckplatte der Maschine
aus Hartplatte dient als ideale Abstell-
fläche.

Verlangen Sie unsere Prospekte auch
über Tumbler und Kombinationen.

Zenith

RYMANN AG
MASCHINENFABRIK UND APPARATEBAU

5502 HUNZENSCHWIL AG

Tel. (064) 47 22 63

Besuchen Sie unseren Stand 4264, Halle 11, an der Muba 1965

Die Zunahme der Gemeinschaftsverpflegung in Personal-Restaurants, Kantinen usw. hat gebieterisch nach einer Normalisierung der im Grossküchensektor zur Verwendung gelangenden Hilfsgeräte gerufen. So wurde vorerst in Zusammenarbeit mit den interessierten Fachverbänden die *Gastro-Norm* geschaffen, welche dann sinngemäss für die Ausrüstung der Elcalor-Chromnickelstahl-Elemente für Grossküchenanlagen angewendet wurde. Diese Normalisierung umfasst in erster Linie die Abmessungen der Speisebehälter (Norm-Schalen, Norm-Bleche und Kuchen- und Backbleche). Diese Elemente sind weitgehend an den Arbeits- und Verwendungsstellen gegenseitig austauschbar.

An einem Apparat wird eine neuartige Wandzarge mit demontierbarer Blende demonstriert. Ferner wird ein Chromnickelstahlgerät gezeigt (Anrichtetisch), welches direkt mit dem Restaurationsherd zusammengebaut ist. Eine Fundgrube für den Architekten und den fortschrittlichen Küchenfachmann. Speziell ausgebildete Küchenplaner erteilen Interessenten jede gewünschte Auskunft.

Am bisherigen Stand der Elcalor Nr. 4765 zeigt die Firma ihr reichhaltiges Programm von Haushaltgeräten, wie Kochherde, Küchen-Norm-Kombinationen, Boiler usw.

Walter Franke, Metallwarenfabrik, Aarburg

Halle 13, Stand 4635

In erfolgreicher Zusammenarbeit zwischen Verbraucherverbänden und Grossküchen-Industrie konnte letztes Jahr die Normierung von Einsatzschalen und Einsatzblechen erreicht werden. Als Bezeichnung für diese neue Normierung wurde «GASTRO-NORM» gewählt. Die Masse der Einsätze sind wie folgt festgelegt:

Norm-Bleche 530 x 650 mm für das grosse Blech

Norm-Bleche 530 x 650 mm für das grosse Blech

Normschalen 530 x 325 mm für die ganz Schale, mit weiteren Unterteilungsmöglichkeiten.

Dank dieser neuen GASTRO-NORM sind nun alle Einsätze masslich aufeinander abgestimmt. In den Kühlschränken, den Transport-Rollen, den Unterbauschränken usw. können wahlweise und auch gemischt die gleichen Normbleche, Kuchenbleche, Roste, Normschalen und andere Behälter eingeführt werden. Damit ist eine einheitliche, rationelle Transportkette möglich geworden — von der Warenannahme über Lager, Vorbereitungs- und Zubereitungs-Zentrum zum Service und zum Gast. Zeitraubendes Umladen, unnützes Hin- und Herlaufen mit kleinen Mengen und Schwierigkeiten durch die vielen verschiedenen Grössen gibt es nicht mehr.

Die Metallwarenfabrik Walter Franke, Aarburg, hat diese neue Normierung in ihrem Grossküchen-Programm bereits verwirklicht. An ihrem diesjährigen MUBA-Stand zeigt die Firma Franke eine Auswahl von Grossküchen-Einrichtungen aus Chromnickelstahl nach der GASTRO-NORM. Kühlschränke, Sandwich-Einheit, Steam-Table, Transport-Einheiten usw. sind auf diese neue Norm abgestimmt.

Daher bietet diese interessante Ausstellung zweifellos jedem Interessenten, der irgendwie mit der gemeinschaftlichen Verpflegung — sei es im Hotel, Re-

staurant, in Heimen, Anstalten, Kantinen, Spitälern usw. — in Beziehung steht, eine ausgezeichnete Gelegenheit, sich eingehend über Grossküchenanlagen und speziell über die neue GASTRO-NORM zu orientieren. Die Firma FRANKE plant und richtet komplette Grossküchen ein und kann auf eine jahrelange Erfahrung zurückblicken.

