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: 34 (1963)

Heft: 8

Werbung

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

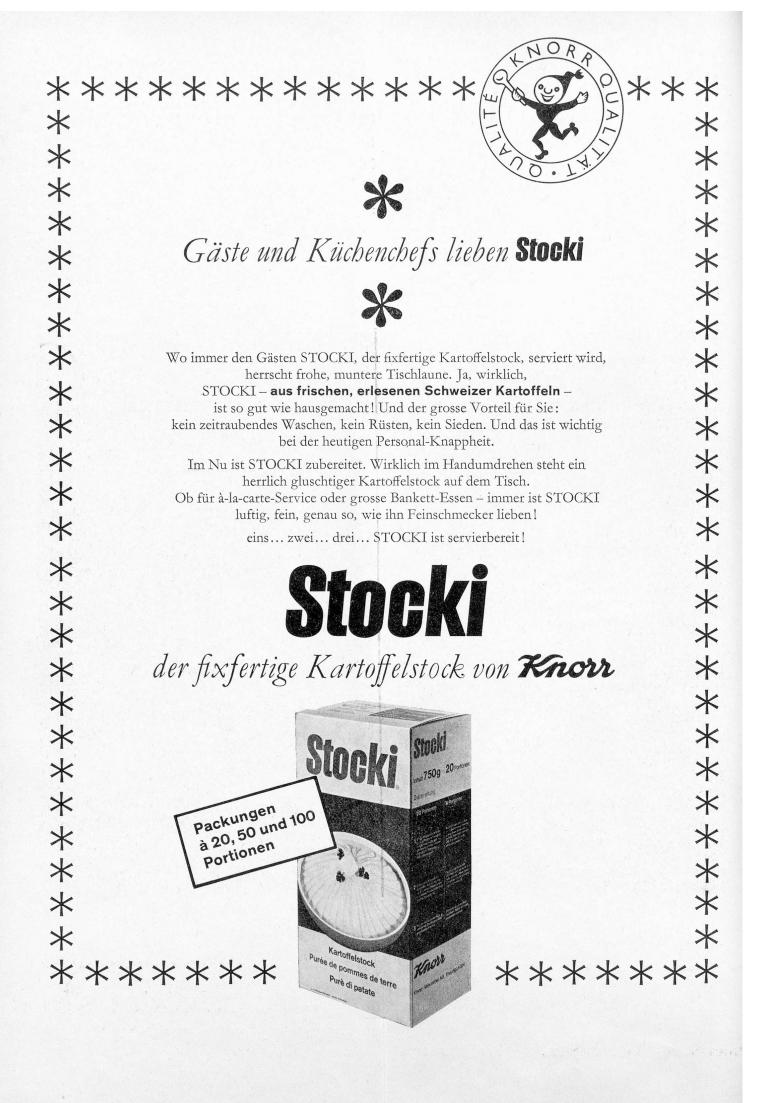
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 11.12.2025

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 062/74141





Küchenmaschinen für jeden Betrieb (Anstalten, Heime usw.)



Combirex-Maschine, drehbar

Viele Tausend beste Referenzen.

Unverbindliche Beratung und Verkauf durch unsere Fabrik und unsere Vertreter

H. Bay

V. Lukas

W. Leutwyler

Aarau 064/23358 Zürich 051/33 22 05 Lausanne 021/26 47 86

Maschinenfabrik

J. LIPS URDORF ZH

Telefon 051/987508

Gegründet 1880

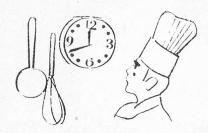
Knöpfli-

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 Betrieh!

