

Zeitschrift: Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA
Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heimwesen
Band: 58 (1987)
Heft: 12

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: 06.02.2026

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

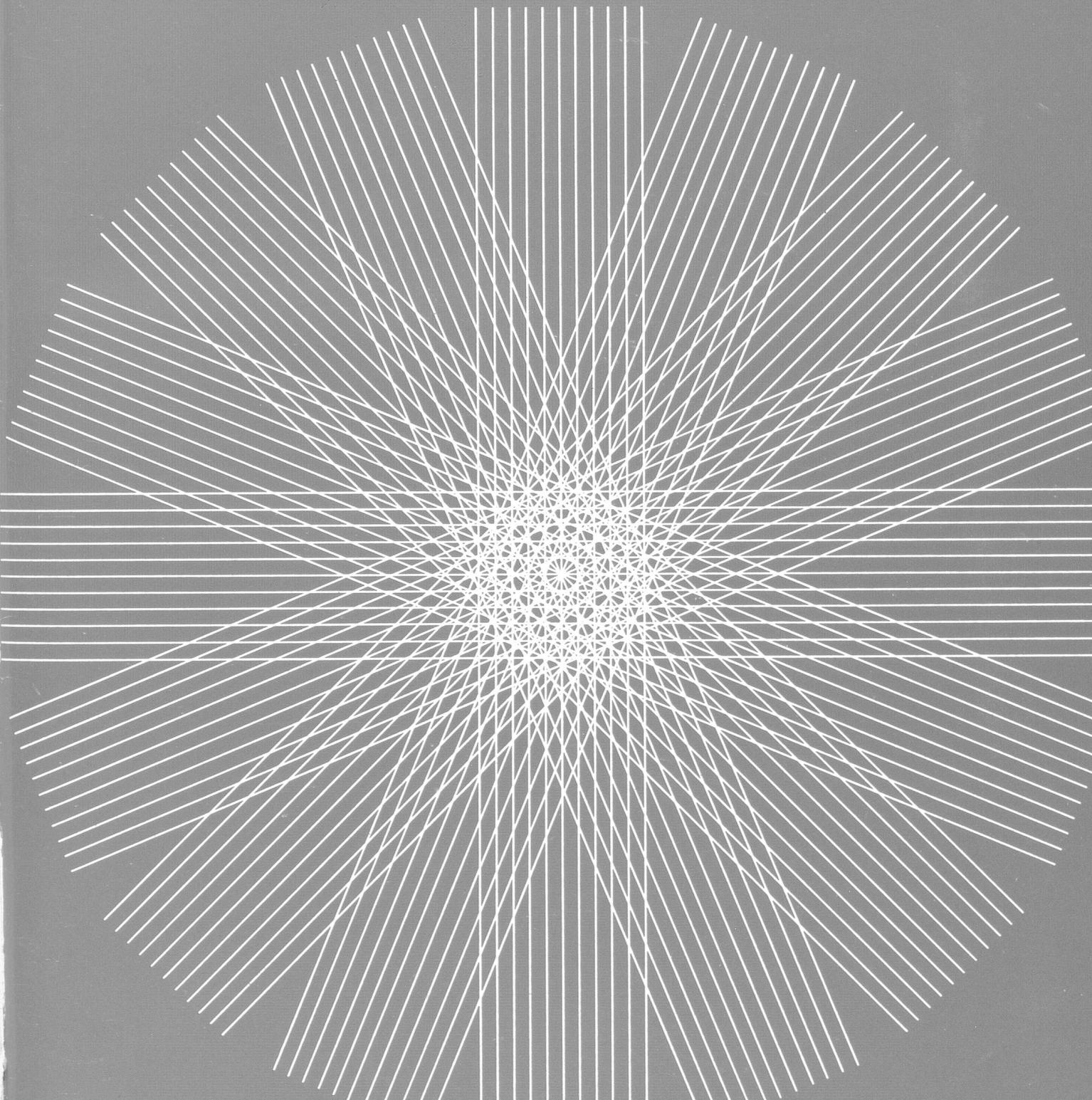
12

Dezember 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

rHESSI
CH - Dübendorf

Hebewanne der Zukunft

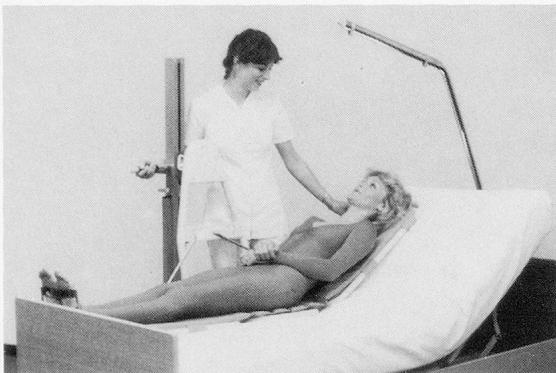


Schweizer Version

