

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

Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heim- und Anstaltswesen

Band: 41 (1970)

Heft: 5

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

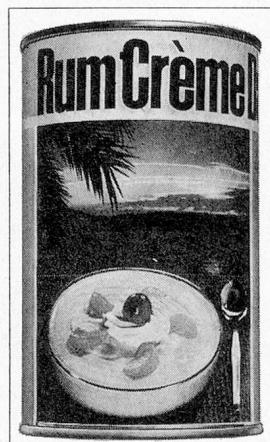
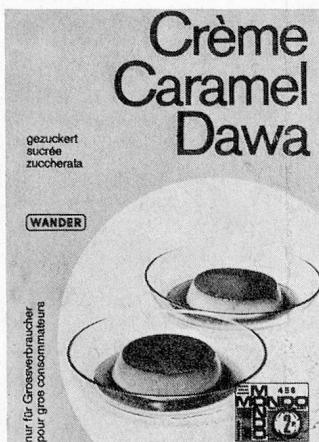
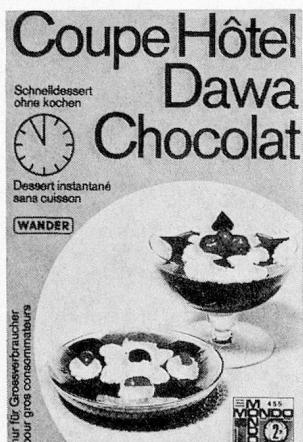
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 05.02.2026

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

Dawa Dessert— Spezialitäten für höchste Ansprüche!

WANDER



Das preisgünstige Schnelldessert zur raschen Zubereitung von Coupen, Crèmes und anderen Spezialitäten. Kein Kochen - nur mit kalter, trinkfertiger Milch anrühren.

Aromen:
Vanille, Chocolat,
Banane

Mit Crème Caramel Dawa lassen sich sogar die delikaten und leichten Caramel-köpfli rasch und einfach zubereiten. Bereits gezuckert.

Caramelzucker Dawa:
Gebrauchsfertig - hergestellt aus reinem, natürlich gebranntem Zucker - zum Auscarameli-sieren der Förmchen, sowie zum Aroma-tisieren von Crèmes, Glacen etc.

Gleiche, bewährte Qualität wie Crème Caramel Dawa - aber neu mit dem feinen Schokolade-Aroma!

Die herrliche, tischfertige Dosencrème - sofort servierbereit.

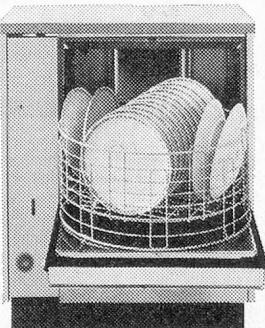
Aromen:
Chocolat, Vanille,
Ananas,
Orange und Rum.

Muster, Prospekte und weitere Auskünfte erhalten Sie jederzeit gerne durch Dr. A.Wander AG, Bern

Sämtliche Artikel exklusiv lieferbar durch Ihren Grossisten oder Ihre Einkaufsgesellschaft

Neu für Heime und Anstalten

Mit dem Geschirrwaschautomaten SG 6/G von Schulthess verkürzen Sie die Wasch-, Spül- und Trocknungszeit.



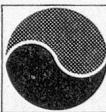
Ein neuartiges System im Ablauf der loch-kartengesteuerten Waschprogramme der SG 6/G ermöglicht es, mit speziellen Geschirrkörben z. B. 300 Suppenteller, 600 kleine Teller, 600—800 Gläser oder 400—500 Tassen in der Stunde einwandfrei zu waschen und zu spülen.

Die SG 6/G kann überall aufgestellt oder in die Gastro-Norm-Öffnung eingebaut werden. Sie arbeitet mit einem geringen Wasser- und Stromverbrauch. Ihr günstiger Preis, ihr überdurchschnittliches Leistungsvermögen, das leichte Reinigen

des ausziehbaren Boilers, die Vielfalt der Waschprogramme machen die SG 6/G somit zum eigentlichen Geschirrwaschautomaten für Heime und Anstalten.

