

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: 06.02.2026

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



* * * * *

*Gäste und Küchenchefs
lieben*

KNORR AROMAT!

*

Küchenchefs und Gäste haben es gemeinsam:
beide lieben KNORR AROMAT. Wo immer Feinschmecker
zusammenkommen, herrscht frohe, muntere Tischlaune.
Und sie alle lieben AROMAT, diese moderne Streuwürze,
die die besten Gerichte noch verfeinert. AROMAT würzt
individuell, ohne die Speisen zu verfärben.

AROMAT ist praktisch in der Grossküche, und rationell —
und das ist wichtig bei der heutigen Personalknappheit. Darum
verwenden Küchenchefs KNORR AROMAT zum Verfeinern
von Fleisch- und Fischgerichten, Saucen, Reis, Teigwaren,
Kartoffelspeisen und Gemüse. Sie können praktisch jedes Gericht
mit AROMAT würzen, denn AROMAT bewahrt jedem Gericht
seinen eigenen Charakter. Die Gäste lieben KNORR AROMAT
auch zum Nachwürzen. Stellen Sie deshalb auch die
AROMAT-Streudose auf den Tisch.

Besser würzen mit
Aromat®



AROMAT,
die neuzeitliche Streuwürze
von **Knorr**

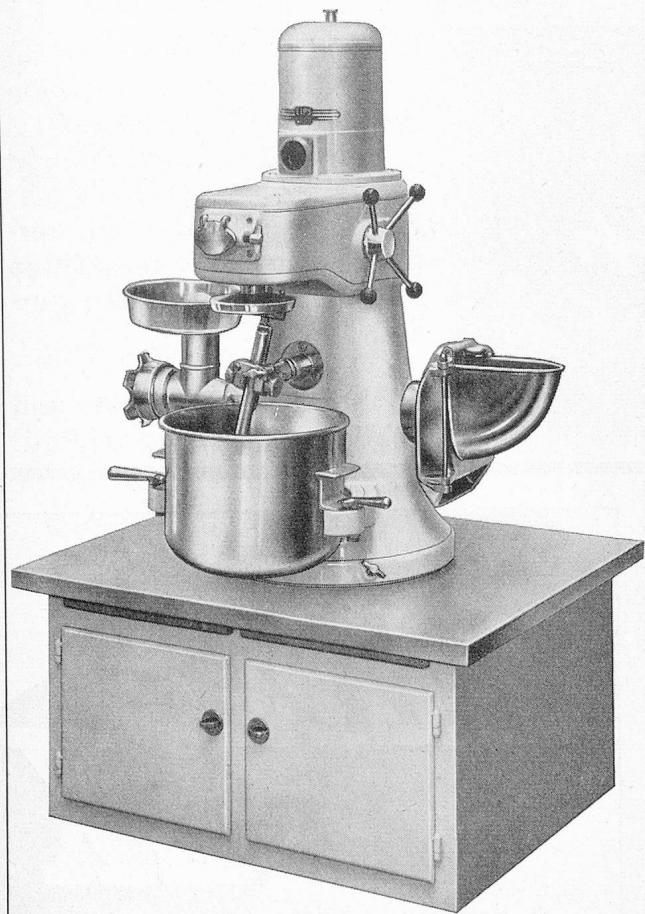
* * * * *

® Eingetragene Marke

* * * * *

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

Van Baerle + Cie AG Münchenstein

... nimm doch RELAVIT – das Geschirrwaschmittel für Automaten

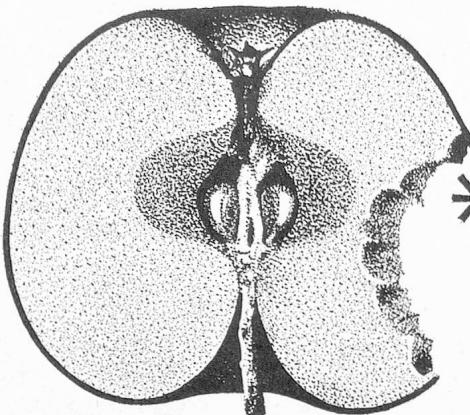


Senden Sie 1 Gratismuster RELAVIT
– das Geschirrwaschmittel für Automaten

Adresse:



einsenden an: Van Baerle + Cie AG Münchenstein/Basel



* 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

Oel- und Fettwerke SAIS,
Postfach, Zürich 31

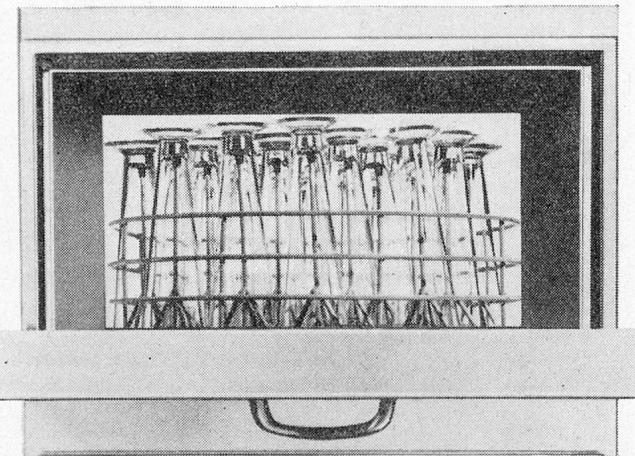


Le Röti — ein Produkt für
neuzeitliche Ernährung, die
meistverkaufte Speise-Mar-
garine für Grossverbraucher!

