

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. 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>



HSB

Peter di Gallo jun.,
Pflegeheim Sonnhalde,
Grüningen

«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



RUF ist eines: Alles in allem.

Möglicherweise werde ich bald mitrufen.

- Senden Sie mir die RUF-Dokumentation für Heime.
- Ich habe folgende Spezialanforderung:

Einsenden an: RUF DATENSYSTEME AG, Badenerstrasse 595, CH-8048 Zürich

Name: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

SH

F DATENSYSTEME AG

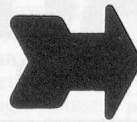
Badenerstrasse 595
CH-8048 Zürich
Telefon 01 / 497 61 11

Computer-Centers:

- Aarau
- Basel
- Bern
- Chur
- Lausanne
- Luzern
- St. Gallen
- Zürich

Ein Unternehmen der
Zellweger-Gruppe

Es gibt **Millionen** von Schuhen, doch nur einen **Einzigsten Gesundheitsschuh** von dieser immensen Wirkung (Schweizer Fabrikat).
Mit der **Statik** für Ihre **Wirbelsäule**




Verkauf und Auskunft:
Kuhn + Laube
Fusspflege-Institut
CH-Bad Zurzach, Turmweg 11
(neben dem Thermalbad)
☎ 056 49 33 53 und 49 29 72

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

Vertretungen weltweit zu vergeben.

dunkelblau + weiss,
und lackschwarz

in allen Grössen

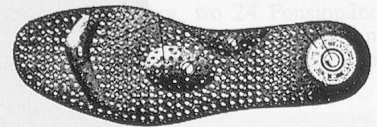
Empfehlenswert gegen:

Nackenverspannungen, Hüft-, Knie-, Bandscheibenbeschwerden, kalte Füße und mit vielen einmaligen Vorzügen!

Wiederverkäufer gesucht!

Filiale:
Gaschürstrasse 15, Haus Bären
CH-7310 Bad Ragaz

Original Japan-Kreislaufsohle



Magna
Kreislauf-Sandale



AREG®
Modell 1

AREG®
Modell 2

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**

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?



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 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 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.



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!

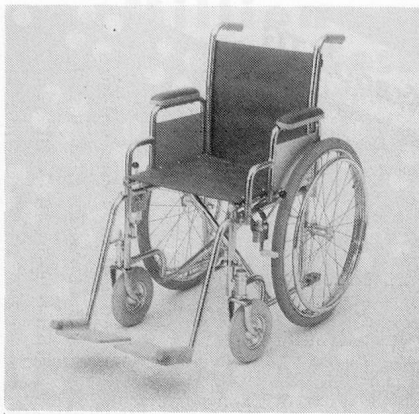
Name: _____

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.

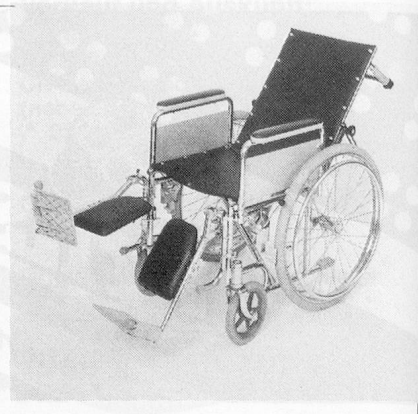
Besuchen Sie unsere Ausstellung oder verlangen Sie unseren Katalog.



w. müller Tel. 01 788 11 53

fahrzeugbau ag

Hirzelstrasse, 8824 Schönenberg



Modell SIESTA mit verstellbarer Rückenlehne

SIPROMATIC PFLEGE BETTEN

auch zu vermieten!



wohnlich - pflegeleichternd - 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 unsern bewährten **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, Pingpongische, Bocciabahnen, geheiztes und zur Hälfte gedecktes Schwimmbad, Gemeinschaftsraum.

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

Attraktive Vor- und Nachsaisonpreise, Spezialangebot im Mai.

Nähere Auskünfte:

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

Swiss Rehab

Rehabilitationshilfen, Heim- und Spitalbedarf

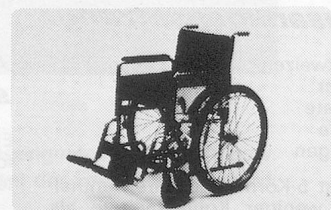
- Rollstühle, auch elektrische
- Nachtstühle, diverse Modelle
- Bad-, WC- und Duschhilfen
- Pflegebetten inkl. Zubehör
- Alltagshilfen für Betagte und Behinderte

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

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

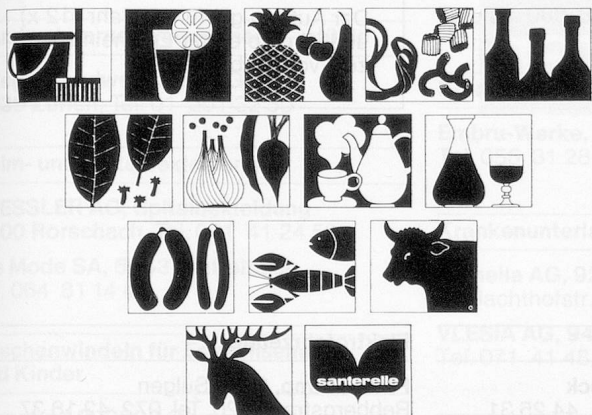
Heim- und
Spitalbedarf AG

Binder Rehab



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, Bureaux/Bureaux de commande, succursales:
2540 Grenchen ☎ 065-54 11 01 7302 Landquart ☎ 081-56 11 81
2544 Bettlach ☎ 021-34 45 51 3920 Zermatt ☎ 028-67 30 15
1030 Bussigny ☎ 026- 5 48 01 6301 Zug ☎ 042-31 09 31
1906 Charraz



**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 erholsamer 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