

Objektyp: **FrontMatter**

Zeitschrift: **Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA**

Band (Jahr): **58 (1987)**

Heft 9

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

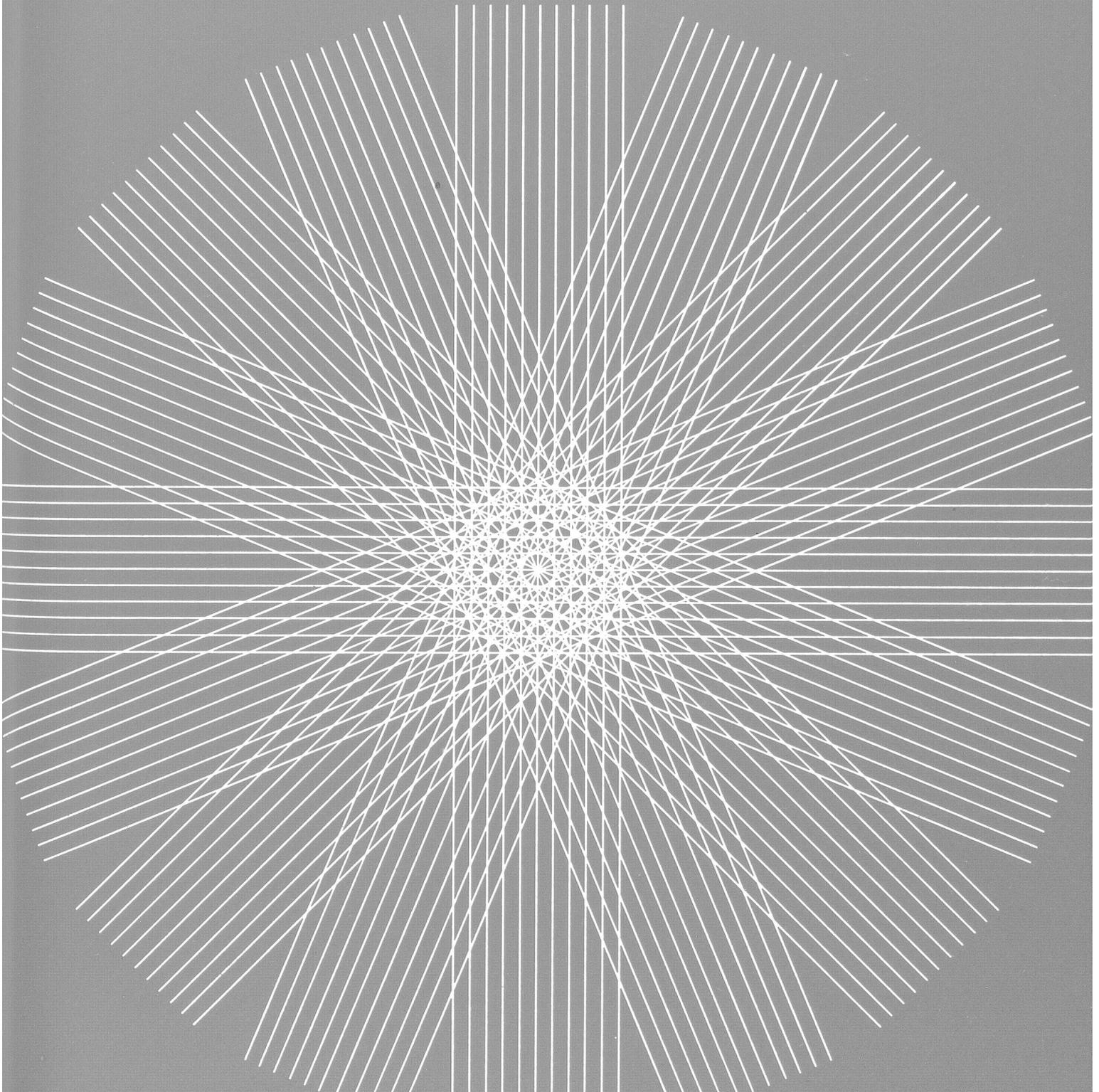
<http://www.e-periodica.ch>

1845 6 9

September 1987 58. Jahrgang

Schweizer Heimwesen Fachblatt VSA

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



40 Jahre
1946-1986

(Hess)
CH - Dübendorf

Hebewanne der Zukunft

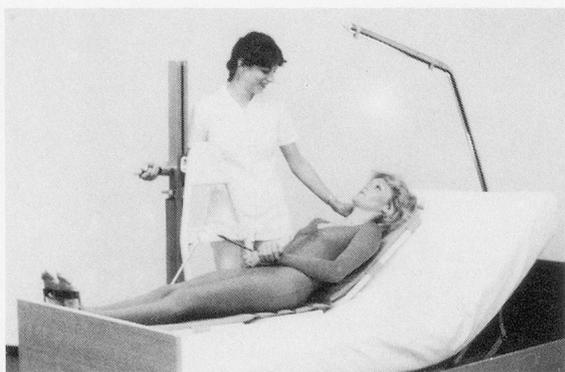


Schweizer Version

Bitte kommen Sie in unsere Ausstellung!
