

Objektyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **30 (1959)**

Heft 2

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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.

NEUHEIT!

CAROLINOX- Speisetransportgefässe

aus rostfreiem Chromnickelstahl



bringen Ihnen alle Speisen, ob fest oder flüssig
von der Küche direkt zum Patienten.

Warmes und Kaltes behält während Stunden
die Einfülltemperatur bei.

Leichte Reinigung, absolut geschmacksfrei
garantiert hermetischer Verschluss



Transportkannen mit oder ohne Ausguss
für Getränke, wie Kaffee, Milch, Tee,
aber auch für Suppe, Glacé usw.



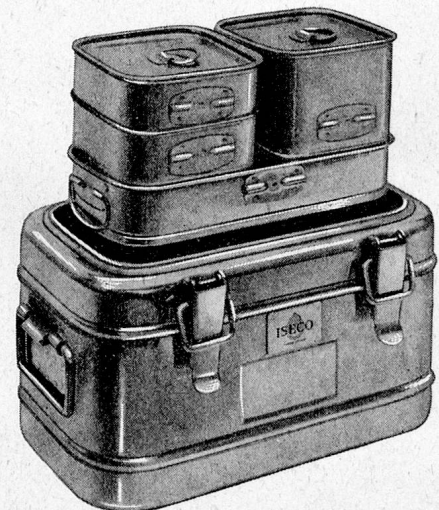
14 Grössen von 3 bis 32 l

4 verschiedene Formen

alle Gefässe **stapelbar**

für jeden Zweck die passenden Einsätze,
wie Bratpfannen, Gemüseschüsseln,
Raviers, Portionenschüsseln usw.

CAROLINOX bietet Ihnen gegenüber den
gebräuchlichen Wärmewagen bedeutende
Vorteile wie: **saftigere Speisen**,
geringerer Wärmeverlust bei der Verteilung,
grössere Beweglichkeit, bessere Reinigung
in unzähligen Spitälern im Ausland
bereits seit Jahren mit Erfolg im Gebrauch.



Verlangen Sie
Offerte oder Vertreterbesuch

SCHWABENLAND & CIE AG. ZÜRICH

Grossküchen- und Konditorei-Einrichtungen Nüscherstr. 44. Tel. (051) 25 37 40

Hervorragend zum Waschen von öliger, fettiger und stark beschmutzter Wäsche ist MAGA

Die Chemiker und Techniker der Steinfels-Fabrik haben ein Spezialprodukt entwickelt, das ölige, fettige und allerschmutzigste Wäsche makellos sauber wäscht und von anhaftenden Gerüchen restlos befreit. Dieses Spezialprodukt, das in der Waschküche „Bäume ausreisst“, heisst MAGA.

MAGA braucht man überall dort, wo ein noch so gutes, gewöhnliches Waschmittel einfach nicht mehr mitkommt.

Wie urteilen kritische Kunden über MAGA:

Eine Spezialfirma für Heizung, Lüftung und sanitäre Anlagen schreibt:

„Wir haben mit MAGA eingehende Waschversuche gemacht und wir stellen gerne fest, dass sich MAGA vorzüglich für jede Wäscheart, jedoch speziell für Berufswäsche wie Metzgerei-, Konditorei- und Überkleider-Wäsche eignet. Mit relativ wenig Mittel wird eine verblüffend gute Waschwirkung erzielt.“

Eine Verkaufsfirma der Waschmaschinenbranche äussert sich darüber wie folgt:

„Das mir zur Verfügung gestellte MAGA habe ich im „Cleis“ sowie „Doana“-Waschautomaten gründlich ausprobiert. Speziell bei sehr schmutziger Küchenwäsche, sowie bei Überkleidern habe ich mit MAGA sehr gute Resultate erzielt. Im Gegensatz zu andern Waschmitteln schäumt MAGA nicht stark und trotzdem besitzt es eine sehr gute Waschkraft; darum kann ich dieses Produkt für Waschautomaten sehr empfehlen.“

Ein Architekt berichtet:

„Ich bestätige Ihnen gerne, dass Sie gestern anlässlich einer Vorführung des Waschautomaten GOLFSTROMATIC (7,5 kg Fassungsvermögen) in Zug in einem einzigen Waschprozess von total 58 Minuten stark verschmutzte Überkleider von zwei Elektrikern zur vollen Zufriedenheit ihrer Besitzer gewaschen haben. Als Waschmittel verwendeten Sie das von der Firma Steinfels in Zürich neu in den Handel gebrachte MAGA. Nach vollendeter Waschzeit dufteten die Überkleider so frisch, als ob diese in einem klaren Bach gespült worden wären.“

Unverbindliche und kostenlose Beratung durch unser erfahrenes Fachpersonal. Teilen Sie uns bitte Ihre Wünsche mit oder verlangen Sie den Besuch unserer Vertreter. Wir suchen eine Lösung die Ihnen erlaubt, sparsam und schonend zu waschen.

STEINFELS

die leistungsfähige Seifenfabrik für den
Grossbetrieb Tel. (051) 421414

QUALITÄT VOR ALLEM!

Dies ist die Devise, welche seit nunmehr 30 Jahren bei der Fabrikation der Original-Schlaraffia-Matratze oberstes Gesetz ist. Ihre einzigartige Konstruktion wurde (und wird) wohl nachgeahmt, aber nie erreicht. - Von A bis Z wird zu ihrem Aufbau nur das beste Material verarbeitet und zu Gunsten eines billigeren Preises werden zu Lasten der Qualität keine Konzessionen gemacht, begründet durch die Tatsache, **dass das Beste das Billigste ist.** Dieses Prinzip hat der Marke Schlaraffia ihren erstklassigen Namen errungen und bewahrt. Unglaubliche Widerstandsfähigkeit, grösste Elastizität, unverwüstlich im Gebrauch und einwandfreie Anpassungsfähigkeit an den ruhenden Körper sind grundsätzliche Vorzüge der

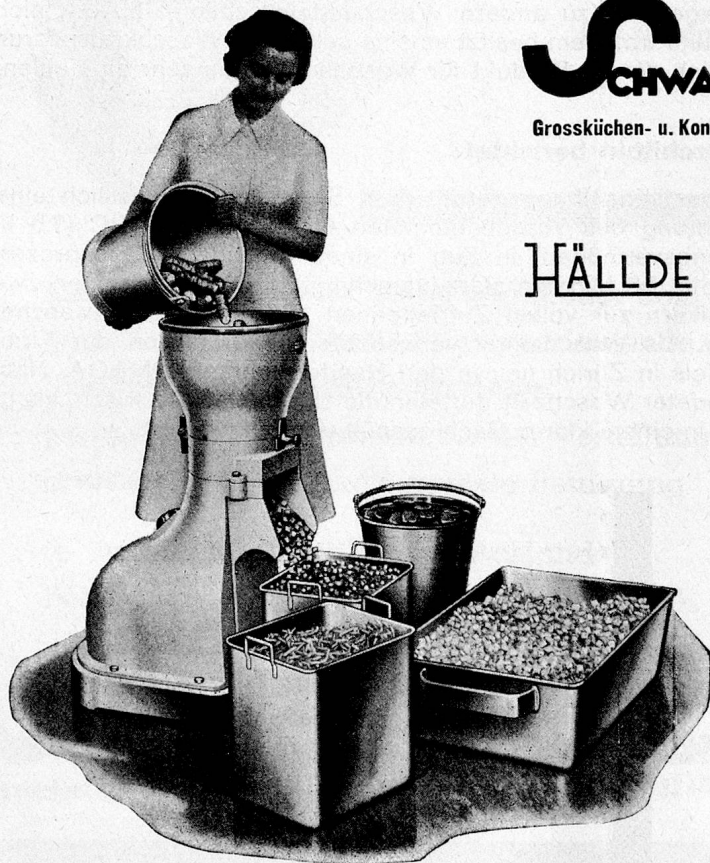
SCHLARAFFIA

MATRATZE



SCHLARAFFIAWERK AG BASEL

DREISPITZ TELEPHON (061) 34 69 60



SCHWABENLAND & CIE AG. ZÜRICH

Grossküchen- u. Konditorei-Einrichtungen, Nüscherstr. 44, Tel. 051/253740

HÄLLDE

die elektrische Gemüseschneidemaschine

liefert Ihnen in Sekundenschnelle

- **Würfel** in der Grösse von
5 x 5, 7¹/₂ x 7¹/₂, 10 x 10,
12¹/₂ x 12¹/₂, 15 x 15 und
20 x 20 mm.
- **Streifen** in der Grösse von
3 x 3, 3 x 6, 6 x 6 mm.
- **Scheiben** in der Stärke von
1, 3, 6, 8, 10, 20 mm.

