

Zeitschrift: Wohnen
Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger
Band: 27 (1952)
Heft: 9

Rubrik: Geschäftsmitteilungen

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

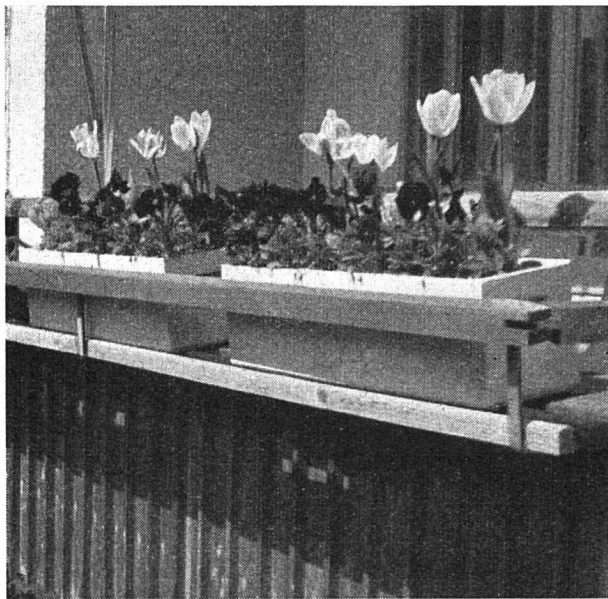
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.05.2025

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



Frühling auf dem Balkon — Bepflanzung: Blaue Stiefmütterchen, und Tulpen «Couleur de Cardinal», rot, bläulich angehaucht

Foto: H. Bachmann (anfangs April)

man im warmen Zimmer auf, sorgt für das Beibehalten eines regelmäßigen Wasserstandes, und man erlebt das Wunder der scheinbar aus dem Nichts sprießenden Pflanze. Wie würden sich wohl unsere Kinder zu einem solchen Geschenk verhalten? Untermalt mit den treffenden Erklärungen, ist dieser Gabe ein erzieherischer Wert nicht abzusprechen.

Hyazinthen auf Gläsern, die sogenannten «Gläsi» mit den verschiedenfarbenen, spitzen Hütchen haben in vielen Familien und Schulzimmern ihren angestammten Platz auf der Fensterbank. Es ist hier allerdings zu beachten, daß das sich im Glase befindliche Wasser nie den Zwiebelboden berührt, ansonst Fäulnis eintritt. Die Hütchen sollten entfernt werden, sobald diese vom Laub gehoben werden. Zu frühes Entfernen bewirkt oftmals das Sitzenbleiben des Blütenstandes, das heißt

er vermag sich nicht über das sprießende Laub zu erheben.

Natürlich können auch viele andere Blumenzwiebelgewächse mit Hilfe der Stubenwärme frühzeitig zum Blühen gebracht werden. Ich denke da an Tulpen, Narzissen, Krokusse, Blausternchen und andere mehr. Hier ist die Topfkultur zu empfehlen. Zu diesem Zweck verwendet man alte Tontöpfe; neue müssen zuerst eine Nacht tüchtig gewässert werden. Ein Fehler wäre es, die Zwiebeln in halbverweste Komposterde zu pflanzen. Am schönsten gedeihen diese in nährhafter, aber nicht frischgedüngter Gartenerde, der reichlich Sand und Torfmoos untergemengt wird. Ein kühler Standort im Keller oder nordseitigen Zimmer beschleunigt das Wurzel-schlagen. Nie dürfen solchermaßen bepflanzte Töpfe an die Wärme zum Treiben gestellt werden, bevor nicht eine gute Durchwurzelung festgestellt worden ist. Die Wassergaben beschränken sich anfangs auf das Notwendigste, was jedoch nicht bedeuten soll, daß man die Zwiebeln wüstenartiger Trockenheit aussetzen darf. Der Wasserbedarf steigt mit der Ausdehnung der oberirdischen Pflanzenteile und der wärmeren Raumtemperatur.

Weshalb dürfte sich der Frühling nicht auch auf dem Balkon einnisten? Haben Sie sich diese Frage schon einmal vorgelegt? Wohl kaum! Denn sonst wäre ich nicht einer der wenigen, die, währenddem ihre Nachbarn ihre Balkonkistchen in den Keller oder sonstwohin zum Überwintern bringen, ihre Kistchen mit guter Erde von neuem füllen, sodann Tulpen, Krokusse und Stiefmütterchen hineinpflanzen, das Ganze gut anfeuchten und dann ungeschützt dem strengen Regiment des Winters unterziehen lassen. Nur an himmelklaren, aber frostigen Wintertagen nehme ich mir die Mühe, die Stiefmütterchen mit kaltem Wasser zu überbrausen, damit der Verdunstung durch das Blattwerk Einhalt geboten wird. Die meisten Pflanzen erfrieren nämlich nicht; sie verdursten. Die Winter-sonne regt die Verdunstung an, wobei der Wasserverlust von den Wurzeln aus der hartgefrorenen Erde nicht ausgeglichen werden kann.

