

Zeitschrift: Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA
Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heimwesen
Band: 58 (1987)
Heft: 8

Titelseiten

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.02.2026

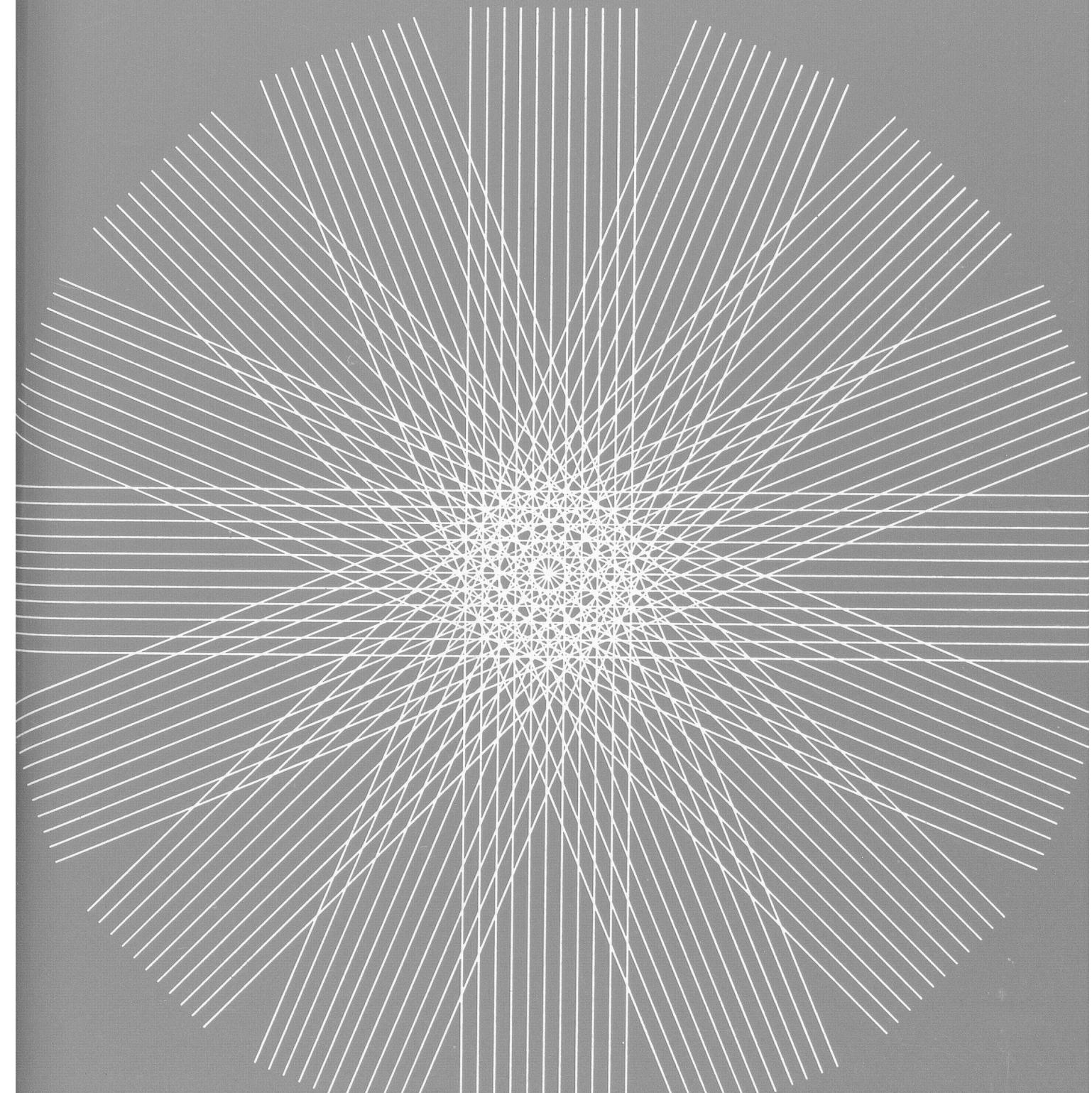
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

8

August 1987 58. Jahrgang

Schweizer Heimwesen Fachblatt VSA

Offizielles Organ des
Vereins für Schweizerisches Heimwesen und der ihm
angeschlossenen Regionalverbände und Fachgruppen