Es lohnt sich, die SG 6/G näher kennenzulernen, zumal das Geschirrwaschen dadurch rationeller abgewickelt werden kann. Darum verlangen Sie mit untenstehendem Bon entweder den unverbindlichen Besuch eines Schulthess-Beraters oder den SG 6/G-Prospekt mit detaillierten Angaben.

SCHULTHESS
Maschinenfabrik Ad. Schulthess & Co. AG, Zürich



sowie in allen
Elektro- und
Installationsge-
schäften mit
diesem Zeichen.

Schulthess Automaten finden Sie bei:

Maschinenfabrik Ad. Schulthess & Co. AG

8039 Zürich Stockerstrasse 57
3000 Bern Aarbergergasse 36
7000 Chur Bahnhofstrasse 9
9008 St. Gallen Langgasse 54
1200 Genf 6, rue de la Flèche
1003 Lausanne 3, place Chauderon
2000 Neuenburg 9, rue des Epancheurs
6962 Lugano-Viganello Via la Santa 18
4000 Basel Sanität Kuhn AG,
Missionsstrasse 37

Tel. 051/36 7350
Tel. 031/22 0321
Tel. 081/22 0822
Tel. 071/24 9778
Tel. 022/35 8890
Tel. 021/22 5641
Tel. 038/ 5 8766
Tel. 091/51 8971
Tel. 061/43 6670

Bon

Ich möchte wissen, wie ich das Geschirrwaschen wirtschaftlicher abwickeln kann. Ich wünsche deshalb

- den Besuch Ihres Schulthess-Beraters für ein unverbindliches Gespräch über die SG 6/G
 Ihren ausführlichen Prospekt über den Geschirrwaschautomaten SG 6/G

Zutreffendes bitte ankreuzen

Name: _____

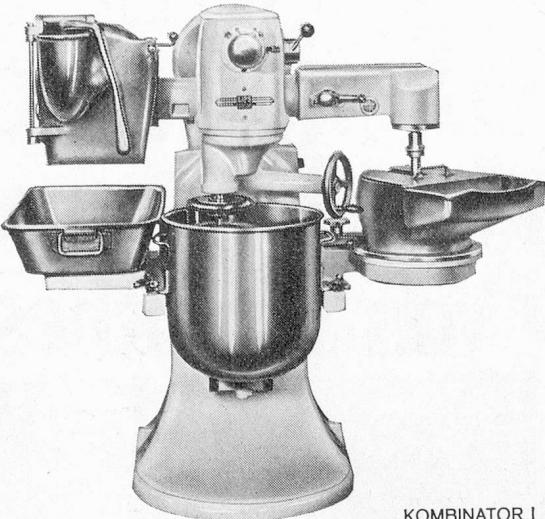
Adresse: _____

PLZ und Wohnort: _____



UNIVERSAL KÜCHEN- MASCHINEN

JAKOB LIPS
MASCHINENFABRIK
8902 URDORF
TEL. 051 98 75 08



KOMBINATOR I

ELEKTRO
KARTOFFEL-
SCHÄL-
MASCHINEN

Für jeden Betrieb die geeigneten Küchen-Maschinen
Hotels Restaurants Tea Rooms Kantinen Heime Anstalten Spitäler

H

Wibis 1600 und 1400 zwei neue Allround- Bodenpflege-Maschinen

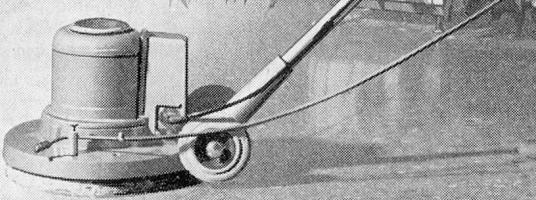
Was zählt bei der Bodenpflege am meisten? Eine Mehrzweckmaschine mit vielen Vorteilen — werden Sie sagen. Und mit Recht. Eine solche Maschine haben Sie mit der Wibis 1600 oder 1400 — zwei Bodenpflege-Maschinen, ausgerüstet mit vielen Schikanen. Ganz besonderen Wert legten wir bei der Entwicklung dieser beiden Modelle auf Vielseitigkeit. Fegen, spänen, blochen, sprayen, shampooieren oder polieren — für alle diese Arbeitsmethoden benötigen Sie nur eine Maschine. Mit kleinen Umstellungen lässt sie sich beliebig verändern.

