

Zeitschrift: Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA
Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heimwesen
Band: 59 (1988)
Heft: 2

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: 25.01.2026

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

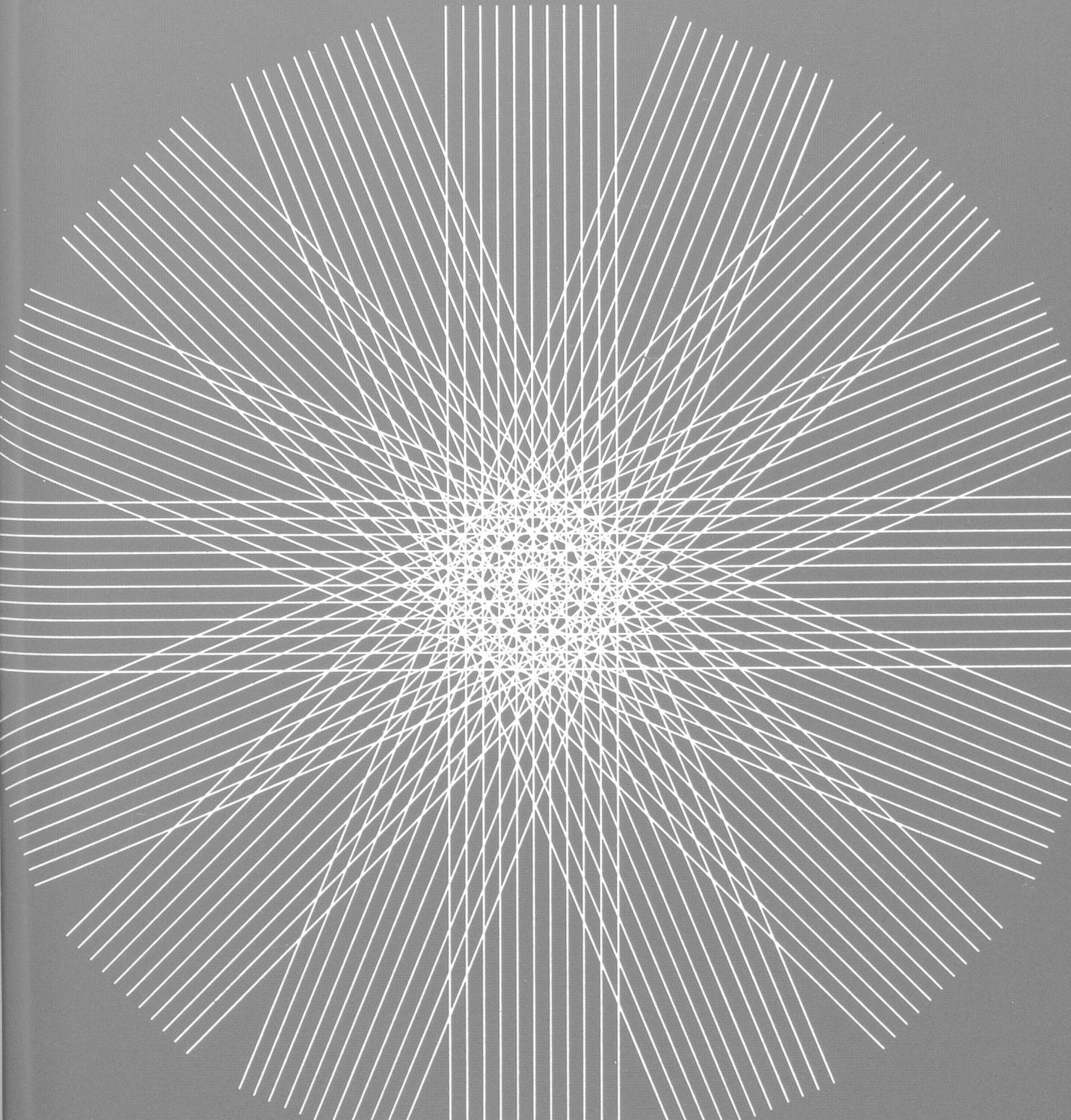
2

Februar 1988 59. Jahrgang

Schweizer Heimwesen

Fachblatt VSA

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



42 Jahre
1946–1988

rHESS
CH - Dübendorf

Hebewanne der Zukunft

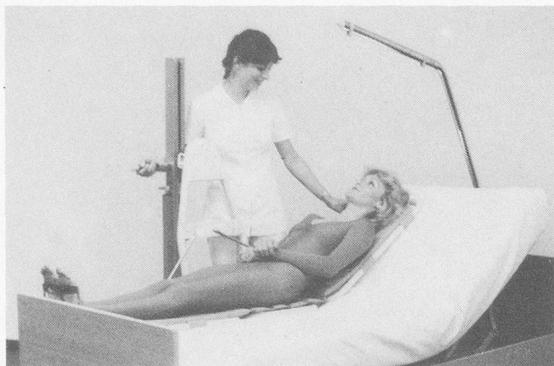


Schweizer Version

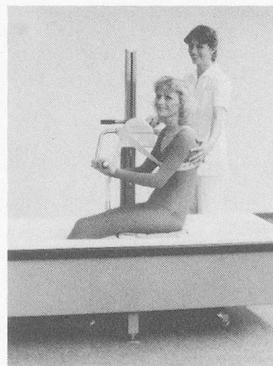