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

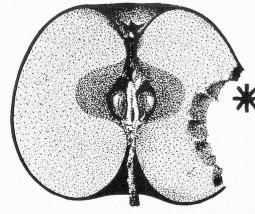
Je nach Zubereitungsart können Sie immer wieder neue Knöpfligerichte servieren. Knöpfli, die Ihre ganz persönliche, kulinarische Note besitzen. Ob in Butter geschwenkt, rissolés, ob mit Gulasch, zu sautés, zu Geschnetzeltem oder Wild — Sie werden jedesmal von neuem staunen, wie schnell Sie diese feine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



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

besser kochen-besser leben mit

MAGGI



*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

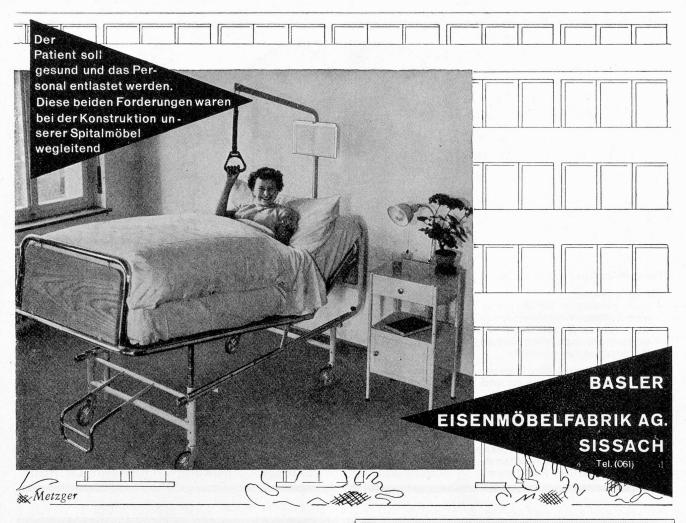


Le Rôti — ein Produkt für neuzeitliche Ernährung, die meistverkaufte Speise-Margarine für Grossverbraucher!

Führende Gaststätten verwenden Le Rôti – sorgfältige Diät-Küchen vertrauen darauf.

Kochen auch Sie besser und bekömmlicher mit Le Rôti!





NUXO-Sonnenblumenöl garantiert rein

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

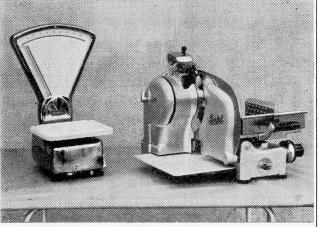
Mit 9'000 Kal./kg ist es ein wertvoller Energiespender.

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

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



NUXO-Sonnenblumenöl jetzt auch kaltgepresst



automatische Waagen in optischer und Zeiger-Ausführung mit Tragkraft von $1-20\,000~\mathrm{kg}$

Fleisch-Schneidemaschinen für Anstalten (12 versch. Modelle)

BERKEL A.G., ZÜRICH

Hohlstr. 535 Tel. (051) 525322



 ZÜRICH
 Talacker 41
 Tel. (051) 25 11 40

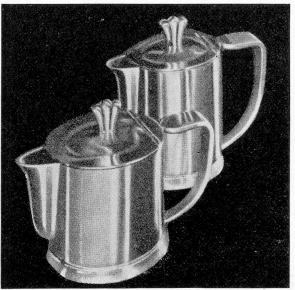
 LUZERN
 Hochbühlstr. 18
 Tel. (041) 2 90 76

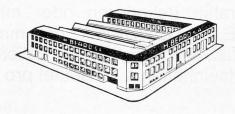
 GENF
 Ch. de Vermont 32
 Tel. (022) 34 42 45

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

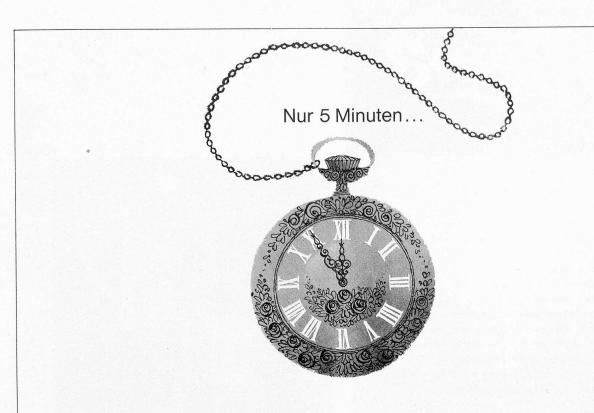
PORZELLAN - GLAS KÜCHENBATTERIE



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 **ERTLI**Ing. W. Oertli AG, Dübendorf, Telefon 051/850511



erfordert die Zubereitung feiner Crèmen 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.

