

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

Herausgeber: Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung; Schweizerischer Hilfsverband für Schwererziehbare; Verein für Schweizerisches Anstaltswesen

Band: 30 (1959)

Heft: 9

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: 15.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Sicher geht es Ihnen gleich wie Ihren Kollegen: Sie sollten während der Stosszeiten mindestens ein Dutzend Hände und etwa sechs Köpfe haben, um die ganze Arbeit in Ruhe bewältigen zu können. Das ist eigentlich eine recht aufreibende Sache!

Schuld daran ist wohl in erster Linie der Mangel an gutem Personal. Wie können Sie nun aber der Personalknappheit am besten begegnen? — Entweder indem Sie mechanisieren (teure Maschinen kann sich allerdings nur der Grossbetrieb leisten), oder dadurch — und das verursacht Ihnen keine zusätzlichen Kosten —, dass Sie **arbeitssparende Küchenspezialitäten** verwenden. Besonders geeignet sind in dieser Hinsicht:

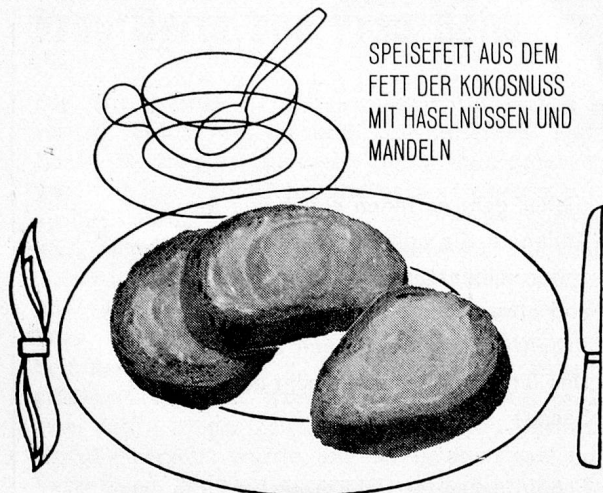
Rationalisieren – aber wie?

CREME CARAMEL DAWA:	nur 1—2 Minuten in Milch aufkochen, in Formen abfüllen und kühlstellen
CARAMELZUCKER DAWA:	wird durch blosses Aufwärmen flüssig, schützt also vor Zuckerverlust, zerkratzten Förmli und verdorbenem Kochgeschirr
BACKPULVER DAWA:	bekannt für seine sprichwörtliche Zuverlässigkeit
DAWA GEL für Geléeguss und Dekor:	kann jederzeit durch Erwärmen wieder verflüssigt werden und geliert stets von neuem
MALKO:	hält Schlagrahm länger frisch und steif und ermöglicht Ihnen so, die Desserts im voraus bereitzustellen
COUPE HOTEL DAWA	herrliche Coupen und Crêmen in 5 Minuten fix-fertig

Die hochwertigen Küchenspezialitäten von Dr. Wander helfen Ihnen rationalisieren.

Dr. A. Wander AG, Bern

NUSSA *Extra*



SPEISEFETT AUS DEM
FETT DER KOKOSNUSS
MIT HASELNÜSSEN UND
MANDELN

... ein köstlicher BROTAUFSTRICH

NUSSA-EXTRA mit Honig, Konfitüre
zum Zmorge, Znüni und Zvieri.

NUSSA-EXTRA für Ihre belegten Brötli.
... sie werden schmackhafter und leichter.

NUSSA-EXTRA zum abschmelzen von Gemüsen,
Teigwaren, Reis. Zu Geschwellten und zum Ba-
cken, ... ist immer gleich gut!



J. KLÄSI, NUXO-WERK AG, RAPPERSWIL ST.G.



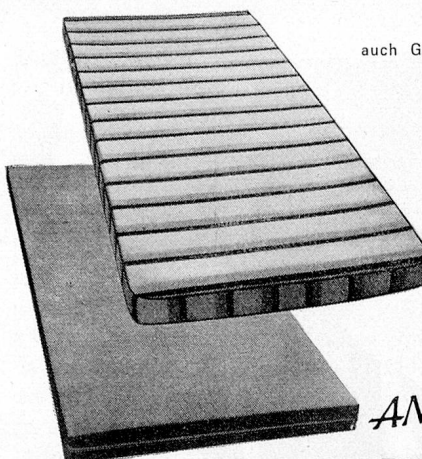
Aufbauende **LUCUL-Kraftsuppen...**

werden in Krankenhäusern und Anstalten
immer mehr verwendet. Rasch ist so eine
Bouillon hergestellt, sie regt mit dem
herrlichen Fleischaroma den Appetit an
und ist auch dem schwachen Magen
bekömmlich.

LUCUL / **Fleisch-Kraftbrühe
Hühner-Kraftbrühe
Ochsenschwanzsuppe
und Bratensauce**

Bitte Muster und Spezialofferte verlangen
LUCUL-NÄHRMITTELFABRIK ZÜRICH-SEEBACH
Tel. 46 72 94

Beim Anschaffen von Matratzen



auch GURIPOR ANATOMIC
aus Latexschaum
in Betracht ziehen



Praktische Prüfung Schweiz.
Institut für Hauswirtschaft
bestanden

ANATOMIC



Die GURIPOR-Matratze ist ein bewährtes Schweizerfabrikat. Dank
dem **verstärkten Mittelteil** ist die Matratze GURIPOR ANATOMIC
vollkommen. Sie stützt den Körper beim Liegen und Sitzen in
idealer Weise.