Verlangen Sie die Dokumentation

(Hess) Kombilift-System

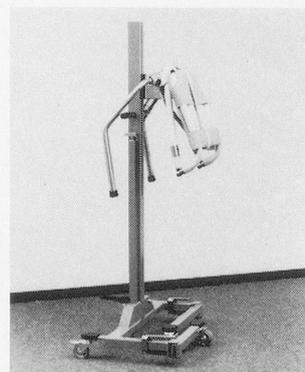
- Wir sind die Fabrikanten
- Wir liefern unverbindlich zur Probe
- Wir demonstrieren gratis alle Geräte
- Wir garantieren 24 Monate



Badeliege



Hebesitz



Füsse einschwenkbar

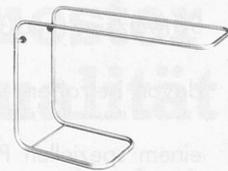
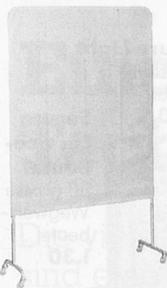
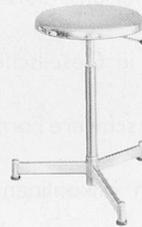
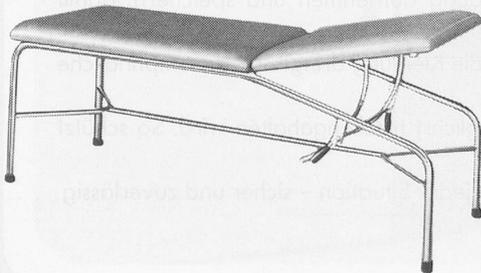
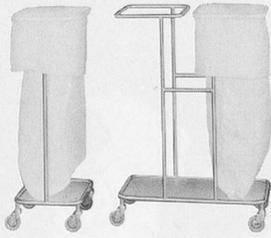
(Hess)
CH - Dübendorf
Inhaber Peter Hässig
Tel. 01/821 64 35