Bitte kommen Sie in unsere Ausstellung!
Verlangen Sie die Dokumentation

rHESS Kombilift-System

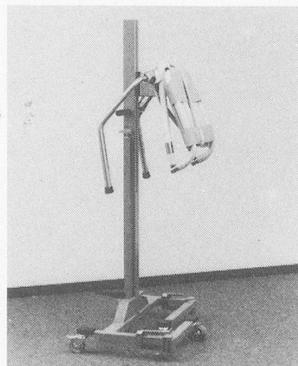
- Wir sind die Fabrikanten
- Wir liefern unverbindlich zur Probe
- Wir demonstrieren gratis alle Geräte
- Wir garantieren 24 Monate



Badeliege



Hebesitz



Füsse einschwenkbar

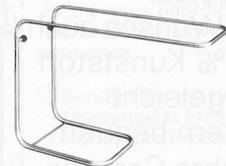
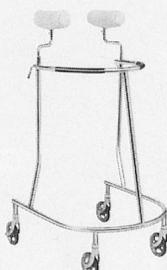
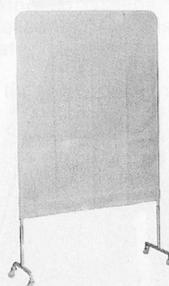
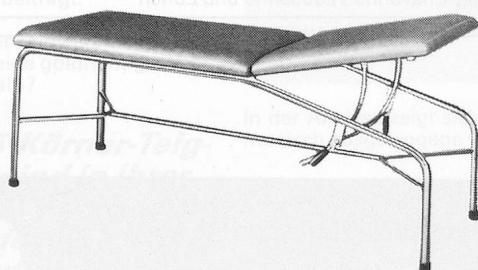
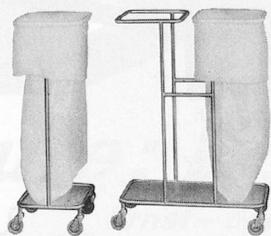
rHESS
CH - Dübendorf
Inhaber Peter Hässig
Tel. 01/821 64 35