40 Jahre
1946-1986

rHESS
CH - Dübendorf

Hebewanne der Zukunft

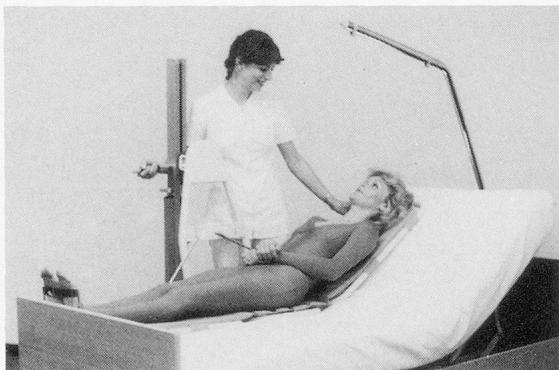


rHESS Kombilift-System

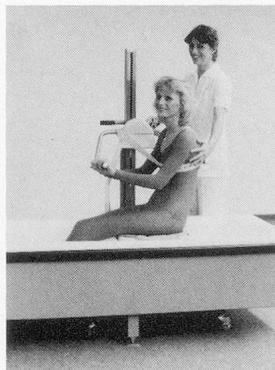
Schweizer Version

Bitte kommen Sie in unsere Ausstellung!
Verlangen Sie die Dokumentation

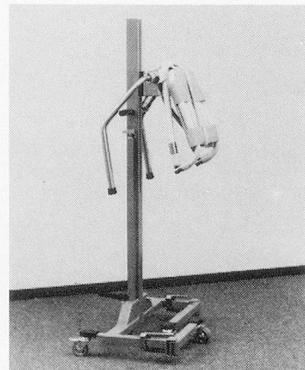
- Wir sind die Fabrikanten
- Wir liefern unverbindlich zur Probe
- Wir demonstrieren gratis alle Geräte
- Wir garantieren 24 Monate



Badeliege



Hebesitz



Füsse einschwenkbar

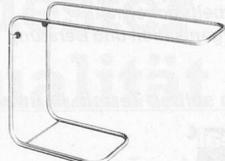
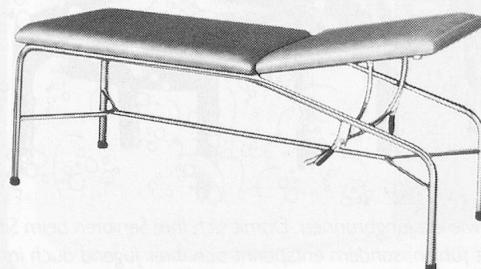
rHESS
CH - Dübendorf
Inhaber Peter Hässig
Tel. 01/821 64 35

Fabrikation und Handel
von Klinik- und
Praxisgeräten

Industrien Schörli
Im Schossacher 15
CH - 8600 Dübendorf

40 Jahre
1946–1986

rHESSI
CH - Dübendorf



rHESSI
CH - Dübendorf
Inhaber Peter Hässig
Tel. 01/821 64 35

**Fabrikation und Handel
von Klinik- und
Praxisgeräten**

Industrien Schörli
Im Schossacher 15
CH - 8600 Dübendorf

EINE BRANCHE ZEIGT FLAGGE



Internationale Fachmesse für Reinigung und Wartung Köln, 28.-31. Oktober 1987

Das Angebot

- **Reinigungsmaschinen, -Geräte, -Zubehör**
Außenreinigungsmaschinen, Innenreinigungsmaschinen, Hochdruckreinigungs-maschinen Sonst. Reinigungsmaschinen und -geräte, Reinigungs-Hilfsmittel, -Zubehör
- **Wartungseinrichtungen, -Geräte, -Teile**
Wartungs-Einrichtungen, Wartungs-Hilfsmittel, Wartungs-Geräte und -Werkzeuge, Schmierereinrichtungen, Teile für Wartungsarbeiten
- **Chemische Produkte**
Chemische Produkte für die Reinigung und Pflege, Chemische Produkte für Wartung
- **Objektausrüstung**
Schmutzschleusen, Beläge, Sauganlagen
- **Entsorgung**
- **Dienstleistungen**
Hygiene-Dienste, Reinigungsdienste, Wartungs- und Instand-haltungsdienste und andere
- **Arbeitssicherheit**
- **Organisation und Beratung**