Geschirrwaschmaschinen, Jakob Kobelt, Männedorf

Halle 13, Stand 4935

Dieser Stand zeigt den Besuchern die seit über 35 Jahren in ganz Europa bekannten und bewährten gewerblichen MEIKO-Geschirrwash- und -Spülmaschinen. Seit einiger Zeit wurde die Fabrikation von MEIKO-Maschinen auch in der Schweiz aufgenommen, um u. a. den MEIKO-Kunden einen optimalen Reparatur- und Servicedienst bieten zu können, aber auch, um ihnen noch schneller und zuverlässiger mit Original-MEIKO-Ersatzteilen dienen zu können. Ausgestellt sind die in der Schweiz seit Jahren im praktischen Einsatz stehenden Modelle ST und SK. Das vollständige Verkaufsprogramm umfasst über 40 verschiedene Modelle, so dass man für das kleine Tee-Room wie für die grösste Personalkantine die zweckentsprechendste Geschirrwashanlage findet. Besonders zu erwähnen sind die Durchschiebemodelle, die mit dem einzigartigen Zentralhebelverschluss ausgerüstet sind. Ferner können hier die Besucher die erfolgreiche Geschirrwashmaschine mit automatischer Geschirrkorb-Hebe- und -Senkvorrichtung, eine Erleichterung für das Personal, besichtigen. Das von MEIKO vor Jahren entwickelte und bewährte, oft nachgeahmte Drehkorbsystem mit den MEIKO-Spezialdüsenköpfen gewährleisten ein absolut einwandfreies Wasch-, Spül- und Trocknungsergebnis. Eingebaute Tankheizung mit Temperaturregler, Signallampe, Tank, Haube, Fronten, Abdeckungen, Blenden usw. aus rostfreiem Chromstahl zählen selbstverständlich zur normalen Ausrüstung. Dank der robusten Ausführung wird auch eine besonders langfristige Garantie gewährleistet.