In 2 Grössen lieferbar

Grosse Leistung bei einfacher und sicherer Bedienung.

Alles für die Grossküche



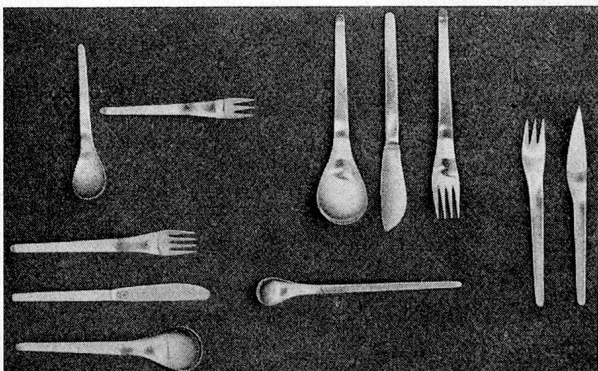
Altorfer-Bettstelle 929

(Patente: W. Hess, Dübendorf)

Die Bettstelle ist sehr gut manövrierfähig. Bei leichtem Fussdruck auf die Pedale (kein Bücken mehr!) senken sich die Füsse. Die Rollen sind frei, das Bett steht fest. Bei Heben des Pedals mit der Fussspitze heben sich die Füsse. Das Bett senkt sich, ohne irgenwelche Erschütterung für den Patienten, auf die Rollen und ist fahrbereit.