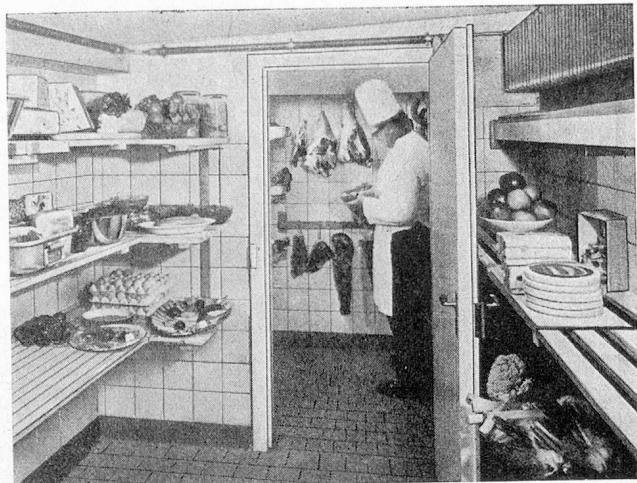
Die Arbeitsbreite der Wibis 1600 beträgt 43 cm bei einem Gewicht von 40 kg. Die Wibis 1400 arbeitet auf 35 cm Breite und wiegt 28 kg. Beide Modelle sind vorzügliche Helfer für die Bodenpflege und bestens geeignet für den Lebensmittelhandel, in Gaststätten,

Verwaltungen, Industriebetrieben, Schulhäusern und Spitäler.

WIBIS

Wibis AG
8910 Affoltern am Albis
Bodenpflege-Maschinen,
-Geräte und -Produkte
Tel. 051 / 99 63 36 / 99 51 94





Vor- und Hauptkühlraum

Qualität schont die Nerven

denn Qualität gibt keinen Anlass zu Aerger und Verdruss. Gibt es etwas Besseres als einen Autofrigor-Kühlautomaten, der auch nach vielen Jahren noch zur vollen Zufriedenheit funktioniert? Wir glauben es nicht.

Eine Autofrigor-Kühlanlage ist aber auch eine gute Kapitalanlage, selbst dann, wenn für die Anschaffung etwas mehr ausgelegt wird, denn Qualität macht sich immer bezahlt.

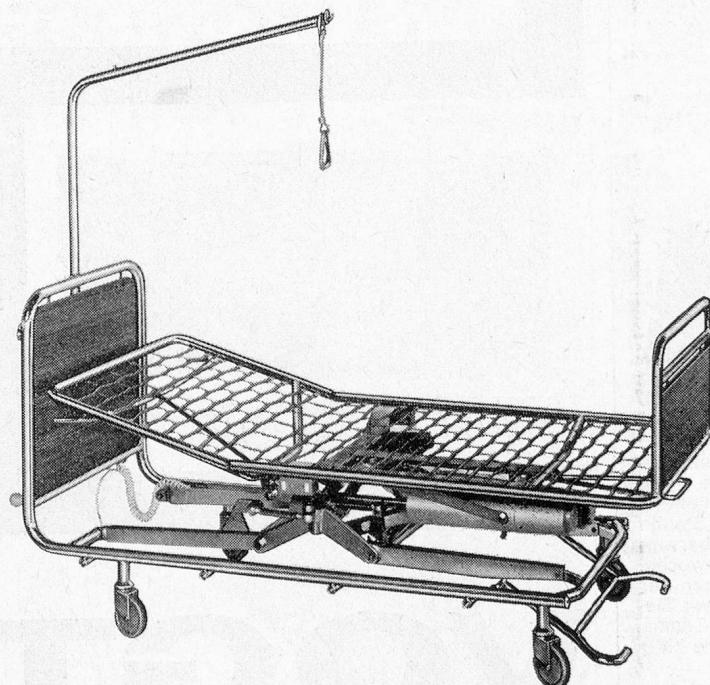
Die Qualität des von uns verwendeten Materials und die Perfekt-Montage, ausgeführt durch unser qualifiziertes Personal, geben unseren Anlagen das gewisse «Etwas», das zu einer guten Anlage gehört. Daran sollten Sie denken, wenn Sie an Ihrer Kühl-anlage eine Aenderung oder Vergrösserung vornehmen. Darum:



