

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: 26.01.2026

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



Gäste und Küchenchefs lieben **Stocki**

Wo immer den Gästen STOCKI, der fixfertige Kartoffelstock, serviert wird,
herrscht frohe, muntere Tischlaune. Ja, wirklich,
STOCKI – aus frischen, erlesenen Schweizer Kartoffeln –
ist so gut wie hausgemacht! Und der grosse Vorteil für Sie:
kein zeitraubendes Waschen, kein Rüsten, kein Sieden. Und das ist wichtig
bei der heutigen Personal-Knappheit.

Im Nu ist STOCKI zubereitet. Wirklich im Handumdrehen steht ein
herrlich gluschtiger Kartoffelstock auf dem Tisch.
Ob für à-la-carte-Service oder grosse Bankett-Essen – immer ist STOCKI
luftig, fein, genau so, wie ihn Feinschmecker lieben!
eins... zwei... drei... STOCKI ist servierbereit!

Stocki

der fixfertige Kartoffelstock von **Knorr**



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

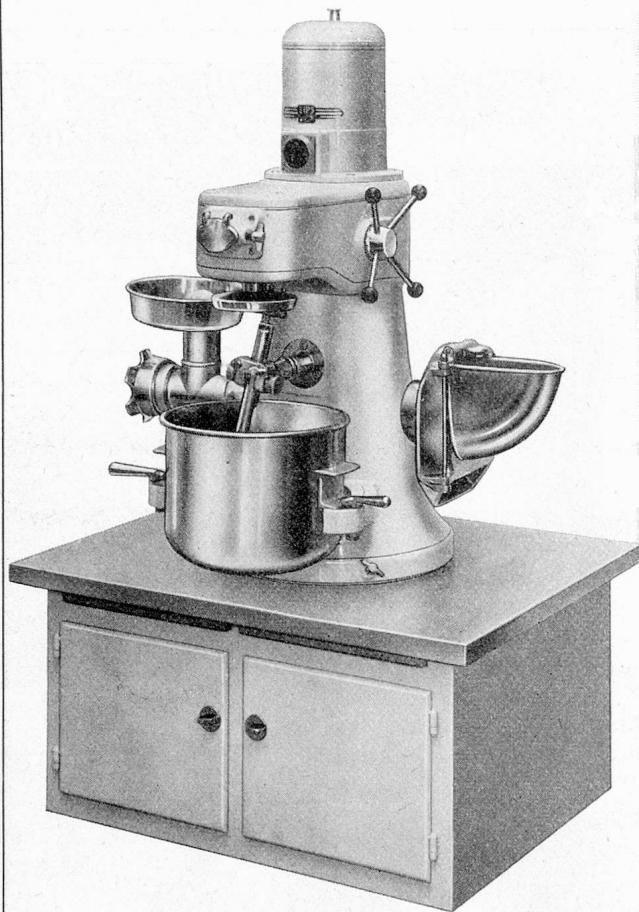


Metallwarenfabrik Walter Franke
Abteilung Grossküchen, Aarburg
Telefon 062/74141

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

H. Bay

Aarau

064/2 33 58

V. Lukas

Zürich

051/33 22 05

W. Leutwyler

Lausanne

021/26 47 86

Maschinenfabrik

J. LIPS URDORF ZH

Telefon 051/98 75 08

Gegründet 1880

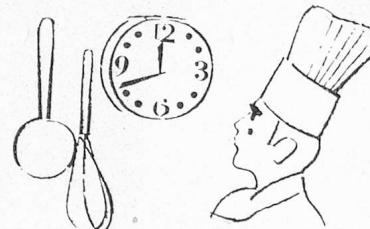
Knöpfli —

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 Knöpflierichte 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.

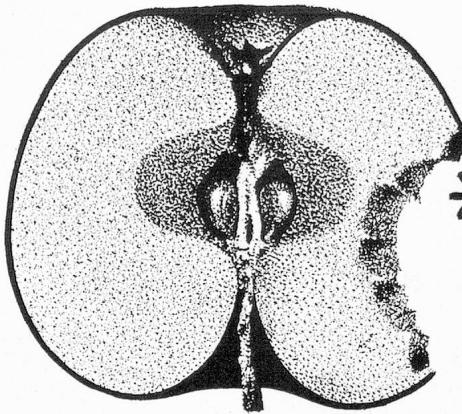


Tip: Jetzt immer genügend Maggi Knöpfli im Economat auf Vorrat!

