

Hinweis

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers**

Band (Jahr): **22 (1951)**

Heft 9

PDF erstellt am: **09.08.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Comptoir Suisse in Lausanne

Da wir der Ansicht sind, dass sich für die Mitglieder des VSA der Besuch des Comptoir Suisse in Lausanne ebenso lohnt wie der Basler Mustermesse und der Olma in St. Gallen, erinnern wir an diese Veranstaltung unter Verweis für Einzelheiten auf die Tagespresse.

* *
*

Schwabenland & Co. AG. haben das Problem des einwandfreien Geschirrabwaschens mit ihrer neuen Geschirrwash- und Spülmaschine «Excelsior» vorzüglich gelöst. In dieser idealen Maschine wird das Abwaschgut hygienisch einwandfrei abgewaschen und gespült. Durch den Wasch- und Spülprozess wird das Geschirr so stark erwärmt, dass es beim Verlassen der Maschine durch Selbstverdunstung des Wassers sofort trocknet. Mit der Geschirrwashmaschine «Excelsior» können Gläser, Platten, Schüsseln, Besteck, Teller, Tassen, Kannen usw. tadellos gereinigt werden.

Bekanntlich besitzt die Firma Schwabenland die offizielle Vertretung der bestbewährten Küchenmaschinen «Combirex und Kombinator». Diese Maschinen werden in den neuzeitlich eingerichteten Fabrik von Jakob Lips in Urdorf hergestellt. Mit einer Lips-Maschine verfügt der Käufer über einen tadellos organisierten Service. Das Werk und die Fabrikvertretung besitzen eine Anzahl tüchtiger Mechaniker, welche als Service-Spezialisten ausgebildet wurden. Zudem hat man bei einer Lips-Maschine die sichere Gewähr, jederzeit Original-Bestandteile zu erhalten. Dies ist in unsicheren Zeiten ein nicht zu unterschätzender Faktor.

Neben diesen Geschirrwash- und Universalküchenmaschinen zeigt die Ausstellerfirma auch dieses Jahr wieder ihre bewährten Kartoffelschälmaschinen, Kaffeemaschinen, Küchengeräte aus rostfreiem Chromnickelstahl, Arbeits- und Vorratstische und einen gediegenen Economatschrank aus Metall. Der Besuch des Schwabenland-Standes wird Ihnen bestimmt wertvolle Anregungen zur neuzeitlichen Küchengestaltung bieten. (Halle I, Stand 44.)

Hinweise

Der Herbst ist die gegebene Zeit, in der man in der Anstalt den Bestand an **Korbwaren** kontrolliert. Sollte ein Heimbetrieb in die Lage kommen, Bürsten und Korbwaren zu ergänzen, so ist der Militär-Invalide-Betrieb Ch. **Siegrist** in Zürich 9/48 für eine entsprechende Berücksichtigung dankbar.

Alle einschlägigen Fabrikate (auch Cocos-Matten und Schwämme) werden prompt, zu günstigen Preisen und bewährten Qualitäten geliefert.

Reparaturen an Korbwaren werden ebenfalls angenommen. (Siehe auch Inserat in dieser Nummer.)

Sehr günstig

Californische Dampfpfäfel per kg Fr.
Carton à zirka 23 kg 2.90

Holl. Prinzessbohnen, neue Ernte
Sack à 25 kg netto 8.20

Spanischer Thon
bekannte Marke RABAGO
ganz weiss und mild, in Olivenöl
Kisten à 12 Dosen à 3,1 kg 5.50

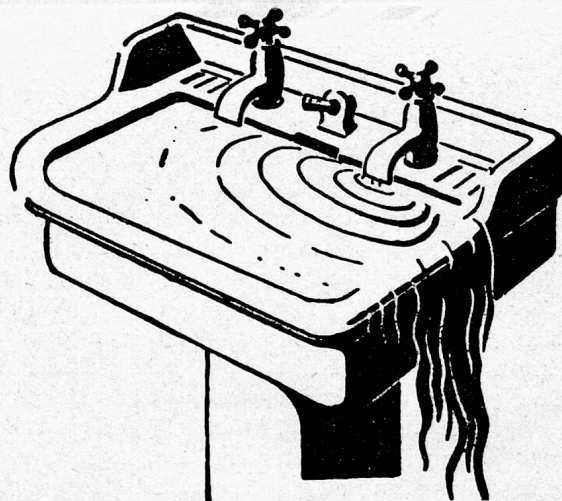
Schwarztee CEYLON PEKOE

bei	5 kg	10 kg	Kiste
	9.—	8.75	8.25

Verlangen Sie Muster und bei Abnahme grösserer Mengen Spezialofferte.

Mit bester Empfehlung

E. Kunz & Co.
vormals Peter & Kunz **ZÜRICH 50**
KOLONIALWAREN EN GROS T E L. 46 70 10



Hier kann nur mit dem bewährten
Ablaufreinigungsmittel

TROXLERFIX

Abhilfe geschaffen werden.