Für jeden Kältebedarf

Autofrigor AG 8052 Zürich Schaffhauserstr. 473
Telefon (051) 48 15 55

Vertretungen und Servicestellen in:
Baar, Basel, Bern, Biel, Charrat, Chur, Davos, Fribourg,
Genève, Lausanne, Lugano, Luzern, St. Gallen.



sissach

Qualitätsfabrikate seit 1899

Neues Niveaubett Nr. 5063

Liegehöhe und Keil verstellbar mittels 2 Elektromotoren. Innenmasse: 195 x 90 cm.

Höhenverstellung von 40 bis 70 cm. Keiltiefe 65 cm.

Längste Erfahrung im Bau von elektr. verstellbaren Krankenbetten.

Verlangen Sie unverbindlich Offerten, Unterlagen oder Vertreterbesuch.

Basler Eisenmöbelfabrik AG

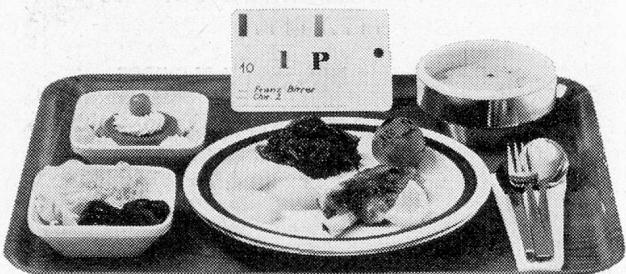
4450 Sissach / BL

Telefon (061) 85 17 91

CALDOMET oder MULTIMET?



Haben Sie
20 Personen
täglich zu verpflegen?
Oder 200 oder 800?
CALDOMET oder MULTIMET
bringt die richtige Lösung!

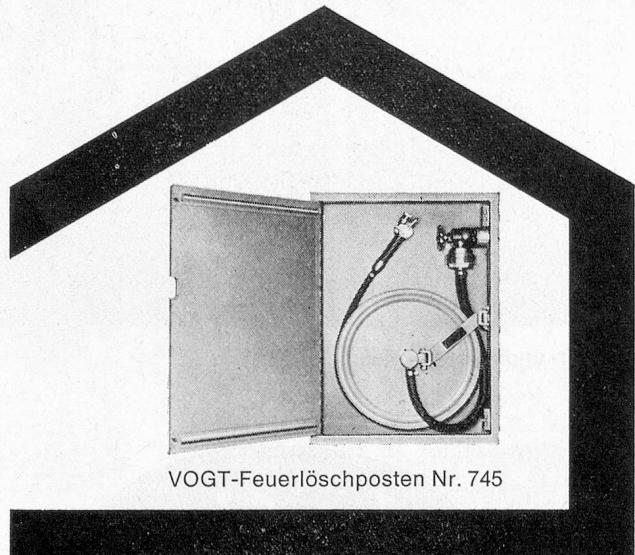


CALDOMET und MULTIMET sind die neuzeitlichsten Speisenverteil-Systeme. CALDOMET bringt das Essen von der Küche – mit einer Verteilzeit bis zu einer Stunde – heiß zum Patienten. MULTIMET transportiert kalt oder tiefgekühlt. Erst auf der Station werden die Speisen regeneriert und aufbereitet. Daher überwindet MULTIMET jede Zeit, Distanz und auch die Fünftagewoche. CALDOMET und MULTIMET bringen Antwort auf alle Fragen der Speisenverteilung. Mit diesen beiden Systemen können wir Sie absolut neutral beraten. Spezialisten unseres Beratungs-Teams geben Ihnen gerne jede weitere Auskunft. Fragen Sie uns bitte unverbindlich an.