ALTORFER AG Abteilung Krankmöbel WALD ZH

Verlangen Sie bitte unseren neuesten Katalog Telefon (055) 4 35 92



HAARI-HOTEL

BEDARF

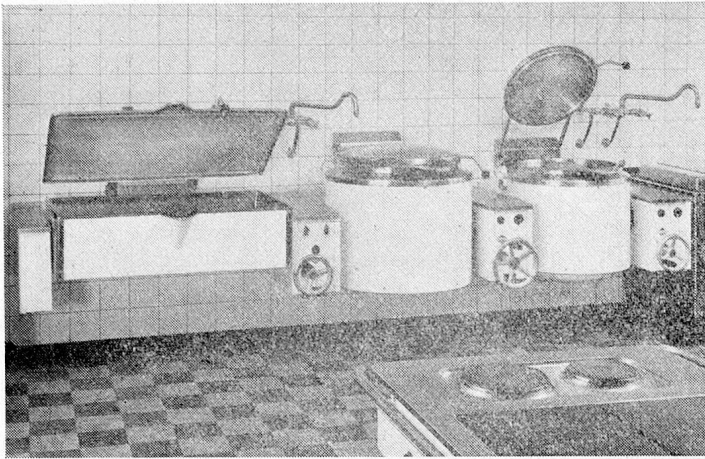
ZÜRICH 8
Falkenstraße 14 Tel. 4714-37

Spezialausführungen
für Anstalten

Silber, Glas,
Porzellan,
Küchenbatterien,
Chromnickelstahl



Sinnreiche Rationalisierung



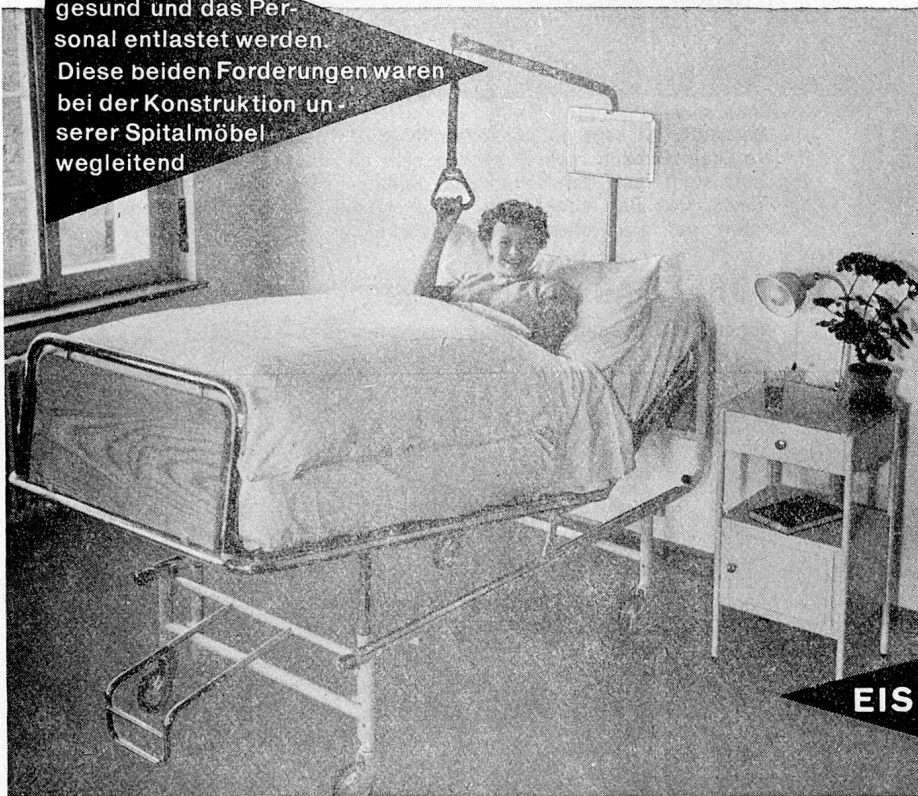
Die Rationalisierung darf nicht Selbstzweck sein. Sie muss sinnvoll den Gegebenheiten des Einzelbetriebes angepasst werden. Nur so kann sie jedem Betrieb ein Optimum an wirtschaftlichen Vorteilen bringen. Dies gilt für den Klein- wie für den Mittel- und erst recht für den Grossbetrieb. Rationalisieren heisst aber auch, die menschlich routinemässige Arbeit auf ein Minimum zu reduzieren, um so die Arbeitsfreude und Arbeitsleistung zu steigern. — Vielfältig sind die Probleme, die sich bei der Modernisierung Ihrer Küche stellen. Darum empfehlen wir Ihnen, rechtzeitig mit den Spezialisten unseres Beratungsdienstes Verbindung aufzunehmen, damit Sie von der reichen Erfahrung dieser Fachleute Nutzen ziehen können.

Verlangen Sie Prospekte oder Vertreterbesuch

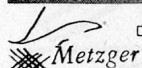
Elcalor AG, Aarau
Fabrik für elektro-
thermische Apparate
Tel. (064) 2 36 91



Der Patient soll gesund und das Personal entlastet werden. Diese beiden Forderungen waren bei der Konstruktion unserer Spitalmöbel wegleitend



**BASLER
EISENMÖBELFABRIK AG.
SISSACH**

 Metzger



Confitüren

23 verschiedene Sorten

Melasse

der schmackhafte Brotaufstrich

Früchte-

und

Gemüse-Conserven

liefert Ihnen in erstklassigen Qualitäten

VÉRON



Bezug durch Ihren bisherigen Lieferanten.