Nun, da Sie jetzt hinter das «Geheimnis» geraten sind, möchten nicht auch Sie, sicherlich zur Freude Ihrer ganzen Familie, nächstes Jahr den Frühling auf dem Balkon und in der Stube willkommen heißen? (Einges.)

GESCHÄFTSMITTEILUNGEN

Die Regla-Kochplatte — ein kleines Wunder der Technik

Halle 1, Stand 21

Die Regla-Kochplatte darf wohl mit Recht als eine der größten Errungenschaften auf dem Gebiete des elektrischen Kochens bezeichnet werden, vereinigt sie doch die unbestrittenen Vorzüge des Elektrischen mit den guten Eigenschaften der Gasflamme. Sie ist ein Patent der Elcalor in Aarau, und sämtliche Elektroherdmodelle dieser Platte können mit der erwähnten, in ihrer Art einzig dastehenden Platte geliefert werden.

Die Regla-Platte ist — und darin liegt eine ihrer bemerkenswertesten Qualitäten — bei weitem die rascheste aller bisher bekannten Kochplatten. Vergleich: die Regla-Platte bringt einen Liter Wasser in knapp 4½ Minuten zum Sieden; gewöhnliche Kochplatten brauchen 7 bis 10 Minuten und mehr. Bei warmer Regla-Platte läßt sich die Kochzeit sogar auf sage und schreibe 2½ Minuten reduzieren. Derart kurze Zeiten ließen sich bis heute weder mit Elektrizität noch mit irgendeinem Brennstoff erreichen.

Die Regla-Platte ist stufenlos regulierbar. Die Wirkungsweise des dazu gehörenden Schalters läßt sich am besten mit dem Funktionieren des Lautstärkereglers am Radio vergleichen. So wie beim Radio das Drehen am Knopf den Ton zum An- oder Abschwellen bringt, genau so gehorcht die Regla-Platte der kleinsten Drehung am Schalter. Die verhältnismäßig groben Heizstufen der bisherigen Kochplatten (4-3-2-1) fallen hier weg. Jede beliebige Temperatur, sogar bis unter den Siedepunkt des Kochgutes, läßt sich auf diese Weise einstellen. Zum Fortkochen von Speisen, die gerne «steigen» (Hafersuppe usw.), für die Zubereitung feiner Saucen usw., eignet sich daher die Regla-Platte in idealer Weise.

Die Regla-Platte ist ferner gegen Überhitzung automatisch gesichert. Sie kann auch dann nicht glühend werden und ausbrennen, wenn sie aus Versehen über Nacht leer eingeschaltet bleibt. Während die Regla-Platte sich selber gegen Zerstörung schützt, bewahrt sie gleichzeitig den Herdbesitzer vor unerwünschten Reparaturrechnungen. — Erwähnenswert ist außerdem die Tatsache, daß die Regla-Platte bei Ausnützung aller Vorteile, die sie bietet, weniger Strom konsumiert als eine gewöhnliche Kochplatte. — Die Regla-Platte besitzt übrigens, vom Standpunkt der Ernährung aus gesehen, noch einen wei-

teren Vorzug. Untersuchungen haben nämlich gezeigt, daß durch rasches Aufkochen der Speisen weniger Nähr- und Aufbaustoffe zerstört werden, als dies bei langsamem Kochen auf gewöhnlichen Platten der Fall ist.

Die hervorragenden Eigenschaften der *Regla*-Platte werden am Stande der *Elcalor* (Nr. 21 in Halle 1) eingehend demonstriert. Die gleichen Vorführungen werden später in etwas größerem Rahmen auch an der OLMA in St. Gallen (Stand 231, Halle 2) stattfinden.

