

Formprobleme

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Bauen + Wohnen = Construction + habitation = Building + home : internationale Zeitschrift**

Band (Jahr): **11 (1957)**

Heft 7

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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.

Ruhig...



arbeitet in *Fluoreszenzröhren-Beleuchtungsanlagen* das *KNOBEL-VACO-Vorschaltgerät*.
Jede Fluoreszenzröhre benötigt ein Vorschaltgerät. Es ist — von aussen unsichtbar — in den Beleuchtungskörper eingebaut.
 Dringen Sie daher beim Kauf von Beleuchtungskörpern darauf, dass diese mit dem sicher und brummfrei funktionierenden KNOBEL-VACO-Vorschaltgerät ausgerüstet sind.

KNOBEL  ENNENDA

Grösste und älteste Vorschaltgerätefabrik der Schweiz
 Vertreten durch: Ernst Scherer, Freudenbergstr. 59, Zürich 7,
 Telephon 051 / 24 33 85
 Auch das *Knobel-Perfektstart-Gerät* ist ein VACO-Gerät. Es besitzt hervorragende Zündigenschaften.

LEICHTMETALLBAU
 BAUSPENGLEREI
 VORFABRIZIERTE
 SPENGLERARBEITEN

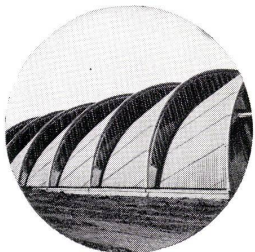


Fabrikneubau Hausmann

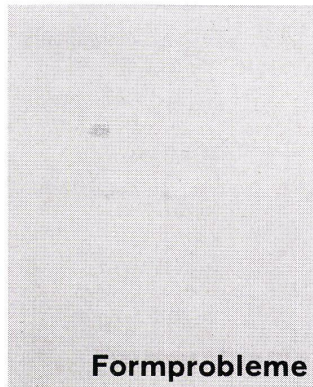


ST. JAKOBSTRASSE 11 ST. GALLEN, TEL. 071 222031/32.

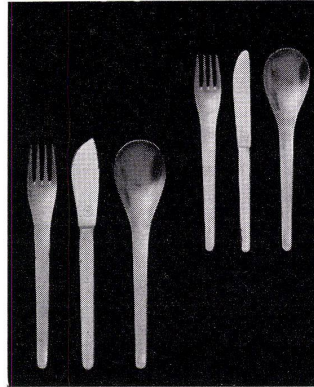
WANDVERKLEIDUNGEN
 FENSTERBÄNKE
 LEICHTMETALLDÄCHER
 BAUELEMENTE



Gummiwandweberlei Goßau



Formprobleme



Neue Pott-Bestecke

Wir haben bereits in früheren Ausgaben die formal hervorragenden Bestecke dieser Firma gezeigt (vgl. Heft 6/1953 und 3/1955).

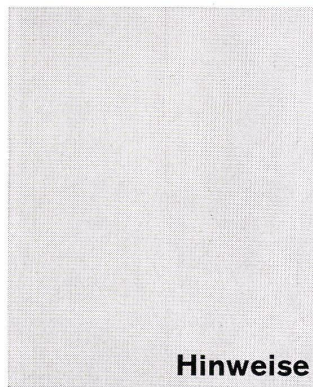
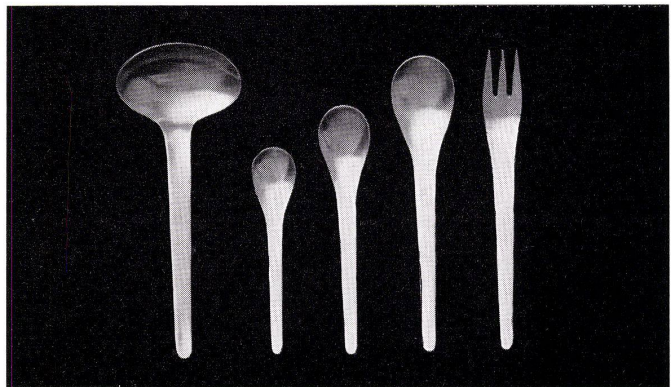
Als konsequente Weiterentwicklung dieser Modelle hat Hugo Pott das hier abgebildete Besteck 2722 entworfen, das von der deutschen Abteilung bereits für die XI. Triennale für Mailand ausgewählt wurde.