BERNDORFER METALLWERK AG
Murbacherstrasse 1 6002 Luzern Telefon 041 / 22 47 91

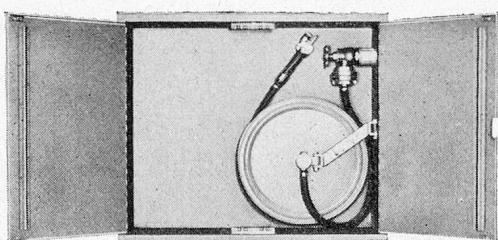
BRANDBEKÄMPFUNG



VOGT-Feuerlöschposten Nr. 745

Das ideale Löschgerät für Wohnhäuser, Heime, Spitäler, Betriebe, Hotels, Lagerhäuser usw.

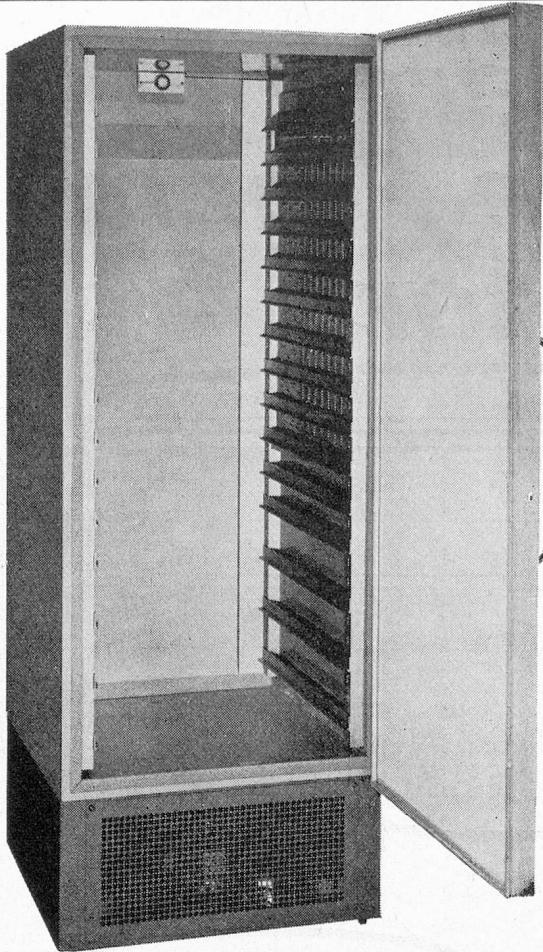
- jederzeitige Einsatzbereitschaft
- einfachste Bedienung
- hervorragende Löschwirkung dank Sprühstrahl
- absolut tropfwasersicher
- Schlauchlängen 10–50 m



VOGT-Feuerlöschposten Nr. 745a, mit Platz für Feuerlöscher neben dem Haspel.

VOGT

Gebrüder Vogt 3515 Oberdiessbach BE
Maschinenfabrik-Feuerlöschgeräte Telefon 031 / 92 55 55



Gastro-Norm-Kühlschrank Typ MT-58

Totalinhalt zirka 580 Liter
Temperatur zirka + 3 / + 5 °C

Mit dem Frigorex-Gastro-Norm-Kühlschrank werden alle Kühlprobleme des gesamten Gastgewerbes, der Grossküchen und Kantinen einwandfrei gelöst.

Die Innenausstattung dieses Kühlschranks können Sie selbst bestimmen. Unbeschränkte Kombinationsmöglichkeiten mit Gitterrosten, Blechen, Körben oder Schalen. Verstellbare Winkelschienen.

Aggregat steckerfertig eingebaut. Vollautomatische Abtauung und Tropfwasserverdunstung.

