

Objektyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **25 (1954)**

Heft 9

PDF erstellt am: **27.06.2024**

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.

STEINFELS-Markenartikel in Grosspackungen für Wäschereien


Minerve	Selbsttätiges Sauerstoffwaschmittel
Atlantis	Kalkbeständiges Sauerstoffwaschmittel
Lenis	Bleichsoda zum Einweichen und Wasserenthärten
Bx	Entkalkungsmittel (Natriumhexametaphosphat)
Perborat	Stabilisiertes Natriumperborat (schonendes Bleichmittel)
Maga	Fettlösendes Vorwaschmittel

Seifenflocken, Kernseifen, Handseifen

Mit Silva-Bilderschecks

Verlangen Sie Prospekt und Preisliste

FRIEDRICH STEINFELS ZÜRICH 23 TELEFON (051) 42 14 14



PRIMUS PIONIER
GEGEN
FEUER

jederszeit löscherbereit!

Unsere mobilen, halbstationären und stationären PRIMUS-Feuerlöschgeräte leisten sowohl bei Entstehungs- wie bei vorgeschrittenen Bränden unschätzbare Dienste. Sie dienen der Verhütung und Bekämpfung von Bränden aller Art und damit der Erhaltung von Hab und Gut. PRIMUS-Feuerlöschgeräte gelten in Fachkreisen als führend.

TNB

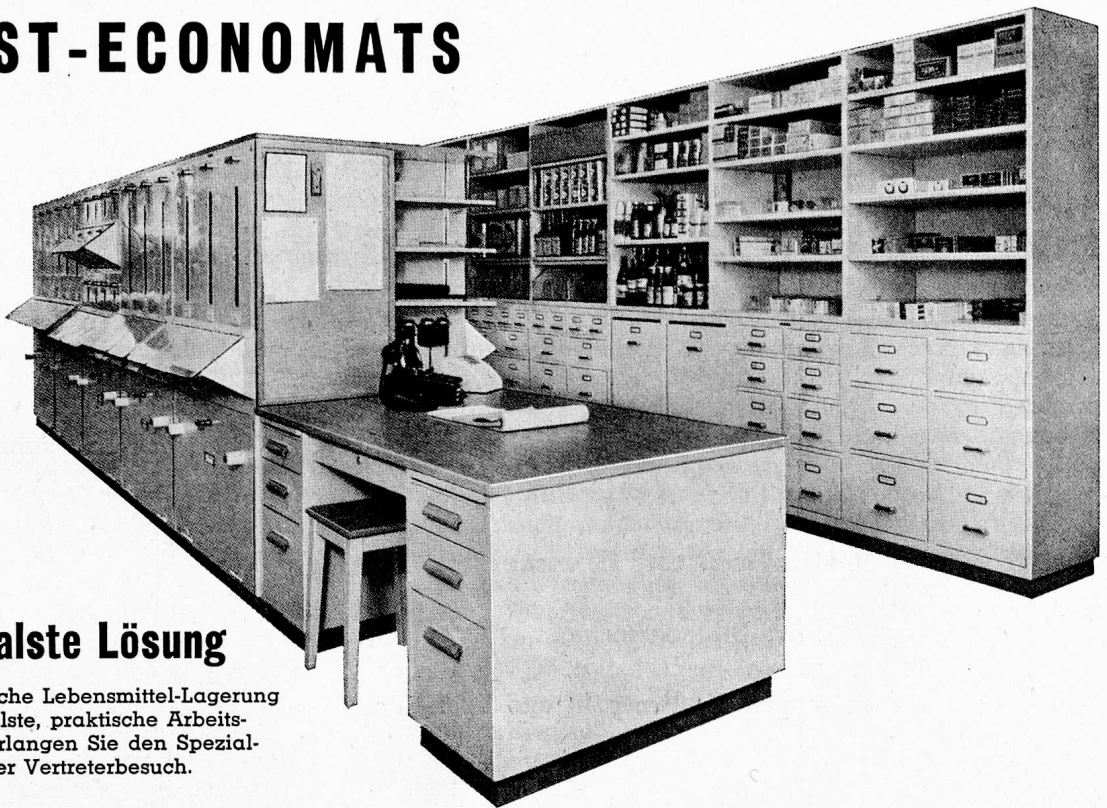
AG. FÜR TECHNISCHE NEUHEITEN / BINNINGEN-BASEL

Verlangen Sie bitte unsern PRIMUS-Prospekt Nr. 12 oder
den unverbindlichen Besuch eines PRIMUS-Vertreters

Comptoir Suisse Halle 16 Stand 1600

ERNST-ECONOMATS

Ganzmetall



die idealste Lösung

für hygienische Lebensmittel-Lagerung und rationellste, praktische Arbeitsweise. – Verlangen Sie den Spezialprospekt oder Vertreterbesuch.

F. ERNST ING. AG. ZÜRICH 3 TELEPHON 051 336244 WESTSTRASSE 50/52



Confitüren

Conserven

Konditoreihilfsstoffe

in erstklassiger Qualität

VÉRON & C^{LE} A.G.