Hugo Pott stellt ebenfalls Bestecke für Fluggesellschaften her. Es muß bei diesen Sonderanfertigungen besonderer Wert auf geringe Größe und Gewicht gelegt werden.

Das Material dieses Bestecks ist Chromnickelstahl 18/8. Sämtliche Tafelhilfsgeräte sind entwickelt worden. Die Messerklingen sind aus geschmiedetem rostfreiem Stabstahl. Die Tafelmesser tragen an der Rückseite eine feine Säge.

Es existieren Bestecke für die portugiesische Lufthansa sowie für die neue Deutsche Lufthansa.

Allen Pottbestecken eigen ist die ruhige, formal einwandfreie und doch sachlich gebrauchstüchtige Form, mit der sich gut schneidet, ißt, die sich gut in der Hand hält und die für einen Tisch immer gleichzeitig ein Stück schöner Dekoration darstellt.



Hinweise

Ein neues amerikanisches Küchenwunder: «Bitte, drücken Sie auf den Knopf!»

Die letzte Sensation der amerikanischen Hausfrauen ist der Kühlschrank-Herd der General Electric. Dieser vorläufig nur Versuchszwecken dienende Kochherd stellt eine Kombination von Kühlschrank und elektronischem Backofen dar, die durch eine automatische Transportvorrichtung miteinander verbunden sind. Die tiefgekühlten Speisen werden direkt aus dem Kühlschrank in den Ofen befördert. Der Apparat stellt selbsttätig vollständige warme Mahlzeiten aus je sechs Bestandteilen für vier Personen her, zum Beispiel Fleisch, Gemüse, Kartoffeln, Sauce, Toast und Dessert. Zu diesem Zwecke muß die Hausfrau einzig auf die mit der ent-

sprechenden Aufschrift versehenen Knopfschilder drücken, alles übrige besorgt der Apparat. Die im Kühlschrank aufbewahrten Speisen werden zeitgerecht herausgenommen, dem Backherd zugeführt, aufgetaut und kommen nach 35 Minuten fixfertig gekocht heraus.

Der Kühlschrank hat einen Rauminhalt von etwa 1,5 Kubikmeter und kann 14 Arten von Gerichten aufnehmen. Jede Speise wird vorher richtig zubereitet und dann in verschließbare Pyrexbehälter abgefüllt. Die Glasbehälter kommen in den Kühlschrank und werden durch Druck auf jeweils sechs verschiedene Knöpfe zu Mahlzeiten zusammengestellt. Die Anordnung der Speisen im Kühlschrank entspricht den Aufschriften der Druckknopfschilder, deren Unterscheidung auch noch durch verschiedene Farben erleichtert wird. Beim Drücken wird ein regulierbarer Zeitmesser eingeschaltet, welcher den Transport der Speisen vom Kühlschrank in den Ofen genau nach der erforderlichen Koch- oder Erwärmungszeit besorgt.

Das neue Modell «XPC 1» ersetzt nicht etwa die Arbeit der Hausfrau oder Köchin. Es gestattet ihr aber, die Speisen im Voraus zuzubereiten und dann jederzeit nach Wunsch rasch eine vollständige Mahlzeit auf den Tisch zu zaubern. Dabei spielt es keine Rolle, ob fertig gekaufte tiefgekühlte Eßwaren oder von der Hausfrau selbst zubereitete «Spezialplättli» im Kühlschrank aufbewahrt werden, der Herd kocht alles mit gleicher Vollkommenheit. Der Kochprozeß beruht auf dem Einsatz von Mikrowellen, welche die Eigenschaft haben, eingefrorene Nahrungsmittel rasch