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

Band: 59 (1988)

Heft: 3

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

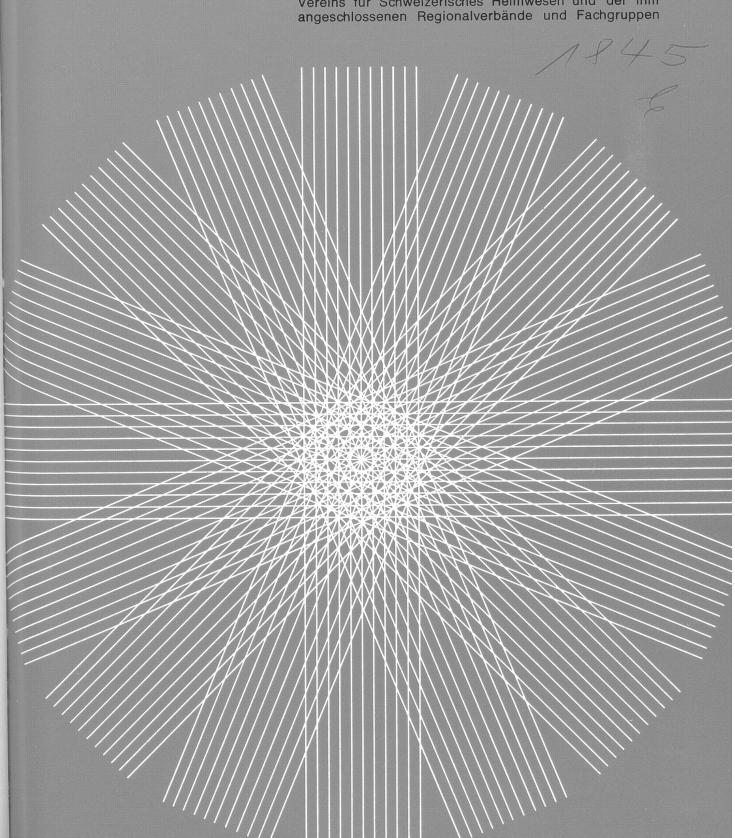
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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



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

hilft und dient

Schutz und Sicherheit bei Inkontinenz!

die sichere und hautfreundliche Einlage für leichte bis mittlere Inkontinenzfälle:

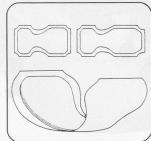
drei Grössen

grosse Speicherkapazität bei rascher Saugleistung Körpergerechte Passform (schmaler Beinausschnitt)

Zusätzlicher Schutz dank breiten Seitenrändern

die undurchlässige,

rutschfeste Aussenfolie schützt Wäsche und Kleidung



Der Slip mit extremer Saugkraft für mittlere bis schwere Inkontinenz:

drei Grössen, klein,

mittel, gross absolute Sicherheit dank elastischem Beinabschluss und

verschiedenen Grössen die anatomische Passform gewährt einen optimalen Halt, ohne die Bewegungsfreiheit einzuschränken



Mehrfachkleber erlauben Kontrollen ohne Beschädigung des saugstarken Flockenkissens

Molicare Inkontinenz-Slips können mit und ohne Unterwäsche getragen werden.

Verlangen Sie bemusterte Offerten

Internationale Verbandstoff-Fabrik Schaffhausen 8212 Neuhausen am Rheinfall Tel. 053 2 02 51

dem Kranken wie dem Gesunden

Individuelle Sicherheit für jeden Grad der Darmund Blasenschwäche



Inkontinenz-Vorlagen «normal» und «extra»



Inkontinenz-Slip

Camelia Werk AG Postfach 9202 Gossau SG

Telefon 071 32 11 88 Telex 71755

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

Lieber einen Nüsslisalat mit Ei als einen mit Zähneknirschen!

Salat- und Gemüsewaschen mit der GK60 von **MEIKO:** gründlicher, schonender, hygienischer, einfacher...



MEIKO JKOBELT

Suisse romande: R. Seematter 021/514787

Zur Therapie...



...setzen Sie auf einen Sedorama-Stuhl. Dieser ist wie heisse Quellen ein Jungbrunnen. Damit sich Ihre Senioren auch beim Sitzen nicht alt fühlen, sondern sich ihrer Jugend auch im hohen Alter erfreuen können.

Speziell für den Pflegebereich haben wir einige Besonderheiten entwickelt. Eine grosse Auswahl an Sitzmöbeln und Tischen finden Sie im Objektprogamm 100.

Bequem, qualitativ hochstehend, günstig und desinfizierbar. Unser Beitrag zur Gesundheit.

Verlangen Sie Unterlagen, die persönliche Beratung oder überzeugen Sie sich in der grossen Ausstellung selbst.

Lieferung über Ihren Händler möglich.

Damit es richtig sitzt – 031 51 55 75

sedorama **S**

Sitzmöbel, Tische, Büroeinrichtungen

Sedorama Erich T. Utiger+Co., Wegmühlegässli 8, 3072 Ostermundigen-Bern, Tel. 031-51 5575, Tx 912 005, Fax 031-31 2264



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

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». 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):

10.9%
14.9%
2.4%
65.5%
5.0%
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:

200 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 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 weiterrüh-ren, bis der Käse geschmolzen ist. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmekken. 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:

0

Unternehmen:

Adresse:

PLZ/Ort:

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