Conservenfabrik, Bern

Verlangen Sie Véron-Produkte von Ihren Lieferanten

ESI das neue, sparsame und

schonende **VOLLWASCHMITTEL**, auf Fetthasis, wirkt vierfach als:

Einweich-, Wasch-, Spül- und Bleichmittel

ESI garantiert

- keine Inkrustierungen
- keinen Faserangriff
- keine Fettläuse


ESI ist praktisch erprobt

- denkbar einfach in der Anwendung
- wirklich vorteilhaft im Preis

Benützen auch Sie die neuzeitlichen Produkte

ESI Vollwaschmittel und

PON Abwasch- und Feinwaschmittel

Beide mit dem Gütezeichen  ausgezeichnet

SEIFENFABRIK  **HOCHDORF**

für beste und schonendste Waschmittel

Frau Emmi kocht heute

N 16

notieren Sie bitte für morgen:

**Saftplätzli Wirzmus
Geschwellte Kartoffeln**

Saftplätzli ganz besonderer Art

Rindsplätzli in NUSSGOLD «gelb» beidseitig rasch anbraten, aus der Pfanne nehmen. Im Fond etwas Mehl anrösten, mit Bouillon und etwas altem Most ablöschen, aufkochen. In eine tiefe Bratpfanne die Plätzli, abwechselnd mit einer Lage gehackte Zwiebeln mit Salz, Paprika, Peterli und Flocken von NUSSGOLD «10%» einfüllen. Zuletzt die Sauce darüber giessen, dass die Plätzli schwach bedeckt sind. 1 Std. kochen.

Ein feines Wirzmus

Den weichgekochten Wirz durchs Passe-vite treiben. Fein gehackte Zwiebeln in NUSSGOLD «10%» dämpfen, Mehl darüber stäuben, mit Milch ablöschen. Mit dem Wirz gut verrühren und kochen.

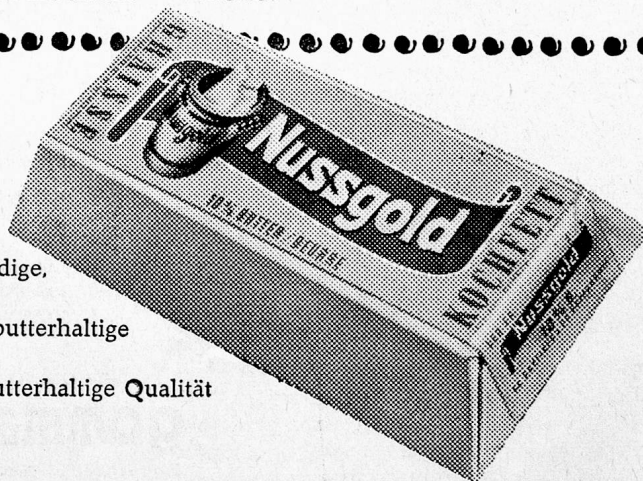


Frau Emmi kocht hausälterisch

Frau Emmi hält sich an den Grundsatz: Das richtige Fett am richtigen Platz. Will sie das Fleisch rasch und kräftig anbraten, gibt sie NUSSGOLD «gelb» in die Pfanne, das hitzebeständige Fett mit dem kräftigen Geschmack. Soll aber ein Plätzli besonders gut und sättigend schmecken, dann spart sie nicht mit NUSSGOLD «mit 10% Butter». Es hat einen so köstlichen Butter-Goût und ist Frau Emmis unentbehrlicher Helfer für eine gepflegte Küche.

Die beliebte NUSSGOLD-Familie:

- | | |
|------------------------------|--|
| NUSSGOLD
«weiss» | naturreines
Pflanzenfett
(Cocosfett) |
| NUSSGOLD
«gelb» | das hitzebeständige,
aromagebende |
| NUSSGOLD
«mit 10% Butter» | die beliebteste butterhaltige
Qualität |
| NUSSGOLD
«mit 25% Butter» | die exklusive butterhaltige Qualität |



Speisefettwerke AG, Gattiker & Cie, Rapperswil SG

Mit Nussgold schmeckt's besser!

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) 744 61

Metzger

... die „gommapiuma“ -Matratze (marque déposé) setzt sich durch

Sie bietet unübertroffenen Komfort, warme Behaglichkeit und einzigartige Hygiene!

Geringer Anschaffungspreis und zudem keine Unterhaltskosten mehr!

Die „gommapiuma“-Matratze muss nie gewendet, nie geklopft und nie aufgeschüttelt werden. Ein Aufarbeiten im Laufe der Jahre ist nicht nötig, weil die ursprüngliche Form unbegrenzt erhalten bleibt.

„gommapiuma“ -Matratzen (marque déposé)

sind Produkte der **TIRELLI sapsa**

Die „gommapiuma“-Matratzen ●
werden mit beige oder blauem ●
Sanitätsdrilch-Überzug geliefert, ●
für Spezialfälle auch mit urin- ●
beständigem Kautschuk-Überzug ●

Verlangen Sie unverbindlich Prospekte und Vorführung, damit Sie sich ein richtiges Urteil über diese einzigartige Matratze bilden können.

TIRELLI -Vertretung für die Schweiz: ARIA A.G. ZÜRICH
Limmatstrasse 214, Telefon (051) 42 56 58/59