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

Kochen auch Sie besser und
bekömmlicher mit Le Röti!

Für höchste Ansprüche



hildebrand

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.



● das beste Mittel *mit Nachglanz*
für die

Geschirrwaschmaschine

mit desinfizierender und desodorisierender
Wirkung

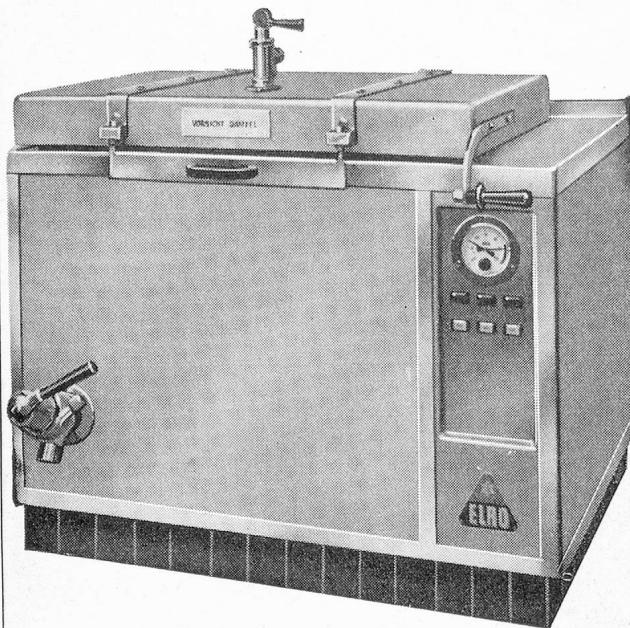
NEU in der praktischen Tablettenform
Achten Sie beim Einkauf auf die ges. geschützte Marke BENEX

BENOL Glanztrocknungsmittel für sämtliche
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, Eiermüschen.

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

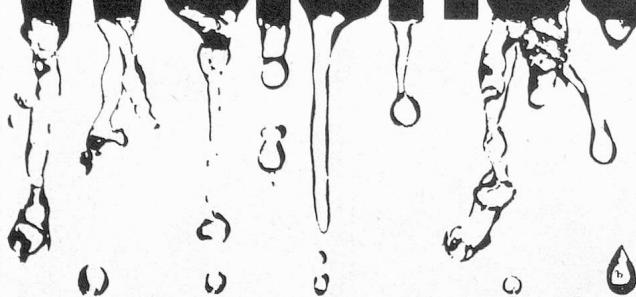
**die neue Sorte:
MAGGI Minestrone**

nach original italienischem Rezept.

besser kochen — besser leben mit
MAGGI

64.4.52.11

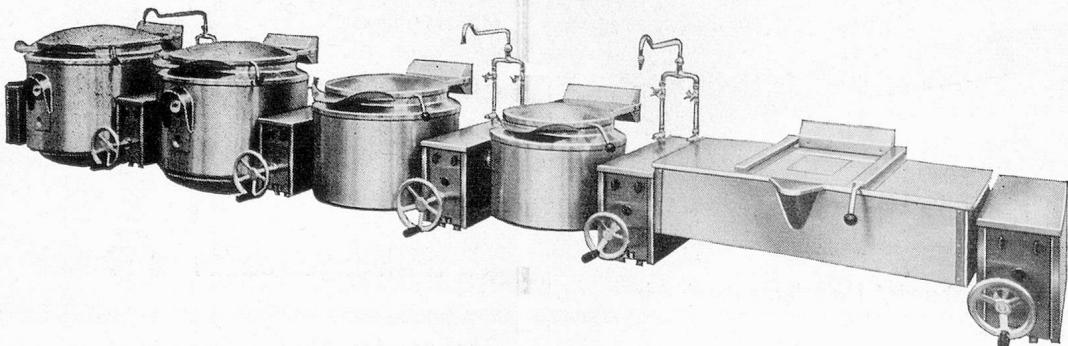
weiches wasser



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

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. 064/236 91

Fabrik für elektrothermische Apparate



XPELAIR AWAG

Diese weltberühmten Ventilatoren für Wand- und 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 300–1700 m³ 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



In klinischer und ärztlicher Praxis seit Jahrzehnten bewährt und stets auf dem Stand der neuesten Entwicklung: Schlaraffia-Spitalmatratzen in umfassenden Varianten.

Schlaraaffiawerk AG Basel

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)

Metzger



erfordert die Zubereitung feiner Crèmes oder Coupes: Beutelinhalt in 1 Liter kalte Milch einröhren – 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:

