

**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. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 16.05.2025

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

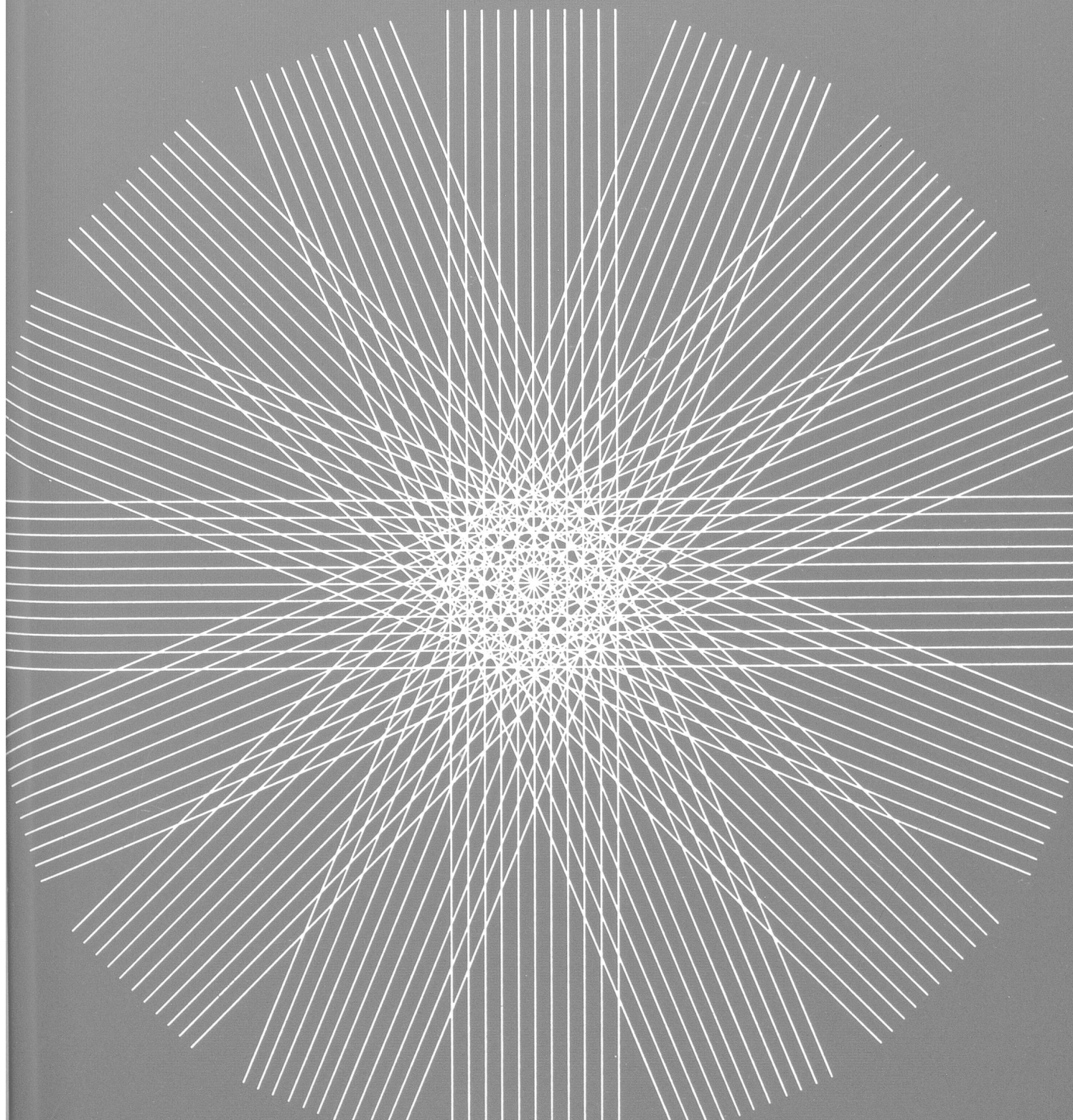
2

Februar 1988 59. Jahrgang

# Schweizer Heimwesen

**Fachblatt VSA**

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



**42 Jahre**  
1946-1988

**rhessi**  
CH - Dübendorf

## Hebewanne der Zukunft

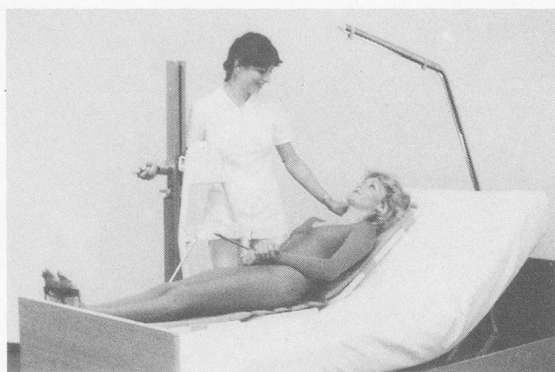


### Schweizer Version

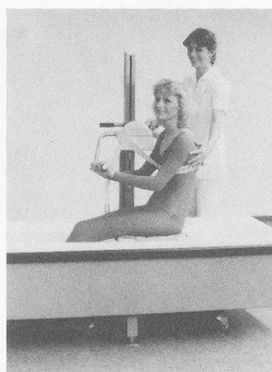
Bitte kommen Sie in unsere Ausstellung!  
Verlangen Sie die Dokumentation

## rhessi Kombilift-System

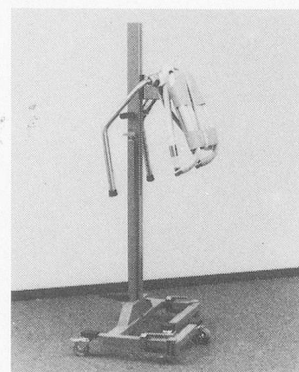
- Wir sind die Fabrikanten
- Wir liefern unverbindlich zur Probe
- Wir demonstrieren gratis alle Geräte
- Wir garantieren 24 Monate



Badeliege



Hebesitz



Füsse einschwenkbar

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

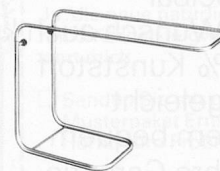
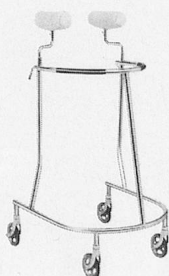
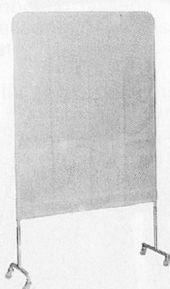
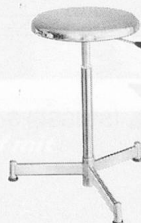
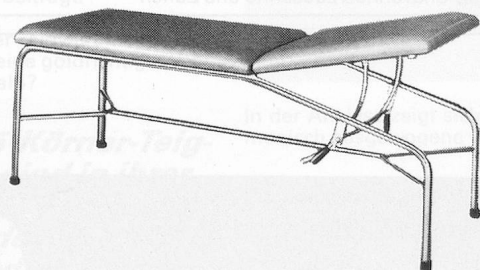
Fabrikation und Handel  
von Klinik- und  
Praxisgeräten

Industrien Schörli  
Im Schossacher 15  
CH - 8600 Dübendorf



**42 Jahre**  
1946–1988

**hessi**  
CH - Dübendorf



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

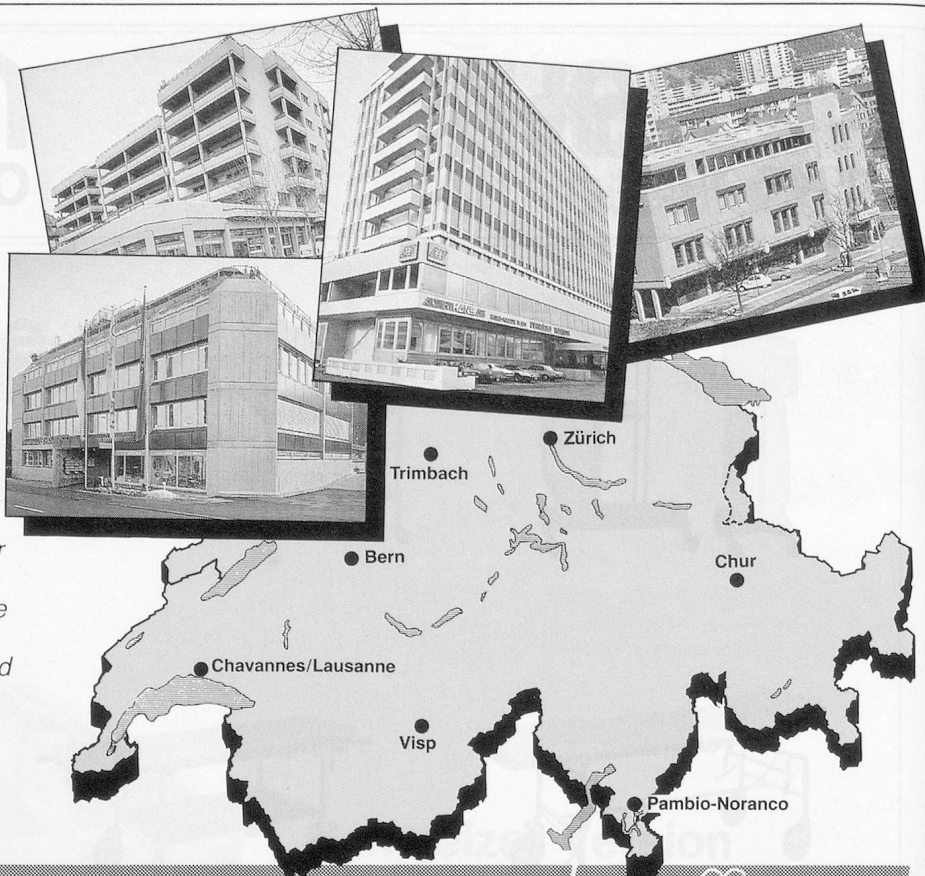
Fabrikation und Handel  
von Klinik- und  
Praxisgeräten