Bono-Apparate AG, Schlieren

Halle 1, Stand Nr. 58

Bei der Vielfalt der in der großen Haupthalle ausgestellten Küchenapparate mag es für manchen Aussteller ein Problem sein, seine Fabrikate gebührend zur Geltung zu bringen. Daß nicht die Größe des Ausstellungsplatzes und die Aufdringlichkeit der äußeren Aufmachung des Standes ausschlaggebend sei, lehrt uns die Kochherdausstellung der bekannten Zürcher Firma *Bono-Apparate AG* in Schlieren. Hier ist es nun das saubere, in allen Teilen solid und schön präsentierende Qualitätsfabrikat, das für sich selbst wirbt! Eine Fülle von Modellen zeigt uns die Vielfalt in Gas- und Elektroherden. Vom einfachen Gaskocher bis zum Sockel- und Blockgasherd sind hier alle nur möglichen Herdtypen vertreten. Die Zeiten der schmalbeinigen, blaugrauen Kochherde scheinen endgültig vorbei zu sein. Wieviel ansprechender, praktischer und eleganter sind doch diese neuen Blockmodelle! Welch ein Fortschritt für die moderne Küche! Das Reinhalten dieser Apparate wird heute der Hausfrau in allen Teilen erleichtert. Ein Schauglas in der Backofentüre ermöglicht die Kontrolle des Backvorganges ohne Öffnen der Türe und ohne Wärmeverlust. Temperaturregler und Schwenkbrenner erfüllen letzte Wünsche nach einem rationellen Backen oder Braten.

Keine Hausfrau, kein Hausbesitzer wird achtlos an diesem Stand vorbeigehen. Und der neutrale Beobachter wird mit Genugtuung zur Kenntnis nehmen, daß hier eine leistungsfähige, rührige Schweizer Fabrik auf diesem Spezialsektor ein modernes Schweizer Fabrikat auf den Markt bringt, das keine ausländische Konkurrenz zu fürchten braucht. Erfreulich ist auch die Feststellung, daß ein Kochherd nicht nur ein reiner Zweckapparat zu sein braucht — sondern daß er gleichzeitig auch ein formschönes Küchenmöbel sein kann, das sich zweckmäßig in die moderne Küche einfügt.

Die Fabrikmarke *Bono*, der wir auch an den anderen schweizerischen Ausstellungen begegnet sind, scheint sich in der Westschweiz großer Beliebtheit zu erfreuen. Bildet doch gerade in diesem Landesteil der Kochherd einen wichtigen Bestandteil des Hausrates, der zum Eigentum des Mieters gehört.

Franke, Aarburg (Aargau)

Comptoir: Halle 4, Stand Nr. 471

OLMA: Halle 2, Stand Nr. 243

Auch an den diesjährigen nationalen Messen der West- und Ostschweiz ist die Firma Walter Franke, Aarburg, mit ihren Spitzenprodukten vertreten. Was dieses initiativ schweizerische Unternehmen zeigt, sind besonders einige Assortiments ihrer bekannten Serienspültische aus rostfreiem Chromstahl. Damit wird die Ausstellerin wieder einmal mehr ihre große Leistungsfähigkeit, ihre Qualitätsarbeit und die Preiswürdigkeit — in Anbetracht der vielseitigen Vorteile, die ihre Fabrikate bieten — dem Fachmann wie dem allgemeinen Publikum beweisen. Es ist nicht gleichgültig, wie man die Gestaltung der Küche und die Spültischfrage löst. Diese Frage ist ebenso vom Rentabilitätsstandpunkt aus zu betrachten wie jedes andere bauliche und installatorische Problem. Der Architekt und der Installateur wissen genau: rostfreier Chromstahl hält sich trotz größter Beanspruchung auf Jahrzehnte schadlos; Spültische und Kombinationen aus diesem idealen, neuzeitlichen Werkstoff bedeuten eine Anlage für die Dauer, die den Besitzern solcher Fabrikate stete Zufriedenheit und dem verantwortlichen Fachmann Dauerreferenzen sichern. So betrachtet und die vielen bekannten Vorteile der Franke-Fabrikate in Erwägung gezogen, wird der überlegende und weit-sichtig rechnende Architekt und Installateur — im Interesse seiner Kunden — sich zur unverwundlichen, rostfreien Chromstahlanlage entschließen. Wie bestechend schön und vorteil-

haft sich Chromstahlpültische und -kombinationen präsentieren, hievon kann sich der Besucher des Franke-Standes überzeugen, wo er nebst der erwähnten großen Auswahl an Serienspültischen in allen laufenden Größen auch eine komplette einfrontige Küchenanlage mit den dazu gehörigen Ober- und Unterbauten sowie eine Spezialausführung beobachten wird. Auch dieses Jahr wird der Franke-Stand — betreut von den versierten Vertretern der Ausstellerfirma — fachlich vielseitig orientierender Treffpunkt des interessierten Architekten und Installateurs sein. Ein Besuch wird sich unbedingt lohnen.

