

**Zeitschrift:** Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers  
**Band:** 35 (1964)  
**Heft:** 6

## Werbung

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### 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. [Voir Informations légales.](#)

### 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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 06.10.2024

**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.

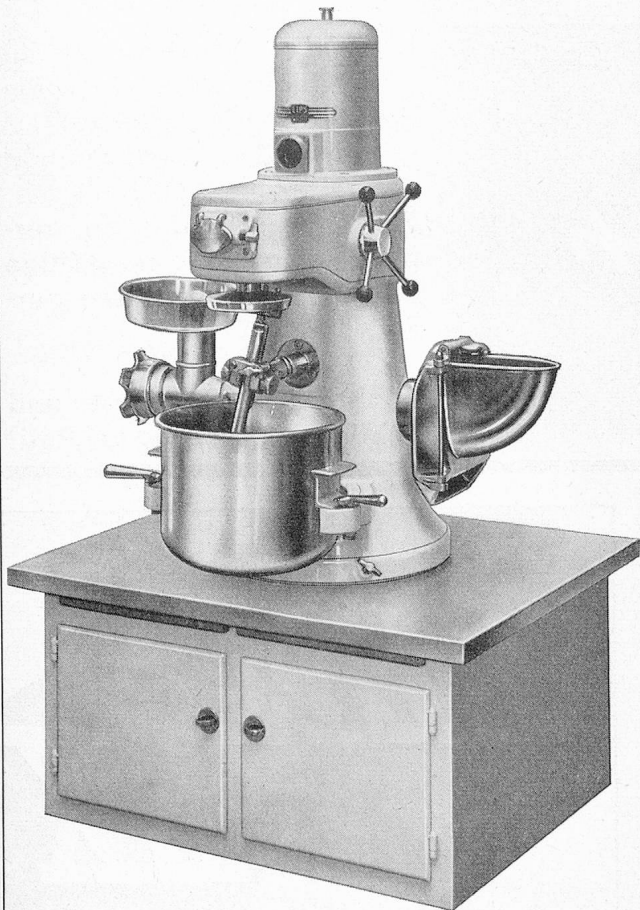
*Besser würzen mit*  
**Aromat<sup>®</sup>**



*AROMAT,  
die neuzzeitliche Streuwürze  
von Knorr*

# 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

<b>H. Bay</b>	<b>V. Lukas</b>	<b>W. Leutwyler</b>
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

... nimm doch **RELAVIT** – das Geschirrwaschmittel für Automaten

Van Baerle + Cie AG Münchenstein

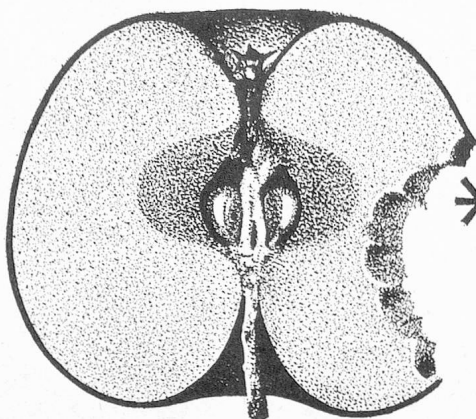


Senden Sie 1 Gratismuster RELAVIT  
– das Geschirrwaschmittel für Automaten



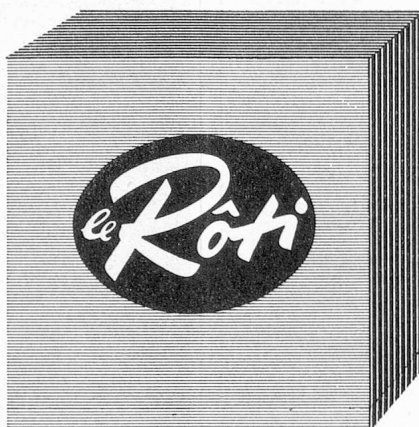
Adresse: \_\_\_\_\_

einsenden an: Van Baerle + Cie AG Münchenstein/Basel



\* **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 Röstli  
 — Abschmelzen von Teigwaren,  
 Kartoffeln und Gemüsen



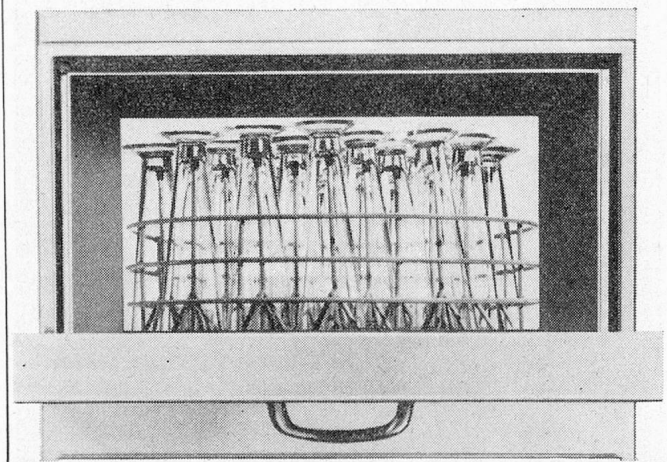
Le Rôti — ein Produkt für  
 neuzeitliche Ernährung, die  
 meistverkaufte Speise-Mar-  
 garine für Grossverbraucher!

