

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: 24.01.2026

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

3

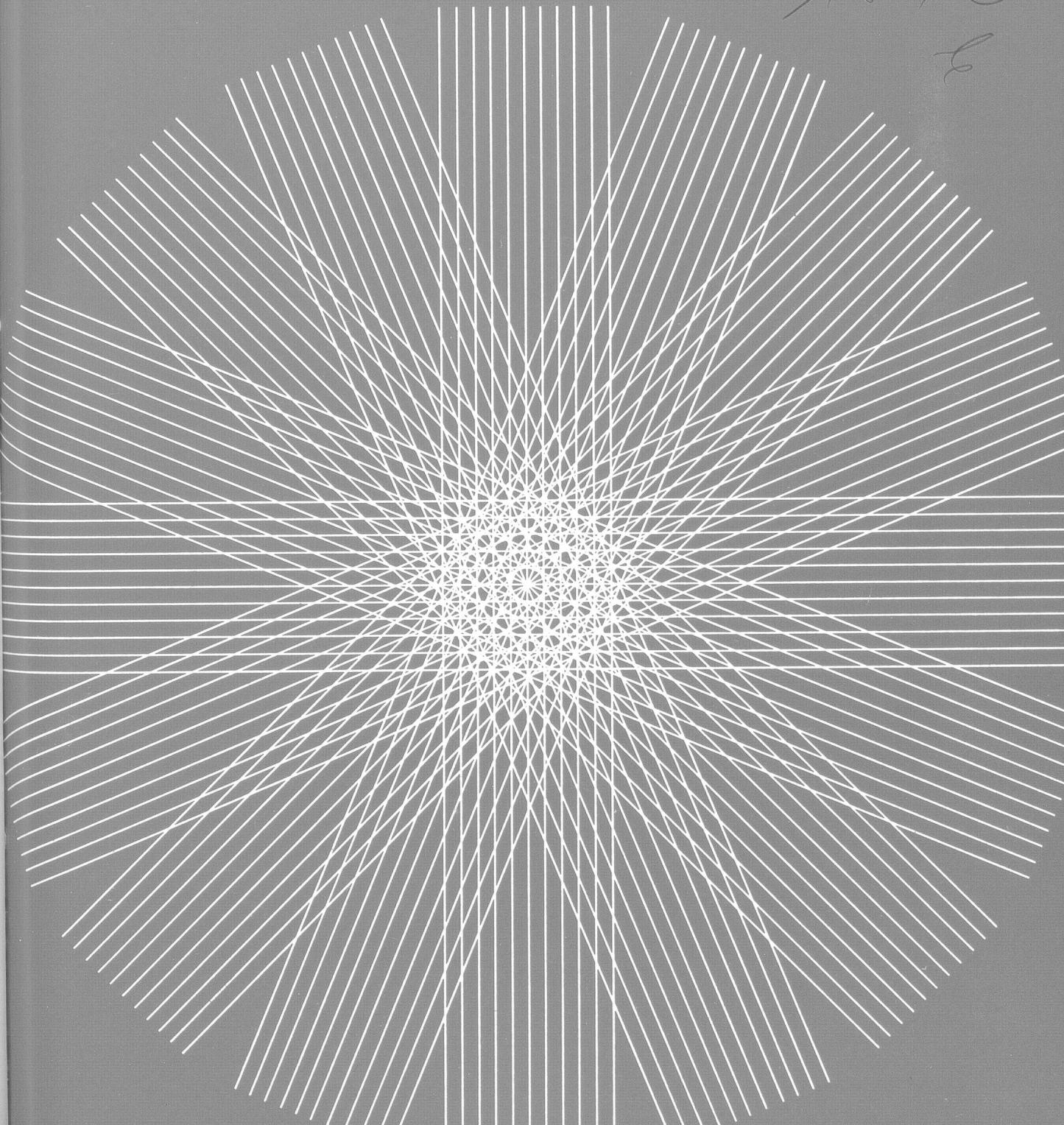
März 1988 59. Jahrgang

Schweizer Heimwesen

Fachblatt VSA

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

1845
6



42 Jahre
1946–1988

rheSSI
CH - Dübendorf

Hebewanne der Zukunft

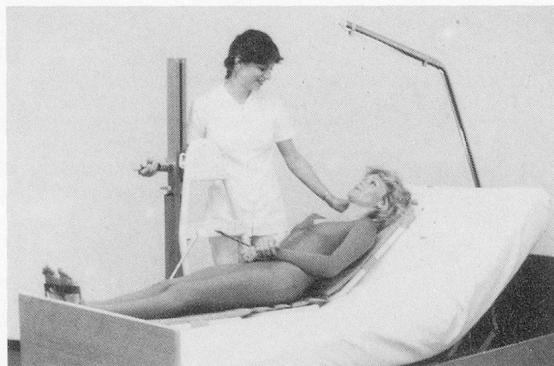


Schweizer Version

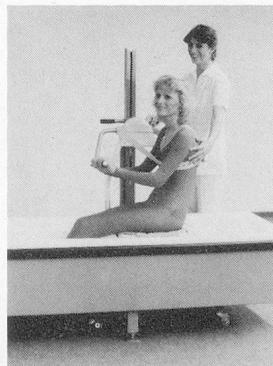
Bitte kommen Sie in unsere Ausstellung!
Verlangen Sie die Dokumentation

rheSSI Kombilift-System

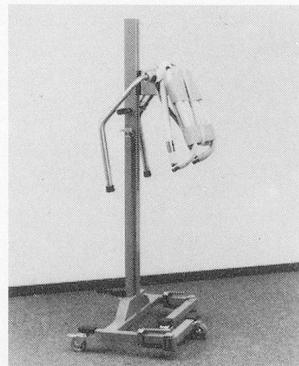
- Wir sind die Fabrikanten
- Wir liefern unverbindlich zur Probe
- Wir demonstrieren gratis alle Geräte
- Wir garantieren 24 Monate



Badeliege



Hebesitz



Füsse einschwenbar

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

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

