

Zeitschrift: Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA
Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heimwesen
Band: 59 (1988)
Heft: 1

Werbung

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: 30.01.2026

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



HSB •••

«Ich rufe, weil auch Wirtschaftlichkeit gepflegt sein will.»

«Ich behaupte nicht, dass alle EDV-Mitbewerber, die wir vor 3 Jahren prüften, schlechter waren als RUF. Nur: Wenn Sie fürs gleiche Geld zusätzlich eine Reihe wichtiger Spezialanpassungen erhalten – unser Pflegeheim ist ein Haus, wie es so schnell kein anderes gibt – warum sollten Sie sich mit weniger zufriedengeben? RUF hat für uns z.B. die gewünschte Taschengeldverwaltung entwickelt. Und wir haben inzwischen von 1 auf 2 Computer ausgebaut: unsere EDV ist jetzt verteilt auf 2 Häuser. Die Zukunft mit RUF hat von allem Anfang an günstig ausgesehen.»

Beratung

Software

Hardware

Wartung

Training / Schulung

Dokumentation



Möglichlicherweise werde ich bald mitrufen.

Senden Sie mir die RUF-Dokumentation für Heime.
 Ich habe folgende Spezialanforderung:
Name: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Telefon: _____
SH

Es gibt **Millionen** von Schuhen, doch nur einen
Einzig en Gesundheitsschuh
von dieser immensen Wirkung (Schweizer Fabrikat).

Mit der **Statik für Ihre Wirbelsäule**

AREG® Universal-Schuhe – Ihr aktivierender Kreislaufschuh

mit anatomisch, orthopädisch geformtem Fußbett mit Magneten. Der weltweit empfohlene (auch für empfindliche Füße) Fußzonenmassageschuh (**Belebung der Füsse**) für

Beruf und Freizeit – für jung und alt!

Steckbrief:
Geburtsort:
Fabrikat:



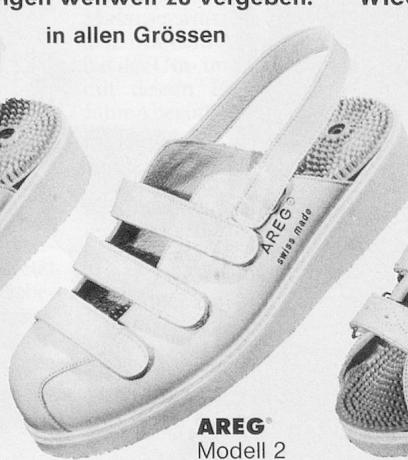
1. Schweizer-Qualität

dunkelblau + weiss,
und lackschwarz

Vertretungen weltweit zu vergeben.
in allen Größen



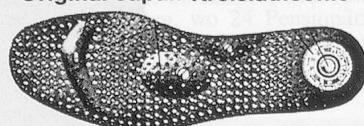
AREG
Modell 1



AREG
Modell 2

Empfehlenswert gegen:
Nackenverspannungen, Hüft-, Knie-, Bandscheibenbeschwerden, kalte Füsse
und mit vielen einmaligen Vorzügen!

Wiederverkäufer gesucht!



Magna
Kreislauf-Sandale



AREG
Modell 3

Copyright

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



Verkauf und Auskunft:

Kuhn + Laube

Fusspflege-Institut

CH-Bad Zurzach, Turmweg 11

(neben dem Thermalbad)

056 49 33 53 und 49 29 72

Filiale:

Gaschürstrasse 15, Haus Bären

CH-7310 Bad Ragaz

Original Japan-Kreislaufsohle

Ernst

Gastro-News

Robert Ernst AG, Teigwarenfabrik, 9214 Kradolf TG

WESTENFELDER 07.23.87

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 glatrühren.

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 dem 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)

Ernst

Ernst Teigwaren – öppis Guets.

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!

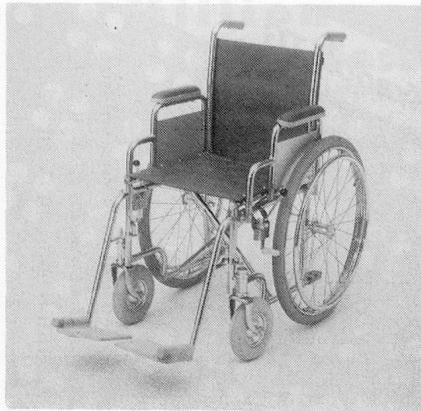
Name: _____

Unternehmen: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

In verschlossenem Couvert einsenden an:
Robert Ernst AG
Teigwarenfabrik
9214 Kradolf TG



Modell 205

müller

Ihr Spezialist
für Rollstühle

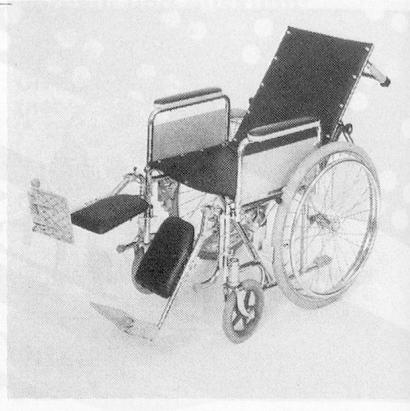
Dank eigener Fabrikation sind sämtliche individuellen Anpassungen möglich.