GURIPOR ANATOMIC — ein Spitzenprodukt der

GUMMI-WERKE RICHTERSWIL A.-G. RICHTERSWIL

Tel. (051) 95 94 21

Abgenütztes

Silberbesteck

Wie neu!

Reparaturen und Neuversilberungen mit
garantierter Silberauflage zu
äusserst günstigen Preisen.
Neubestecke für Grossbetriebe und Privat

Paul Sulger, Langnau-Gattikon

Besteck- und Silberwarenfabrikation
Telephon (051) 921462

(Zch.)

Silektra

Die Bloch- und

**Spänmaschine mit vollständiger Staub-
absaugung**

- zuverlässig
- rationell
- hygienisch



SIHLEKTRO GmbH
Weinbergstrasse 31
ZÜRICH 6
Tel. (051) 34 93 13

Das neue Weiss-
und Buntwaschmittel

SANDOPAN BLW

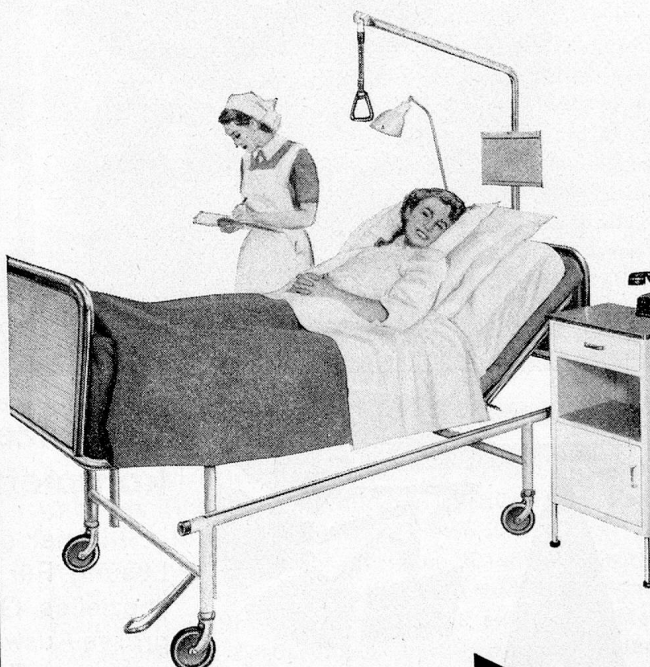
stäubt nicht, ist bereits in
kaltem Wasser klar löslich,
besitzt eine hervorragende
Waschwirkung, ist sparsam
im Gebrauch, verhindert die
Kalkfleckenbildung, greift
die Gewebe nicht an, trock-
net die Fasern nicht aus und
verleiht dem Waschgut einen
weichen Griff.

SANDOZ AG BASEL**Vertrauen
und
Zuversicht**

im Kranken wecken und es ist vieles
gewonnen...

Schon der erste Blick in ein
Krankenzimmer verrät
ob es freundlich und sauber...
ob Einrichtungen und Möblierung
neuezeitlich und bequem oder
veraltet
kurz, ob die LEITUNG bestrebt ist, das
Kranksein erträglicher zu machen
und für die Genesung günstige
Voraussetzungen zu schaffen.

Aber nicht nur für den Patienten
ist das modern eingerichtete
Krankenzimmer eine Wohltat
auch für das Pflegepersonal, denn es
erleichtert und kürzt die Arbeit
und vereinfacht die Handhabung.

**Bigla**

Wir entwickeln und fabrizieren
Krankenmobiliar seit über 50 Jahren
und können Ihnen bestimmt mit
interessanten Vorschlägen dienen.
Fachleute stehen Ihnen jederzeit mit
Rat und Offerte gerne zu Verfügung.



Bigler, Spichiger & Cie. A.-G.
Biglen (Bern)

Tel. 031 / 68 62 21



Ob einzelner Spültisch oder komplette Grossküchen-Einrichtung . . .

. . . immer offeriert Ihnen FRANKE die zweckmässigste Lösung. Für Ihren oder ähnliche Betriebe fabrizieren wir ein spezielles Gewerbe-Spültisch-Programm, das Ihnen eine grosse Auswahl an normierten oder Spezial-Spültischen aus rostfreiem Edelstahl bietet. Wollen Sie aber Ihre Küche umbauen oder vergrössern, so können Sie bei uns die komplette Einrichtung bestellen. Wir planen, fabrizieren und liefern alles was Sie dazu benötigen, auf Wunsch in enger Zusammenarbeit mit Ihrem Architekten oder Apparate-Lieferanten. Die grosse Erfahrung unserer Spezialisten garantiert Ihnen die rationellste Lösung Ihrer Küchenbau-Probleme. Verlangen Sie daher unsere Prospekte oder unverbindliche Planung und Offerte.

FRANKE

Metallwarenfabrik Walter Franke Aarburg AG, Tel. 062/7 41 41
spezialisiert in Grossküchen-Anlagen für jeden Bedarf