VÉRON & Cie. AG. Conserven, Bern

Lips-Küchenmaschinen

für jeden Betrieb

Unverbindliche Beratung und Verkauf durch unsere Fabrik und unsere Vertreter

H. Bay

Aarau

064 / 2 33 58

V. Lukas

Zürich

051 / 33 22 05

W. Leutwyler

Lausanne

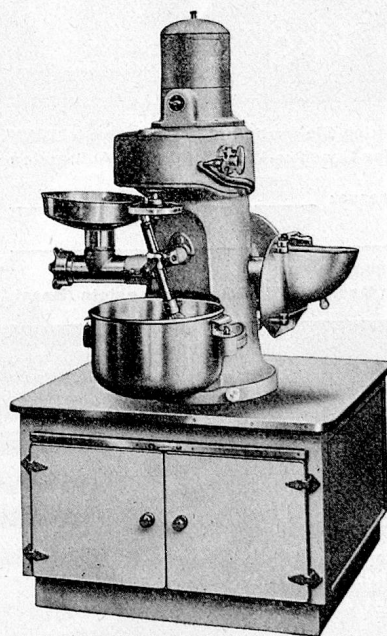
021 / 26 47 86

Maschinenfabrik

J. LIPS URDORF ZH

Telefon (051) 98 75 08

Gegründet 1880



1 Woche

gratis

mit

RELAVIT

waschen...

...sagt

mehr als

1000

Worte!

Bon

für 1 kg

Senden Sie gratis und franko 1 kg RELAVIT
– das Geschirr- Waschmittel für Automaten

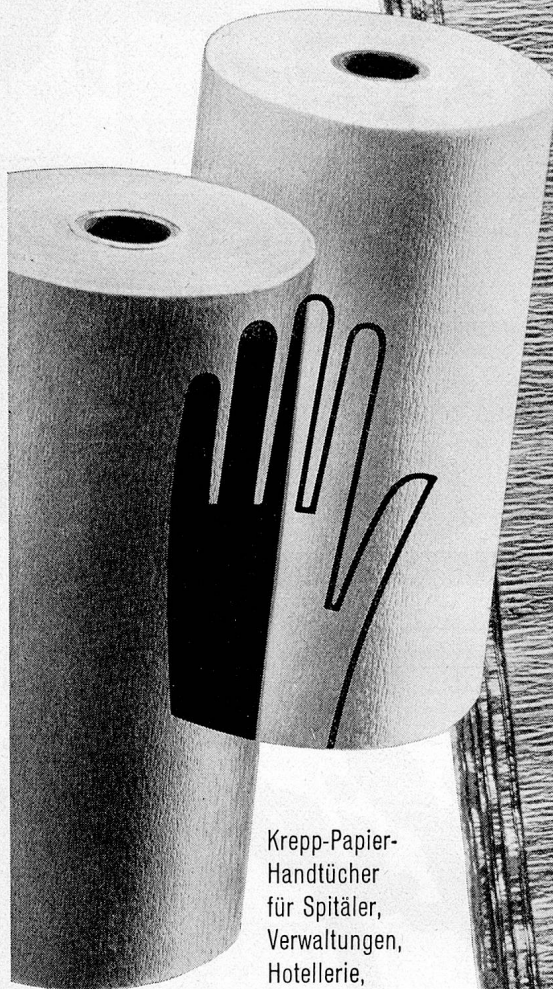
Adresse: _____

einsenden an
Van Baerle & Cie AG Münchenstein /Basel



Van Baerle & Cie AG
Münchenstein/Basel
Tel. 061/46 89 00

RESART Hand- und Putz- Tücher



Krepp-Papier-
Handtücher
für Spitäler,
Verwaltungen,
Hotellerie,
Schulen, Industrie,
Autogewerbe

Industrierollen
ungebleicht
oder gebleicht;
als Blätter
in c-Falzung;
Kilopackungen als
Putz- und Melktücher



PAPIERFABRIK BALSTHAL

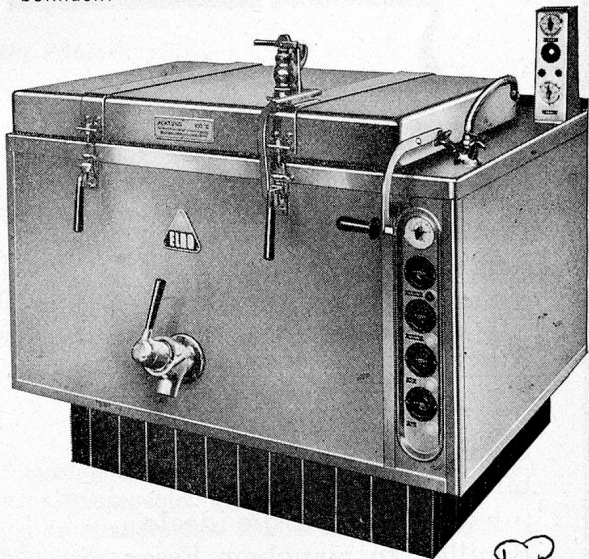
Telefon 062/27255





ELRO zeigt den
neuen Weg!

