

**Zeitschrift:** Fachblatt für schweizerisches Heim- und Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers  
**Herausgeber:** Verein für Schweizerisches Heim- und Anstaltswesen  
**Band:** 39 (1968)  
**Heft:** 10: Probleme des alten Menschen

## **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:** 08.02.2025

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

# Stärkung Erholung Gesundheit

*Dafür gibt es ein Gütezeichen.  
Das Gütezeichen von US-Geflügel.*



US-Geflügel macht keine leeren Versprechungen. Der hohe Anteil von Riboflavin im Geflügelfleisch unterstützt den Stoffwechsel, und das im Fleisch enthaltene Niazin ist ein Nährstoff für das Nervengewebe. Der sehr geringe Fettanteil von US-Geflügel besteht aus stark ungesättigten Fetten, die einen niedrigen Blutplasma Spiegel, besonders an Cholesterin, fördern. Und 100 Gramm Geflügelfleisch haben einen Kalorienwert von 140 bis 250 Kalorien. Darum ist US-Geflügel bekömmlich und als kräftigende und aufbauende Kost für Kranken- und

Pflegeanstalten besonders zu empfehlen. Wir bieten nicht nur ganze Truthühner an, sondern auch die praktischen US-Geflügelfleisch-Rollen und den immer beliebter werdenden Geflügel-Rollbraten. Alle Produkte sind hygienisch in Spezialfolie verpackt, knochenlos und leicht zu portionieren. Die Zubereitung ist zeitsparend und rationell, denn US-Geflügelprodukte sind küchenfertig vorbereitet. Günstiger Einkauf, kostensparende Zubereitung und Bekömmlichkeit: Gibt es eine bessere Kost für Ihre Patienten? Sprechen Sie mit Ihrem Lieferanten oder schreiben Sie uns.



Gesund essen — US-Geflügel essen  
Auf alle Fragen geben wir Ihnen gerne  
und schnell Auskunft.  
Institute of American Poultry Industries  
6 Frankfurt am Main,  
Schillerstraße 15, Telefon 28 79 15

Dieses Coupon bitte ausschneiden und auf eine Postkarte kleben oder in einen Briefumschlag stecken. Ausreichend frankieren und senden an: Institute of American Poultry Industries, 6 Frankfurt/Main, Schillerstraße 15. Sie erhalten von uns kostenlos unsere Broschüre „US-Geflügel in Ihrer Großküche“ mit vielen Informationen und Rezepten.

Name \_\_\_\_\_  
Ort \_\_\_\_\_  
Straße \_\_\_\_\_  
Institute of American Poultry Industries

# OERTLI

*Brenner für Oel und Gas: bequem – sauber – wirtschaftlich*

Ing. W. Oertli AG, 8600 Dübendorf, Telefon 051-85 05 11

## Erstklassige Bodenpflegemittel

### TAWAX 10

Hartglanzwachs flüssig

### TAWAX 11

Hartglanzpaste fest

### TAWAX 12

Selbstglanz-Emulsion flüssig

Alle 3 Sorten sind einfach und zeitsparend in der Anwendung und bewirken einen dauerhaften, intensiven Glanzbelag

Verlangen Sie Offerten mit Gratismuster

**Tavol-PRODUKTE**  
*unerreicht in Qualität!*  
**H. TAVERNARO · CHEM. FABRIK**  
**8413 NEFTENBACH**  
Tel. (052) 31 19 78

## Kunsthonig

ist seit 60 Jahren meine Spezialität

Profitieren Sie von meinem Jubiläums-Angebot

### Kunsthonig Exquisit

erstklassig und mündig zu Fr. 2.40 per Kilo mit 20 % Jubiläums-Rabatt

Lieferung: franko von 25 kg an in Kessel von 12<sup>1</sup>/<sub>2</sub> kg.

**C. Münzenmeier, Wolrowe-Werk, 8808 Pfäffikon**

Tel. (055) 5 42 13

## PHAG AROME

Das Feinste für die Küche – Reich an Vitamin B u. Mineralsalzen.



PHAG-AROME gibt den Speisen, Suppen, Salaten, Fleischgerichten und Saucen einen Feingeschmack. Auch vorzüglich als Brotaufstrich mit Butter oder NUTOLA vermengt. Fördert die Verdauung.

FABRIK HYGIENISCH-DIÄTETISCHER NAHRUNGSMITTEL



GLAND (WAADT)

## STELLEN-INSERATE

erbitten wir direkt an:

Beratungs- und Vermittlungsstelle VSA,  
Frau Charlotte Buser,  
8008 Zürich, Wiesenstrasse 2, Tel. (051) 34 45 75