Die Besucher

- **Dienstleister**
Reinigungs-, Wartungs- und Serviceunternehmen
- **Öffentliche Hand**
Verwaltungen, Schulen, Hochschulen, kulturelle Einrichtungen, Sportstätten, Bahn, Post, Bundeswehr
- **Wirtschaft**
Banken, Versicherungen, Hotels, Handwerk und freie Berufe, Grundstoff- und Produktionsgüter-Industrie, Investitionsgüter-Industrie, Verbrauchsgüter-Industrie, Nahrungs- und Genussmittelindustrie, Verkehr
- **Handel**
Lagerung und Großhandel, Gebrauchsgüter-Handel, Verbrauchsgüter-Handel, Warenhäuser und Supermärkte

Zum selben Termin in unmittelbarer Nachbarschaft:



Internationale
Fachmesse
für Flächengestaltung und
-pflege



Internationale
Ausstellung
für Sport-, Bäder- und
Freizeitanlagen

Coupon

Bitte schicken Sie mir/uns über die IRW '87 weiteres SH
Informationsmaterial

Schweiz – Fürstentum Liechtenstein: Handelskammer
Deutschland-Schweiz, Talacker 41, 8001 Zürich, Tel. 01/211 8110,
Telex 8123 684

Name, Firma _____

Straße, Postfach _____

PLZ, Ort _____

 Köln Messe

Heisse Quellen . . .



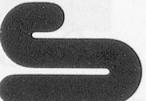
... sind wie ein Jungbrunnen. Damit sich Ihre Senioren beim Sitzen nicht alt fühlen, sondern entspannt sich ihrer Jugend auch im hohen Alter erfreuen können, haben wir für Sie einige Spezialitäten entwickelt.

Im Sedorama Objektprogramm 100 finden Sie eine grosse Auswahl an Sitzmöbeln und Tischen. Speziell auf die Bedürfnisse Ihrer Gäste und Ihres Pflegepersonals zugeschnitten.

Bequem, qualitativ hochstehend, günstig und desinfizierbar. Unser Beitrag zur Gesundheit.

Verlangen Sie Unterlagen, persönliche Beratung oder besuchen Sie unsere grosse Ausstellung.

Damit es richtig sitzt – 031 51 55 75

sedorama 

Erich T. Utiger+Co. Sitzmöbel und Tische
Wegmühlegässli 8, 3072 Ostermundigen-Bern, 031 51 55 75

Lieferung auch über Ihren Händler möglich.

BELINOX

Steckbeckenspülautomat SBS 160



Eine Kombination von neuester Technik und Schweizer Qualität

Die vielseitigen Montage-Varianten sind eine der Stärken des BELINOX SBS 160.

Ob Umbau, Neubau oder Ausbau, überall findet der BELINOX SBS 160 seinen Platz.

Verlangen Sie detaillierte Unterlagen bei:

BELINOX

BELINOX AG 5608 Stetten
Telefon 056 96 01 71
Telex 828 239

GRAUBA



GRAUBA

KOMFORT-FAUTEUIL

- äusserst bequem
- Sitzposition verstellbar
- mit Aufstehhilfe
- einzeln hochklappbare Armstützen
- Tisch und Beinstütze als Zubehör

- très confortable
- siège à position réglable
- avec aide pour se lever
- accoudoirs pliants séparés
- tablette et repose-jambe en option

GRAUBA

Grauba AG

Solothurnerstrasse 91
4008 Basel
Tel. 061 35 26 66

Ihr Partner für ...

WETTER
Unternehmensberatung

Beratung von Einzelpersonen und Institutionen jeder Art und Grösse in sämtlichen Unternehmens- und Betriebsfragen, insbesondere:

- Ausarbeitung / Beurteilung von Konzepten
- Organisationsanalysen
- Organisationsdiagnosen
- Personalbedarfsermittlungen
- Ausarbeitung / Begutachtung von Stellenplänen
- Arbeitsplatz- und Zeitstudien

Hans Wetter
dipl. Betriebsökonom HWV
und dipl. Krankenpfleger PSY
CH-5023 Biberstein/Aarau
Welletenstrasse 24, Postfach
Telefon 064/37 32 77



WESTENFELDER 07.2.87

Heute: Ernst 5-Körner-Teigwaren

Ernst – der Spezialist für gesunde Teigwaren-Ernährung

Weil immer mehr Köche und Gäste Wert auf naturbelassene Produkte legen, bietet Ihnen Ernst ein vollkommen neues Extra-Sortiment:

Ernst 5-Körner-Teigwaren – mit dem vollen Nährwert der Natur.