besser kochen - besser leben mit

MAGGI

62. 4. 92. 6 d



* **Gesundheit
beginnt
beim
Essen!**

**Vegetable 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



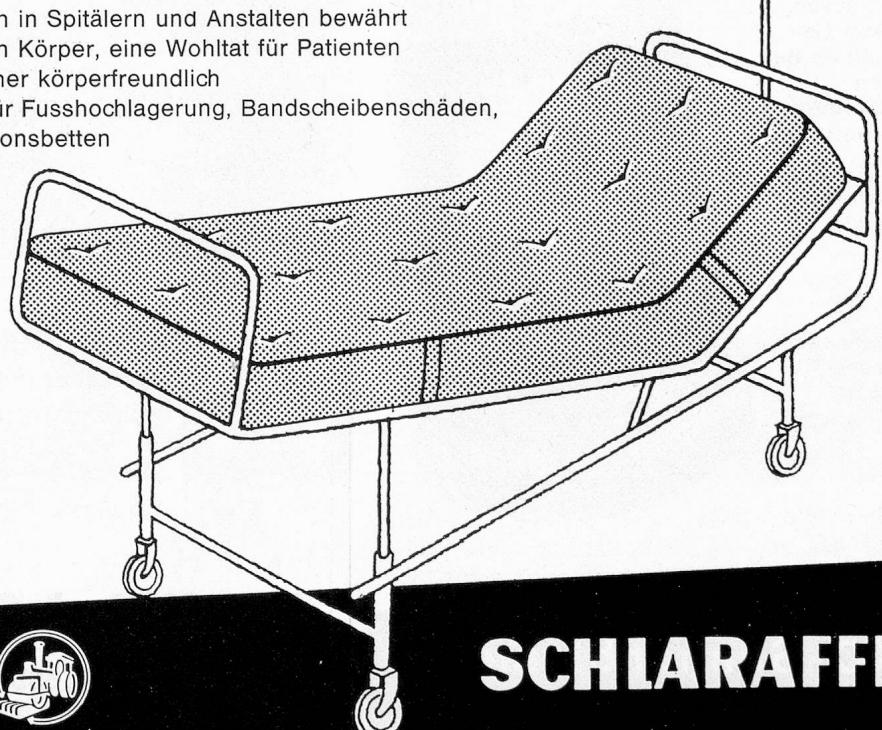
**Le Röti — ein Produkt für
neuzeitliche Ernährung, die
meistverkaufte Speise-Mar-
garine für Grossverbraucher!**

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

**Kochen auch Sie besser und
bekömmlicher mit Le Röti!**

Schlaraffia Matratzen

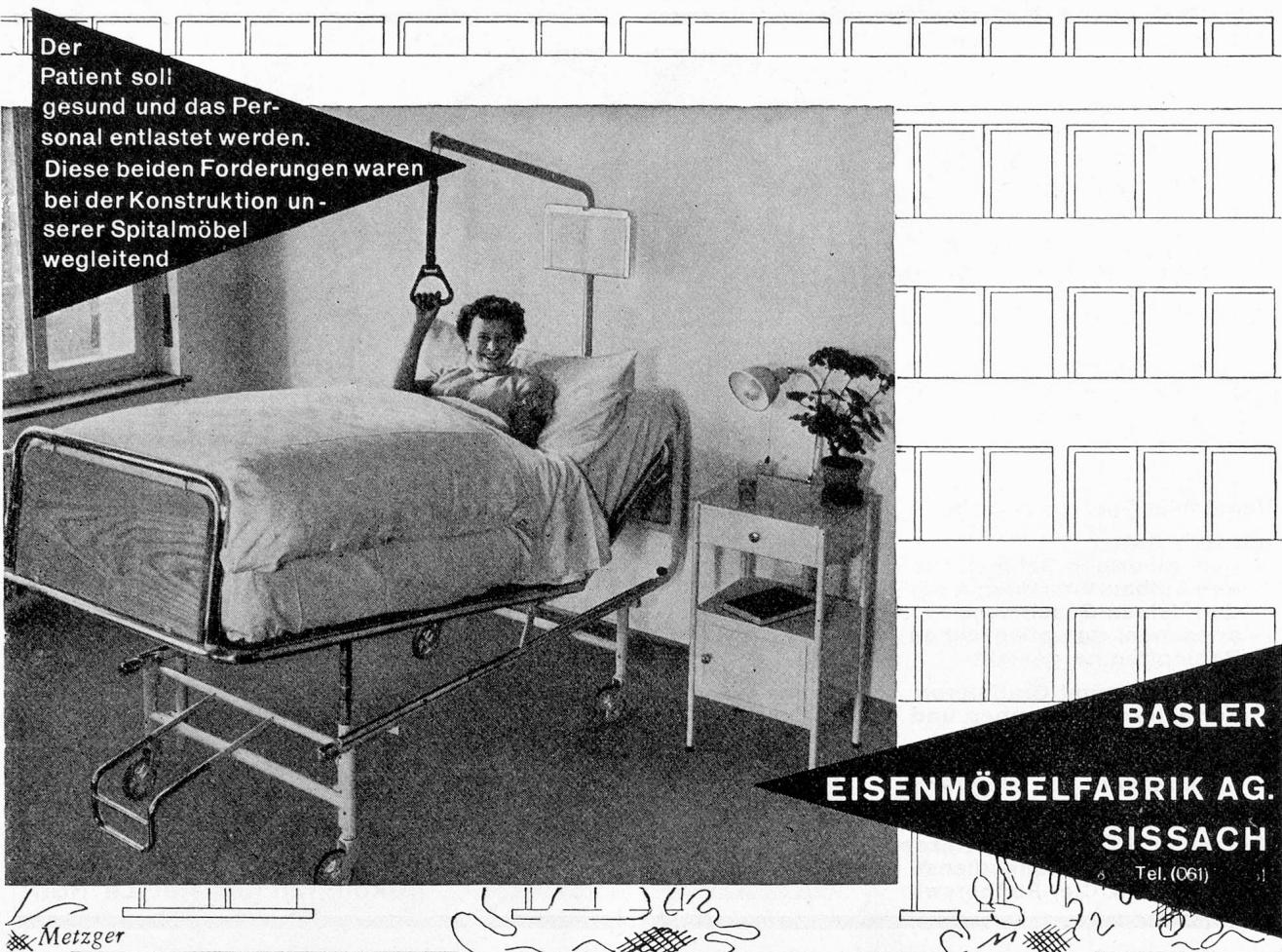
Seit über 30 Jahren in Spitälern und Anstalten bewährt
Stützt und trägt den Körper, eine Wohltat für Patienten
Naturfüllungen, daher körperfreundlich
Spezialmatratzen für Fusshochlagerung, Bandscheibenschäden,
Herz- oder Extensionsbetten