Metallwarenfabrik Zug

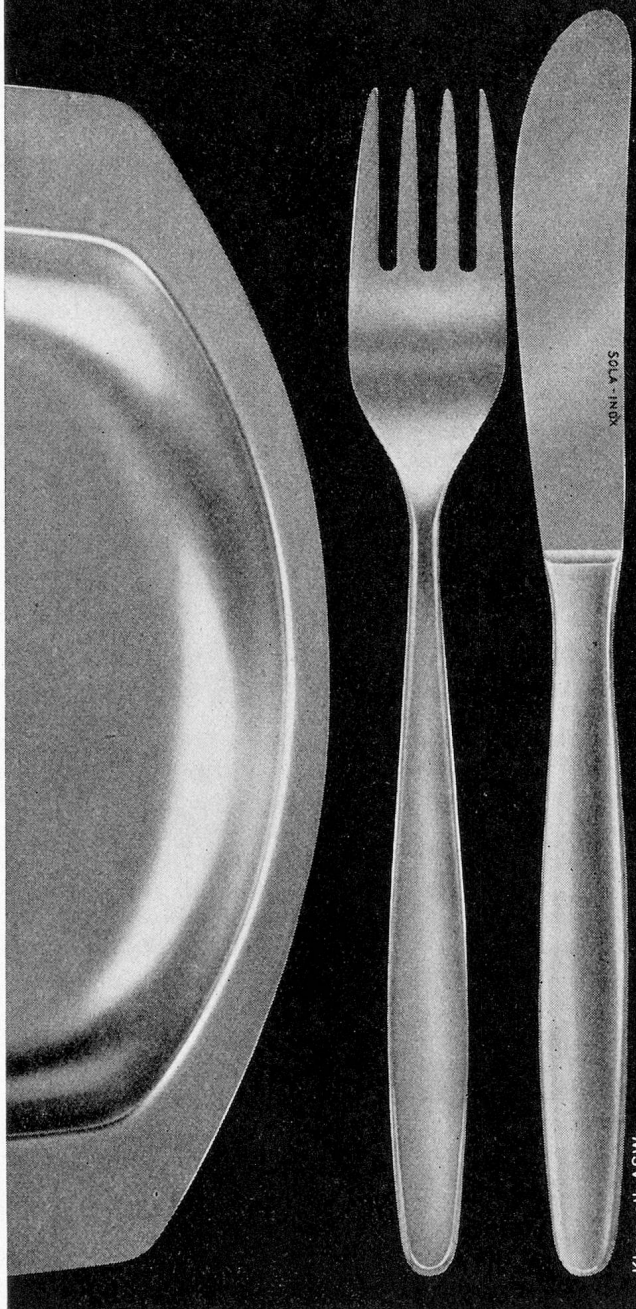
Halle 13, Stand 4680

Wer nach einem tüchtigen Sonntagvormittags-Spaziergang 5 Minuten nach 2 Uhr in ein Restaurant kommt, zu seinem Aegerer erfährt, es gäbe «nichts Warmes mehr», denkt: «Die sollten eben einen MIWELL haben!» — falls er zum Beispiel an der letzten MUBA dieses Mikrowellen-Infrarot-Kochgerät kennengelernt hat, das innert einem Bruchteil der bisher üblichen Zeiten rohe oder vorgekochte Speisen gart oder erhitzt, ohne Geschmack, Gehalt und Aussehen zu beeinträchtigen.

Diese bald unentbehrlichen Geräte für Gastgewerbe und Haushalt sind weiterentwickelt worden: Das Ausgehäuse des MIWELL-Snack ist jetzt echt feuerverzinkt, also besonders leicht sauber zu halten, die Form wurde verschönert und der Bedienungskomfort verbessert. Auch das Haushaltgerät MIWELL-Squareline stellt sich in neuer Form vor, und seine Aussenabmessungen wurden den Schweizerischen Normmassen 760 x 550 mm angepasst. Ausserdem ist das ganze Kühlsystem jetzt im Apparat selbst enthalten.

Wir beraten Sie unverbindlich bei der Anschaffung von Tafelbestecken und Tafelgeräten, verlangen Sie unseren neusten, 60-seitigen Hotel-Katalog. SOLA Besteckfabrik AG Emmen/LU Tel. 041 - 517 96

SOLA



Muba 1965: Halle 19, Stand 6375

Am Freitag:
Fisch...

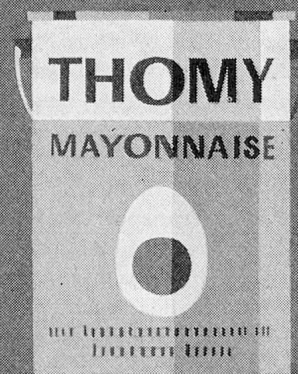


**SEELACHS
paniert**
FISCHSALAT
**DORSCHFILETS
im Bierteig**
Fischkroketten

dazu die
zartschmelzende,
leichte

THOMY MAYONNAISE

aus hochwertigem Sonnenblumenöl
und frischem Eigelb



Rymann AG, Hunzenschwil bei Aarau

Halle 11, Stand Nr. 4264

Als besonders interessant für Anstalten darf die modernste Zenith-Wascheinrichtung für vollautomatisches Waschen, Trocknen und maschinelles Bügeln bezeichnet werden. Diese auch an der EXPO 64 in der Wohnung 4 gezeigte Wasch-Kombination zeugt vom Vorsprung der Zenith-Erzeugnisse. So wurden alle Zenith-Waschautomaten schon immer mit einer Kochstufe, für richtiges Kochen der Weisswäsche, gebaut. Wenn heute das Kochen in Automaten von anderer Seite als Neuheit bezeichnet wird, so ist dies für die Zenith-Konstrukteure «ein alter Hut», weil schon längst bekannt. Wie viele Schweizer Automaten, unterliegen auch diese Maschinen einer Qualitätsprüfung durch die technische Kommission des VSW. Auch sind die Apparate vom SEV und vom SIH geprüft. Es lohnt sich deshalb für jeden Besucher, sich über die Vorteile, insbesondere der Zenith-Waschautomaten, aufklären zu lassen.

Der Wäschetrockner Zenith-Hurrikan hat sich seit Jahren in Anstalten bestens bewährt. Seine grosse Leistung, sein ruhiger Lauf, vereint in einer soliden Ausführung, verkürzen den Waschtage und ersparen den Trockenraum.

