



## EN PAALIDELIG OG ALSIDIG HUSHJÆLP

TEKNIK betyder FREMSKRIDT — ogsaa paa Husmoderens Arbejdsfelt. Derfor er en MASTER MIXER absolut ikke nogen Luksus, men derimod en yderst fornuftig Pengeanbringelse, som giver Dem bedre Økonomi...

**Bedre Økonomi** med Deres Tid, fordi MASTER MIXER udfører hvert eneste Arbejde hurtigere og bedre, og Rengøringen bagefter er overstaaet i en Haandevending.

**Bedre Økonomi** med Deres Kræfter fordi MASTER MIXERs ekstra kraftige Motor klarer selv de sværeste Opgaver og er sikret imod Overbrænding.

**Bedre Økonomi** med Madvarerne, fordi MASTER MIXER udnytter Vitaminer og Næringsindhold fuldtud og gør Maden lettere fordøjelig.

**Bedre Økonomi** med Pladsen, fordi MASTER MIXER ikke fylder mere, end at der er Plads til den i ethvert Køkken. Dens talrige Anvendelsesmuligheder gør en Mængde andre Redskaber overflødige.

Læg ogsaa Mærke til disse Fordele:

**Ingen Ekstrainstallationer**, fordi MASTER MIXER er dobbelt isoleret og skal ikke jordforbindes, men kan tilsluttes enhver almindelig Lysstikkontakt.

**Ingen Smøring**, fordi MASTER MIXER er forsynet med SKF-Kuglelejer og selvsmørende Bronzelejer.

**Ingen Spekulationer**, fordi MASTER MIXER klarer enhver Situation: skal De forberede en Fest, kommer der uventede Gæster, har De slagtet eller skal De sylte og konservere — hver eneste Dag hele Aaret rundt vil De glæde Dem over Deres trofaste og uundværlige

**BALLERUP**

**Master Mixer**

for enhver Husholdning — selv den største!



# BEDRE ØKONOMI MED MASTER MIXER

En saa alsidig Køkkenmaskine som MASTER MIXER er en dejlig Ting at eje, det er en soleklar Sag — men man maa jo ogsaa betragte den økonomiske Side, for den er jo dyr — tilsyneladende da.

Men i Virkeligheden er en MASTER MIXER en god Pengeanbringelse, hvis Værdi hurtigt kan gøres op i rede Penge. For det første sparer man med en MASTER MIXER i Køkkenet, og hvad der er sparet er fortjent og disse Penge er oven i Købet skattefri!

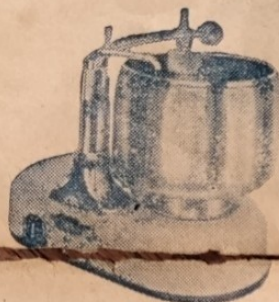
Med sine talrige Anvendelsesmuligheder kan — som det bl. a. fremgaar af Citaterne af de forskellige Anbefalinger nederst paa næste Side — en MASTER MIXER faktisk erstatte en Pige Hjælp, og enhver kan jo let regne ud, at det betyder ca. 3000.— Kr. paa blot eet Aar, saa det er jo meget mere end en MASTER MIXER koster — selv med alle Ekstratilbehør.

Selv om De ikke er i den Situation, at De sparer en Pige Hjælp, saa vil De spare paa Deres egen Tid og Deres egne Kræfter, og Deres Mad bliver billigere, naar De opdager, hvor hurtigt og nemt Tilberedningen sker, naar MASTER MIXER hjælper Dem med alt Køkkenarbejdet.

De vil vænne Dem til at bage oftere, De vil komme til at leve sundere og De vil — fremfor alt — faa Lyst til at variere Kosten og lave mange nye Lækkerier.

De maa ikke sammenligne MASTER MIXERs Arbejde med Deres eget, for De maa naa til en helt ny Indstilling, der bryder med tidligere Fordomme: Med MASTER MIXER rører De f. Eks. en Sandkage paa den Maade, at De hælder alle Ingredienserne: Smør, Mel, Sukker, Æg o. s. v. i Røreskaalen paa een Gang, starter Motoren — og 5 Minutter efter er Dejen færdigrørt, bedre end De kunde gøre det med Haanden paa en hel Time.