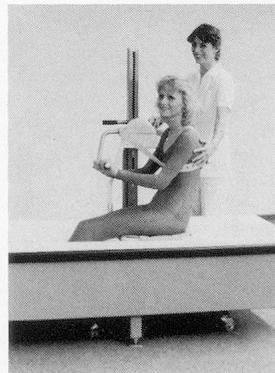
Bitte kommen Sie in unsere Ausstellung!
Verlangen Sie die Dokumentation

rHESSI
Kombilift-System

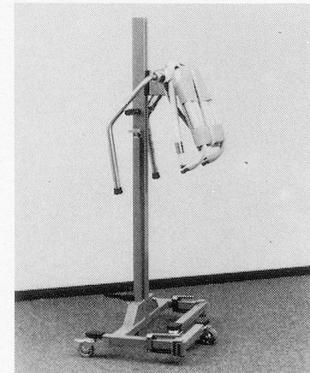
- Wir sind die Fabrikanten
- Wir liefern unverbindlich zur Probe
- Wir demonstrieren gratis alle Geräte
- Wir garantieren 24 Monate



Badeliege



Hebesitz



Füsse einschwenkbar

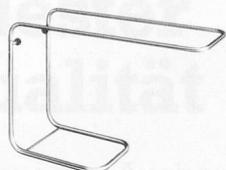
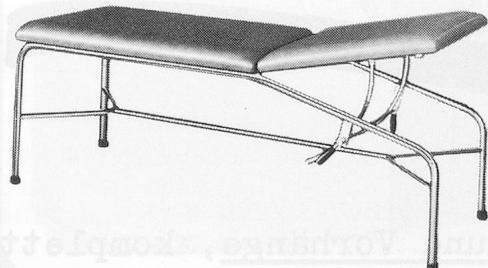
rHESSI
CH - Dübendorf
Inhaber Peter Hässig
Tel. 01/821 64 35

