

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

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

Band: 33 (1962)

Heft: 10

Rubrik: An der OLMA in St. Gallen zu sehen

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: 07.02.2026

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

An der OLMA in St. Gallen zu sehen

Hügli-Nährmittel AG, Arbon TG

Halle 7, Stand 710

Wenn Sie die Halle 7 betreten, sehen Sie vis-à-vis direkt die neue, interessante Reform-Suppen-Ausstellung des Hügli-Standes. Unbedingt sollten Sie dann sofort probieren! Die neuen, echt naturnahen Hügli-Suppen (vier Sorten: Gemüse, 5-Korn, Champignons und Sellerie) verblüffen durch ihren würzigen, «hausgemachten» Geschmack und dürfen von sich behaupten, ganz frei von jeglichen chemischen Zusätzen zu sein. Ausserdem werden für diese neugeschaffene Suppen-Reihe nur bevorzugte, der Gesundheit bestens zuträgliche Zutaten verwendet: Meersalz statt Kochsalz, nur ungehärtetes, nicht raffiniertes pflanzliches Fett, reich an hochgesättigten, essentiellen Fettsäuren, nämlich kaltgepresstes Sonnenblumenöl; Mehl mit sämtlichen Wirkstoffen des Weizenkeims biologisch wertvoller Hefeextrakt.

Am gleichen Stand offeriert die Hügli AG wieder ihre bewährten Spezialitäten für die moderne Grossküche, sowie das einzigartige Frühstücks-Mineralkraftgetränk «bonjour Panther» und die «bonjour Pantherli»-Mineralkraftwürfel.

Schulthess bringt neu: Waschautomaten für Geschirr und Pfannen

Halle 2, Stand 265

Schulthess zeigt erstmals an der OLMA ihre neueste Produktion: den vollautomatischen, mit Lochkarten gesteuerten Geschirrwashautomaten. Ein Vorspülen ist nicht nötig. Je nach Waschprogramm entnehmen Sie dem Automaten nach 8-18 Minuten tadellos sauberes und fleckenlos trockenes Geschirr. Der Wasserverbrauch ist minim: pro Charge nur 3—5 Liter ab Boiler. Ein ganz besonderer Vorteil: Sie können kaltes oder warmes Wasser einfüllen, der Waschprozess beginnt erst, wenn die richtige Wassertemperatur erreicht ist.

Neben dieser vorwiegend Hausfrauen interessierenden Neuheit zeigt Schulthess eine weitere Neuschöpfung: Es ist der erste mit Lichtstrahl gesteuerte Waschautomat, kombiniert mit elektronischem Münzenzähler. Der Automat eignet sich besonders für Selbstbedienungswaschsalons und für Waschzentren in grösseren Siedlungsbauten.

Jakob Lips, Maschinenfabrik, Urdorf

Halle 2, Stand 254

Im Laufe von Jahrzehnten ist der Name «LIPS» für Küchenmaschinen in unseren Anstaltsbetrieben zum Begriff geworden und über 2000 Maschinen dieser Marke leisten in den Küchen von Kollektivhaushaltungen täglich unschätzbare Dienste. Bei der heutigen Personal-misere ist ohne Mechanisierung der Küchenarbeit nicht mehr auszukommen und moderne Küchenmaschinen, wie die COMBIREX, KOMBINATOR und elektrische

Schälmaschinen LIPS sind Helfer in der Küche, die sich in kurzer Zeit durch ihre grosse Arbeitsleistung bezahlt machen. Die 1880 gegründete Firma LIPS in Urdorf gehört zu den Pionieren im Bau von Küchenmaschinen und hat in dieser langen Zeit unermüdlich an der Perfektionierung ihrer Konstruktionen gearbeitet. Versäumen Sie nicht, dem LIPS-Stand an der OLMA Ihren Besuch abzustatten.

Verzinkerei Zug AG

Halle 2, Stand 202

Die Hausfrau verbindet den Namen der Verzinkerei Zug AG längst schon mit leistungsfähigen Waschautomaten. Zu diesen gehört vor allem die Unimatic, die ihre Beliebtheit in erster Linie der einzigartigen Obeneinfüllung verdankt. Dazu kommt die moderne Tastenbedienung, die hohe Qualität sowie die ideale Arbeitshöhe. Die Unimatic ist genau so hoch, dass sie keinen Sockel braucht, um bequem bedient werden zu können. Neben der Unimatic-4 und -6, die beide auch tatsächlich 4, respektive 6 kg Trockenwäsche fassen, hält die Verzinkerei Zug AG speziell für Gewerbebetriebe und Grosshaushaltungen noch ein Modell für 9—10 kg Trockenwäsche bereit, das sich durch besondere vollautomatische Programme mit 2 Vorwaschbädern auszeichnet. Auch die leistungsfähigen Waschautomaten Adora und Adora-Diva, der Wäschetrockner Adora-Tropic und die Kleinwaschmaschine Tempo sind am OLMA-Stand zu sehen.

Der vollautomatische Geschirrspülautomat Adora 610 nimmt den Hausfrauen nicht nur das Waschen, Spülen und Trocknen des Geschirres ab, er kann auch als Vorwärmer und als Geschirrschrank verwendet werden.

Eine grosse Zukunft wird auch der elektrischen Tischbügelmange Adora-Calandra vorausgesagt. Selbst komplizierte Einzelstücke, wie beispielsweise Herrenhemden lassen sich mühelos mit ihr plätten. Die Adora Calandra lässt sich wahlweise von Hand oder mit dem Fusspedal bedienen.

Eine Empfehlung

Jede auch noch so einfache Mahlzeit erfährt durch ein feines Dessert eine nicht unwesentliche Bereicherung. Mit dem jetzt gezuckerten **CREME CARAMEL DAWA** können Sie nicht nur die allgemein beliebten CREMEN allerlei andere Desserts zubereiten. Ein Beutel CREME CARAMEL herstellen, sondern zur Abwechslung auch CARAMEL DAWA ergibt 12 Dessert-Portionen, deren Kosten Ihre Kalkulation praktisch nicht beeinflussen. Denken Sie bitte daran: zu einem Caramelköpfchen gehört der gebrauchsfertige CARAMELZUCKER DAWA, hergestellt aus natürlich gebranntem Zucker.

Servieren Sie einmal CREME CARAMEL mit Früchten oder aber CREME CARAMEL mit Marsala! Das sind Nachspeisen, die allen Freude bereiten, ohne grossen Aufwand zubereitet werden können und ausserdem preiswert sind. Auch im neuen Kleid bleibt CREME CARAMEL DAWA die Dessert-Spezialität.