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

Oel- und Fettwerke SAIS,  
 Postfach, Zürich 31

Kochen auch Sie besser und  
 bekömmlicher mit Le Rôti!

**Für höchste Ansprüche**



**hildebrand**

Ed. Hildebrand Ing.  
 Fabrik elektrischer Apparate  
 Seefeldstr. 45 Zürich 8  
 Telefon (051) 348866  
 Fabrik in Aadorf/TG



Hildebrand Gläserpülmaschine  
 H 30 EG. Stundenleistung  
 bis zu 1200 Gläser, je nach Art  
 und Grösse.  
 Vielfach erprobt und bewährt.



● das beste Mittel  
 für die

*Geschirrwashmaschine*

mit **desinfizierender** und **desodorisierender**  
 Wirkung

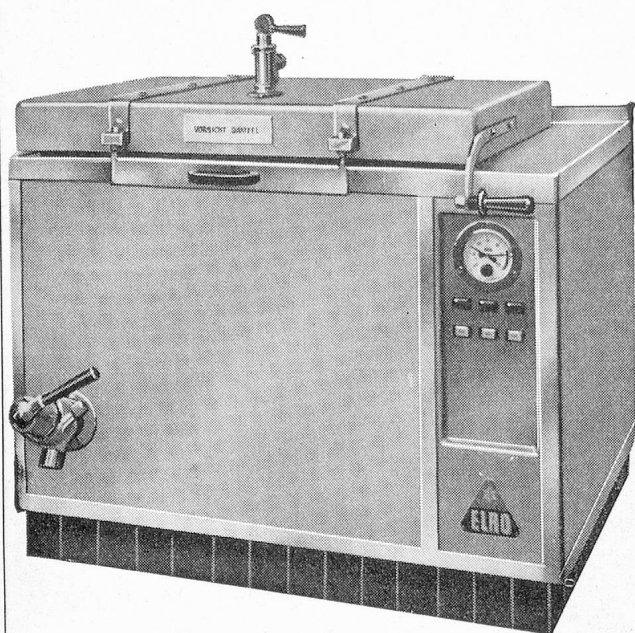
**NEU** in der praktischen **Tablettenform**  
 Achten Sie beim Einkauf auf die ges. geschützte Marke **BENEX**

**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 Fertigmachen 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, Eiermüscheli.

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

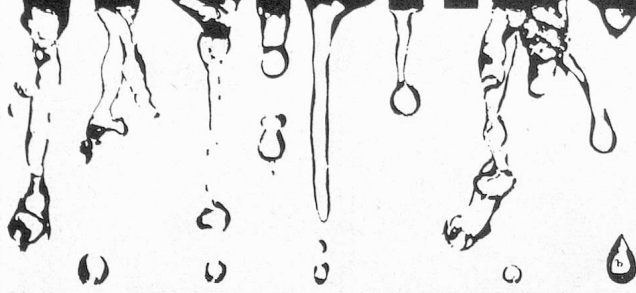
**die neue Sorte:  
MAGGI Minestrone**

nach original italienischem Rezept.

*besser kochen — besser leben mit*  
**MAGGI**

64.4.52.11

# weiches Wasser

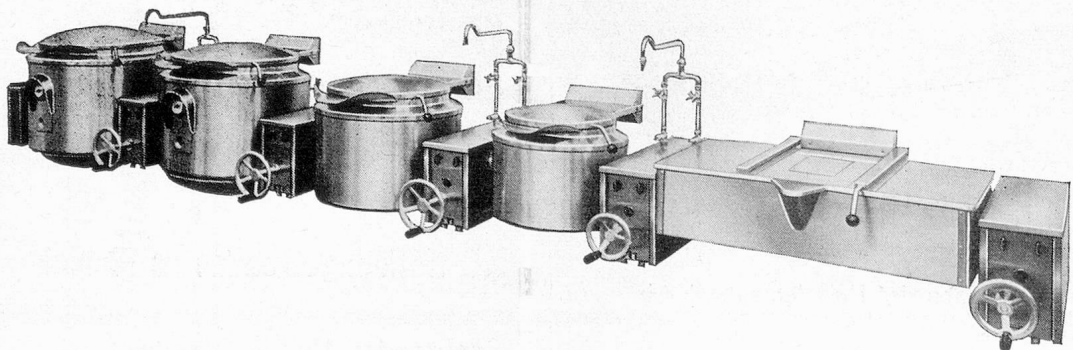


ist angenehm und jetzt auch für kleinsten Bedarf erschwinglich. Über 2 Millionen Culligan-Wasserenthärter begeistern ihre Besitzer. Vollautomatisch, bescheiden im Ausmass, billig im Betrieb. Verlangen Sie fachmännische Beratung oder Prospekte und Referenzen.

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. 064/2 36 91**

Fabrik für elektrothermische Apparate



## XPELAIR <sup>AWAG</sup>

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 300-1700m<sup>3</sup> 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.

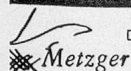
Schlaraffiawerk AG Basel

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

Nur 5 Minuten...



erfordert die Zubereitung feiner Crêmen 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