## MASTER MIXER STANDARDUDSTYR



**STANDARD UDSTYRET** omfatter de paa denne Side viste Tilbehørsdele:

**ÆLTE-, Røre- og Piske-**tilbehør

7-Liters Røreskaal  
Dejgkrog  
Rørerulle med Aksel  
Træskrabber

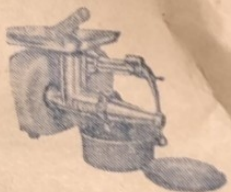
**Kødhakker (Nr. 10)**

Kapacitet: 2 kg/Min.  
= ca. 100 kg/Tim.  
komplet med  
1 Kniv og 1 Hulskive med  
4,5 mm Huller



**Frugtpresser**

komplet med  
1 Si med 1 mm Huller  
1 Si med 2 mm Huller



**Pølsehorn**

**Kageplader**

**Kødbakke og Stoppepind** der letter Arbejdet, naar man hakker, presser Frugt og stopper Pølser.

**Celluluidskrabber**

**Opskriftsbogen**

»Mad med Master Mixer« med ca. 200 Opskrifter og udførlig illustreret Brugsanvisning.

Pris komplet Kr.

**745**

med Røreskaal  
af rustfrit Staal

eller Kr.

**695**

med Røreskaal  
af Melamin

Med Standardudstyret kan De —

**ÆLTE** Deig til Franskrød, Julekage, Wienerbrød o. s. v. af indtil 2 kg Mel plus øvrige Ingredienser paa faa Minutter med Dejgkrogen.

**RØRE** Sandkage, Formkage, Fars, Mayonnaise o. s. v. paa forbavsende kort Tid med Rørerullen.

**PISKE** Flødeskum, Æggehvider, Fromage, Kartoffelmos og mange andre Ting, ligeledes med Rørerullen, hurtigt og effektivt.

**HAKKE** Kød og Grøntsager med en enestaaende Hurtighed og med glimrende Resultat. MASTER MIXER anvendes endog i Viktualieforretninger. Tænk ogsaa paa denne store Hjælp paa Slagtedage paa Landet.

**PRESSE** alle Slags Frugter, f. Eks. Æbler, Rabarber, Tomater, Kirsebær, Blommer, Hyldebær o. s. v., ja selv Gulerødder, og De kan selv bestemme, om De vil have Saft eller Puré.

**STOPPE** alle Pølser uden Luftblærer, og saa bestemmer De selv, hvad der kommer i Farsen, som De rører paa MASTER MIXER.

**FORME** alle Julens Smaakager: Vanillekranse, finsk Brød, og lignende. Der er flere forskellige Profiler i de nyttige Kageplader.

Og endelig kan De supplere dette righoldige Standard-Udstyr med de forskellige Ekstratilbehør alt efter Deres individuelle Behov. Det er jo ikke sikkert, at De har netop Brug for en Bøfformer, men Hurtigpisker og Raakostapparat er gode at have i enhver Husholdning.

## TEKNISKE DATA AF STOR BETYDNING:

### DOBBELT ISOLATION

MASTER MIXER kan tilsluttes enhver almindelig Lys-Stikkontakt, idet den er dobbelt isoleret og ikke skal jordforbindes.

### EET AARS GARANTI

Paa MASTER MIXER ydes et Aars Garanti, der dækker eventuelle Materiale- eller Fabrikationsfejl. Garantibevis følger med hver Maskine.

### MASTER MIXER LEVERES MED TO FORSKELLIGE MOTORTYPER

#### Vekselstrøms-Motor

med trinløs Hastighedsregulering  
kun for Lysnet-Vekselstrøm.

#### Universal-Motor

med 3-Trins Hastighedsregulering  
baade for Jævn- og Vekselstrøm.