Fabrikation und Handel
von Klinik- und
Praxisgeräten

Industrien Schörli
Im Schossacher 15
CH - 8600 Dübendorf

42 Jahre
1946–1988

rHESS
CH - Dübendorf



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

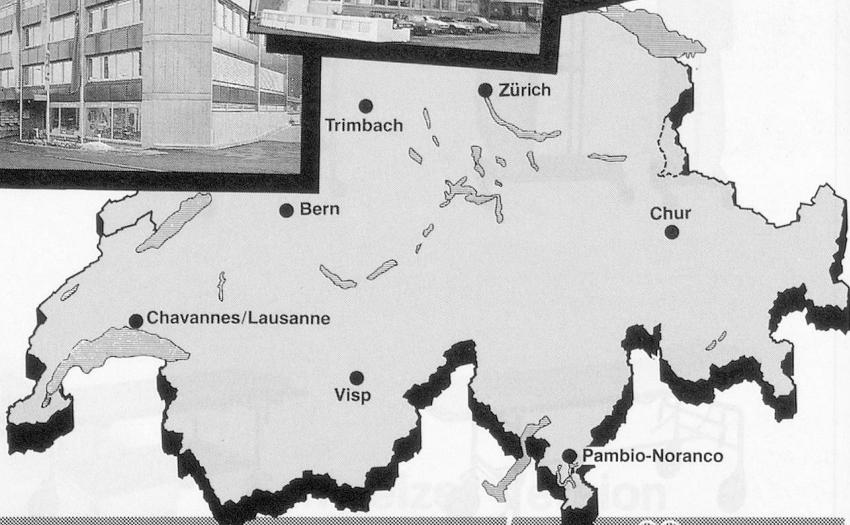
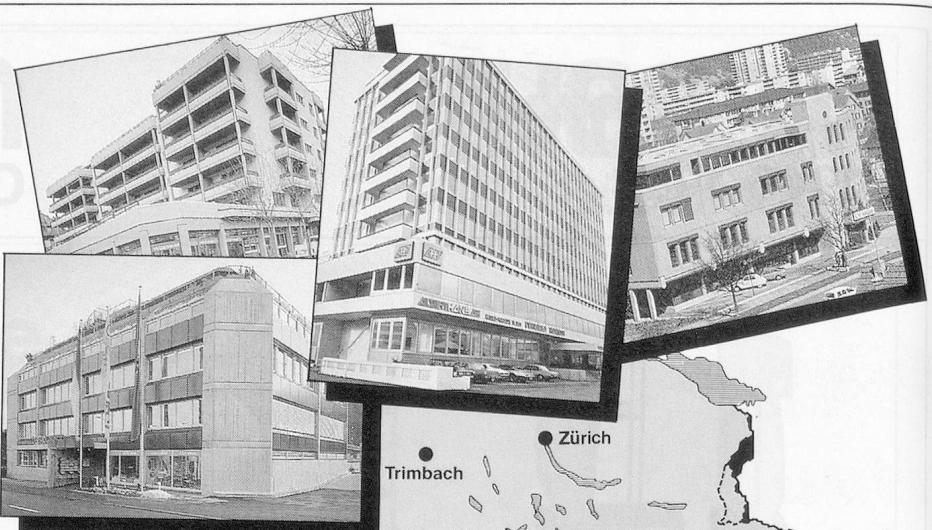
Fabrikation und Handel
von Klinik- und
Praxisgeräten

Industrien Schörli
Im Schossacher 15
CH - 8600 Dübendorf

Wir sind ganz in Ihrer Nähe

Unser Sortiment von über 15 000 Artikeln ist in jedem Fall sehenswert, zumal wir mit unseren Ausstellungs- und Verkaufsräumen sozusagen in der ganzen Schweiz vertreten sind. Das bringt Ihnen verschiedene Vorteile: Sie erleben unser Angebot hautnah, geniessen eine ruhige Atmosphäre und erhalten direkte und kompetente Beratung.

Wer das Besondere schätzt, entscheidet sich für Qualität



victormeyer

Victor Meyer Hotelbedarf AG, 4632 Trimbach-Olten
Tel. 062-23 37 37, Telex 981 607

Ausstellung Abhollager. Mit weiteren Ausstellungen in Bern, Pambio-Noranco, Visp, Chur, Chavannes/Lausanne und Zürich

