Objekttyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **34 (1963)**

Heft 8

PDF erstellt am: **01.06.2024**

**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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://www.e-periodica.ch**

*Gäste und Küchenchefs lieben* **Stocki**

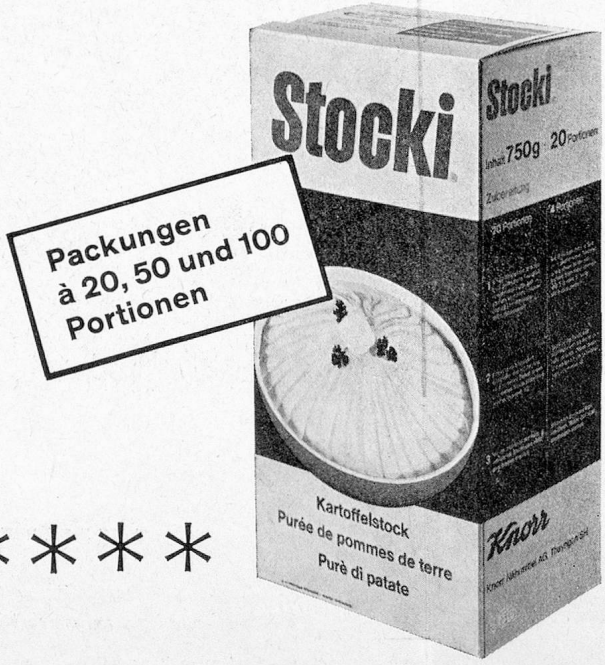
Wo immer den Gästen STOCKI, der fixfertige Kartoffelstock, serviert wird, herrscht frohe, muntere Tischlaune. Ja, wirklich, STOCKI – **aus frischen, erlesenen Schweizer Kartoffeln** – ist so gut wie hausgemacht! Und der grosse Vorteil für Sie: kein zeitraubendes Waschen, kein Rüsten, kein Sieden. Und das ist wichtig bei der heutigen Personal-Knappheit.

Im Nu ist STOCKI zubereitet. Wirklich im Handumdrehen steht ein herrlich gluschtiger Kartoffelstock auf dem Tisch. Ob für à-la-carte-Service oder grosse Bankett-Essen – immer ist STOCKI luftig, fein, genau so, wie ihn Feinschmecker lieben!

eins… zwei… drei… STOCKI ist servierbereit!

# Stocki

*der fixfertige Kartoffelstock von* **Knorr**




**Packungen à 20, 50 und 100 Portionen**

# Bauherr, Architekt und Küchenchef . . .

. . . sie alle schätzen die bedeutenden Vorteile des rostfreien Stahls als Werkstoff für Grossküchen-Einrichtungen. Kein anderes Material eignet sich so vorzüglich. – Als grösstes Unternehmen der Schweiz für die Verarbeitung von rostfreiem Stahl haben wir uns auf dem Sektor «Grossküchen» seit Jahren spezialisiert. Lassen Sie sich durch unsere Fachleute beraten . . . und profitieren Sie von unserer grossen Erfahrung.

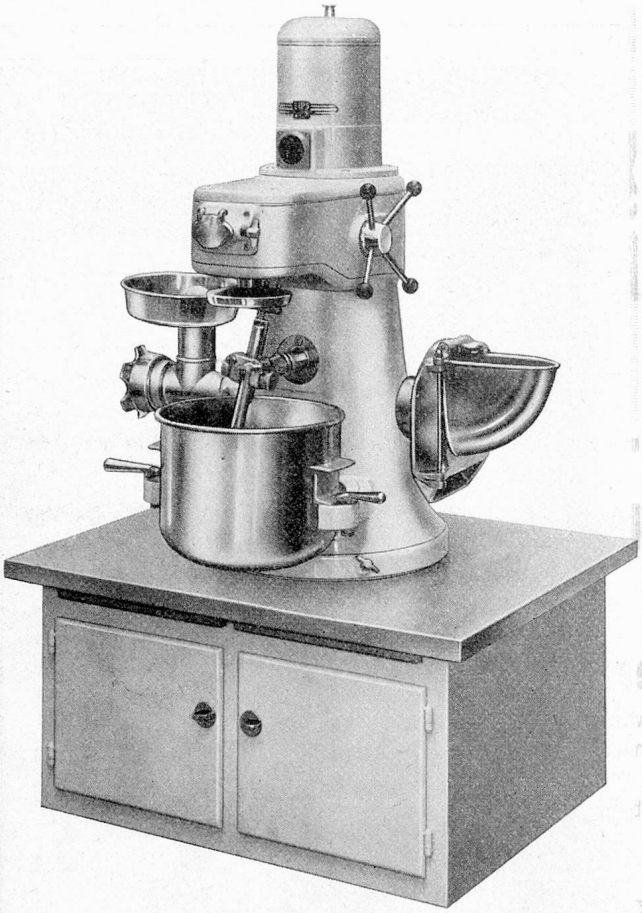
Gekühlte Sandwicheinheit im Hotel St. Gotthard, Zürich

