

<b>Zeitschrift:</b>	Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung; Schweizerischer Hilfsverband für Schwererziehbare; Verein für Schweizerisches Anstaltswesen
<b>Band:</b>	22 (1951)
<b>Heft:</b>	9
<b>Rubrik:</b>	Hinweis

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 09.02.2026

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

## Comptoir Suisse in Lausanne

Da wir der Ansicht sind, dass sich für die Mitglieder des VSA der Besuch des Comptoir Suisse in Lausanne ebenso lohnt wie der Basler Mustermesse und der Olma in St. Gallen, erinnern wir an diese Veranstaltung unter Verweis auf Einzelheiten auf die Tagespresse.

\* \* \*

Schwabenland & Co. AG. haben das Problem des einwandfreien Geschirrwaschens mit ihrer neuen Geschirrwasch- und Spülmaschine «Excelsior» vorzüglich gelöst. In dieser idealen Maschine wird das Abwaschgut hygienisch einwandfrei abgewaschen und gespült. Durch den Wasch- und Spülprozess wird das Geschirr so stark erwärmt, dass es beim Verlassen der Maschine durch Selbstverdunstung des Wassers sofort trocknet. Mit der Geschirrwaschmaschine «Excelsior» können Gläser, Platten, Schüsseln, Besteck, Teller, Tassen, Kannen usw. tadellos gereinigt werden.

Bekanntlich besitzt die Firma Schwabenland die offizielle Vertretung der bestbewährten Küchenmaschinen «Combirex und Kombinator». Diese Maschinen werden in den neuzeitlich eingerichteten Fabrik von Jakob Lips in Urdorf hergestellt. Mit einer Lips-Maschine verfügt der Käufer über einen tadellos organisierten Service. Das Werk und die Fabrikvertretung besitzen eine Anzahl tüchtiger Mechaniker, welche als Service-Spezialisten ausgebildet wurden. Zudem hat man bei einer Lips-Maschine die sichere Gewähr, jederzeit Original-Bestandteile zu erhalten. Dies ist in unsicheren Zeiten ein nicht zu unterschätzender Faktor.

Neben diesen Geschirrwasch- und Universalküchenmaschinen zeigt die Ausstellerfirma auch dieses Jahr wieder ihre bewährten Kartoffelschälmaschinen, Kaffeemaschinen, Küchengeräte aus rostfreiem Chromnickelstahl, Arbeits- und Vorratstische und einen gediegenen Economatschrank aus Metall. Der Besuch des Schwabenland-Standes wird Ihnen bestimmt wertvolle Anregungen zur neuzeitlichen Küchengestaltung bieten. (Halle I, Stand 44.)

### Hinweise

Der Herbst ist die gegebene Zeit, in der man in der Anstalt den Bestand an **Korbwaren** kontrolliert. Sollte ein Heimbetrieb in die Lage kommen, Bürsten- und Korbwaren zu ergänzen, so ist der Militär-Invalide-Betrieb Ch. **Siegrist** in Zürich 9/48 für eine entsprechende Berücksichtigung dankbar.

Alle einschlägigen Fabrikate (auch Cocos-Matten und Schwämme) werden prompt, zu günstigen Preisen und bewährten Qualitäten geliefert.

Reparaturen an Korbwaren werden ebenfalls angenommen. (Siehe auch Inserat in dieser Nummer.)

## Sehr günstig

Californische Dampfäpfel per kg Fr.  
Carton à zirka 23 kg . . . . . 2.90

Holl. Prinzessbohnen, neue Ernte  
Sack à 25 kg netto . . . . . 8.20

### Spanischer Thon

bekannte Marke RABAGO  
ganz weiss und mild, in Olivenöl  
Kisten à 12 Dosen à 3,1 kg . . . . . 5.50

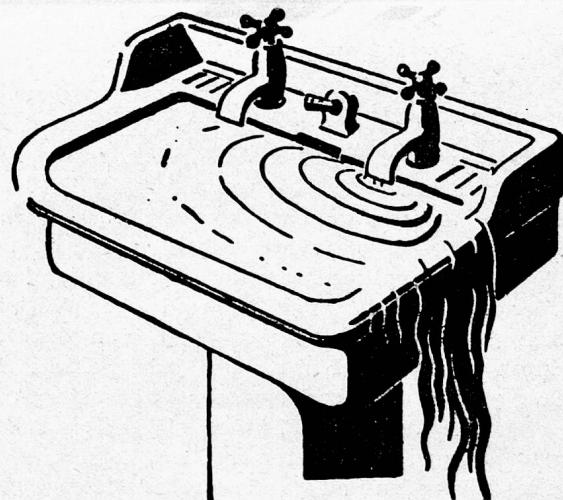
### Schwarztee CEYLON PEKOE

bei	5 kg	10 kg	Kiste
	9.—	8.75	8.25

Verlangen Sie Muster und bei Abnahme  
grösserer Mengen Spezialofferte.

### Mit bester Empfehlung

**E Kunz & Co.**  
vormals Peter & Kunz  
ZÜRICH 50  
KOLONIALWAREN EN GROS  
TEL. 46 70 10



Hier kann nur mit dem bewährten  
Ablaufreinigungsmittel

## TROXLERFIX

Abhilfe geschaffen werden.