Fabrikation und Handel
von Klinik- und
Praxisgeräten

Industrien Schörli
Im Schossacher 15
CH - 8600 Dübendorf

40 Jahre
1946–1986

rhessi
CH - Dübendorf

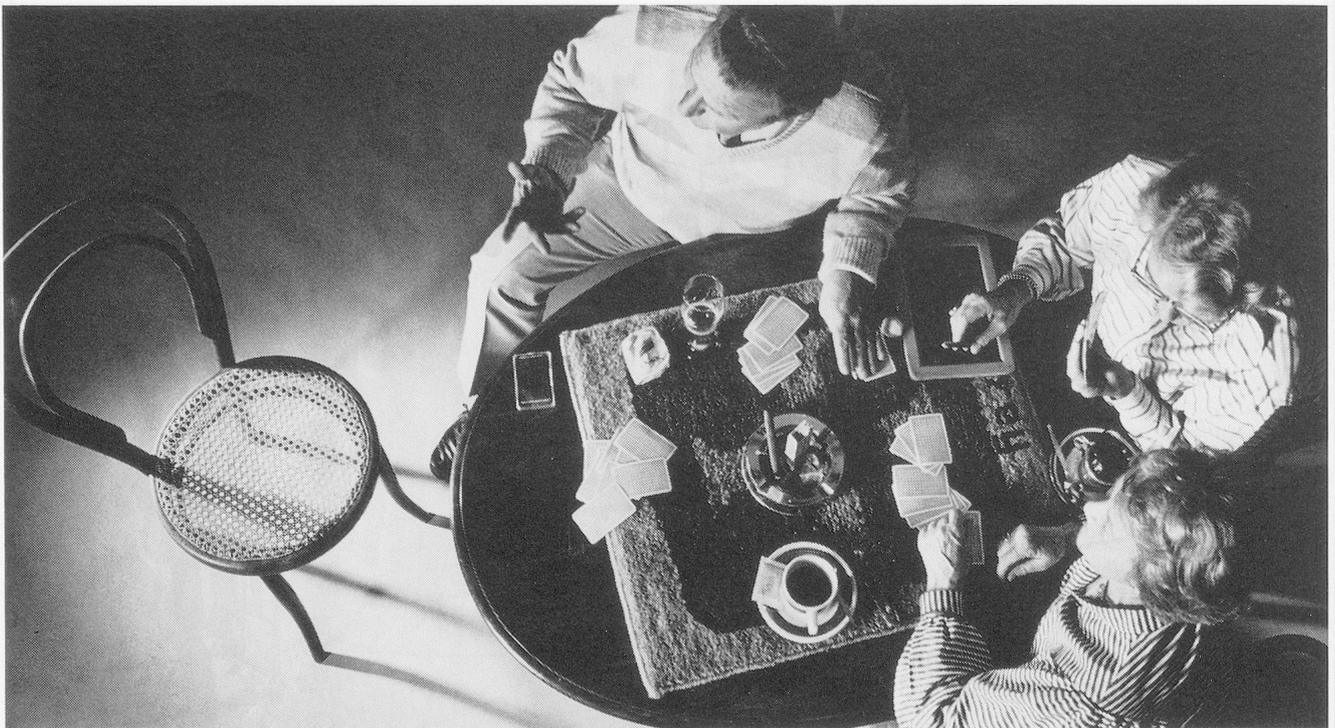


rhessi
CH - Dübendorf
Inhaber Peter Hässig
Tel. 01/821 64 35

**Fabrikation und Handel
von Klinik- und
Praxisgeräten**

Industrien Schörl
Im Schossacher 15
CH - 8600 Dübendorf

Verdirbt Ihnen Blasenschwäche die Freude am geselligen Zusammensein?



Es leben Menschen unter uns, die sich nicht mehr frei und unbeschwert in Gesellschaft bewegen, weil sie eine leichte bis schwere Form von Blasenschwäche (medizinisch «Inkontinenz») stört und verunsichert.

Wer aber an Blasenschwäche leidet, steht mit seinem Problem noch lange nicht allein. In der Schweiz sind rund 300 000 Menschen jeden Alters davon betroffen, welchen die Migros mit einem speziellen Produktesortiment die verlorene Sicherheit zurückgeben kann.

Unter dem Namen «Secure» haben wir Produkte entwickelt, die bei jeder Art von Inkontinenz die

Ausscheidung aufnehmen und speichern, damit nichts in die Kleidung dringt und die empfindliche Haut möglichst trockengehalten wird. So schützt Secure in jeder Situation – sicher und zuverlässig.

