

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung; Schweizerischer Hilfsverband für Schwerverziehbare; Verein für Schweizerisches Anstaltswesen

**Band:** 30 (1959)

**Heft:** 9

## **Werbung**

### **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:** 01.04.2025

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



Sicher geht es Ihnen gleich wie Ihren Kollegen: Sie sollten während der Stosszeiten mindestens ein Dutzend Hände und etwa sechs Köpfe haben, um die ganze Arbeit in Ruhe bewältigen zu können. Das ist eigentlich eine recht aufreibende Sache!

Schuld daran ist wohl in erster Linie der Mangel an gutem Personal. Wie können Sie nun aber der Personalknappheit am besten begegnen? — Entweder indem Sie mechanisieren (teure Maschinen kann sich allerdings nur der Grossbetrieb leisten), oder dadurch — und das verursacht Ihnen keine zusätzlichen Kosten —, dass Sie **arbeitsparende Küchenspezialitäten** verwenden. Besonders geeignet sind in dieser Hinsicht:

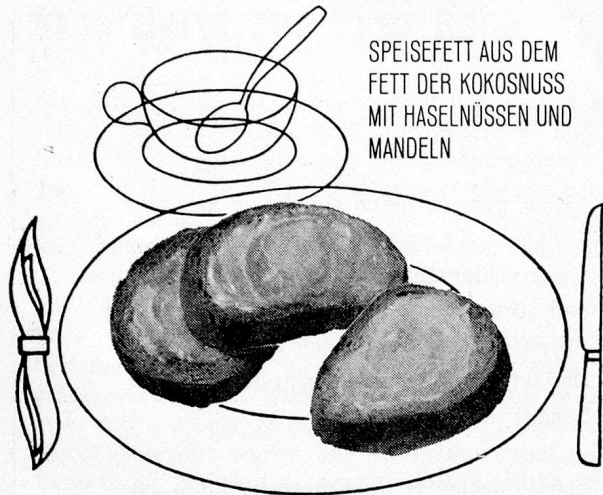
## Rationalisieren – aber wie?

- |  |   |
|--|---|
| <b>CREME CARAMEL DAWA:</b>               | nur 1—2 Minuten in Milch aufkochen, in Formen abfüllen und kühlstellen  |
| <b>CARAMELZUCKER DAWA:</b>               | wird durch blosses Aufwärmen flüssig, schützt also vor Zuckerverlust, zerkratzten Förmli und verdorbenem Kochgeschirr |
| <b>BACKPULVER DAWA:</b>                  | bekannt für seine sprichwörtliche Zuverlässigkeit   |
| <b>DAWA GEL für Geléeguss und Dekor:</b> | kann jederzeit durch Erwärmen wieder verflüssigt werden und geliert stets von neuem                                   |
| <b>MALKO:</b>                            | hält Schlagrahm länger frisch und steif und ermöglicht Ihnen so, die Desserts im voraus bereitzustellen               |
| <b>COUPE HOTEL DAWA</b>                  | herrliche Coupes und Crêmes in 5 Minuten fix-fertig   |

**Die hochwertigen Küchenspezialitäten von Dr. Wander helfen Ihnen rationalisieren.**

Dr. A. Wander AG, Bern

# NUSSA *Extra*



SPEISEFETT AUS DEM  
FETT DER KOKOSNUSS  
MIT HASELNÜSSEN UND  
MANDELN

... ein köstlicher **BROTAUFSTRICH**

**NUSSA-EXTRA** mit Honig, Konfitüre  
zum Zmorge, Znüni und Zvieri.

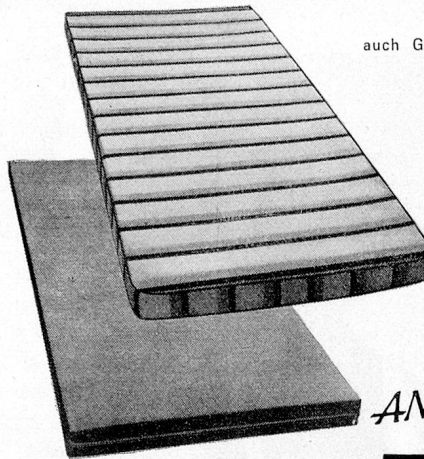
**NUSSA-EXTRA** für Ihre belegten Brötli.  
... sie werden schmackhafter und leichter.

**NUSSA-EXTRA** zum abschmelzen von Gemüsen,  
Teigwaren, Reis. Zu Geschwellten und zum Ba-  
cken, ... ist immer gleich gut!



**J. KLÄSI, NUXO-WERK AG. RAPPERSWIL ST. G.**

## Beim Anschaffen von Matratzen



auch GURIPOR ANATOMIC  
aus Latexschaum  
in Betracht ziehen

**ANATOMIC**



Praktische Prüfung Schweiz.  
Institut für Hauswirtschaft  
bestanden



Die GURIPOR-Matratze ist ein bewährtes Schweizerfabrikat. Dank dem **verstärkten Mittelteil** ist die Matratze GURIPOR ANATOMIC vollkommen. Sie stützt den Körper beim Liegen und Sitzen in idealer Weise.