Begge Motortypers Trækkraft er ens paa alle Hastigheder — Strømfbrugeter 450 Watt



# MASTER MIXER EKSTRATILBEHØR



## Hurtigpiskeren

Skal De piske en enkelt Æggehvide eller een dl Fløde, eller røre en lille Portion Mayonnaise, er den ideel.

Pris (inkl. Drejeplade og Glasskaal):  
Kr. 69,30

## Drypanordningen

er til stor Hjælp, naar De rører Mayonnaise — hvad enten De bruger Hurtigpiskeren eller Røreskaalen. Ogsaa glimrende naar De rører Fars.

Pris:  
Kr. 23,—



## Raakostapparat

har en fin og en grov Rivetromle og en Snittetromle, i rustfrit Staal. Til Ost, Brød, Raakost, Agurker, Kartoffler, Kaal o. s. v.

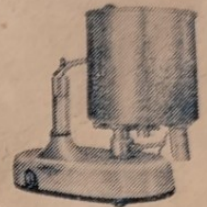
Pris:  
Kr. 80,—



## Kartoffelskrælleren

skræller 3-4 kg paa 2-6 Minutter med minimalt Spild. Kan ogsaa skrabe Gulerødder og nippe Stikkelsbær.

Pris:  
Kr. 215,—



## Kaffekværnen

maler Bønnerne i den Finhed, der passer Dem. Kun Kaffe, lavet paa friskmalede Bønner, har den helt rigtige Aroma.

Pris:  
40,—



## Citronpresseren

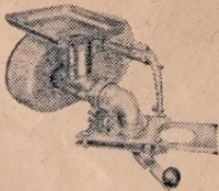
giver Dem hver eneste Draabe vitaminrig Saft af Citroner, Appelsiner m.m., og Saften bliver samtidig siet.

Pris:  
Kr. 43,50



## Master Mixer Specialtilbehør for Pensionater, Restauranter, Hoteller o. s. v.

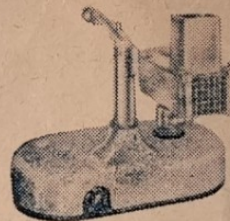
### Bøffermeren



arbejder i Forbindelse med Kød-hakkeren og former 7-10 ensartede Bøffer i Minuttet.

Pris:  
Kr. 225,—

### Pommes Frites Apparat



skærer 5-6 kg Kartoffler i Stænger pr. Minut.

Pris:  
Kr. 145,—

### Bøfmørneren



forvandler paa eet Sekund det sejgeste Kød til møre, lækre og saftige Bøffer.

Pris:  
Kr. 350,—

Vinkeltræk (anvendes naar Pladsen ikke tillader at Maskinen vendes paa Siden ved Kødhakning m.v.) Pris Kr. 48.—

## MASTER MIXER passer for enhver Husholdning — selv den største!

Læs her, hvad forskellige tilfredse MASTER MIXER Ejere skriver:

### — en Pensionatsejer:

...vi har hver Dag 80—90 Spisegæster, og MASTER MIXER er os til utrolig Hjælp. Alle vore Kartoffler (50 kg) er skrællet paa en Time. Vi klarer os helt uden fremmed Medhjælp, min Kone og jeg — det er da det bedste Bevis paa MASTER MIXER's Effektivitet, og den har skam betalt sig mange, mange Gange...

### — en Husmoder i Byen:

...selv i min lille Husholdning, vi er kun to, bruger jeg min trofaste MASTER MIXER hver eneste Dag, men kommer der Gæster, er den naturligvis helt paa sin Plads, for saa kan jeg med Øjeblikks Varsel sætte frisk Bagværk paa Bordet til den pragtfulde Kaffe, brygget paa Bønner, som MASTER MIXER lige har malet...

### — en Husmoder paa Landet:

...De aner ikke, hvilken Lettelse, det er at have MASTER MIXER paa Slagtedagene. Hele Grisen er lavet til Mad paa et Par Timer: Pølser, Finker, Leverpostej o. s. v., alt klarer MASTER MIXER. Ogsaa i Syltetiden er den en kolossal Hjælp, for slet ikke at tale om den daglige Aflastning. Vi er 12 til Hverdag, og jeg behøver skam ingen Pige i Køkkenet, naar jeg har MASTER MIXER...