SCHLARAFFIA

Schlaraffiawerk AG Basel Telefon 061/34 69 60

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) 111-11-11

Metzger

NUXO-Sonnenblumenöl garantiert rein

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

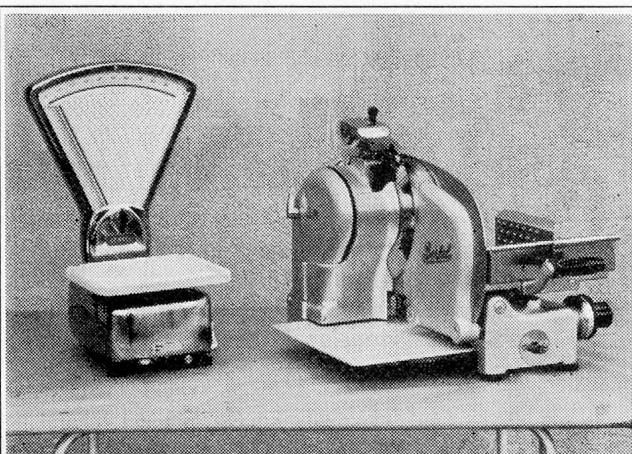
Mit 9'000 Kal./kg ist es ein wertvoller Energie- spender.

Es eignet sich vorzüglich für gute Salatsaucen, Mayonnaisen, zum Dünsten und Schwimmend-backen.

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

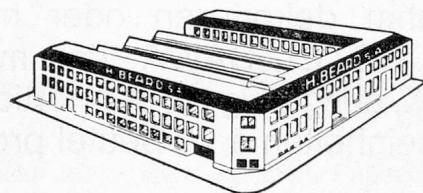
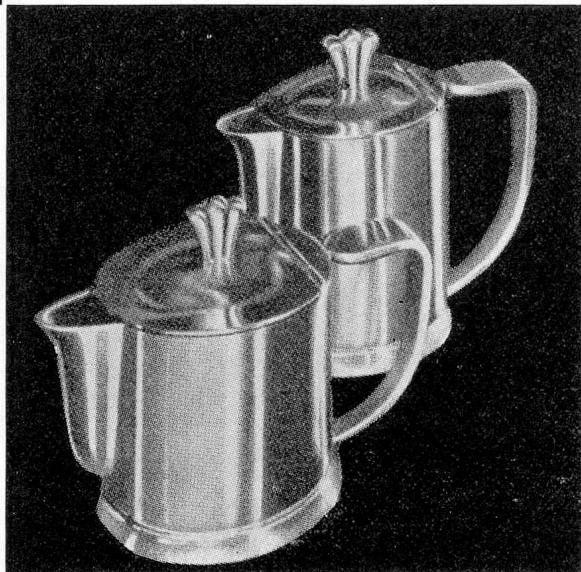
Hohlstr. 535 Tel. (051) 52 53 22



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.

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



**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



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

Gratismuster
senden wir Ihnen
auf Anfrage
gerne zu.

Dr. A. Wander AG Bern

neu:

