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: 35 (1964)

Heft: 6

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

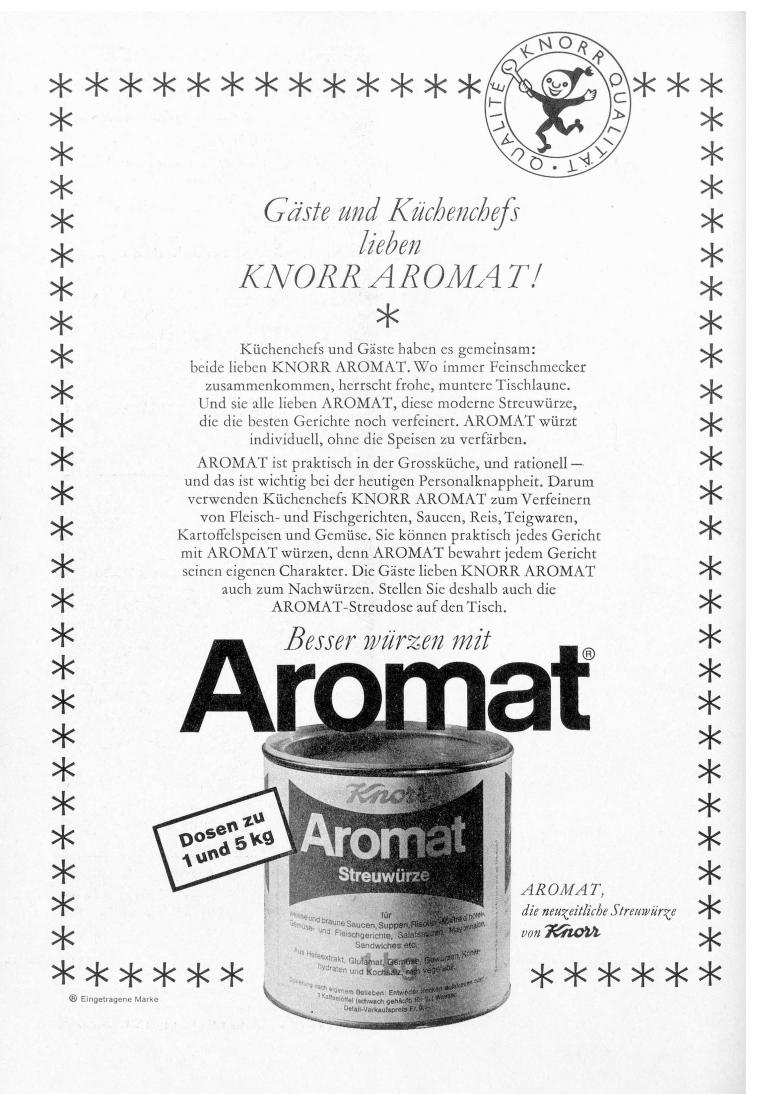
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées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

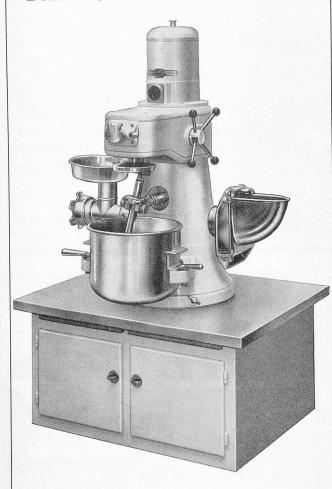
Download PDF: 13.12.2025

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





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

V. Lukas Zürich W. Leutwyler
Lausanne

064 | 2 33 58 051 | 33 22 05

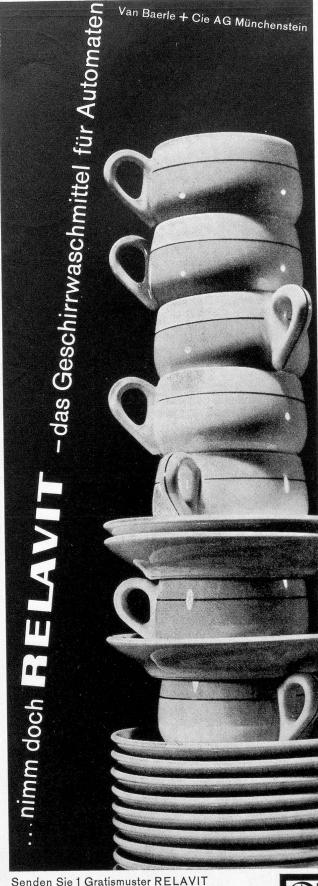
021/26 47 86

Maschinenfabrik

J. LIPS URDORF ZH

Telefon 051/987508

Gegründet 1880

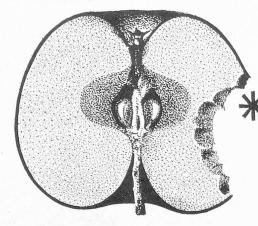


Senden Sie 1 Gratismuster RELAVIT
– das Geschirrwaschmittel für Automaten



Adresse:

einsenden an: Van Baerle + Cie AG Münchenstein/Basel



*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

Oel- und Fettwerke SAIS, Postfach, Zürich 31

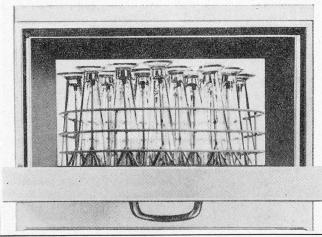


Le Rôti — ein Produkt für neuzeitliche Ernährung, die meistverkaufte Speise-Margarinefür Grossverbraucher!

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

Kochen auch Sie besser und bekömmlicher mit Le Rôti!

Für höchste Ansprüche



hidebrand

Ed. Hildebrand Ing.
Fabrik elektrischer Apparate
Seefeldstr. 45 Zürich 8
Telefon (051) 348866
Fabrik in Aadorf/TG

Hildebrand Gläserspülmaschine H 30 EG. Stundenleistung bis zu 1200 Gläser, je nach Art und Grösse. Vielfach erprobt und bewährt.



Dosierapparate

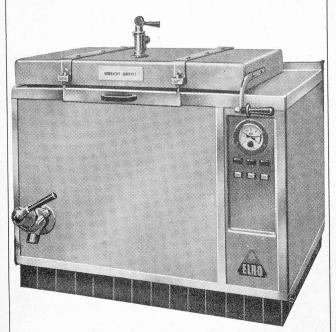
Muster - Beratung - Servicedienst durch

SEIFENFABRIK HOCHDORF AG

für beste und schonendste Waschmittel

Telefon 041 / 88 10 36

Was alle Küchenfachleute über den ELRO-Kochapparat wissen sollten!



Die eminent wichtigen Vorteile der SUPER-H-10-Heizung sind:

- Kochgut brennt nicht mehr an
- Kein Verbrennen der Heizelemente durch Trockengang
- Anziehen, Dünsten und Fertigkochen im gleichen Gerät
- Lästiger Kalk setzt nicht mehr an
- Schnelle Reinigung
- Verblüffend wenig Stromverbrauch
- Schnellstes Reagieren beim Aufheizen
- Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten im gleichen Apparat
- Wesentlich längere Lebensdauer.

Die ELRO-Kochmethode hat seit über 20 Jahren bei unserer Kundschaft nur Begeisterung, Lob und Freude am System gefunden.

Prospekt und Beratung durch den Fabrikanten oder unsere Werkvertreter



Robert Mauch
ELRO-WERKE AG
Bremgarten AG
Tel. 057 71777



tiefkühlgetrocknetes Fleisch und Gemüse in

folgenden Maggi Suppen:

11 Gemüse, Leichte Frühlingsuppe, Geflügelcrème, Ticinella, Eiermüscheli.

Alle Maggi Suppen sind erstklassig in der Qualität. Zarte Gemüse, feines Fleisch, ausgezeichnete Bouillons und viele gute Zutaten und Gewürze werden verarbeitet.