Originaldose Fr. 2.50

Bei grösseren Mengen entsprechend Rabatt

### Karl Troxler GUMMIHAUS Zürich

Seidengasse 13, Postfach Zürich 1, Telefon 25 77 68

**Auch Sie . . .** können Ihren Insassen nun **B R O O K E B O N D ' S**

## **EDGLETS TEA**

servieren. Profitieren Sie von folgender SPEZIAL-OFFERTE:

### **EDGLETS TEA in Cartons**

à 24 Pakete zu je 100 g . . . à Fr. 15.90 per Kilo  
= 2,4 kg netto . . . . . Fr. 38.15 per Carton

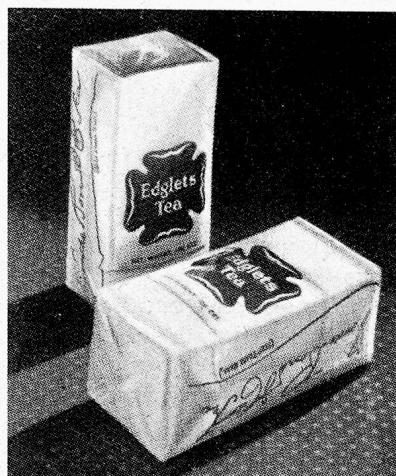
oder im Anbruch

10 Pakete à je 100 g = 1 kg netto Fr. 16.20 per Kilo

franco Domizil geliefert durch Ihr



Geschäft



Sicher befindet sich in Ihrer Nähe ein gut geführtes USEGO-Geschäft, in dem Sie Ihre Bestellung zur Ausführung resp. Weiterleitung an die USEGO aufgeben können. Wenn nicht, dann wenden Sie sich bitte zwecks Bezugsquellennachweis an die USEGO in Olten, Winterthur, Lausanne oder Landquart.

### **Jetzt nicht vergessen!**

Wer einen Garten besitzt, sollte nicht vergessen, dass die vielen Gartenabfälle, wie Kartoffelstauden, Blätter aller Art etc. kompostiert werden sollen.

Am besten werden diese Abfälle an freier Luft (also nicht in einer Grube), wenn möglich im verschiebbaren Kompostrahmen kompostiert. — Jede Schicht von 10—15 cm wird tüchtig gewässert und mit einem Kompostierungsmittel überstreut, damit die Verrottung rasch, geruchlos und ohne Verluste vor sich geht. Mit Vorteil verwendet man den altbewährten Composto Lonza, auf jede Schicht 400 bis 600 g pro m<sup>2</sup>. Solcher Kompost enthält eine grosse Menge Humus, der dem Pflanzer billiger zu stehen kommt, als wenn er letzteren im Sack kaufen muss. Die bodenlockernden und wachstumsfördernden Eigenschaften von gutem Kompost werden mehr und mehr geschätzt.

\* \* \*

Ein treuer und dankbarer Kurgast bittet uns um einen Hinweis auf den zu wenig bekannten Jahreskurort Wiesen in Graubünden, an der Bahnlinie Davos-Filisur, ca. 1500 m über Meer, von Alvaneu-Bad oder Wiesen-Bahnstation mit Postauto erreichbar. Eine wissenschaftliche Untersuchung des bekannten Klimatologen Dr. W. Mörikofer (Davos) ergab, dass in Wiesen die Verhältnisse für Ferien im Sommer und im Winter im Vergleich zu andern bekannteren Orten nicht bloss in Graubünden ganz besonders günstig liegen.

### **Rezepte**

Die nachstehend veröffentlichten Rezepte sind von einer Hausmutter geprüft und mit dem Prädikat «Ausgezeichnet» versehen worden.

#### **Gratinierter Spinat:**

Eine Gratinplatte belegen wir mit in NUSSELLA gebähten Brotschnitten, darauf geben wir im eigenen Saft gekochten Spinat (blättrig). Nun bereiten wir eine gebundene Sauce aus:

2 Esslöffel Mehl, 2 Esslöffel NUSSA, 2 dl Rahm (auch halb Milch halb Rahm) und etwas salzlos gekochte Gemüsebrühe, und lassen ca. 8—10 Minuten bei kleinem Feuer kochen. Vom Feuer genommen, würzen wir mit Muskat und einigen Tropfen Zitronensaft (oder CENOVIS) und binden die Sauce mit einem Eigelb. Der Spinat wird mit dieser Sauce begossen, mit etwas geriebenem, sehr mildem Käse bestreut (oder Brösmeli) und 10 Minuten im Ofen überbacken.

#### **Rohe gebackene Selleriescheiben:**

Die Sellerieknoten werden geschält und roh in dünne Scheiben geschnitten. Sie werden in einen Omelettenteig gelegt, dem man rohen gehackten Spinat beigegeben hat. Die Selleriescheiben müssen ganz von Teig umgeben sein. In NUSSELLA goldgelb backen und vor dem Anrichten mit Zitronensaft beträufeln servieren.