Metallwarenfabrik Walter Franke
Abteilung Grossküchen, Aarburg
Telefon 062/7 41 41

FRANKE

# Lipos

**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** | **V. Lukas** | **W. Leutwyler** |
|---|---|---|
| Aarau | Zürich | Lausanne |
| 064/2 33 58 | 051/33 22 05 | 021/26 47 86 |

Maschinenfabrik

**J. LIPS URDORF ZH**

Telefon 051/98 75 08 Gegründet 1880

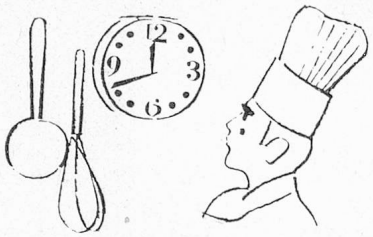
# Knöpfli —

## jetzt immer sofort greifbar

Maggi offeriert Ihnen ein neues Produkt mit wesentlichen Vorteilen für die Grossküche: feine, kochfertige Knöpfli! Maggi Knöpfli werden höchst einfach zubereitet und sind immer sofort greifbar — auch in Ihrem Betrieb!

### Bereichern Sie Ihr Menu mit Maggi Knöpfli

Maggi Knöpfli schmecken so herrlich, weil sie aus besten Zutaten, wie Frischei und Weissmehl, hergestellt sind. Und was für Sie von besonderem Interesse ist: die einfache Zubereitung! Sogar Ihr angelerntes Küchenpersonal kann Maggi Knöpfli immer vorzüglich kochen.



### Maggi Knöpfli lassen der Fantasie des Küchenchefs alle Möglichkeiten offen

Je nach Zubereitungsart können Sie immer wieder neue Knöpfligerichte servieren. Knöpfli, die Ihre ganz persönliche, kulinarische Note besitzen. Ob in Butter geschwenkt, rissolés, ob mit Gulasch, zu sautés, zu Geschnetzeltem oder Wild — Sie werden jedesmal von neuem staunen, wie schnell Sie diese feine Beilage fertig zubereitet haben.

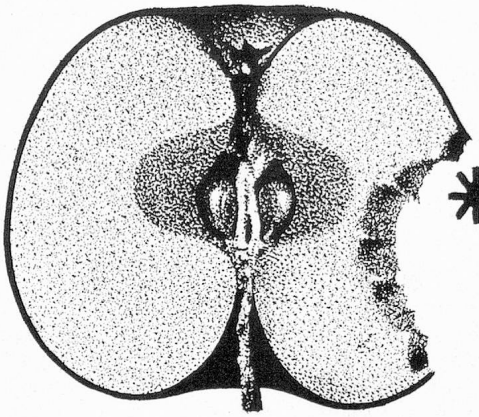
**Tip: Jetzt immer genügend Maggi Knöpfli im Economat auf Vorrat!**

*besser kochen - besser leben mit*

**MAGGI**

62. 4. 92. 6 d

RO 1-62



# * 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**

**Verlangen Sie kostenlos Rezepte vom Kunden-Beratungsdienst AG Gattiker & Cie, Rapperswil**

**Le Rôti – ein Produkt für neuzeitliche Ernährung, die meistverkaufte Speise-Margarine für Grossverbraucher!**

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

**Kochen auch Sie besser und bekömmlicher mit Le Rôti!**

# Schlaraffia Matratzen

Seit über 30 Jahren in Spitälern und Anstalten bewährt
Stützt und trägt den Körper, eine Wohltat für Patienten
Naturfüllungen, daher körperfreundlich
Spezialmatratzen für Fusshochlagerung, Bandscheibenschäden, Herz- oder Extensionsbetten

Schlaraffiawerk AG Basel Telephon 061 / 34 69 60

**SCHLARAFFIA**

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

**NUXO-Sonnenblumenöl**
**garantiert rein**

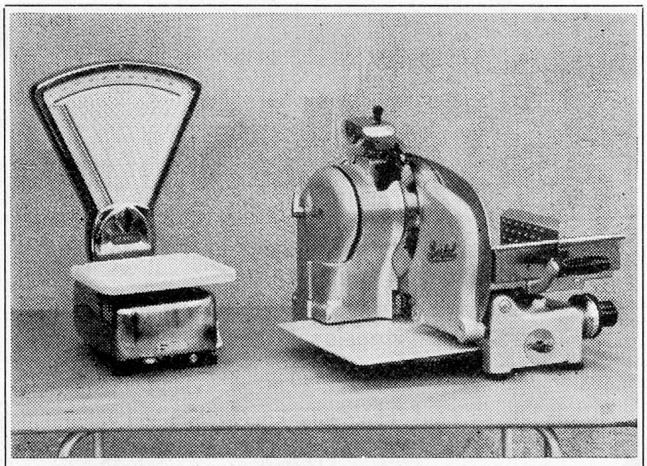
mit dem leichten, angenehmen Geschmack, eines der wertvollsten Oele aus Sonnenblumenkernen.