Ein reichhaltiges Sortiment von 28 Crèmesuppen und 11 Klaren Suppen steht Ihnen zur Verfügung. Wählen Sie unter bunten Gemüsesuppen, herrlichen Fleisch- und Hühnersuppen. Oder probieren Sie

die neue Sorte: MAGGI Minestrone

nach original italienischem Rezept.

besser kochen - besser leben mit

MAGGI

64.4.52.14

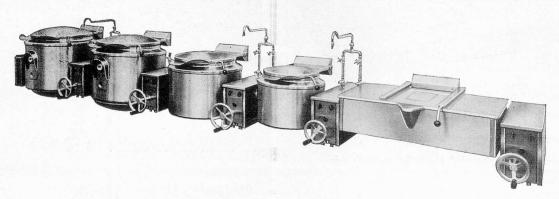


Wasser

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 CERTLI
Ing. W. Oertli AG, Dübendorf, Telefon 051/850511

ELCALOR-GROSSKÜCHE APPARATE





Wir planen und liefern komplette Grossküchen-Einrichtungen mit allen Kochapparaten, Wärmeschränken und sämtlichen Einrichtungen in Chromnickelstahl sowie die vollständige Ausrüstung mit Küchenmaschinen und Einrichtungsdetails.

ELCALOR AG, Aarau Tel. 064/23691

Fabrik für elektrothermische Apparate



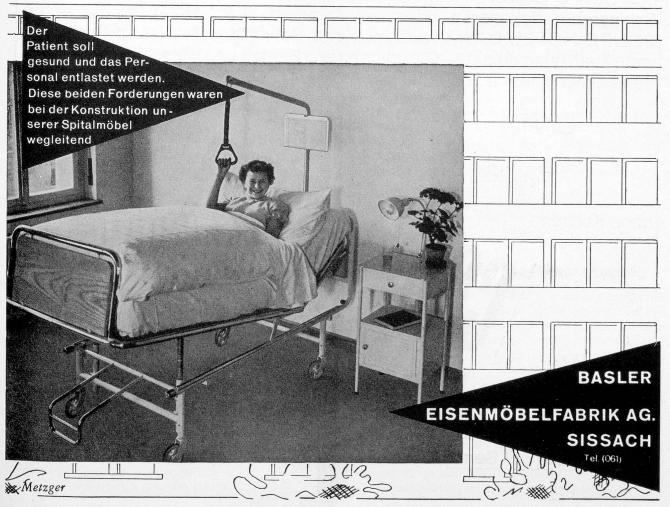
XPELAIR.

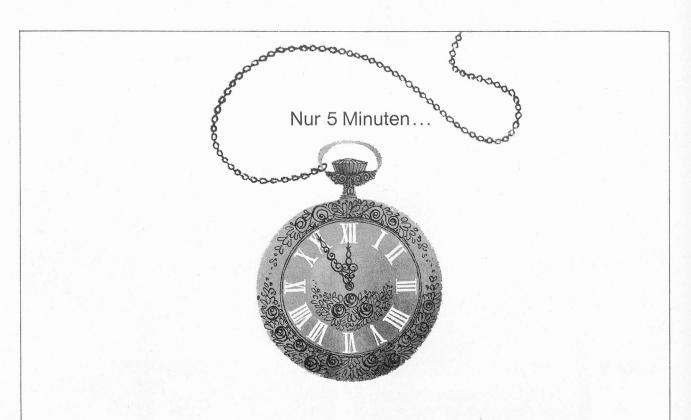
Diese weltberühmten Ventilatoren für Wandund Fenstereinbau lösen das Lüftungsproblem auf idealste Weise. Vibrationsfreier, geräuscharmer Gang. Bewährter Irisverschluss. Einfache Montage. Für zugluftfreie Patientenzimmer, Warteräume, Labors, Operationsräume, WC, Badezimmer je nach Rauminhalt 5 formschöne Modelle V 350 – V 380 mit Luftumwälzungen von 300–1700m³ pro Stunde. Unsere Ventilatoren-Spezialisten beraten Sie gerne über die zweckmässigste Lösung Ihres Lüftungsproblems. A. Widmer AG, Sihlfeldstr. 10, Zürich 3/36 Tel. 051 33 99 32/34

SCHLARAFFIA









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.

