

Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Heimwesen = Revue suisse des établissements hospitaliers
Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heimwesen
Band: 49 (1978)
Heft: 3

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

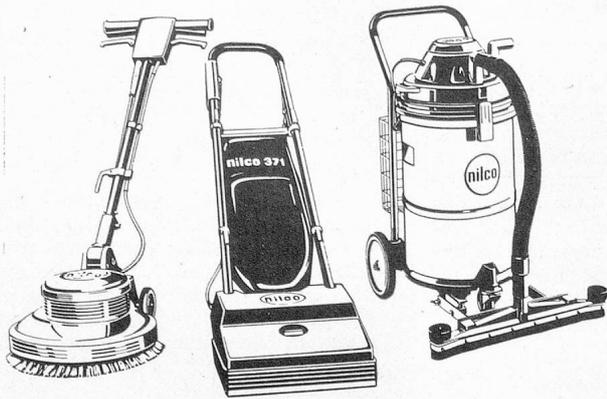
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

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: 25.11.2024

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

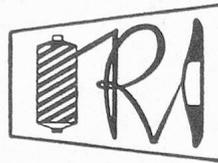


**Boden- und Teppichreinigungs-
maschinen, Staub- und Wassersauger
Reinigungsgeräte
Reinigungsprodukte**



DS-Derendinger AG

**3172 Niederwangen/Bern
Telefon 031 34 05 61**



Handweb- und Knüpfgarne

(Wolle, Leinen, Seide, Baum-
wolle)

Schwedische Webstühle
Esslinger- und Kircher-
Webrahmen, Spinnräder
Ungesponnene Wolle
Bandwebbrettchen 20, 30
und 60 cm breit
Plättchen zum Bandweben
Grosse Auswahl an
Fachliteratur

Rüegg- Handweb- garne

Tödistrasse 52
Postfach 158
8039 Zürich
Tel. 01 201 32 50

Besuchszeit:
Mo—Fr 14—16 Uhr

Verlangen Sie unsere Garn-
muster und Prospekte

Aus Liquidation

2-Pool-Billard

(Marke Fischer - USA)

zu verkaufen.

Preis: sFr. 1200.— / Stück.

Auskunft unter Tel. 01 784 63 44

HACO-H Saucen

**Mikrowellen
+ Bain-marie
getestet**

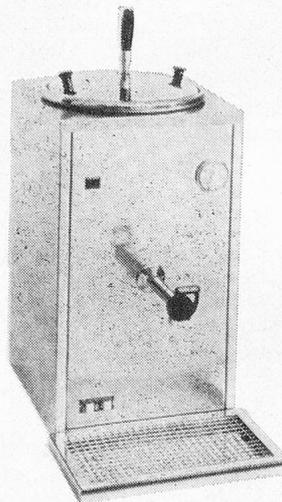
Haco ag gümligen

Telefon 031 52 00 61

Für Partnerschaft im Gastgewerbe



WAP-Milchsiede- und Pasteurisier- apparate vollautomatisch



Wesentliche Merkmale
des neuesten WAP-
Modells:

Moderne, zeitgemässe
Form
Gehäuse und Innen-
behälter aus rostfreiem
CN-Stahl
Neuester Tomlinson-
Hähnen
Thermostat stufenlos
einstellbar bis 84 ° mit
eingebautem Schütz
Überhitzungssicherung
falls Schütz oder
Thermostat ausfallen
sollte
Modelle für 5, 10 und
20 Liter
Die WAP-Milchsieder
sind mit einer
Spezialheizung und
stufenloser Schaltung

versehen. Daher: Kein Milchverlust, da Uebersieden
ausgeschlossen. Mit der Anwendung dieser Apparate
ist die Milch stets in voller Güte ausschankbereit.

**Fabrikation und Vertrieb:
Max Wüthrich, 5723 Teufenthal
Apparatebau · Hotelbedarf
Telefon 064 46 19 66 und 61 33 78**