<p>Secure Slip 5 Netzhöschen 3.70</p>	<p>Secure Plus 16 Schutzbinden 10.-</p>	<p>Secure Extra 10 Schutzwindeln 10.-</p>	<p>Secure Light 24 Schutzbinden 4.50</p>	<p>Secure Service-Beutel 30 grosse Wegwerfbeutel 1.30</p>
---	---	---	--	---

Secure gibt verlorene Sicherheit zurück!

Die MIGROS hat's.

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

Was unterscheidet diesen Patienten von anderen?



Sein Wohlbefinden! Denn er trägt Vlesia-Windeln.

- | | |
|-----------------------------|---|
| Vlesi-Day/Night | Windel Z-gefaltet (Netzhöschen), 3 Ausführungen |
| Vlesi-Form mit Elast | anatomische Windel (Netzhöschen), 4 Ausführungen |
| Vlesi-Plus | Höschenwindel mit anatomischer Passform, 3 Ausführungen |
| Vlesi-Combi | Höschenwindel Z-gefaltet, 4 Ausführungen |
| Vlesi-Combi Elast | Höschenwindel Z-gefaltet mit Elast, 3 Ausführungen |

vlesia

Vlesia AG, Blumenfeldstrasse 16, CH-9403 Goldach
Telefon 071 41 48 41, Telex 71773 vlesa

Ein Unternehmen der Cellulose Attisholz-Gruppe

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	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, aufkochen und auf kleinem Feuer unter Rühren ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann den 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 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: _____

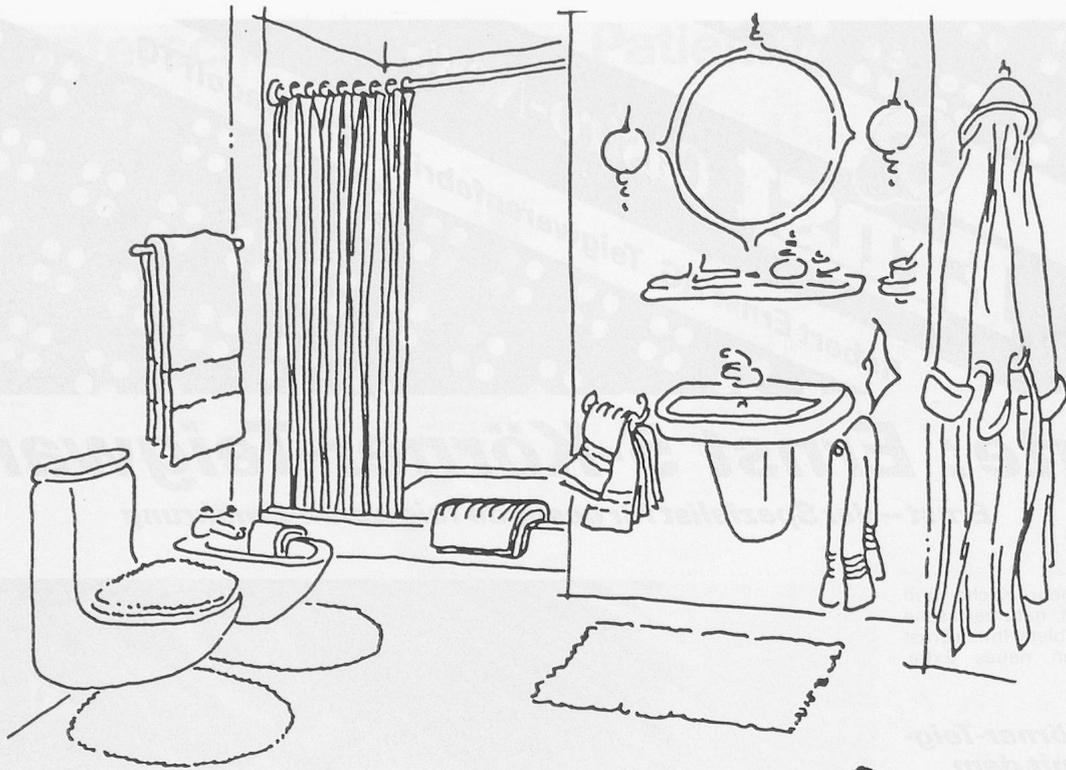
Unternehmen: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