Daneben zeigt die Ausstellerin ihre bekannten Zenith-Wäschezentrifugen, Gemüsezentrifugen und andere Spezialapparate. Die Firma feiert demnächst ihr 35-jähriges Jubiläum in der Fabrikation von Zenith-Erzeugnissen.

Maschinenfabrik Ad. Schulthess & Co. AG, Zürich

Halle 11, Stand 4232

Eine interessante Schau von Waschautomaten, Glättmaschinen, Zentrifugen und Wäschetrocknern in allen Grössenordnungen zeigt die Firma Ad. Schulthess & Co. AG, Zürich, an ihrem neuen, geräumigen Stand Nr. 4232 in der Halle 11.

In einem Sektor des Standes wird eine ganze Hotelwäscherei mittlerer Grösse gezeigt. Einen besonderen Hinweis verdient der 60-kg-Frontal-Waschautomat, der zufolge der horizontalen Unterteilung der Trommel trotz des grossen Trommelinhaltes ohne Kraftaufwand entladen werden kann. Auch die elektrisch beheizte Mänge mit Kontaktflüssigkeit verdient besondere Beachtung.

Neben den bereits bekannten Haushalt-Waschautomaten, Modelle Perfect und der Super mit Lochkartensteuerung finden Sie auch das in der Zwischenzeit der hohen Betriebssicherheit wegen beliebt gewordene Etagenmodell Super 4-E, das keine Bodenbefestigung benötigt.

Schwabenland & Co. AG, Zürich

Halle 11, Stand 4209

Die Firma zeigt ihre robuste Universalküchenmaschine «Parfex-Junior» mit dem starken Planetenrührwerk, das selbst die zähesten Teigmassen spielend verarbeitet. Auch die Geschirrwaschmaschinen werden Sie interessieren. Diese zeichnen sich durch eine besonders gründliche Waschkraft aus. Weitere Spezialitäten sind Kartoffelschälmaschinen, Economatschränke, Arbeits- und Pâtisseriesetische und Küchenbatterien aus rost-

freiem Chromnickelstahl, Aluminium usw. Kurz — von der modernsten Küchenmaschine bis zum kleinsten Kücheninventar findet man bei Schwabenland alles. Die Firma übernimmt auch die Planung und Ausführung kompletter Küchen- und Kantinen-Einrichtungen, wobei sie grossen Wert legt auf die praktische und moderne Lösung aller Probleme.

SOLA-Besteckfabrik AG, Emmen

Halle 19, Stand 6375

Diese Firma zeigt an der MUBA 65 an ihrem neuen Stand ein reichhaltiges Fabrikationsprogramm: Eine vollständige Kollektion von Bestecken und Tafelgeräten für das Gastgewerbe, Spitäler, Sanatorien und den privaten Haushalt. Bestecke, Kannen und Schüsseln usw. in modernen Formen, in strapazierfähiger Hartglanz-Versilberung und aus SOLAMETA-Edelstahl 18/8. Beachtenswerte Neuheiten: 1. Kaffee- Milch- und Teekannen MONOBLOC-rostfrei 18/8 aus einem Stück hergestellt, ohne eine einzige Löt- oder Schweisstelle. Boden, Rand und Griff sind 3¹/₂mal verstärkt. Der sinnreich konstruierte Deckel hat kein Scharnier (keine Reparaturen). 2. Neue Tafel- und Dessertmesser, bei denen die Klingen nicht mehr eingelötet, sondern mit dem Hohlheft absolut unlösbar verschweisst sind. (Abwaschen in Geschirrspülmaschinen). Es lohnt sich, den SOLA-Stand zu besuchen.

A. Sutter, Münchwilen TG

Halle 8 a, Stand Nr. 3108

Der diesjährige Stand der Firma A. Sutter, Münchwilen TG, zeigt im wesentlichen wieder die Reinigungs- maschinen und -methoden, aufgebaut auf dem TASKI-Reinigungssystem, das im Laufe des vergangenen Jahres einige Erweiterungen erfahren hat.

