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

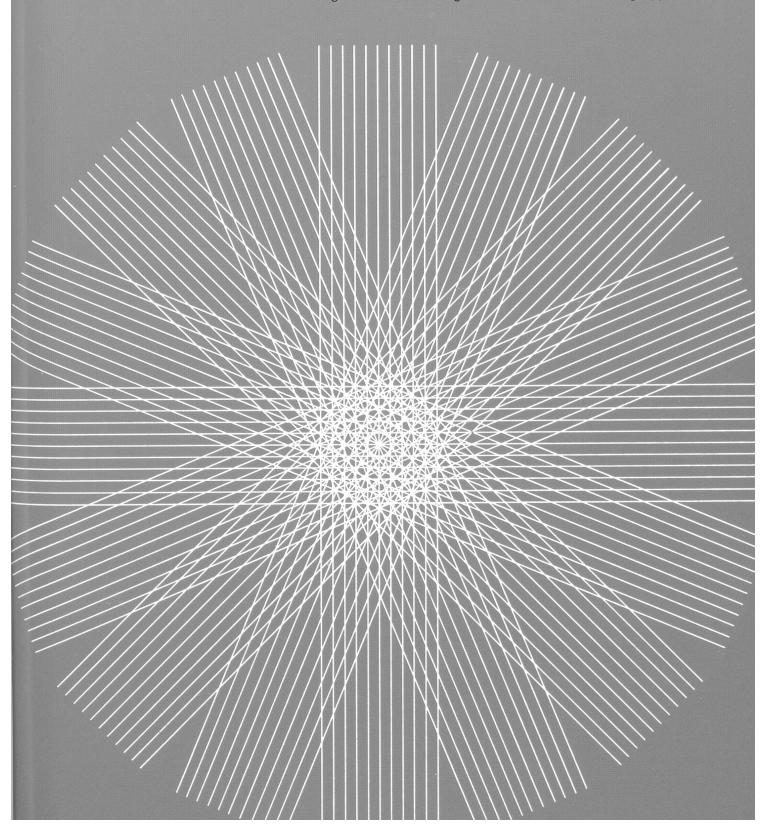
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

Download PDF: 10.12.2025

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



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



42 Jahre 1946–1988

(Hess) CH - Dübendorf

Hebewanne der Zukunft



Schweizer Version

Bitte kommen Sie in unsere Ausstellung! Verlangen Sie die Dokumentation

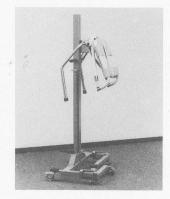
(Hess) Kombilift-System

Badeliege

- Wir sind die <u>Fabrikanten</u>
- Wir liefern unverbindlich zur Probe
- Wir <u>demonstrieren</u> 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

42 Jahre 1946–1988

(Hess) CH - Dübendorf



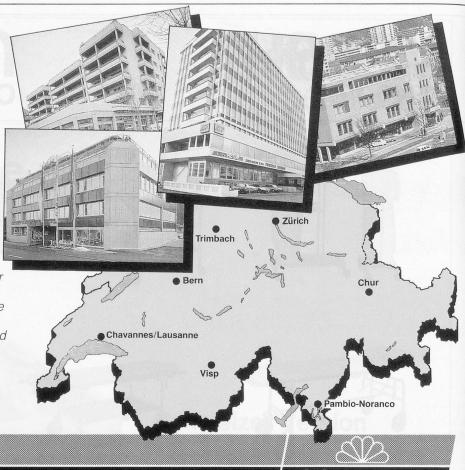
CH - Dübendorf Inhaber Peter Hässig Tel, 01/821 64 35

Fabrikation und Handel von Klinik- und Praxisgeräten Industrien Schörli Im Schossacher 15 CH - 8600 Dübendorf

Wir sind ganz in Ihrer Nähe

Unser Sortiment von über 15 000
Artikeln ist in jedem Fall sehenswert,
zumal wir mit unseren Ausstellungsund 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. 062-233737, Telex 981607 Ausstellung Abhollager. Mit weiteren Ausstellungen in Bern, Pambio-Noranco, Visp, Chur, Chavannes/Lausanne und Zürich

Grosfillex (SUISSE) S.A.

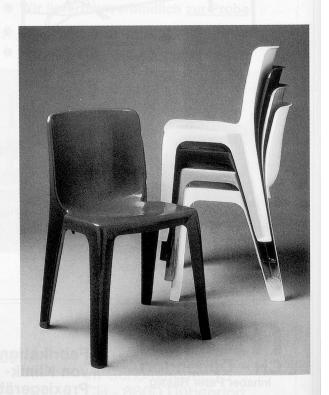
«Contract»

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

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



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





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	13%

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 Frnst 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

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

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

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

(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

-Medikamenten-Schränke

in Stationszimmern und Pflegeabteilungen von Spitälern und Heimen

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

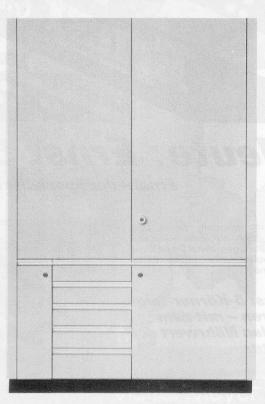
Verlangen Sie die ausführlichen Unterlagen bei:

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

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



Detailansicht der Inneneinrichtung



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, Stuhlflechtrohr 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-Mange in die Mangel nehmen. Ihre Gäste werden den einzigartigen Finish schätzen.



Waschen Trocknen Bügeln

Cleis AG Wäschereimaschinen 4410 Liestal, O61 94 38 38

Komfort für Patienten und Pflegepersonal

Das Sacon-Pflegebett-System bietet dem Patienten optimalen Komfort. Bequemes Sitzen. Sicheres und erholsames Ruhen 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, kräfteund zeitsparende Betreuung des Patienten.



Sacon AG Betten- + Matratzenfabrik Industriestrasse 18 8910 Affoltern a/Albis Telefon 01/7617751



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_

SH