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

SH 8/87



Extra für Heim

Wäsche-Ausstattung und Vorhänge, komplett und psychologisch geschickt assortiert, geben allen Ihren Wohn- und Aufenthaltsräumen die erwünschte Atmosphäre.

Mit unserer kreativen Beratung und dem grenzenlosen Sortiment bedarfsgerechter Raumtextilien verwirklichen wir Ihre Vorstellungen über Stil, Ambiance und Zweckmässigkeit mit einem optimalen Kosten-Nutzenverhältnis.

LWL Leinen
Langenthal

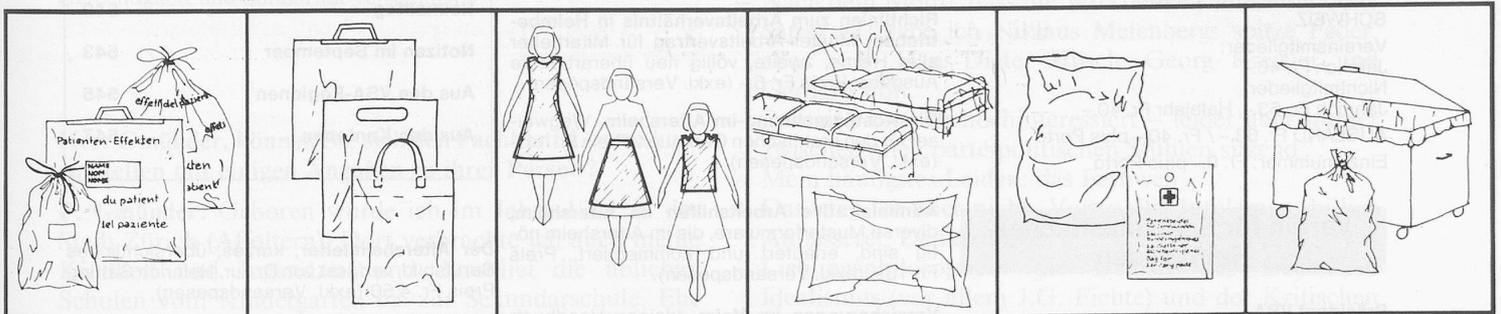
LWL LEINEN LANGENTHAL AG, 4900 LANGENTHAL
063 22 08 81 Telex 982 533 llag ch

VINORA

**Umweltfreundliche
Polyethylen-Produkte
für zuverlässige
Hygiene in
Spitälern,
Sanatorien,
Heimen,
etc.**



- Notfall-Beutel
- Effekten-Beutel und Taschen
- Schutzdecken
- Kissenüberzüge
- Schürzen
- Schmutzwäsche-Säcke
- Hygiene-Beutel
- Tragtaschen
- Kehrachtsäcke
- Container-Einlagen
- Küchen- und Tiefkühlbeutel
- Besteck-Beutel



NEUHEIT: Wiederverschliessbare Vinopress®-Beutel in jeder Grösse, bedruckt oder unbedruckt.

**Ihr Partner für
Schutz und Hygiene**



VINORA

Vinora AG
Folienwerk
Herstellung und Verarbeitung
8640 Rapperswil-Jona
Tel. 055 - 20 41 11 · Telex 875 578

Wir bitten unverbindlich um:

- Gratis-Zustellung des neuen Spital-Kataloges
- Ihren Anruf
- Vertreter-Besuch

Absender _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

Senden an: Vinora AG, Folienwerk, 8640 Rapperswil