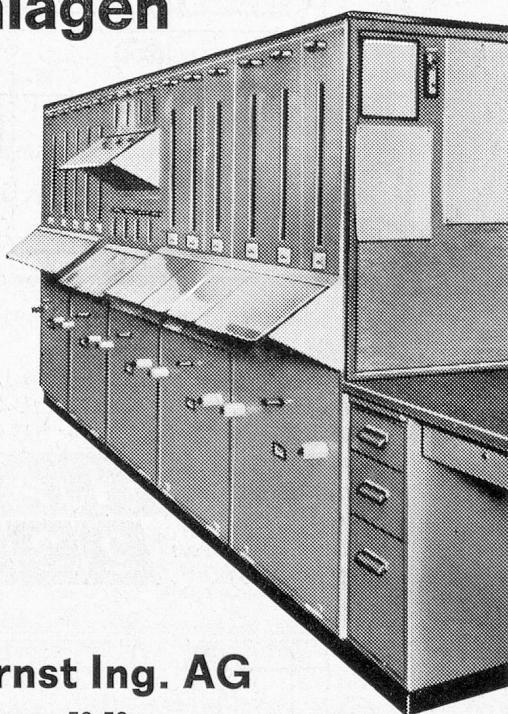
Verlangen Sie eine unverbindliche Offerte oder besuchen Sie uns an der IGEHO.

Frigorex

AG für Kälte und Klima
6000 Luzern

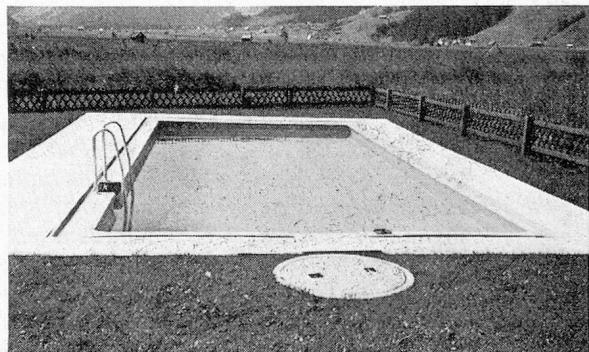
Tel. 041 44 11 44

ECONOMATS- Anlagen



F. Ernst Ing. AG

Weststrasse 50-52
8036 Zürich Tel. (051) 33 62 44



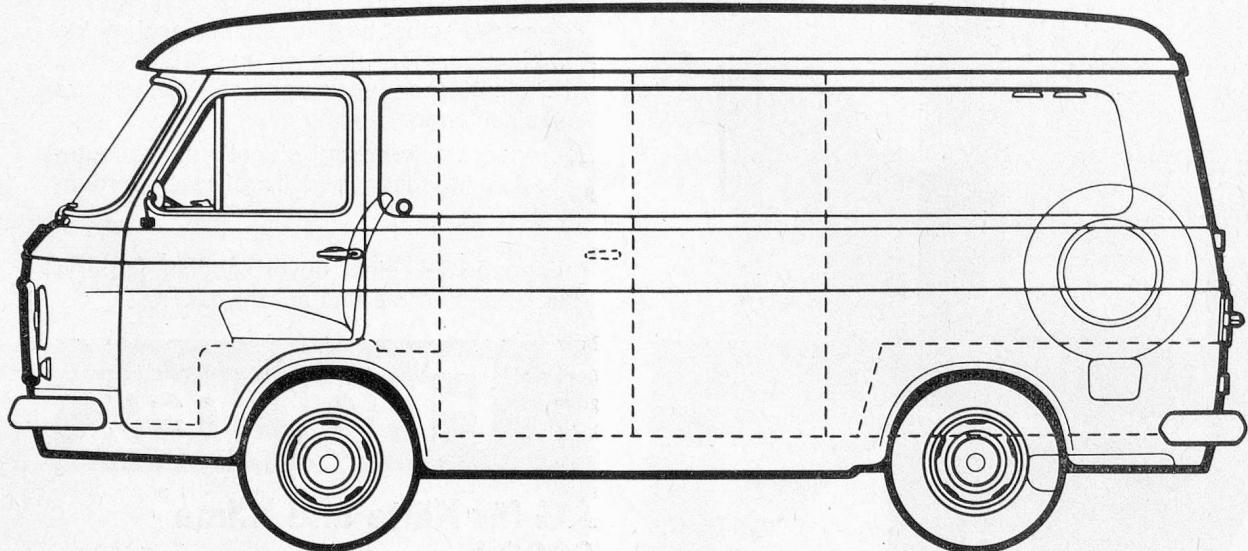
... auch für Sie
ein Schwimmbecken —
von Hartmann natürlich!

