

**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>**

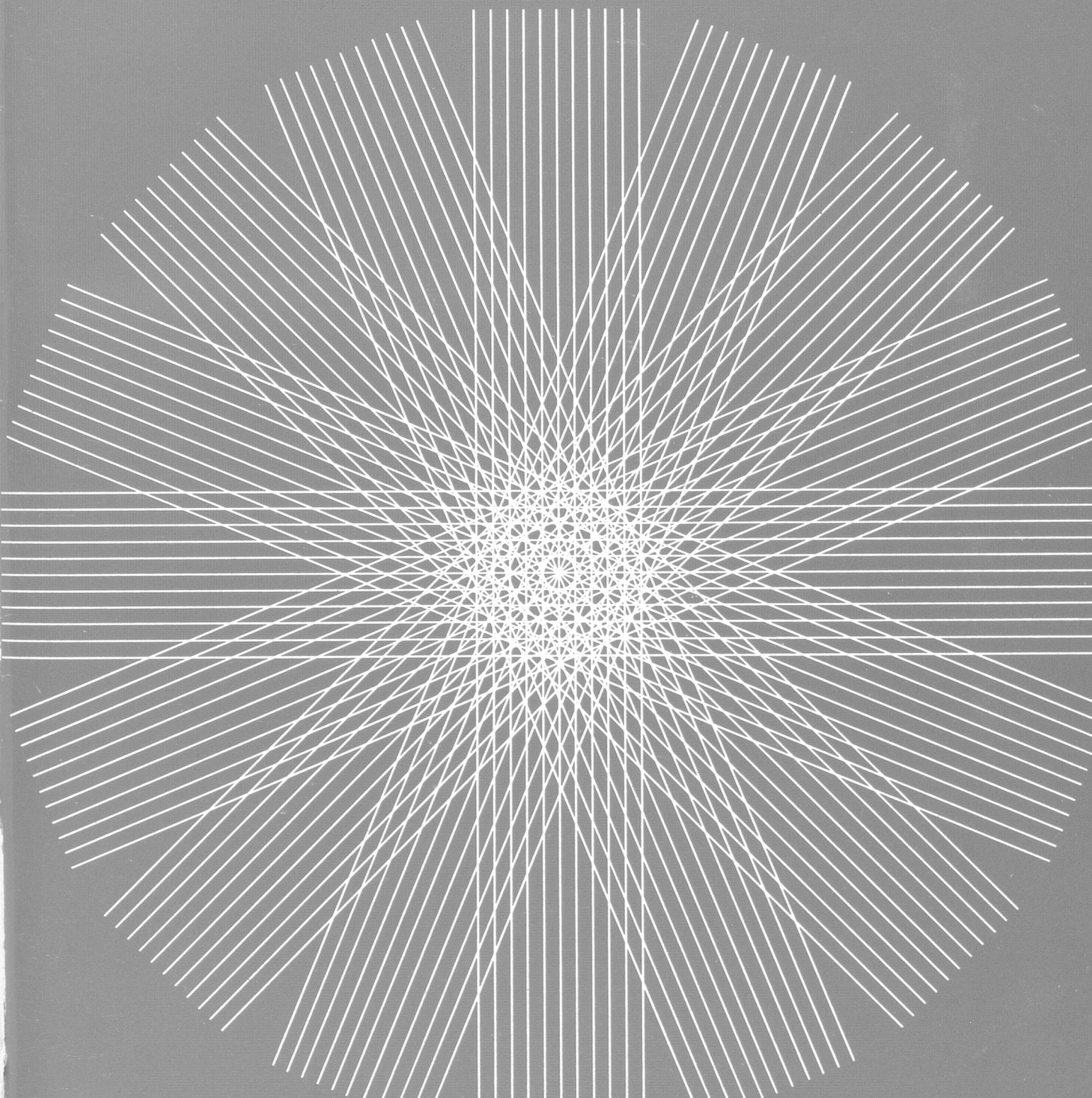
12

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

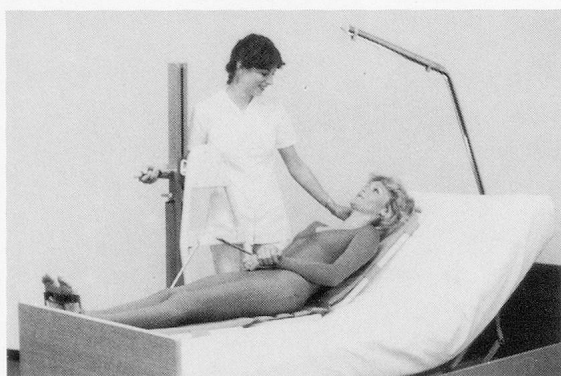


### Schweizer Version

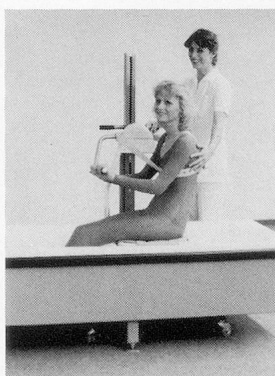
Bitte kommen Sie in unsere Ausstellung!  
Verlangen Sie die Dokumentation