IVF hilft und dient...

Schutz und Sicherheit bei Inkontinenz!

Moliform®

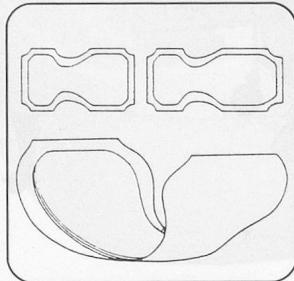
die sichere und hautfreundliche Einlage für leichte bis mittlere Inkontinenzfälle:

drei Größen

große Speicher-
kapazität bei rascher
Saugleistung
Körpergerechte
Passform (schmaler
Beinausschnitt)

Zusätzlicher Schutz
dank breiten
Seitenrändern

die undurchlässige,
rutschfeste Aussenfolie schützt Wäsche und
Kleidung



Molicare®

Der Slip mit extremer Saugkraft für mittlere bis schwere Inkontinenz:

drei Größen, klein,
mittel, gross
absolute Sicherheit
dank elastischem Bein-
abschluss und
verschiedenen Größen:
die anatomische Pass-
form gewährt einen
optimalen Halt, ohne
die Bewegungsfreiheit
einzuschränken



Mehrfachklebe 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 Darm-
und Blasenschwäche



Inkontinenz-Vorlagen
«normal» und «extra»