2 Beispiele aus unserem vielseitigen Modell-Angebot, über das Sie unsere Fachleute gerne informieren.

Besuchen Sie unsere Ausstellung oder verlangen Sie unseren Katalog.



w. müller
fahrzeugbau ag
Hirzelstrasse, 8824 Schönenberg



Modell SIESTA
mit verstellbarer Rückenlehne

SIPROMATIC PFLEGEBETTEN

auch zu
vermieten!



wohnlich - pflege erleichternd - preisgünstig

Haben Sie einen Engpass mit der Unterbringung von pflegebedürftigen Patienten? Rufen Sie uns an! Wir verkaufen nicht nur Betten, sondern haben seit 5 Jahren unser bewährtes **Betten-Miet-Service**.

Im Falle eines späteren Kaufes wird Ihnen die Miete voll angerechnet!

SIPROTECH AG CH-9247 Henau-Uzwil
Telefon 073 51 45 11



immer besonders gut
und ausgiebig

ORRIS-FETTWERK AG
6300 ZUG

Tel. 042 31 19 36

Pro Juventute-Feriendorf Bosco della Bella

Zwischen Ponte Tresa und Luino liegen die originell und zweckmäßig eingerichteten 6-, 7- oder 10-Betten-Häuser.

Spiel- und Sportplätze, Pingpongtaische, Bocciabahnen, geheiztes und zur Hälfte gedecktes Schwimmbad, Gemeinschaftsraum.

Eigene für Heimverlegungen, Sonderschulwochen, Therapiewochen usw. in Familiengruppen. Nicht rollstuhlgängig.

Attraktive Vor- und Nachsaisonpreise, Spezialangebot im Mai.

Nähere Auskünfte:

Bosco della Bella, 6981 Ponte Cremena
Tel. 091 73 13 66

SwissRehab

Rehabilitationshilfen, Heim- und Spitalbedarf

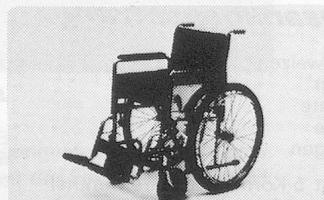
- Rollstühle, auch elektrische
- Nachtstühle, diverse Modelle
- Bad-, WC- und Duschhilfen
- Pflegebetten inkl. Zubehör
- Alltagshilfen für Betagte und Behinderte

- Rollstuhl-Zubehör
- Gehhilfen
- Badelifter/Hebebad
- Patientenheber
- Fersenschoner/Fellauflagen

Kostenlose Beratung bei Ihnen zu Hause oder auf Anmeldung in unserer Ausstellung.

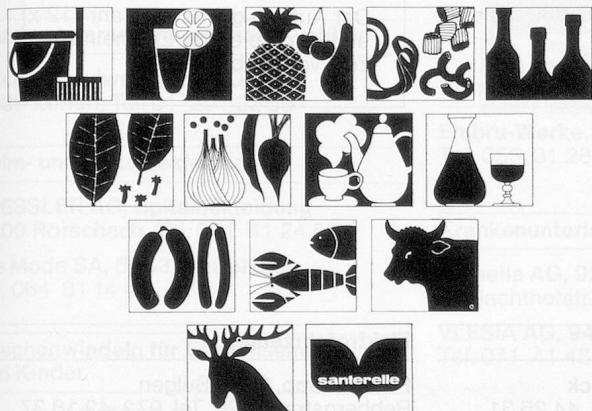
Heim- und
Spitalbedarf AG

BinderRehab



Aeschstrasse 10
CH - 5610 Wohlen
Tel. 057 / 22 08 22

Alles für Küche, Keller und Economat!
Tout pour la cuisine, la cave et l'économat!



Die HOWEG hat's... Die HOWEG bringt's!
HOWEG: Tout... Tout de suite... Partout!



HOWEG AG
 Einkaufsorganisation für die schweizerische Gastronomie
 Organisation d'achat pour la gastronomie Suisse

Administration:
 2540 Grenchen 065-512151
 Bestellbüros, Betriebe/Bureaux de commande, succursales:
 2540 Grenchen 065-541101 2544 Bettlach 0021-344551 1030 Bussigny 0026-54801
 7302 Landquart 0081-561181 3920 Zermatt 0028-673015 6301 Zug 0042-310931



Ihren Pensionären
 zuliebe ...

... und weil
HEMMI-KAFFEE auch umwelt-
 freundlich geröstet wird ...

HEMMI & BAUR AG ZÜRICH TEL. 01 201 16 30

Komfort für Patienten und Pflegepersonal

Das Sacon-Pflegebett-System bietet dem Patienten optimalen Komfort. Bequemes Sitzen. Sicherer 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, 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