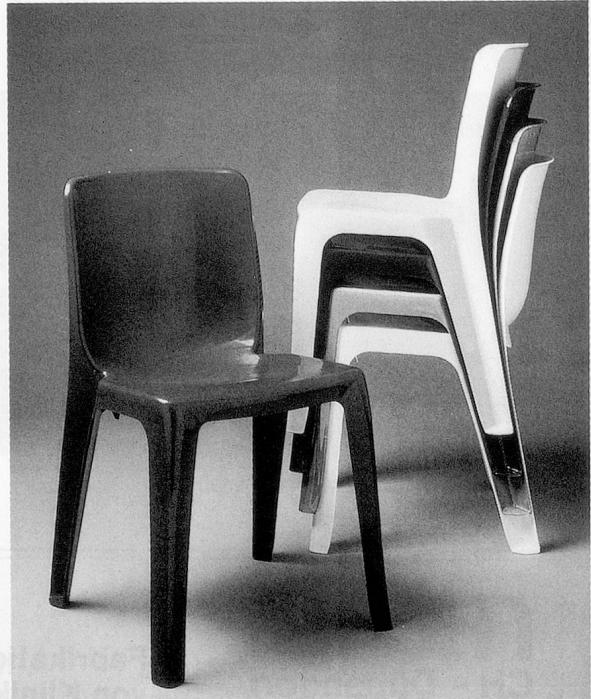
Grosfillex (SUISSE) S.A.

«Contract»

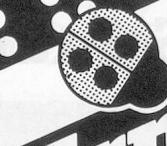
Dieser Stuhl, speziell für den harten Einsatz im Objektbereich konzipiert, wird Sie überraschen

- Stapelbar
- Auf Wunsch auch kuppelbar
- 100% Kunststoff
- Pflegeleicht
- Extrem bequem
- 3 Jahre Garantie

**Verlangen Sie unseren
Katalog 88**



LA CHATAIGNERIAZ CASE POSTALE 39
1297 FOUNEX/VD
TÉL. (022) 76 44 11 TÉLEX 419327 grofi ch



Ernst

Gastro-News
Robert Ernst AG, Teigwarenfabrik, 9214 Kradolf TG

WESTENFELDER 07.2.87

Heute: Ernst 5-Körner-Teigwaren

Ernst – der Spezialist für gesunde Teigwaren-Ernährung

Weil immer mehr Köche und Gäste Wert auf naturnahere 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 Röhren 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

BELINOX-Medikamenten-Schränke

in Stationszimmern und Pflegeabteilungen von Spitälern und Heimen

- Standardprogramm (4 verschiedene Typen)
- Individuelle Ausführungen jeder Art
- Kombinationen mit Auszugschränken, Kühlshränken etc.
- Überall wo höchste Ansprüche in Bezug auf Ordnung, Übersichtlichkeit und Wertbeständigkeit gestellt werden.

Verlangen Sie die ausführlichen Unterlagen bei:

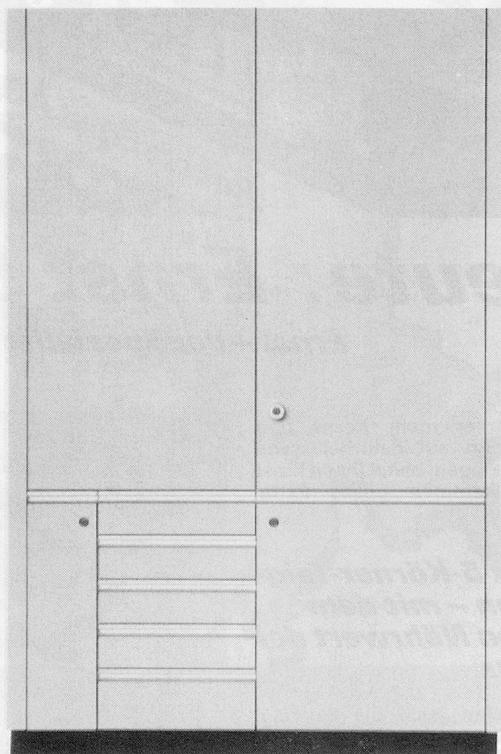
BELINOX

BELINOX AG - CH 5608 STETTEN
Telefon 056/96 01 71

Hochwertige Einrichtungen für Küche und Haushalt, Spital, Gewerbe und Industrie



Detailansicht der Inneneinrichtung



Dieser Stuhl ist aus dem Obstkorb gebaut

Wissen Sie schon....