Fabrikation und Handel
von Klinik- und
Praxisgeräten

Industrien Schörli
Im Schossacher 15
CH - 8600 Dübendorf

40 Jahre
1946–1986

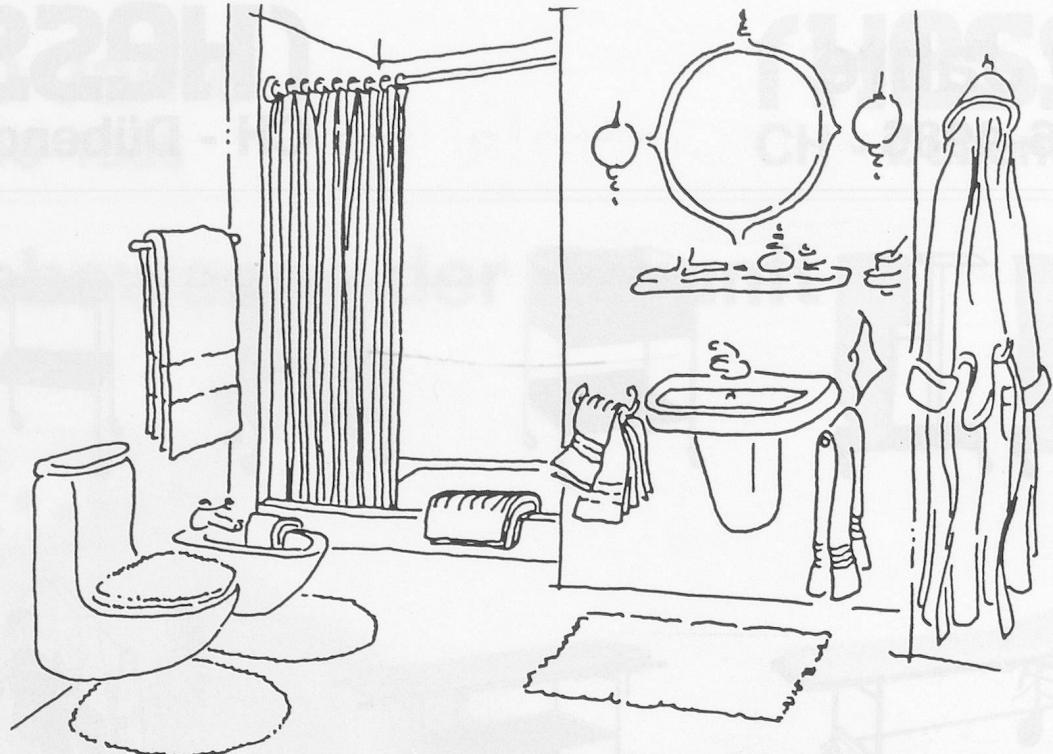
rheSSI
CH - Dübendorf



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



extra für Heim

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

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

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

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

Mehr Telefonkomfort. Dank Kartenleser.



Ihre Gäste können überall in Ihrem Hause ohne Bargeld telefonieren, wenn Sie Ihre Telefonapparate mit dem praktischen Kartenleser KLU ausrüsten. Münzen sind überflüssig. Der Guest braucht nur noch seine Benutzerkarte. In der Hauszentrale werden die Gebühren automatisch seinem persönlichen Konto belastet. Wäre das nicht etwas für Sie? Lassen Sie sich doch einmal durch Tel. 113, Ihren Installateur oder uns informieren, was Ihnen eine KLU-Installation alles bieten kann.

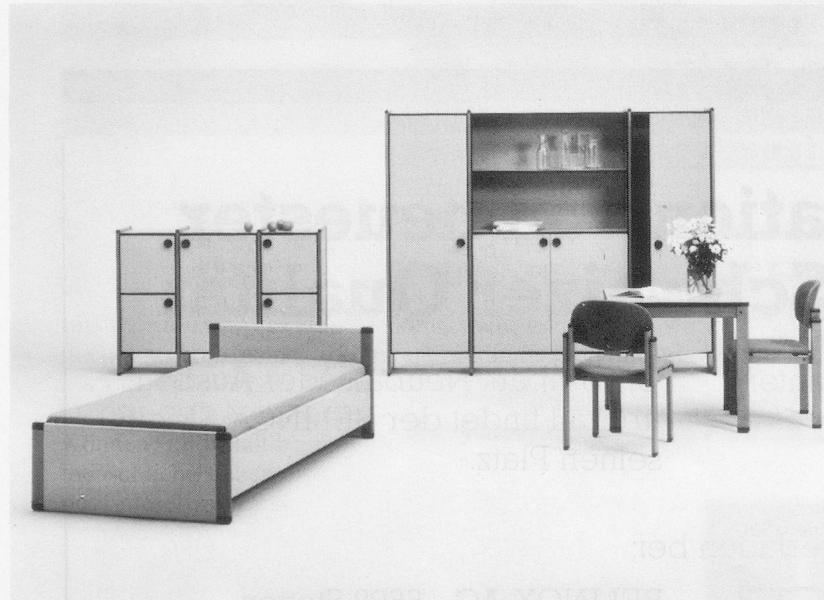
Zellweger
TeleCommunications

Zellweger
Telecommunications AG
CH-8634 Hombrechtikon

Telefon 055/41 61 11
Telex 875 558
Telefax 055/41 63 85

02 22 236 D

Die wohnlichere Alternative für Ihre Objekteinrichtung



Spitäler, Heime, Kliniken,
Arztpraxen, Sanatorien, Schulen,
Zentren, Verwaltungen

- **harmonisch**
- **ergonomisch**
- **flexibel**
- **funktionell**
- **robust**
- **umweltfreundlich**
- **leicht pflegbar**

Wollen Sie mehr wissen? Rufen Sie an oder besuchen Sie unsere Ausstellung.

sissach **Basler Eisenmöbelfabrik AG**, Industriestrasse 22, 4455 Zunzgen BL
Telefon 061/98 40 66, Postfach, 4450 Sissach

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 Gauen 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

Portionenformen 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