Zeitschrift: Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heimwesen

Band: 58 (1987)

Heft: 9

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

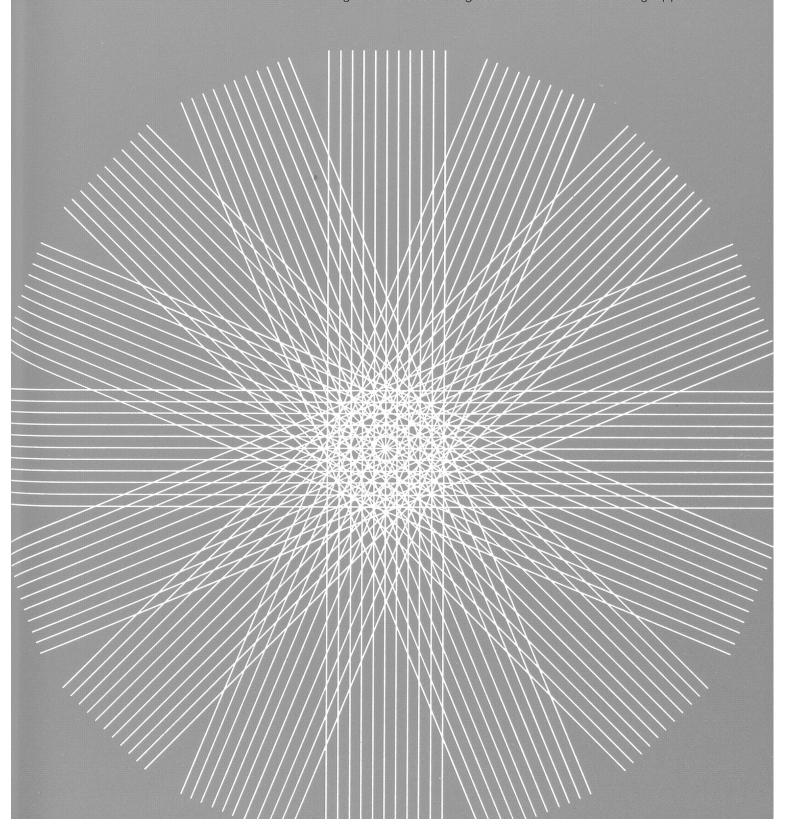
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 14.12.2025

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

September 1987 58. Jahr Schweizer Heimwesen Fachblatt VSA

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



40 Jahre



Hebewanne der Zukunft



Schweizer Version

Bitte kommen Sie in unsere Ausstellung! Verlangen Sie die Dokumentation

(Hess) Kombilift-System

Badeliege

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



Hebesitz



Füsse einschwenkbar

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

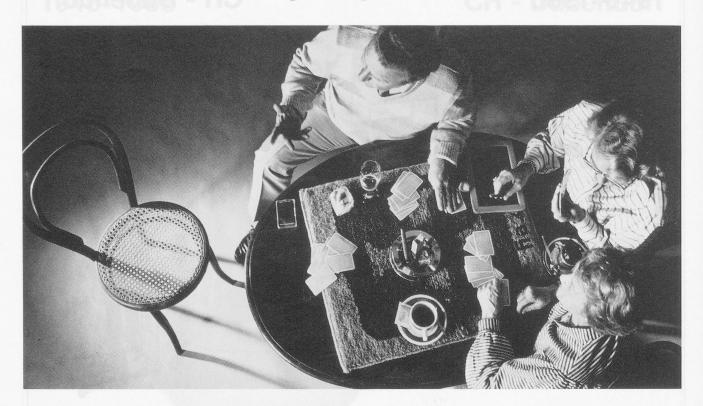
(Hess) CH - Dübendorf



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

Verdirbt Ihnen Blasenschwäche die Freude am geselligen Zusammensein?



Es leben Menschen unter uns, die sich nicht mehr frei und unbeschwert in Gesellschaft bewegen, weil sie eine leichte bis schwere Form von Blasenschwäche (medizinisch «Inkontinenz») stört und verunsichert.

Wer aber an Blasenschwäche leidet, steht mit seinem Problem noch lange nicht allein. In der Schweiz sind rund 300 000 Menschen jeden Alters davon betroffen, welchen die Migros mit einem speziellen Produktesortiment die 5 bid verlorene Sicherheit zurückgeben kann.

Unter dem Namen «Secure» haben wir Produkte entwickelt, die bei jeder Art von Inkontinenz die

Ausscheidung aufnehmen und speichern, damit nichts in die Kleidung dringt und die empfindliche Haut möglichst trockengehalten wird. So schützt Secure in jeder Situation – sicher und zuverlässig.



Secure gibt verlorene Sicherheit zurück!

Die MIGROS hat's.

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 AG 5608 Stetten Telefon 056 96 01 71 Telex 828 239



Sein Wohlbefinden! Denn er trägt Vlesia-Windeln.

Vlesi-Day/Night Windel Z-gefaltet (Netzhöschen), 3 Ausführungen

Vlesi-Form mit Elast anatomische Windel (Netzhöschen), 4 Ausführungen

Vlesi-PlusHöschenwindel mit anatomischer Passform, 3 Ausführungen **Vlesi-Combi**Höschenwindel Z-gefaltet, 4 Ausführungen

Vlesi-Combi Elast Höschenwindel Z-gefaltet mit Elast, 3 Ausführungen



Vlesia AG, Blumenfeldstrasse 16, CH-9403 Goldach Telefon 071 41 48 41, Telex 71773 vlesa

Ein Unternehmen der Cellulose Attisholz-Gruppe



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 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 ineinandergreifenden, 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, wert-volle 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

Portwein

4 dl Milch 4 dl Bouillon

200 g Gorgonzola, zerbröckelt 1 Esslöffel Senf

Pfeffer aus der Mühle 100 g Paniermehl 100 g Parmesan, gerieben 50 g Petersilie, gehackt

Zubereitung: Die Hörnli in reichlich siedendem Salz-

wasser kochen. Die Zwiebeln in der Butter anziehen. Mit dem Mehl bestreuen, dieses kurz mitdämpfen, dann mit dem Portwein

ablöschen und glattrühren.
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 abschmek-ken. Mit den gut abgetropften Hörnli mischen und diese in ausgebutterte Portionenformen verteilen. Das Panier-mehl, 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!

0

Unternehmen:

Adresse:

PI 7/Ort:

In verschlossenem Couvert einsenden an: Robert Ernst AG Teigwarenfabrik 9214 Kradolf TG SH 8/87



<u>Wäsche-Ausstattung und Vorhänge</u>, komplett und psychologisch geschickt assortiert, geben allen Ihren Wohn- und Aufenthaltsräumen die <u>erwünschte Atmosphäre</u>.

Mit unserer kreativen Beratung und dem grenzenlosen Sortiment bedarfsgerechter Raumtextilien verwirklichen wir Ihre Vorstellungen über Stil, Ambiance und Zweckmässigkeit mit einem optimalen Kosten-Nutzenverhältnis.



LWL LEINEN LANGENTHAL AG, 4900 LANGENTHAL 063 22 08 81 Telex 982 533 llag ch

VINORA



NEUHEIT: Wiederverschliessbare Vinopress®-Beutel in jeder Grösse, bedruckt oder unbedruckt.

Tel. 055 – 20 41 11 · Telex 875 578