Originaldose Fr. 2.50

Bei grösseren Mengen entsprechend Rabatt

Karl Troxler GUMMIHAUS Zürich

Seidengasse 13, Postfach Zürich 1, Telefon 25 77 68

Auch Sie . . . können Ihren Insassen nun BROOKE BOND'S

EDGLETS TEA

servieren. Profitieren Sie von folgender **SPEZIAL-OFFERTE**:

EDGLETS TEA in Cartons

à 24 Pakete zu je 100 g . . . à **Fr. 15.90 per Kilo**
= 2,4 kg netto **Fr. 38.15 per Carton**

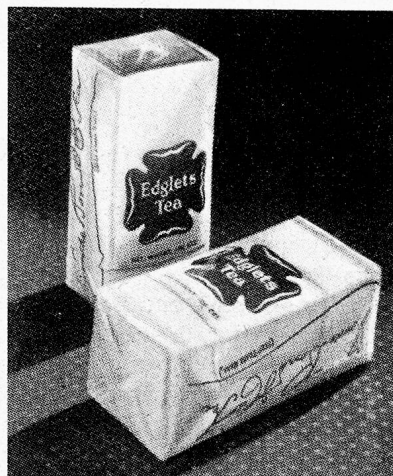
oder im Anbruch

10 Pakete à je 100 g = 1 kg netto **Fr. 16.20 per Kilo**

franco Domizil geliefert durch Ihr



Geschäft



Sicher befindet sich in Ihrer Nähe ein gutgeführtes **USEGO-Geschäft**, in dem Sie Ihre Bestellung zur Ausführung resp. Weiterleitung an die **USEGO** aufgeben können. Wenn nicht, dann wenden Sie sich bitte zwecks **Bezugsquellennachweis** an die **USEGO** in **Olten, Winterthur, Lausanne oder Landquart**.

Jetzt nicht vergessen!

Wer einen Garten besitzt, sollte nicht vergessen, dass die vielen Gartenabfälle, wie Kartoffelstauden, Blätter aller Art etc. kompostiert werden sollen.

Am besten werden diese Abfälle an freier Luft (also nicht in einer Grube), wenn möglich im verschiebbaren Kompostrahmen kompostiert. — Jede Schicht von 10—15 cm wird tüchtig gewässert und mit einem Kompostierungsmittel überstreut, damit die Verrottung rasch, geruchlos und ohne Verluste vor sich geht. Mit Vorteil verwendet man den altbewährten Composto Lonza, auf jede Schicht 400 bis 600 g pro m². Solcher Kompost enthält eine grosse Menge Humus, der dem Pflanzler billiger zu stehen kommt, als wenn er letzteren im Sack kaufen muss. Die bodenlockernden und wachstumsfördernden Eigenschaften von gutem Kompost werden mehr und mehr geschätzt.

* *
*

Ein treuer und dankbarer Kurgast bittet uns um einen Hinweis auf den zu wenig bekannten Jahreskurort **Wiesen** in Graubünden, an der Bahnlinie **Davos-Filisur**, ca. 1500 m über Meer, von **Alvaneu-Bad** oder **Wiesen-Bahnstation** mit Postauto erreichbar. Eine wissenschaftliche Untersuchung des bekannten Klimatologen **Dr. W. Mörikofer (Davos)** ergab, dass in **Wiesen** die Verhältnisse für Ferien im Sommer und im Winter im Vergleich zu andern bekannteren Orten nicht bloss in Graubünden ganz besonders günstig liegen.

Rezepte

Die nachstehend veröffentlichten Rezepte sind von einer Hausmutter geprüft und mit dem Prädikat «Ausgezeichnet» versehen worden.

Gratinierter Spinat:

Eine Gratinplatte belegen wir mit in **NUSSELLA** gebähten Brotschnitten, darauf geben wir im eigenen Saft gekochten Spinat (blättrig). Nun bereiten wir eine gebundene Sauce aus:

2 Esslöffel Mehl, 2 Esslöffel **NUSSA**, 2 dl Rahm (auch halb Milch halb Rahm) und etwas salzlos gekochte Gemüsebrühe, und lassen ca. 8—10 Minuten bei kleinem Feuer kochen. Vom Feuer genommen, würzen wir mit Muskat und einigen Tropfen Zitronensaft (oder **CENOVIS**) und binden die Sauce mit einem Eigelb. Der Spinat wird mit dieser Sauce begossen, mit etwas geriebenem, sehr mildem Käse bestreut (oder Brösmeli) und 10 Minuten im Ofen überbacken.

Rohe gebackene Selleriescheiben:

Die Sellerieknollen werden geschält und roh in dünne Scheiben geschnitten. Sie werden in einen Omelettenteig gelegt, dem man rohen gehackten Spinat beigegeben hat. Die Selleriescheiben müssen ganz von Teig umgeben sein. In **NUSSELLA** goldgelb backen und vor dem Anrichten mit Zitronensaft beträufelt servieren.