(Phébus) Gaudin & Crottaz, Lausanne

Halle 11, Stand 1007

stellt die Firma Bruwa AG, Kochherdfabrik in Welschenrohr (SO), ihre Erzeugnisse aus. Was uns bei den diesjährigen Modellen besonders aufgefallen ist, sind die verschiedenen Neuerungen auf dem Gebiete der Kochherdfabrikation. Es ist erfreulich zu sehen, wie sich diese Firma in letzter Zeit dem Geschmack der modernen Hausfrau angepaßt hat.

Wir dürfen ruhig behaupten, daß Bruwa-Herde jedem andern Schweizer Produkt ebenbürtig sind.

Eine zeitgemäße Parole

Die schweizerische Linoleumindustrie gibt die Parole aus: «Farbe auf den Boden!» Die gegenwärtige Entwicklung ist durch ein steigendes Bedürfnis nach hellen Tönen und weichen, etwas stumpfen Farben gekennzeichnet. Daneben kündigt sich aber auch schon eine Neigung zur Verwendung kräftiger Farben auf dem Fußboden an. Linoleum genießt dabei einen eminenten Vorteil: Linoleum ist in jeder Farbe herstellbar.

Am *Comptoir Suisse* in Lausanne zeigt die Linoleum Giubiasco AG neuzeitliche Muster mit verfeinerten Farbtonungen: ein «Jaspé» mit silbergrauer Schraffur auf hellem Ockergrund und etliche neue «Flammé»-Muster mit warmen Pastellfarben. Die eigentliche Überraschung heißt jedoch «Super-Ombre». So nennt der Fachmann die Kombinationen von Fliesen verschiedener Farbtonung zum Schachbrett-Linoleum, eine Neuheit, die rasch viel Sympathie ernten durfte. Das Allerneueste auf diesem Gebiet ist ein *Inlaid mit Ombré-Platten*, die durch ein dunkleres, gitterartiges Liniennetz umschlossen sind. Dieser Boden sieht sehr vornehm aus und besitzt außerdem alle praktischen Vorzüge des Linoleums. pd.

Maxim AG, Aarau

Halle 1, Stand 25

Der diesjährige Stand der *Maxim AG, Aarau*, wird sich zweifellos eines großen Besucherandranges erfreuen.

Das lebhafteste Interesse wird natürlich der neue *Maxim-Jubiläumsherd* erwecken, dessen zum Teil umwälzende Neuerungen im konstruktiven Aufbau nicht nur die Qualität des Apparates verbessern, sondern wirkliche Arbeiterleichterung bedeuten. Unter Vermeidung von Rinnen und Schubladen ergibt die Verwendung von mobilen Chromstahlröhren im Zusammenwirken mit der Wärmeausdehnung der Kochplatten einen vollkommenen Abschluß gegen das Herdinnere. Allfällige übergelaufenes Kochgut kann aus der vertieften Oberplatte leicht aufgenommen werden. Die gediegene Linienführung und die glänzenden Chromstahlröhre verleihen dem Herd ein wirklich gewinnendes Aussehen. Die Appareathöhe von 850 Millimeter ergibt zudem äußerst bequeme Bedienungsverhältnisse. Es wird wirklich eine Freude sein, auf dem neuen *Maxim-Jubiläumsherd* zu kochen!

Daneben verdienen aber auch die verschiedenen elektrischen Kleinapparate, diese nützlichen Helfer im Alltag, Beachtung. Schöne Öfen mit angenehmer Wärmewirkung, praktische Bügeleisen, Réchauds usw. werden von der Maxim in bewährter Qualitätsausführung gezeigt.

Die Herstellung elektrischer Großküchenapparate ist eine seit Jahrzehnten mit großem Erfolg gepflegte Spezialität des Hauses. Ein Restaurationsherd mittlerer Größe und eine Kippkessel-Bratpfannengruppe in schöner und leistungsfähiger Ausführung vertreten diese Abteilung. Ein ganz neuer, elektrischer Grill-Salamander, der speziell für mittlere Restaurations- und Hotelbetriebe geschaffen wurde, wird bestimmt großes Interesse erwecken. Ausgezeichnete Arbeitsbedingungen und überraschende Grill-Resultate werden dieser Neuschöpfung rasch viele Anhänger gewinnen!

Soprochar AG, Lausanne

Halle 11, Stand 1108

Die Warmluftheizung bietet verschiedene wichtige Vorteile, denen bei der Wahl einer Anlage Rechnung zu tragen ist.