Ganz besonders attraktiv ist das Vorführen der völlig neuartigen TASKI-Spray-Methode, die ein Aufwaschen der Böden und eine Wachsbehandlung überflüssig macht.

Die Einscheiben-Reinigungsmaschine wird mit einem Scotch-Brite-Pad versehen. Das TASKI-Spray-Gerät, das die Spray-Emulsion TASKI P 44 enthält, sprüht diese Emulsion auf den Boden. TASKI P 44 enthält Reinigungsmittel und Hartwachs und reinigt und wachst in einem Arbeitsgang. Es löst den Schmutz, der vom Pad absorbiert wird und erneuert gleichzeitig den Wachsauftrag.

Dadurch sind wesentlich weniger Grundreinigungen nötig und die Böden bleiben mit dieser Methode glänzend sauber.

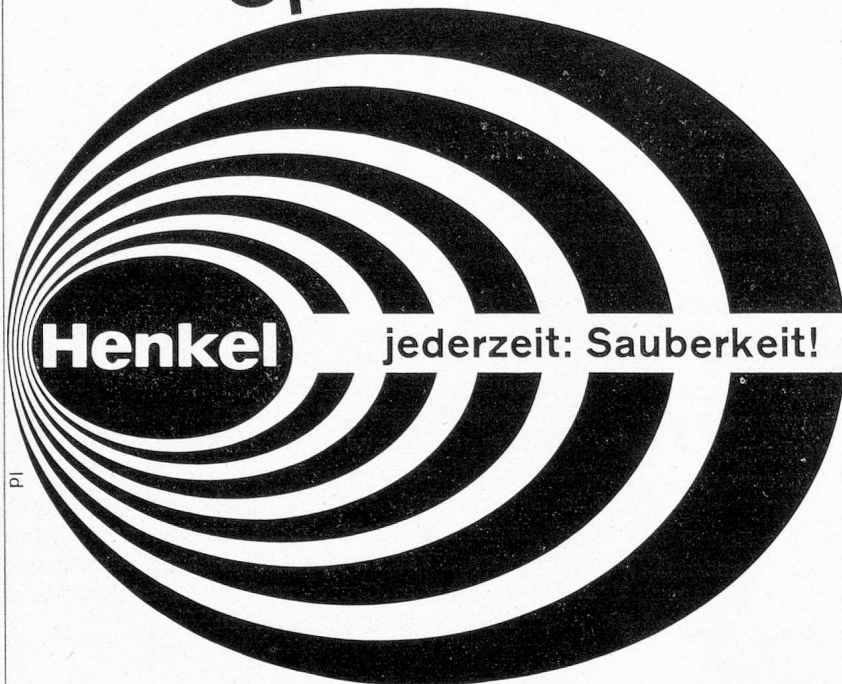
Die Spray-Methode hat bereits Eingang gefunden und wird als sensationell und revolutionierend empfunden.

Verzinkerei Zug AG

Halle 11, Stand 4285

Die Verzinkerei Zug AG stellt — gemeinsam mit den Mitgliedern des Schweizerischen Waschmaschinenfabrikanten-Verbandes — dieses Jahr erstmals in Halle 11 aus. Das ist zwar im gleichen Gebäude wie bis anhin, aber nicht mehr im 2. Stock, sondern im Parterre, links vom Eingang mit der grossen Uhr.

Leistungsfähige Spezial-Waschmittel für Sie!



Wählen Sie, was für Sie am vorteilhaftesten ist.

Alleinwaschmittel: **dixan, Ondi**
Für Weichwasser: **Alfom, Silex**

Für Kombinationsverfahren

Spezial-Vorwaschmittel:

Dilo, Perco, Pratt

Zum Klarwaschen:

Natril Omag

Bleichmittel: **Pursol**

Überkleider: **Pratt, Perco**

Feinwaschmittel: **Milda**

Für weiche Wäsche: **Silan**

Diese modernen
Henkel-Produkte leisten mehr
und sind einfacher für Sie.
Bitte berichten Sie uns —
unsere Spezialisten beraten
Sie sachlich.

