

**Zeitschrift:** Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers  
**Band:** 34 (1963)  
**Heft:** 8

## 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:** 22.11.2024

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



# Bauherr, Architekt und Küchenchef . . .

... sie alle schätzen die bedeutenden Vorteile des rostfreien Stahls als Werkstoff für Grossküchen-Einrichtungen. Kein anderes Material eignet sich so vorzüglich. – Als grösstes Unternehmen der Schweiz für die Verarbeitung von rostfreiem Stahl haben wir uns auf dem Sektor «Grossküchen» seit Jahren spezialisiert. Lassen Sie sich durch unsere Fachleute beraten ... und profitieren Sie von unserer grossen Erfahrung.

Gekühlte Sandwicheinheit im Hotel St. Gotthard, Zürich

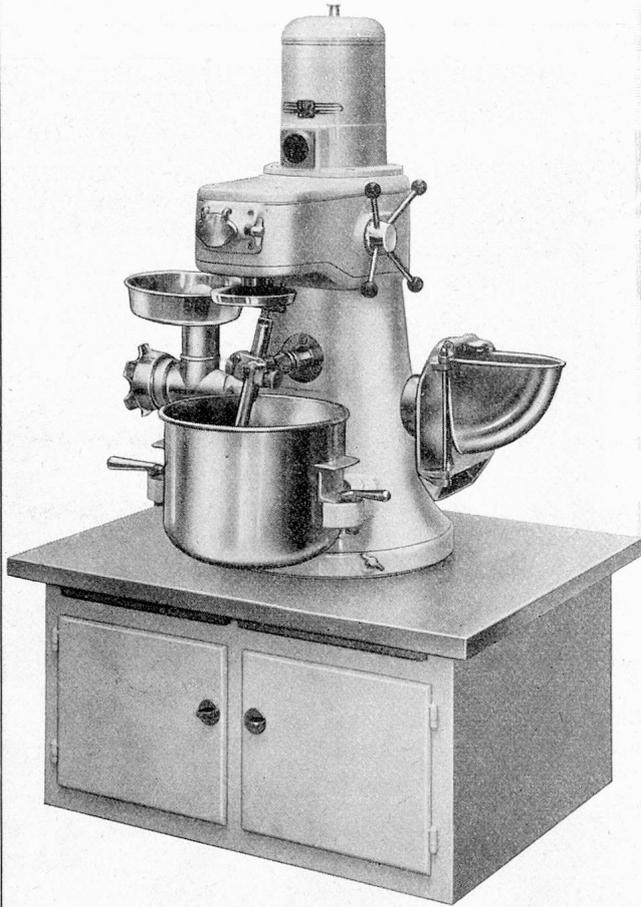


Metallwarenfabrik Walter Franke  
Abteilung Grossküchen, Aarburg  
Telefon 062/7 41 41

**FRANKE**

# Lips

**Küchenmaschinen für jeden  
Betrieb (Anstalten, Heime usw.)**



Combirex-Maschine, drehbar

**Viele Tausend beste Referenzen.**

Unverbindliche Beratung und Verkauf durch unsere  
Fabrik und unsere Vertreter

<b>H. Bay</b>	<b>V. Lukas</b>	<b>W. Leutwyler</b>
Aarau	Zürich	Lausanne
064/2 33 58	051/33 22 05	021/26 47 86

Maschinenfabrik

**J. LIPS URDORF ZH**

Telefon 051/98 75 08      Gegründet 1880

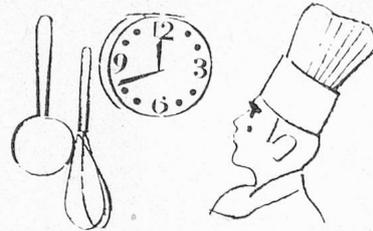
# Knöpfli—

jetzt immer sofort greifbar

Maggi offeriert Ihnen ein neues Produkt mit wesentlichen Vorteilen für die Grossküche: feine, kochfertige Knöpfli! Maggi Knöpfli werden höchst einfach zubereitet und sind immer sofort greifbar — auch in Ihrem Betrieb!

**Bereichern Sie Ihr Menu mit Maggi Knöpfli**

Maggi Knöpfli schmecken so herrlich, weil sie aus besten Zutaten, wie Frischei und Weissmehl, hergestellt sind. Und was für Sie von besonderem Interesse ist: die einfache Zubereitung! Sogar Ihr angelerntes Küchenpersonal kann Maggi Knöpfli immer vorzüglich kochen.



**Maggi Knöpfli lassen der Fantasie des Küchenchefs alle Möglichkeiten offen**

Je nach Zubereitungsart können Sie immer wieder neue Knöpfli gerichte servieren. Knöpfli, die Ihre ganz persönliche, kulinarische Note besitzen. Ob in Butter geschwenkt, rissolés, ob mit Gulasch, zu sautés, zu Geschnetzeltem oder Wild — Sie werden jedesmal von neuem staunen, wie schnell Sie diese feine Beilage fertig zubereitet haben.