Industrien Schörl  
Im Schossacher 15  
CH - 8600 Dübendorf

# Wir sind ganz in Ihrer Nähe

Unser Sortiment von über 15 000 Artikeln ist in jedem Fall sehenswert, zumal wir mit unseren Ausstellungs- und 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 981 607

Ausstellung Abhollager. Mit weiteren Ausstellungen in Bern,  
Pambio-Noranco, Visp, Chur, Chavannes/Lausanne und Zürich

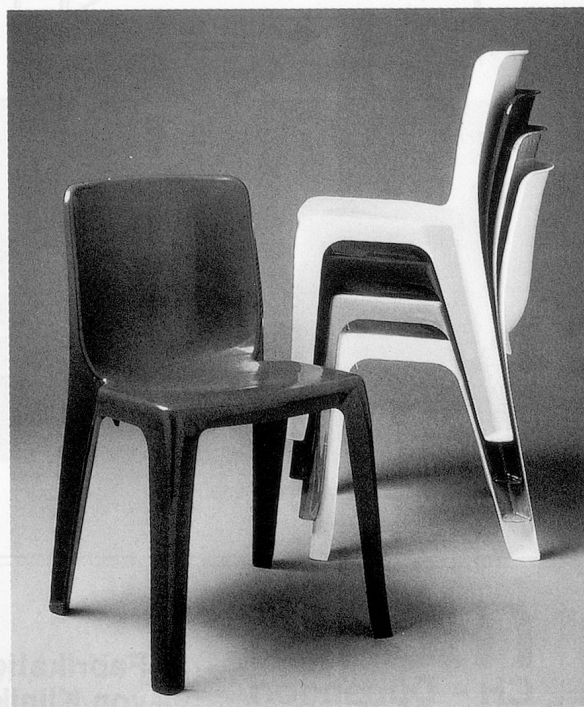
## Grosfillex (SUISSE) S.A.

### «Contract»

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

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

**Verlangen Sie unseren  
Katalog 88**



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 | 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 gefällt? 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 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)



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

SH 8/87

# BELINOX -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:

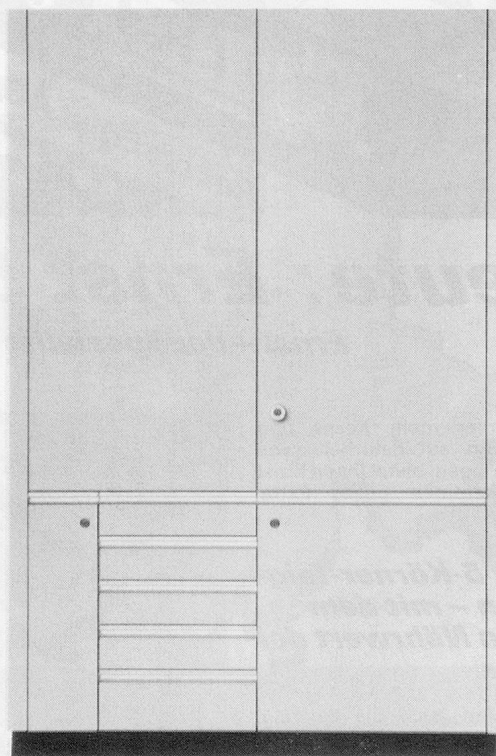
## BELINOX

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.



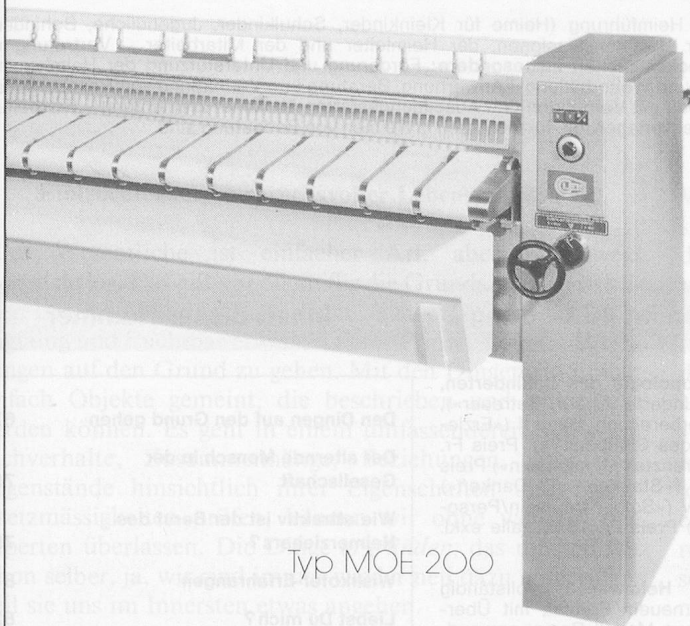
Verlangen Sie doch einfach eine Preisliste bei:

**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.



Typ MOE 200

Waschen Trocknen  
Bügeln



**Cleis AG**  
**Wäschereimaschinen**  
**4410 Liestal, 061 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, 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