## rhessi Kombilift-System

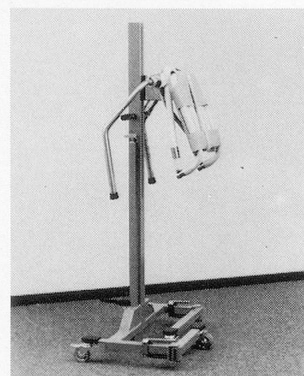
- Wir sind die Fabrikanten
- Wir liefern unverbindlich zur Probe
- Wir demonstrieren gratis alle Geräte
- Wir garantieren 24 Monate



Badeliege



Hebesitz



Füsse einschenkelbar

**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

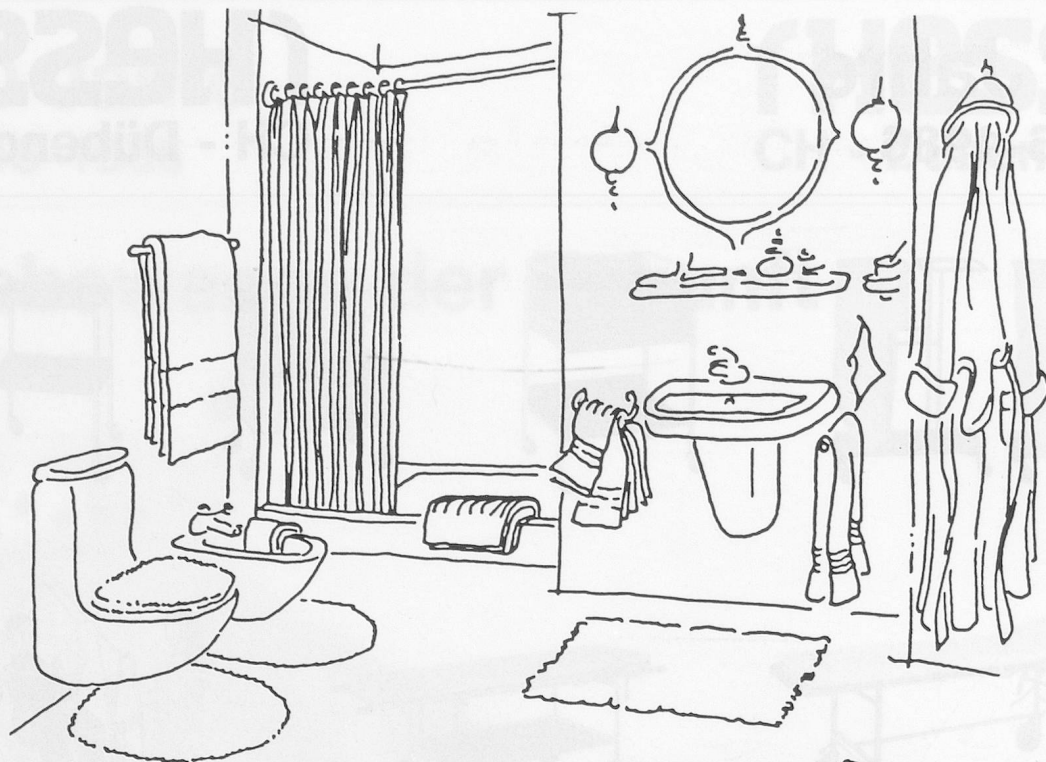
**rhessi**  
CH - Dübendorf



**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 Gast braucht nur noch seine Benützerkarte. 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

02.2.236D

## 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 Zünzgen 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 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.

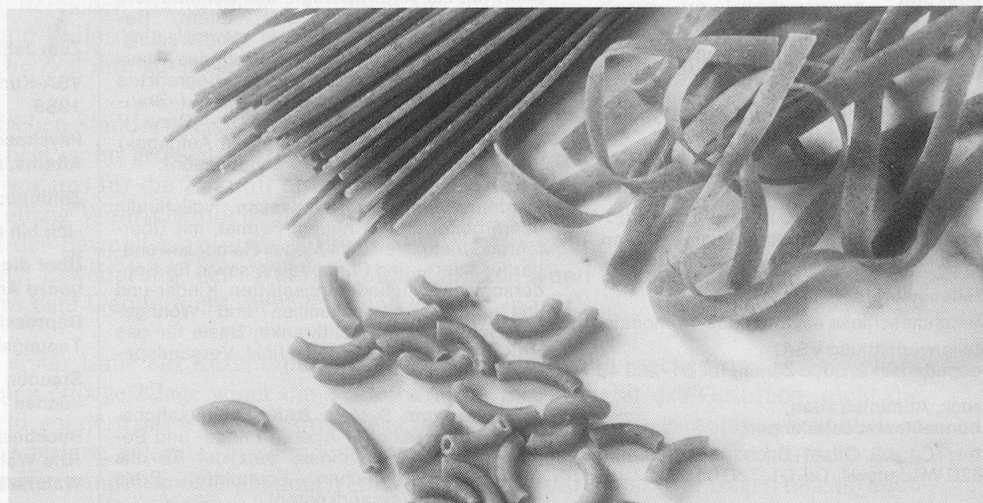
«Man soll das Natürliche so natürlich wie möglich lassen». So lautet ein bekannter Grundsatz der neuen, natürlichen Küche.

Genau darin liegt das Geheimnis der neuen 5-Körner-Teigwaren von Ernst. Sie enthalten den vollen Reichtum der vielen 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, 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 gefällt? 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 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 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