für besseres, schmackhafteres, gesünderes und wirtschaftlicheres Kochen, Dämpfen, Schwitzen, Sterilisieren, Pasteurisieren, Braten, Backen und Grillieren! Die ELRO-Kochmethode erhält das frische Aussehen von Gemüse und Fleisch, schont dessen Vitamine und Aromastoffe, steigert Gesundheit, Kraft und Wohlbefinden!



ELRO-Kochanlagen sind formschön und benötigen weniger Raum. Sie arbeiten automatisch, sind betriebssicher und einfach zu bedienen; sie können **elektrisch, mit Dampf, Gas oder Heisswasser** beheizt werden. Sie verkürzen die Koch- und Arbeitszeit, sparen Energie, sind wirtschaftlich und amortisieren sich rasch.

Beachten Sie das Bild des allerneuesten Modells ELRO ELITE SUPER H 10 INFRAROT mit automatischer akustisch/optischer Signalanlage und Sicherheitsverriegelung (auf Wunsch aufgebaute Mischbatterie!). Verlangen Sie unverbindlich Beratung und Aufklärung direkt durch die Fabrik!

ROBERT MAUCH ELRO-WERK
Bremgarten AG Telefon (057) 7 17 77



MAGGI



Eine Extrasuppe aus sonnenkräftigen Gemüsen



Die herrliche Fleischbrühe



Die hochkonzentrierte, anregende Consommé



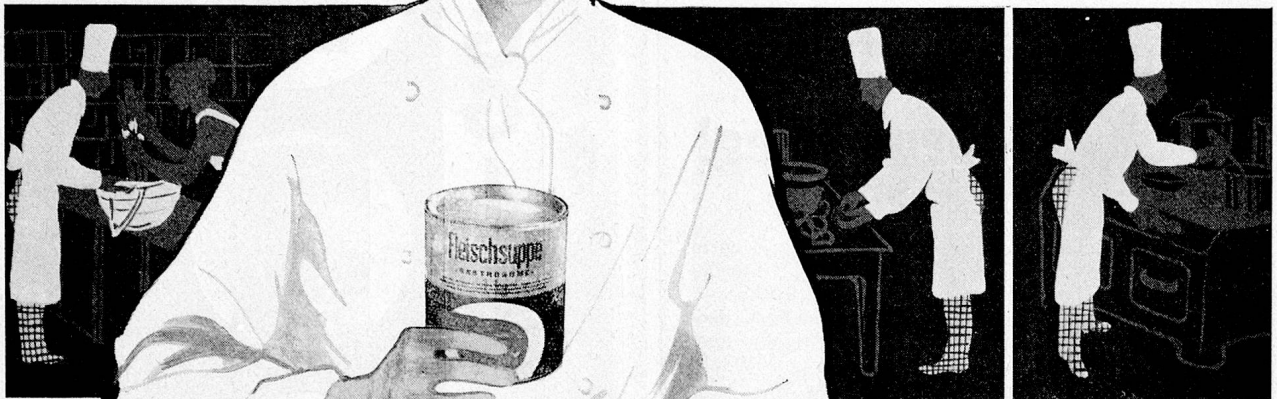
Das neuzeitliche Würz- und Verfeinerungsmittel



Die ausgiebige, geschmacklich vollkommene Würze

MAGGI

Personal- Mangel ?



Wo sonst die Fleischsuppe
brodelte, drei, vier Stunden
lang – da dampft jetzt
ein anderes Gericht. Denn:

Knorr Fleischsuppe spezial
braucht keine Kochzeit!

Sie ist im Nu zubereitet und
bildet den guten Fond
für viele Speisen, die ideale
Bouillon zu manchem Essen,
die willkommene Hilfe
für schnell bereite Suppen mit
Einlagen. So sparen Sie
Zeit und Personal mit

Knorr
Fleischsuppe spezial

naturrein und
von anerkannter Qualität!