Inkontinenz-Slip

Camelia Werk AG
Postfach
9202 Gossau SG

Telefon 071 321188
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

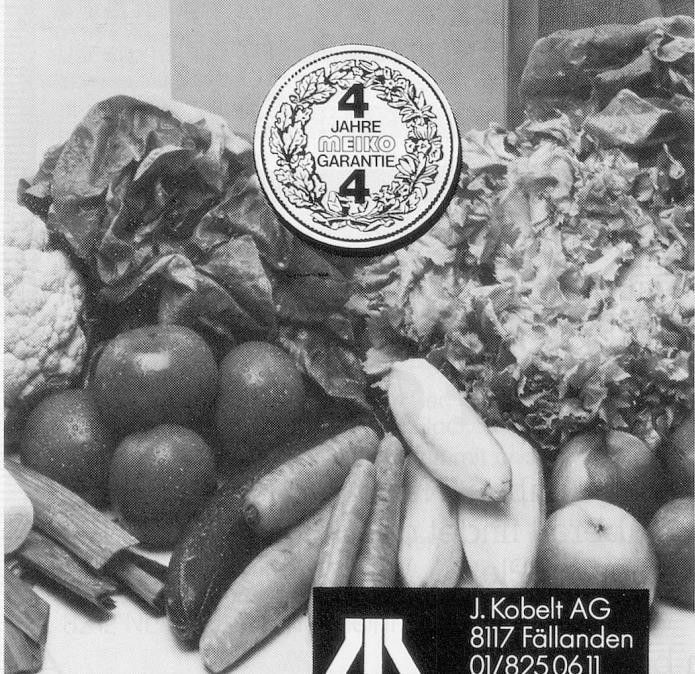
BELINOX AG 5608 Stetten
Telefon 056 96 01 71
Telex 828 239

Zur Therapie...

Lieber einen Nüsslisalat mit Ei als einen mit Zähneknirschen!

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

...mit anschliessendem
Schleudern im gleichen
Arbeitsgang!



MEIKO

J. Kobelt AG
8117 Fällanden
01/8250611

J.KOBELT

Suisse romande: R. Seematter 021/514787



...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 Objektprogramm 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 55 75, Tx 912 005, Fax 031 31 2264

Ernst

Gastro-News

Robert Ernst AG, Teigwarenfabrik, 9214 Kradolf TG

WESTENFELDER 07.2.3/87

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?

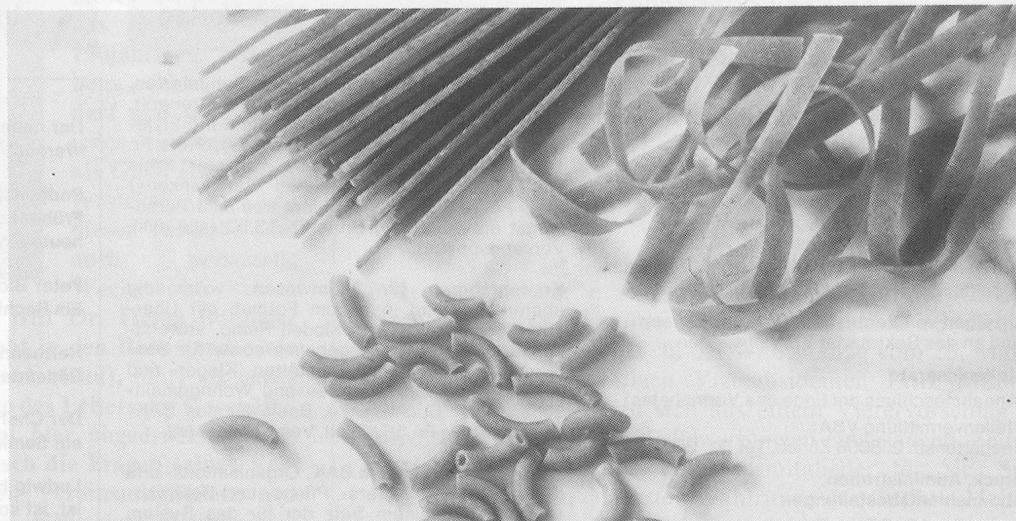
Ernst 5-Körner-Teigwaren sind in ihrer Zusammensetzung besonders gehaltvoll und natürlich ausgewogen.

«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 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 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 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