Sicher sind auch Sie bestrebt, Ihren Gästen eine gute und vollwertige Nahrung anzubieten. Eine Nahrung, die nicht nur dem Gaumen schmeichelt, sondern auch zum körperlichen Wohlbefinden Ihrer Gäste beiträgt.

Mit 5-Körner-Teigwaren von Ernst treffen Sie eine goldrichtige Wahl. Doch weshalb?

Ernst 5-Körner-Teigwaren sind in ihrer Zusammensetzung besonders gehaltvoll und natürlich ausgewogen.

«Man soll das Natürliche so natürlich wie möglich lassen». So lautet ein bekannter Grundsatz der neuen, natürlichen Küche.

Genau darin liegt das Geheimnis der neuen 5-Körner-Teigwaren von Ernst. Sie enthalten den vollen Reichtum der vielen ineinander greifenden, sich ergänzenden Substanzen folgender Getreidesorten:

Zusammensetzung:

Hartweizen
Hafer
Gerste
Hirse
Roggen

Ernst 5-Körner-Teigwaren enthalten weniger Kohlenhydrate als üblich, dafür mehr Proteine und hochwertige Mineralstoffe, wertvolle Spurenelemente, Vitamine und Aminosäuren. Besonders bemerkenswert ist auch der hohe Anteil von 5% Ballaststoffen, die eine wichtige Funktion auf die Verdauungsvorgänge ausüben.



In der Analyse zeigt sich der harmonisch ausgewogene Gehalt:

Hauptbestandteile pro 100 g Ernst 5-Körner-Teigwaren

(Durchschnittswerte):

1. Wasser	10.9%
2. Proteine	14.9%
3. Fett	2.4%
4. Kohlenhydrate	65.5%
5. Ballaststoffe	5.0%
6. Mineralstoffe	1.3%

100 g Ernst 5-Körner-Teigwaren entsprechen ca. 344 kcal/1472 kJ. Die Herstellung erfolgt – wie bei allen Ernst-Teigwaren – auf modernsten Anlagen. Dank schonender Behandlung der Rohstoffe bleibt der natürliche Nährwert optimal erhalten.

Aller guten Dinge sind drei.

Ernst 5-Körner-Teigwaren sind in folgenden drei gluschtigen Sorten erhältlich:

Ernst 5-Körner-Hörnli
Ernst 5-Körner-Nudeln
Ernst 5-Körner-Spaghetti

Schön, dass man mit Ernst 5-Körner-Teigwaren so gut und gesund kochen und essen kann. Ein Rezept-Beispiel gefällig? Hier ist es:

Hörnliauflauf mit Gorgonzola

Ergibt 10 Portionen

Zutaten:

800 g Ernst 5-Körner-Hörnli
100 g Zwiebeln, gehackt
75 g Butter
40 g Mehl
2 dl Portwein
4 dl Milch
4 dl Bouillon
200 g Gorgonzola, zerbröckelt
1 Eßlöffel Senf
Salz
Pfeffer aus der Mühle

100 g Paniermehl
100 g Parmesan, gerieben
50 g Petersilie, gehackt

Zubereitung:

Die Hörnli in reichlich siedendem Salzwasser kochen.

Die Zwiebeln in der Butter anziehen. Mit dem Mehl bestreuen, dieses kurz mitdämpfen, dann mit dem Portwein ablöschen und glatrühren.

Die Milch und die Bouillon beifügen, aufkochen und auf kleinem Feuer unter Rühren ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann den Gorgonzola und den Senf beifügen und so lange weiterrühren, bis der Käse geschmolzen ist. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit den gut abgetropften Hörnli mischen und diese in ausgebutterte Portionsformen verteilen. Das Paniermehl, den Parmesan und die Petersilie mischen und über die Teigwaren streuen. Im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille 20-25 Minuten überbacken.

(Pro Portion ca. 515 kcal/2203 kJ)



Probier-Coupon

Ja, die neue natürliche Küche mit 5-Körner-Teigwaren interessiert mich.

Senden Sie mir gratis ein Musterpaket Ernst 5-Körner-Hörnli zum Probieren.

Ich wünsche zusätzliche Informationen durch den Ernst-Kundenberatungs-Dienst.

Zutreffendes bitte ankreuzen!

Name: _____

Unternehmen: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

In verschlossenem Couvert einsenden an:

Robert Ernst AG
Teigwarenfabrik
9214 Kradolf TG

SH 8/87