Henkel & Cie. AG

Grossverbrauch

4133 Pratteln

Telephon (061) 81 63 31

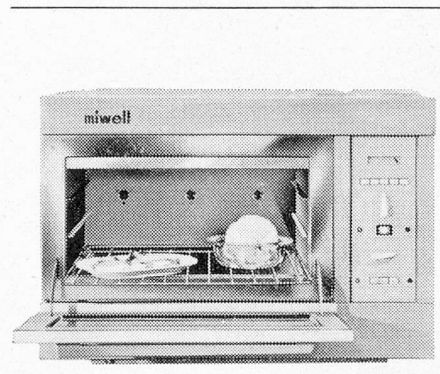
Blitzschnell mit Miwell

Warmes Essen zu jeder Zeit

Dieses modernste Kochgerät arbeitet mit Mikrowellen. Mikrowellen — im Frequenzbereich zwischen Infrarot- und Kurzwellen liegend — haben die Eigenschaft, das Kochgut zu durchdringen. Das heisst, sie erhitzen es gleichzeitig aussen und innen, und zwar innert sehr kurzer Zeit (zum Beispiel 12 Minuten für das Garen eines 1-kg-Schweinebratens). Es liegt auf der Hand, dass ein solch rapides Kochen und Braten sehr rationell ist. Das Interessante am Miwell aber ist vor allem,

dass das Kochgut darin nicht nur verblüffend schnell servierbereit wird, sondern dass es erstaunlich aromatisch und gehaltvoll bleibt. Die Erklärung dafür ist einfach: Kurzes, intensives Kochen schont Vitamine, Mineralsalze und Spurenelemente ebenso wie Farbe, Form und Geschmack des Nahrungsmittels. Küchen, denen Hochleistungen abgewonnen werden sollen, sind auf den Miwell angewiesen, denn seine Möglichkeiten sind aussergewöhnlich.

**METALL
ZUG**



Prospekt und Auskünfte sendet
Ihnen gerne die Metallwarenfabrik Zug, Telefon 042 40151

Vom 24. 4.—4. 5. 1965 an der
MUBA, Halle 13, Stand 4680,
Telefon 061 449833

miwell

Das Programm, das dieses Jahr an der Mustermesse ausgestellt ist, lässt keinen Zweifel darüber offen, dass das Unternehmen bestrebt ist, die Arbeit im Haushalt weiter zu automatisieren. Der Beweis: die neue Schuhputzmaschine Servidor! Dieses Gerät, das sicher einem echten Bedürfnis entspricht, wird von Interessenten aus dem Hotel-, Pensions- und Gastgewerbe ebenso freudig aufgenommen wie von der Hausfrau. Hören wir, was ein Geschäftsmann aus der Westschweiz hochbefriedigt ausrief: «Quelle ingénieuse trouvaille!» Und er hat recht. Denn genau das ist der Verzinkerei Zug AG mit der neuen Schuhputzmaschine gelungen.

Der unbestrittene Favorit im Stand der Verzinkerei Zug AG aber ist und bleibt die vielgerühmte vollautomatische Waschmaschine Unimatic mit ihrer einzigartigen Obeineinfüllung, mit der beidseitig gelagerten Trommel und der einfachen, tausendfach bewährten Drucktastenbedienung. Die Unimatic ist heute weit über unsere Landesgrenze hinaus bekannt geworden.

Die Bügelmange Adora wird von geübten Demonstrantinnen am Stand vorgeführt. Was den Hausfrauen besonders zusagt, das ist einerseits die Möglichkeit, die Maschine mit dem Fuss oder mit der Hand zu bedienen, andererseits die ideale Walzenlänge von 65 cm, die ein rationelles Bügeln der Bettwäsche ermöglicht. Auch der Geschirrspülautomat gehört heute in eine moderne Küche, denn der Geschirrspülautomat ist längst kein Luxusartikel mehr. Er ist formschön, er besitzt Drucktastensteuerung und ideale Waschprogramme. Er passt mit seinen Normmassen praktisch in jede Küche.

Albert von Rotz Ing., Maschinenbau, Basel

Halle 11, Stand Nr. 4294

Haben Sie Trocknungsschwierigkeiten oder Personal-mangel?

Im Bestreben, eine Lücke im Wäschereibetrieb auszufüllen, hat die Firma Albert von Rotz (AVRO) in Basel im Jahre 1943 den ersten Avro-Dry-Tumbler konstruiert.