Schwimmbecken
Filteranlagen
Schwimmbecken-Chemikalien
Duschen
Zubehör

HARTMANN

Ulrich O. Hartmann, Kunststoffwerk
Russikerstrasse — 8320 Fehraltorf ZH
Tel. (051) 97 73 49

In den Laderaum gehört die Fracht, nicht der Motor.



Deshalb hat der Fiat 238 Frontmotor.
Der stört nicht beim Be- und Entladen.

Beispiel: 3 SBB-Paletten lassen sich
ohne Hin- und Herschieben
in die 6,5 m³ Laderaum des Fiat 238 verladen,
2 von der Seite, eine von hinten. Weil hinten
die Tür vom Boden bis zum Dach des Fahrzeuges reicht.

Aber ein Frontmotor mit Vorderradantrieb
hat noch andere Vorteile: Er verbessert die Strassenlage.
Er erlaubt auch eine gleichmässige Verteilung
des Ladegutes zwischen den 2 Achsen.

Das ist wichtig bei einem Fahrzeug, das 105 km/h Spitze fährt.
Aber – überzeugen Sie sich selbst:

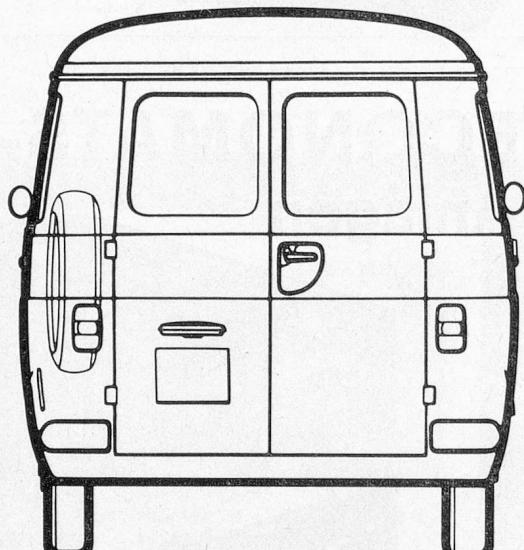
Sprechen Sie mit dem Fiat-Händler
über Ihr spezielles Transportproblem.

Machen Sie eine Probefahrt mit einem der 9 Modelle
des Fiat 238. Ihr Urteil zählt. Motor: 1,5 Liter, 46 DIN-PS (bei 4200 U/min.),
Vorderradantrieb, Servobremse. Nutzlast 1000 kg. Laderaum: 6,5 m³. 4 Türen
(Breite der seitl. Türe: 140 cm). Niedrige Ladefläche (41 cm). Über 105 km/h.
Fr. 10 450.–

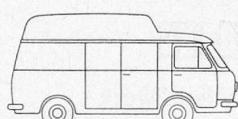
Zubehör gegen Aufpreis.

Pauschal für Transport und Lieferung Fr. 40.–

Fiat (Suisse) SA, 108, rue de Lyon
1211 Genève 13, Tel. 022 441000



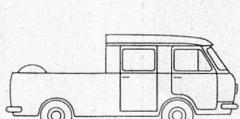
F	I	A	T
2	3	/	8



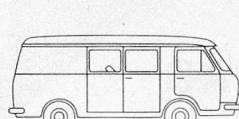
Kastenwagen (überhöht),



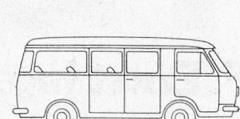
Pick-Up



Pick-Up (Doppelkabine)



Kombi



Autobus