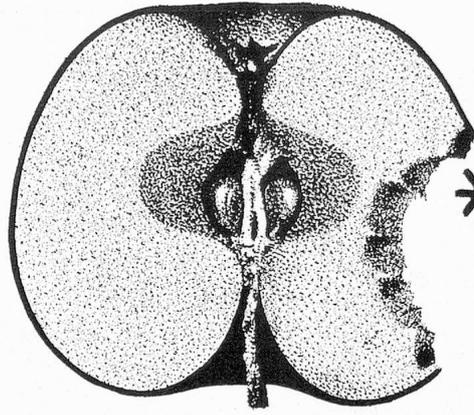


**Tip: Jetzt immer genügend Maggi Knöpfli im Economat auf Vorrat!**

*besser kochen - besser leben mit*

# MAGGI

62. 4. 92. 6 d

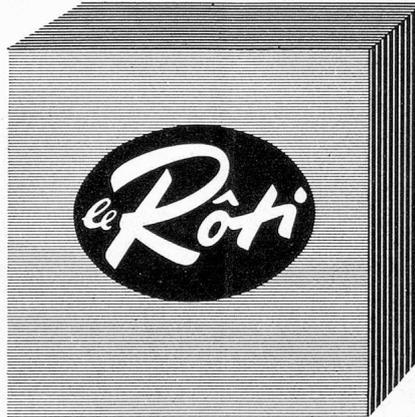


**\* Gesundheit  
beginnt  
beim  
Essen!**

**Vegetabile Speisemargarine  
mit 10% Butter**  
— dem niedrigen Schmelzpunkt  
— den Aufbau-Vitaminen A + D  
— dem feinen Geschmack  
— erlesenen, rein pflanzlichen  
Rohstoffen hergestellt

zum Dünsten und Gratinieren  
— Verfeinern von Suppen und  
Saucen  
— Backen von Eiern und Rösti  
— Abschmelzen von Teigwaren,  
Kartoffeln und Gemüsen

Verlangen Sie kostenlos Rezepte  
vom Kunden-Beratungsdienst  
AG Gattiker & Cie, Rapperswil



Le Rôti — ein Produkt für  
neuzzeitliche Ernährung, die  
meistverkaufte Speise-Mar-  
garine für Grossverbraucher!

Führende Gaststätten ver-  
wenden Le Rôti — sorgfältige  
Diät-Küchen vertrauen dar-  
auf.

Kochen auch Sie besser und  
bekömmlicher mit Le Rôti!

## Schlaraffia Matratzen

Seit über 30 Jahren in Spitälern und Anstalten bewährt  
Stützt und trägt den Körper, eine Wohltat für Patienten  
Naturfüllungen, daher körperfreundlich  
Spezialmatratzen für Fusshochlagerung, Bandscheibenschäden,  
Herz- oder Extensionsbetten



Schlaraffiawerk AG Basel Telephon 061/34.69.60



# SCHLARAFFIA

Der Patient soll gesund und das Personal entlastet werden. Diese beiden Forderungen waren bei der Konstruktion unserer Spitalmöbel wegleitend



**BASLER  
EISENMÖBELFABRIK AG.  
SISSACH**

Tel. (061)

Metzger

## NUXO-Sonnenblumenöl garantiert rein

mit dem leichten, angenehmen Geschmack, eines der wertvollsten Öle aus Sonnenblumenkernen.

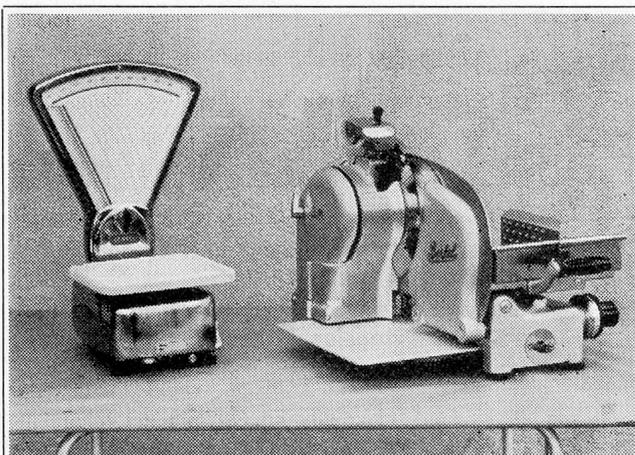
Mit 9'000 Kal./kg ist es ein wertvoller Energiespender.

Es eignet sich vorzüglich für gute Salatsaucen, Mayonnaisen, zum Dünsten und Schwimmbacken.