### — en Viktualiehandler:

...vort Salg af hjemmelavet Medister, Finker, rørt Fars og — ikke at forglemme — Leverpostej har faktisk fordoblet sig i den Tid, vi har haft MASTER MIXER. Den snurrer uafbrudt 3—4 Timer hver Dag og har ikke svigtet i nu snart 3½ Aar...

# Her er et Par *Ballerup* Specialopskrifter

som De naturligvis ogsaa godt kan anvende selv om De ikke er den lykkelige Ejer af en MASTER MIXER — men det gaar mange Gange hurtigere, naar De faar en



## Sandkage

De kender sikkert følgende Situation: De tænker paa at bage en Sandkage og ser, at De i Spisekammeret har liggende 3, 5 eller 7 Æg. De fleste Husmødre bruger til Sandkagedejg den berømte Formel: »Pund til Pund og 8 Æg«. Men hvad nu —? Regning har maaske aldrig været Deres stærke Side, og De kan ikke rigtig dividere Stykket med de 3, 5 eller 7 Æg. Udmærket, BALLERUP hjælper Dem:

*Vej det Antal Æg De ønsker at bruge og tag saa samme Vægtmængde Margarine, stødt Melis og Hvedemel. Columbus' Æg om igen — ikke sandt?*

Rør Dejgen som sædvanligt — og har De en BALLERUP MASTER MIXER, vil det jo sige at alt kommes i Røreskaalen paa een Gang og røres færdigt paa 4 — ja fire Minutter, allerhøjest!

## Kræmmerhusdejg

*(Af Portion bliver ca. 35 Stk.).*

*Vej 3 Æg. Tag samme Vægtmængde stødt Melis, Mel og Smør (eller Margarine).*

Æggene (baade Hvide og Blomme) piskes kraftigt til de skummer. Melis tilsættes lidt efter lidt. Smør (Margarine) smeltes og tilsættes skiftevis med Melet.

Smør (Margarine) kan helt undværes, eller De kan nøjes med det halve. Fuld Portion Smør giver de lækreste Kræmmerhuse, men de bliver da meget sprøde, saa Pige,

træd varsomt — eller rettere: Frue, tab ikke Kagedaasen naar den er fyldt med Kræmmerhuse!

Med en BALLERUP MASTER MIXER tager det allerhøjest 5 (fem) Minutter at tilberede denne Portion!

## Smørcreme

Med BALLERUP MASTER MIXER der pisker uhyre effektivt, kan De tilberede denne Smørcreme — der er let og lækker som Konditorens — og tænk: det hele kan gøres paa kun 3 — vi gentager T-R-E Minutter.

GRUNDCRÈMEN: 200 g Smør (eller Margarine), der har Stuetemperatur, og 250 g Flormelis piskes sammen ca. 2 Minutter.

MOCCA: 10 Teskefulde stærk Kaffeekstrakt piskes en ad Gangen ind i Massen. (De kan ogsaa bruge et Par Teskefulde Pulverkaffe og 12 Teskefulde Vand).

CACAO: Et Par Teskefulde Cacao og 12 Teskefulde Vand.

ORANGE: Den revne Skal af en halv Appelsin eller en halv Orange og 10 Teskefulde Vand.

CITRON: Den revne Skal af en halv Citron og 10 Teskefulde Vand.

Skal Crèmen bruges UDEN Tilsætning af Smagsstoffer, brug saa alligevel 10 Teskefulde Vand — og Smørcremen smager da bedst, naar De bruger Smør og ikke Margarine.

Den er dansk —  Kvalitet helt igennem!

TITUSINDER AF BEGEJSTREDE HUSMØDRE HELE  
VERDEN OVER KALDER DEN DANSKE MASTER MIXER:

— en vidunderlig Hushjælp

Vestjyllandgenbrug.dk