Mit 9'000 Kal./kg ist es ein wertvoller Energiespender.

Es eignet sich vorzüglich für gute Salatsaucen, Mayonnaisen, zum Dünsten und Schwimmendbacken.

J. Kläsi, Nuxo-Werk AG.,
Rapperswil/SG

**NUXO-Sonnenblumenöl**
**jetzt auch kaltgepresst**



automatische Waagen in optischer und Zeiger-Ausführung mit Tragkraft von 1 – 20000 kg

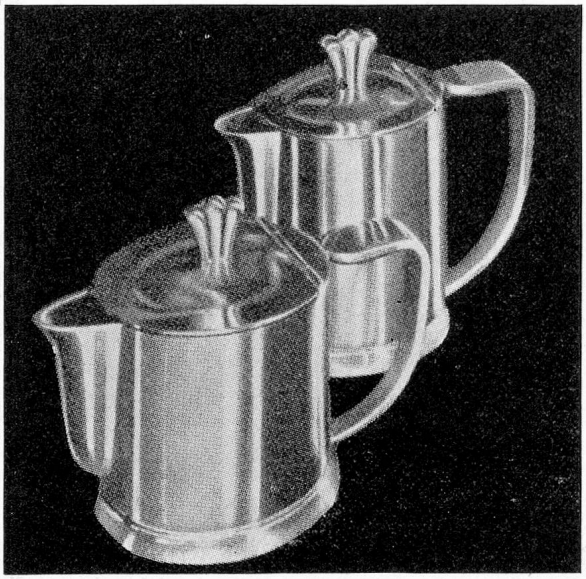
Fleisch-Schneidemaschinen für Anstalten (12 versch. Modelle)

**BERKEL A.G., ZÜRICH**

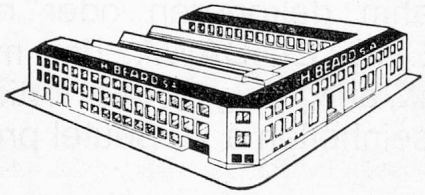
Hohlstr. 535 Tel. (051) 52 53 22

**ZÜRICH** Talacker 41 Tel. (051) 25 11 40
**LUZERN** Hochbühlstr. 18 Tel. (041) 2 90 76
**GENF** Ch. de Vermont 32 Tel. (022) 34 42 45

Clarens, av. Rousseau 19, tél. (021) 6 22 78

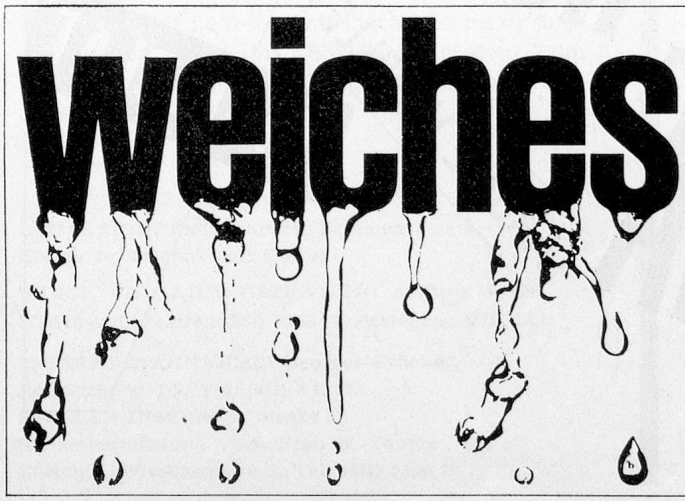


Béard-Silberwaren sind heute in allen 5 Kontinenten bekannt. Dank einem halben Jahrhundert Erfahrung ist die H. Béard S. A. in Montreux heute in der Lage, den Ansprüchen einer vielseitigen Kundschaft gerecht zu werden.
Als Spezialist für vollständige Ausrüstung von Hotels, Kliniken, Anstalten und Heimen in Silber-, Glas- und Porzellanwaren sowie rostfreien Stahl- und Küchengeräten bietet Ihnen die H. Béard S. A. auch eine Auswahl von 50 verschiedenen Tafelgedecken in klassischer und moderner Ausführung.




**SILBERWARENFABRIK**
**CHROMNICKELSTAHL**
PORZELLAN - GLAS
KÜCHENBATTERIE

# 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 ŒRTLI

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

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.

ohne Kochen

neu:

COUPE HÔTEL DAWA

AROME VANILLE

CHOCOLAT

Gratismuster senden wir Ihnen auf Anfrage gerne zu.

Dr. A. Wander AG Bern