Sie ist in der Tat die gesündeste Heizung, da sie eine ständige Lufterneuerung der geheizten Lokale gewährleistet; sie ist somit behaglicher.

In den meisten Fällen kommt ihre Installation billiger zu stehen als die Zentralheizung.

Sie ist auch bedeutend sparsamer im Gebrauch. Sie ist immer betriebsbereit und heizt sehr rasch.

Zudem ist keine Gefriergefahr zu befürchten, da sie ohne Wasser funktioniert.

Natürlich ist es wichtig, einen erstklassigen Apparat zu wählen, der seine Beweise erbracht hat, um jede Anerkennung zu finden.

Am Stand 1108, Halle 11, finden Sie das Beste von dem, was gegenwärtig fabriziert wird:

Die *Ciney-Öfen*, deren Abstufung sich vom Apparat, der ein einzelnes Zimmer heizt, bis zu demjenigen, welcher für ein Lokal von 1000 Kubikmetern erforderlich ist, erstreckt.

Die *Vencalor*, welche für die Heizung von großen Lokalen, wie Kirchen, Vereinslokalen, Theatern, Kinos, Werkstätten, Verkaufsläden usw., speziell studiert sind.

Von einer neuen und originalen Konzeption — verschiedenlich patentiert — ist der *Vencalor* der vollkommenste Warmluftgenerator.

Therma, Schwanden

Stand Nr. 63, Halle 1, Abteilung Wärme

Elektrische Haushalt-Kleinapparate, wie Hochleistungs-Reglerbügeleisen, Expresßkocher (schnellster Kochapparat der Welt), Kaffeekocher, Brotröster, Brezeleisen, Wärmeplatten usw.

Kochherde. Der von der Hausfrau und vom Fachmann in gleicher Weise bevorzugte Rinnenherd; Tischherde, Rechauds, Tischbacköfen.

Megatherma-Kochplatte, die wirtschaftlichste elektrische Schnellkochplatte mit automatischem Temperaturregler.

Heißwasserspeicher in allen gebräuchlichen Größen und Ausführungen, Heizöfen und Strahler zum Teil vollständig neuer Konstruktion und Gestaltung.

Küchenkombinationen in den verschiedensten Varianten mit Rinnenherd, Kühlschrank, Spültrog aus rostfreiem Stahl und Heißwasserspeicher. Diese von der Therma serienmäßig hergestellten Kombinationen finden vor allem in Architektenkreisen größte Beachtung, denn sie erlauben, sowohl die einfache Hausküche wie die luxuriöse Herrschaftsküche modern, praktisch, raum- und arbeitssparend einzurichten.

Spültröge aus rostfreiem Stahl für den Haushalt. Alle Ausführungen mit nahtlos gezogenen Becken, gerundeter Form und feinsten Oberflächenbearbeitung.

Stand Nr. 31, Halle 1, Abteilung Kälte

Die bewährten und leistungsfähigen *Therma-Haushalt-kühlschränke* in verschiedenen Größen mit dem einzigartigen, hermetisch gekapselten Rotationskompressor mit außenliegendem Stator, der im Kühlschrankbau einen umwälzenden Fortschritt bedeutet. Kühlschränke und Kühleinrichtungen für Gewerbe und Industrie. Glacemaschinen, Glacekonservatoren.

Gebrüder Wyß, Waschmaschinen, Büron

Halle 4, Stand Nr. 485

Die Wahl von Waschmaschinen für Mehrfamilienhäuser bedarf reiflicher Überlegung, denn für so große Beanspruchung ist nur die beste Maschine gut genug. In Hunderten von Wohnkolonien wurden bis heute Wyß-Trommelmaschinen installiert. Die Hausfrauen sind von deren Leistung und Solidität begeistert.

Für Einfamilienhäuser empfehlen wir unser neues halb-automatisches Modell, das wäscht, kocht, spült und schwingt. Die technische Ausrüstung gewährleistet einen folgerichtigen, einwandfreien Waschprozeß. Die sehr ansprechende Formgebung überrascht Hausfrauen und Fachleute.

Das Fachgeschäft für

Meyer-Müller & CO. A.G.

**Teppiche
Läufer**

Orient-, Woll-, Spannteppiche

Decken

Cocos, Bouclé, Moquette

Boden-Beläge

Woll-, Reise-, Diwan-Decken

Linoleum, Kork, Parkett,
AT-Platten, Gummi

Zürich: Stampfenbachstraße 6

Telephon 051 / 26 46 80

Bern: Bubenbergplatz 10

Telephon 031 / 233 11

ELCO-OELBRENNER
..... begeistern die Kenner!