GURIPOR ANATOMIC — ein Spitzenprodukt der

**GUMMI-WERKE RICHTERSWIL A.-G. RICHTERSWIL**

Tel. (051) 95 94 21



## *Aufbauende* **LUCUL-Kraftsuppen...**

werden in Krankenhäusern und Anstalten  
immer mehr verwendet. Rasch ist so eine  
Bouillon hergestellt, sie regt mit dem  
herrlichen Fleischaroma den Appetit an  
und ist auch dem schwachen Magen  
bekömmlich.

**LUCUL** / **Fleisch-Kraftbrühe**  
**Hühner-Kraftbrühe**  
**Ochsenschwanzsuppe**  
**und Bratensauce**

Bitte Muster und Spezialofferte verlangen  
**LUCUL-NÄHRMITTELFABRIK ZÜRICH-SEEBACH**  
Tel. 46 72 94

**Abgenütztes**

**Silberbesteck**

### Wie neu!

Reparaturen und Neuversilberungen mit  
garantierter Silberauflage zu  
äusserst günstigen Preisen.  
Neubestecke für Grossbetriebe und Privat

**Paul Sulger, Langnau-Gattikon**

Besteck- und Silberwarenfabrikation  
Telephon (051) 921462

(Zch.)

**Silectra**

Die Bloch- und

**Spänmaschine mit vollständiger Staub-  
absaugung**

- zuverlässig
- rationell
- hygienisch



**SIHLEKTRO GmbH**  
Weinbergstrasse 31  
ZÜRICH 6  
Tel. (051) 34 93 13

Das neue Weiss-  
und Buntwaschmittel

**SANDOPAN BLW**

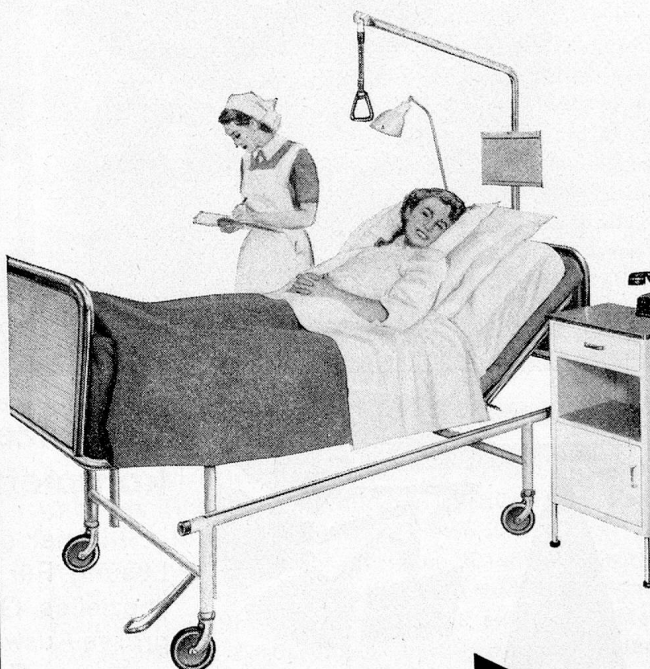
stäubt nicht, ist bereits in kaltem Wasser klar löslich, besitzt eine hervorragende Waschwirkung, ist sparsam im Gebrauch, verhindert die Kalkfleckenbildung, greift die Gewebe nicht an, trocknet die Fasern nicht aus und verleiht dem Waschgut einen weichen Griff.

**SANDOZ AG BASEL**

## Vertrauen und Zuversicht

im Kranken wecken und es ist vieles gewonnen...  
Schon der erste Blick in ein Krankenzimmer verrät ob es freundlich und sauber... ob Einrichtungen und Möblierung neuzeitlich und bequem oder veraltet  
kurz, ob die LEITUNG bestrebt ist, das Kranksein erträglicher zu machen und für die Genesung günstige Voraussetzungen zu schaffen.

Aber nicht nur für den Patienten ist das modern eingerichtete Krankenzimmer eine Wohltat auch für das Pflegepersonal, denn es erleichtert und kürzt die Arbeit und vereinfacht die Handhabung.



Wir entwickeln und fabrizieren Krankenmobiliar seit über 50 Jahren und können Ihnen bestimmt mit interessanten Vorschlägen dienen. Fachleute stehen Ihnen jederzeit mit Rat und Offerte gerne zu Verfügung.



**Bigler, Spichiger & Cie. A.-G.**  
Biglen (Bern)

Tel. 031 / 68 62 21



## Ob einzelner Spültisch oder komplette Grossküchen-Einrichtung . . .

. . . immer offeriert Ihnen FRANKE die zweckmässigste Lösung. Für Ihren oder ähnliche Betriebe fabrizieren wir ein spezielles Gewerbe-Spültisch-Programm, das Ihnen eine grosse Auswahl an normierten oder Spezial-Spültischen aus rostfreiem Edelstahl bietet. Wollen Sie aber Ihre Küche umbauen oder vergrössern, so können Sie bei uns die komplette Einrichtung bestellen. Wir planen, fabrizieren und liefern alles was Sie dazu benötigen, auf Wunsch in enger Zusammenarbeit mit Ihrem Architekten oder Apparate-Lieferanten. Die grosse Erfahrung unserer Spezialisten garantiert Ihnen die rationellste Lösung Ihrer Küchenbau-Probleme. Verlangen Sie daher unsere Prospekte oder unverbindliche Planung und Offerte.

# FRANKE

**Metallwarenfabrik Walter Franke Aarburg AG, Tel. 062/7 41 41  
spezialisiert in Grossküchen-Anlagen für jeden Bedarf**