J. Kläsi, Nuxo-Werk AG.,  
Rapperswil/SG



**NUXO-Sonnenblumenöl  
jetzt auch kaltgepresst**



automatische Waagen in optischer und Zeiger-Ausführung mit Tragkraft von 1 – 20000 kg

Fleisch-Schneidemaschinen für Anstalten (12 versch. Modelle)

**BERKEL A.G., ZÜRICH**

Hohlstr. 535 Tel. (051) 52 53 22

# Béard

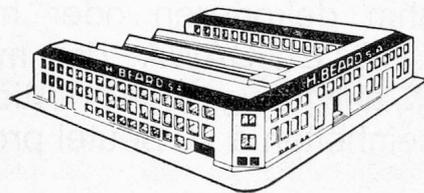
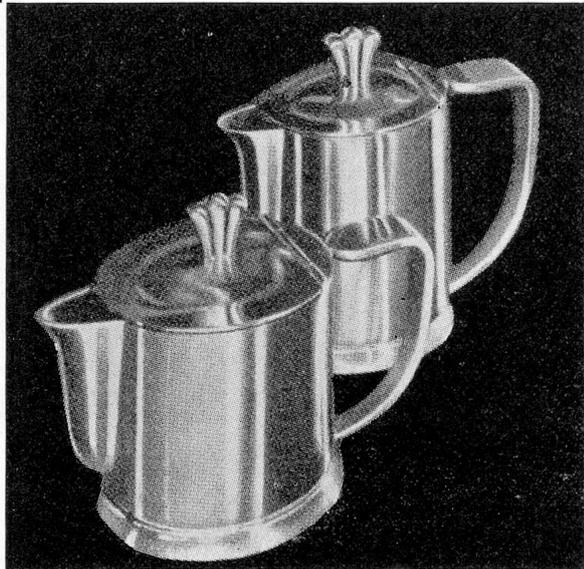
S.A.

MONTREUX

Clarens, av. Rousseau 19, tél. (021) 6 22 78

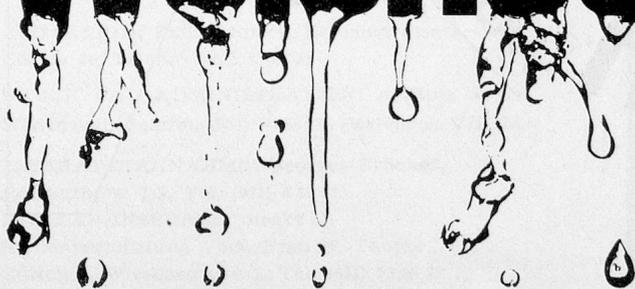
Béard-Silberwaren sind heute in allen 5 Kontinenten bekannt. Dank einem halben Jahrhundert Erfahrung ist die H. Béard S. A. in Montreux heute in der Lage, den Ansprüchen einer vielseitigen Kundschaft gerecht zu werden.

Als Spezialist für vollständige Ausrüstung von Hotels, Kliniken, Anstalten und Heimen in Silber-, Glas- und Porzellanwaren sowie rostfreien Stahl- und Küchengeräten bietet Ihnen die H. Béard S. A. auch eine Auswahl von 50 verschiedenen Tafelgedecken in klassischer und moderner Ausführung.



**SILBERWARENFABRIK  
CHROMNICKELSTAHL**  
PORZELLAN - GLAS  
KÜCHENBATTERIE

# weiches wasser



ist angenehm und jetzt auch für kleinsten Bedarf erschwinglich. Über 2 Millionen Culligan-Wasserenthärter begeistern ihre Besitzer. Vollautomatisch, bescheiden im Ausmass, billig im Betrieb. Verlangen Sie fachmännische Beratung oder Prospekte und Referenzen.

*Culligan* empfohlen durch **OERTLI**  
Ing. W. Oertli AG, Dübendorf, Telefon 051/850511

Nur 5 Minuten...



erfordert die Zubereitung feiner Crèmes oder Coupes: Beutelinhalt in 1 Liter kalte Milch einrühren – kein Kochen – kräftig schlagen und sofort in Coupes oder kleine Dessertschalen anrichten. Nach Belieben mit Früchten oder Schlagrahm dekorieren oder mit Caramelzucker DAWA aromatisieren. COUPE HOTEL DAWA, das moderne Schnelldessert, ist im Preis sehr vorteilhaft, ausgiebig (12–14 Portionen pro Beutel) und vielseitig verwendbar. Verkaufseinheiten à 20 Beutel pro Aroma.

ohne Kochen

neu:

**COUPE HÔTEL**  
**DAWA**

AROME VANILLE

**CHOCOLAT**

Gratismuster  
senden wir Ihnen  
auf Anfrage  
gerne zu.

Dr. A. Wander AG Bern