Geschäftliche Mitteilungen

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **15 (1940)**

Heft 10

PDF erstellt am: **20.05.2024**

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

Apfelschnitzli dünstet man im Süßmost mit dem Zucker halbweich und füllt sie in die ausgelegte Form. Mit einigen Einbackscheiben wird zugedeckt und Butterstückli auf dem Auflauf verteilt. Der Ofen wird 5 Minuten mit Oberhitze 4 und Unterhitze 4 vorgeheizt, der Auflauf eingeschoben und bei Oberhitze 1 und Unterhitze 3 40 bis 50 Minuten gebacken.

Apfel-, Zwetschgen-, Rhabarberrösti

1 kg Äpfel oder Zwetschgen, oder 750 g Rhabarber, 2 bis 3 Löffel Zucker, 250 g Brotdünkli, Fett.

Das Obst wird gerüstet, klein geschnitten (Äpfel geschält) und mit dem Zucker vermischt. Man bäckt dann die Brotdünkli im heißen Fett hellbraun, gibt das Obst dazu, mischt, deckt die Pfanne zu und läßt das Obst unter zeitweiligem Wenden weichdämpfen.

Falsche Spiegeleier

8 bis 10 Einback- oder Cakesschnitten, gleich viel Aprikosenhälften, es können auch eingeweichte gedörrte Aprikosen verwendet werden, 2 dl geschlagenen Rahm.

Die Einbackschnitten werden im heißen Backofen hellbraun gebäht; Cakesschnitten können ungebäht verwendet werden. Jede Tranche wird mit geschlagenem Rahm bestrichen und eine Aprikosenhälfte umgekehrt darauf gelegt.

Aus dem soeben im Verlag der Elektrowirtschaft, Zürich, erschienenen Büchlein «Sparsam kochen» von Beatrice Monbaron, Kochlehrerin, das zum Preise von Fr. 1.20 verkauft wird und eine große Anzahl preiswerte Rezepte enthält.

Elektrisch backen

Bewährte Grundrezepte und Winke von H. Frei. Dritte neubearbeitete Auflage, Verlag Elektrowirtschaft, 32 Seiten, neun schöne Illustrationen. Preis Fr. –.90. Bahnhofplatz 9, Zürich 1.

Das hausgemachte Gebäck soll der Stolz der Hausfrau sein. Dieses Büchlein gibt ihr manchen praktischen Wink und verrät manches gute Rezept. Diese Backgeheimnisse wurden auf Grund langer Erfahrungen zusammengetragen. Dabei wird den Hausfrauen gezeigt, welche Regeln sie beim Backen im elektrischen Backofen beobachten müssen, damit der Erfolg gesichert ist. Aus dem Inhalt: Die Bedienung des elektrischen Backofens wird ausführlich geschildert. Die Backtabelle gibt Aufschluß über die Schalt- und Backzeiten der verschiedenen Teige. Wichtig für die Hausfrau ist auch die Beschreibung der Grundrezepte der verschiedenen Teigarten. Da in sehr vielen modernen Haushalten elektrische Herde mit guten Backöfen stehen, ist es wichtig, zu zeigen, wie einfach das Backen im elektrischen Backofen ist und wie gut und billig dieser arbeitet. L. B.

GESCHÄFTLICHE MITTEILUNGEN

Einfachere und rationellere Bedienung der Zentralheizung

Die fachgemäße Bedienung einer Zentralheizung, besonders dann, wenn es sich um größere Heizkessel handelt, ist meistens eine mühsame und zeitraubende Arbeit. Heute, wo es außerordentlich wichtig ist, eine gute und restlose Verbrennung zu erzielen, macht eine Heizung noch wesentlich mehr zu schaffen. Um eine einwandfreie Verbrennung zu erhalten, ist der Entschlackung des Rostes besondere Aufmerksamkeit zu schenken. Dieser sollte möglichst schlackenfrei gehalten und das Feuer über dem Rost tagsüber einige Male gelockert werden. Diese Arbeit wird ganz wesentlich erleichtert und beschränkt sich noch auf wenige Minuten im Tag mit dem mechanischen Rostreiniger und Schlackenschneider «Libro» von der Firma Ing. W. Oertli, autom. Feuerungen, Zürich. Dieser Apparat besteht aus scharfkantigen Messern, welche auf einer Welle befestigt und unmittelbar unterhalb des Rostes gelagert sind. Durch einfaches Bewegen der Messer mittels eines Hebels werden die Schlacken zerschnitten und zum größten Teil in den Aschenfall befördert. Dadurch entsteht auf der ganzen Länge des Rostes eine gleichmäßige Sauerstoffzufuhr und dementsprechend eine gleichmäßige und rationelle Verbrennung. Die Aschfalltüre bleibt dabei geschlossen, wodurch die nicht unwesentlichen Abschlackverluste, durch Abkühlung und Luftüberschuß vermieden werden. Das eigentliche Abschlacken hat nur noch einmal alle drei bis sechs Tage zu erfolgen. Mit diesem Apparat wird auch das «Gasen» meist beseitigt, da durch öfteres Betätigen des Hebels und Freihalten der Rostschlitze bessere Zugverhältnisse entstehen. Die noch alle drei bis sechs Tage herauszunehmenden Schlacken sind restlos ausgebrannt und verhindern so das sogenannte «Gasen» beim Entschlacken. Dadurch ist auch in gesundheitlicher Beziehung mit dem «Libro»-Apparat ein großer Fortschritt erzielt, was jeder Heizer sehr begrüßen wird. Die Einsparungen an Brennmaterial durch Verbesserung der Verbrennung und Vermeidung der Abschlackverluste sind sehr bedeutend. Der «Libro»-Schlackenschneider ist Schweizer Erfindung und Schweizer Fabrikat; er ist in fünfzehn Staaten patentiert.

HEINRICH LIER, Ingenieur
ZÜRICH 4, Badenerstraße 440
Projektierung und Ausführung von Heizungs-, Warmwasserbereitungs- und Lüftungsanlagen jeden Systems und Umfangs
Umänderung bestehender Anlagen auf Grund vieljähriger Erfahrungen