....dass das grösste Peddigrohrlager der Schweiz in Degersheim liegt?

Bei der Firma PEDDIG-KEEL sind ca. 30'000 kg Peddigrohr zum Versand bereit.

Das Angebot reicht von 1 bis 24 mm, natur oder geräuchert, alles **erste Qualität** (Blauband).



Nicht nur das Peddigrohr, sondern auch andere Flechtmaterialien wie: Weiden, Binsen, Stuhlflechtröhr usw.

sind bei PEDDIG-KEEL erhältlich.
Natürlich sind auch die Zutaten wie z.B.: Holzböden, Perlen, Teegläser,

Puppenwagengestelle, Kacheln usw. im Sortiment der Firma PEDDIG-KEEL enthalten.

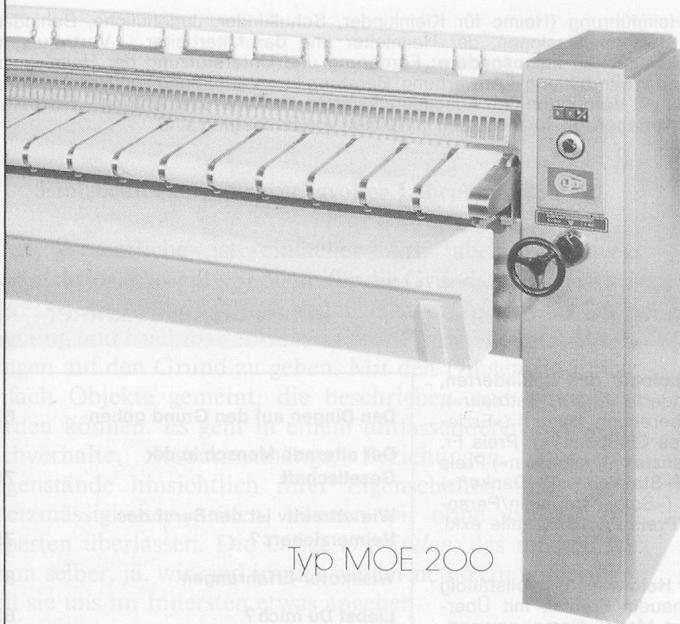


Verlangen Sie doch einfach eine Preisliste bei:

PEDDIG-KEEL, Peddigrohr und Bastelartikel, 9113 Degersheim, 071-54 14 44

Lassen auch Sie

**die Wäsche von einer Cleis-Mangel in die «Mangel» nehmen.
Ihre Gäste werden den einzigartigen Finish schätzen.**



Typ MOE 200

Waschen Trocknen
Bügeln



**Cleis AG
Wäschereimaschinen
4410 Liestal, 061 94 38 38**

Komfort für Patienten und Pflegepersonal

Das Sacon-Pflegebett-System bietet dem Patienten optimalen Komfort. Bequemes Sitzen. Sicheres und erholsames Ruhens und Schlafen. Müheloses Aufstehen. Kräftesparendes Umsteigen vom Bett in den Rollstuhl und vom Rollstuhl ins Bett. Der Holzrahmen schafft Wohnlichkeit im Krankenzimmer.

Das Sacon-Pflegebett-System bringt aber auch dem Pflegepersonal Komfort. Es erlaubt eine ermüdungsfreie, kräfte- und zeitsparende Betreuung des Patienten.



Sacon AG
Betten- + Matratzenfabrik
Industriestrasse 18
8910 Affoltern a/Albis
Telefon 01 / 761 77 51

Info-Bon

Einsenden an: Sacon AG
Betten- + Matratzenfabrik 8910 Affoltern a/Albis

- Bitte senden Sie uns Ihren Übersichtsprospekt
 Bitte besuchen Sie uns nach vorheriger telefonischer Anmeldung
Sachbearbeiter Name/Vorname _____
Heim/Spital _____
Strasse _____
PLZ/Ort _____
Telefon _____

SH