Objekttyp: **FrontMatter**

Zeitschrift: **Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA**

Band (Jahr): **59 (1988)**

Heft 3

PDF erstellt am: **01.06.2024**

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

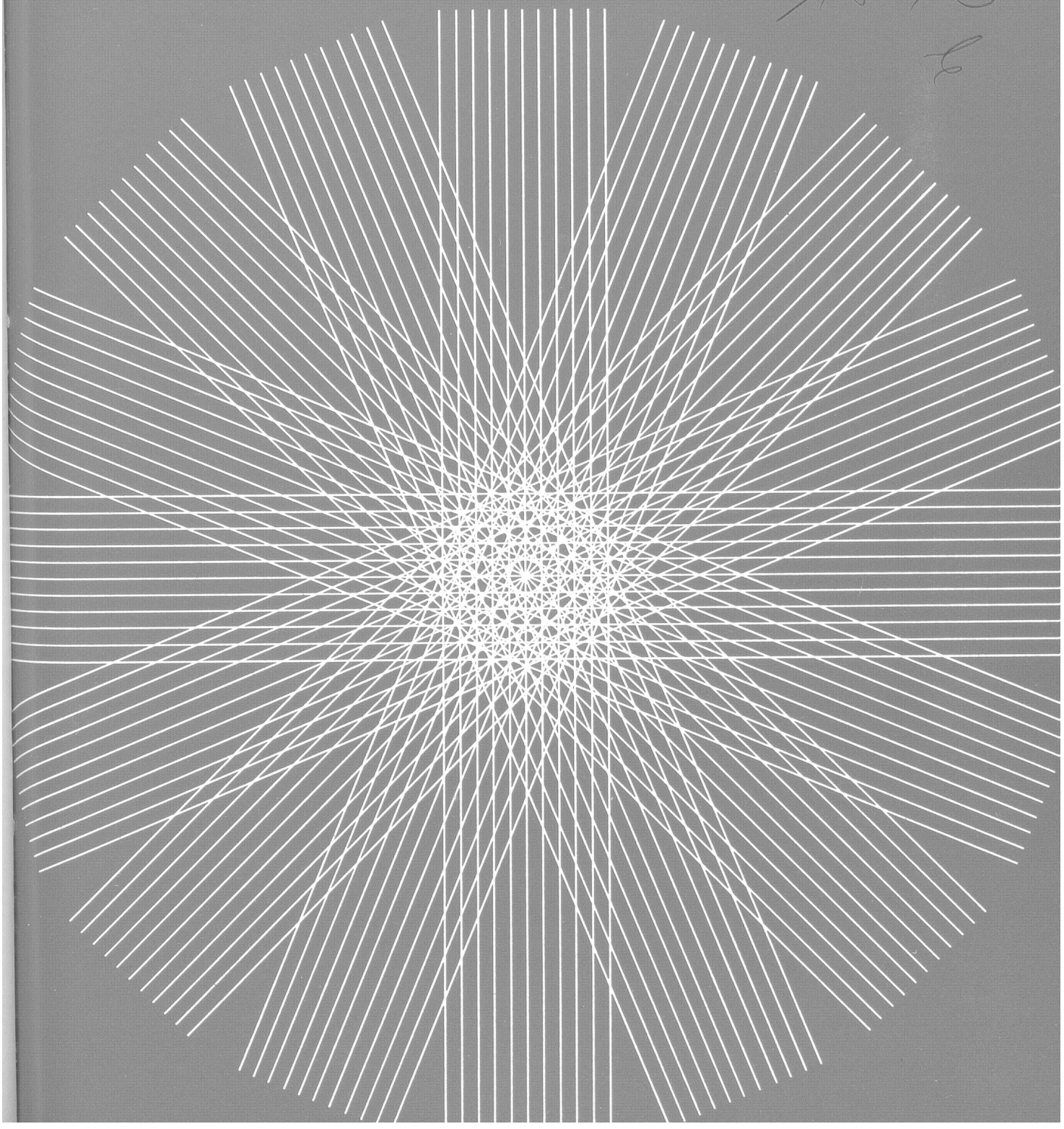
3 März 1988 59. Jahrgang

Schweizer Heimwesen

Fachblatt VSA

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

1845
E



42 Jahre
1946–1988

rHESS
CH - Dübendorf

Hebewanne der Zukunft

SVGW
WSSIGE

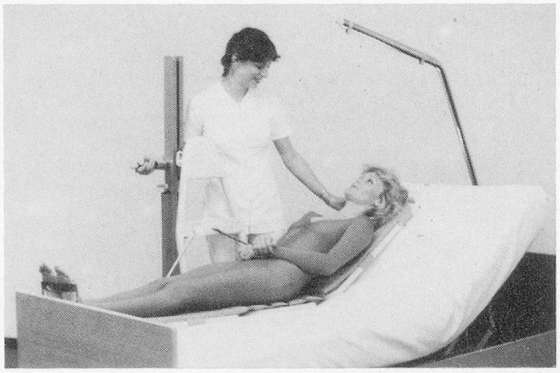
Schweizer Version

Bitte kommen Sie in unsere Ausstellung!
Verlangen Sie die Dokumentation

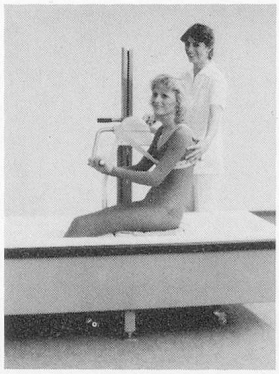
---

rHESS
Kombilift-System

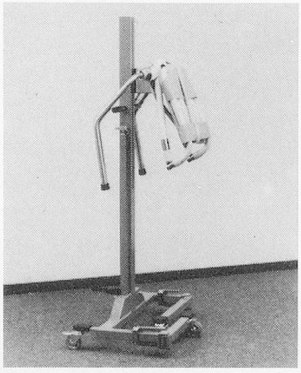
- **Wir sind die Fabrikanten**
- **Wir liefern unverbindlich zur Probe**
- **Wir demonstrieren gratis alle Geräte**
- **Wir garantieren 24 Monate**



Badeliege



Hebesitz



Füsse einschwenkbar

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

42 Jahre
1946–1988

HESS
CH - Dübendorf

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

Fabrikation und Handel von Klinik- und Praxisgeräten

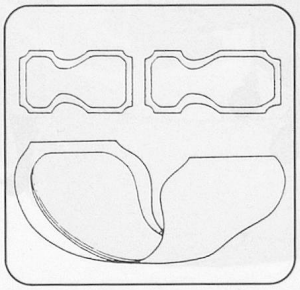
Industrien Schörli
Im Schossacher 15
CH - 8600 Dübendorf

IVF
hilft und dient...

Schutz und Sicherheit bei Inkontinenz!

Moliform®

die sichere und hautfreundliche Einlage für leichte bis mittlere Inkontinenzfälle:



drei Grössen
grosse Speicherkapazität 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 Beinabschluss und verschiedenen Grössen
die anatomische Passform gewährt einen optimalen Halt, ohne die Bewegungsfreiheit einzuschränken
Mehrfachkleber 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 32 11 88
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

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!

J. Kobelt AG
8117 Fällanden
01/825 06 11

MEIKO **J.KOBELT**

Suisse romande: R. Seematter 021/51 47 87

Zur Therapie...

...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 Objektprogamm 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

Sitzmöbel, Tische, Büroeinrichtungen
Sedorama Erich T. Utiger+Co., Wegmühlegässli 8,
3072 Ostermundigen-Bern, Tel. 031 51 55 75, Tx 912 005, Fax 031 31 22 64

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 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. 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 abschmekken. 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

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