Heute arbeiten Tausende von Betrieben im In- und Auslande mit diesem automatischen Wäschetrockner; ein Beweis für die Notwendigkeit, aber auch für die Qualität der Avro-Dry-Tumbler.

Sie werden in allen Grössen und für alle Beheizungsarten gebaut, so dass für jeden Betrieb ein geeigneter Tumbler zur Verfügung steht. Fachmännische Beratung an Hand langjähriger Erfahrung im Tumblerbau ist selbstverständlich.

An der Mustermesse sind verschiedene Avro-Dry-Tumbler ausgestellt. Verlangen Sie die grosse Referenzliste und alle Unterlagen.

Und wenn ich wüsste,
Dass morgen die Welt
Zugrunde ginge,
Pflanzte ich doch
Heute noch einen Baum.

Martin Luther

Merkblatt für den Rosenfreund

Der strenge Winter des letzten Jahres setzte allen Pflanzen hart zu. Nicht allein der Frost machte ihn so verheerend, sondern mehr noch der häufige und starke Wechsel von verhältnismässig warmen Spätwintertagen und bitterkalten Nächten. Wer da im Vertrauen auf die letzten milden Winter seine Rosen nicht ausreichend eingewintert hatte, stand im Frühjahr vor der Beschercung. Es stimmt schon, dass die Rosen insgesamt mehr Kälte und Frost vertragen als vor vielleicht 50 Jahren. Dafür sorgten die Züchter. Aber es ist da doch ein kleiner Unsicherheitsfaktor geblieben, der im Natürlichen begründet liegt. Auch die härtesten Rosen sind pflanzliche Wesen, ihre Widerstandskraft hat Grenzen, und die Natur ist wechselhaft. Man weiss nie, was kommt.

Das Einwintern von Rosen bereitet mit Hilfe von Torf überhaupt keine Schwierigkeiten und ist sinnvoller, als wenn man die Erde von einem Teil der Wurzelscheibe wegnimmt, um sie in ihrem Mittelpunkt aufzuhäufen. Die empfindlichste Stelle der Rose, die Veredlung, ist dann zwar geschützt, aber die Wurzeln rundum treten näher an die Erdoberfläche heran und sind dem Frost mehr ausgesetzt. Damit ein 20 cm hoher Schutz entsteht, ist schon eine Menge Erde nötig. Genau so weit sollen die Rosen auch im Winterschutz verschwinden, wenn man Torf nimmt, lieber noch etwas mehr als weniger. Wo man den Torf im Frühjahr lässt, ergibt sich das von selbst. Man zieht ihn einfach glatt, arbeitet ihn allmählich ein, so den Boden verbessernd, oder lässt ihn als Bodendecke liegen.

All das geschieht, ohne dass die Rosen geschnitten wären. Diese Arbeit kommt im Frühjahr, im April etwa, an die Reihe, jedenfalls erst dann, wenn keine stärkeren Fröste mehr zu erwarten sind. Diese Schnittmethode bewährte sich auch im letzten Winter. Wer die Rosen schon vorher geschnitten hatte, musste zusehen, wie der Frost weit in die noch vorhandenen Triebe eindrang. Zwar leiden auch die ungeschnittenen Triebe in solch einem extremen Winter, aber da sie von oben nach unten absterben, bleibt allermeist noch genug übrig, worauf man im Frühjahr zurückgehen kann.

Informationen

Zufälliges Zusammentreffen von zwei Schwestern im Spital

In einem Spital in der australischen Stadt Perth geriet eine 71jährige Patientin irrtümlich in ein falsches Zimmer und gewährte dort ihre 64jährige Schwester, die sie seit 25 Jahren nicht mehr gesehen hatte. Die beiden Geschwister waren bereits seit über einem Jahr im gleichen Hospital.

Seltenes Zahnarzt Honorar — ein Lotterielos

Ein ansehnliches Honorar bezahlte ein Zahnarzt in Madrid einem Kollegen, der an ihm eine Operation vollzogen hatte. Der behandelnde Zahnarzt verlangte überhaupt kein Honorar, doch überreichte ihm der Kollege als Gegenleistung ein Lotterielos, das die Summe von 400 000 Pesetas (28 000 Franken) eintrug.