Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 15 (1940)

Heft: 8

Rubrik: Umschau

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.07.2025

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

sonders im kommenden Winter von Bedeutung sein werden.

Allen Holzverbrauchern sei zudem deutlich gesagt, daß auch die beste Holzfeuerung nicht rationell arbeitet, wenn feuchtes Holz verfeuert wird. In jedem Fall ist *gut trockenes Holz* für eine sparsame Verwendung unerläßlich!

Wer schließlich seine alte Holzfeuerung verbessern will oder mit der Anschaffung einer neuen Einrichtung im Zweifel ist, der frage die *Beratungsstelle für Holzfeuerung* der Schweizerischen Brennholzkommission (Löwenstraße 51, Zürich) um Rat. Sie wird ihm sachliche und kostenlose Auskunft erteilen. F.

UMSCHAU

«Schweizer Reisekasse»

Die leitenden Organe der «Schweizer Reisekasse» führten am Dienstagabend in Bern eine Presseorientierung über Organisation und Ziele dieser vor etwas mehr als einem Jahre gegründeten und auf genossenschaftlicher Grundlage aufgebauten Institution durch. Sie steht unter dem Patronat des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes, des Schweizerischen Eisenbahnerverbandes, der Allgemeinen Schweizerischen Uhrenindustrie AG, der Bundesbahnen, des Schweizer Hoteliervereins, der Generaldirektion der PTT, des Schweizerischen Gewerkschaftsbundes und anderer schweizerischer Organisationen. Ihr Zweck ist die Propagierung und Erleichterung von Reisen und Ferien, besonders in der einheimischen Bevölkerung mit beschränkten Mitteln.

Durch den Ausbruch des Krieges ist die Tätigkeit der «Schweizer Reisekasse» zunächst lahmgelegt worden. Heute scheint aber der Augenblick gekommen zu sein, da dieses gemeinnützige Unternehmen eine vermehrte Tätigkeit entfalten soll.

Dr. Hunziker, Direktor des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes und Präsident der Verwaltung der Reisekasse, sowie deren Verwalter Abplanalp orientierten über die Reisekasse. Sie betonten ihren sozialen und wirtschaftlichen Charakter. Sie wolle allen Schweizerbürgern ohne Rücksicht auf ihre soziale Lage Ferien ermöglichen und das schweizerische Verkehrswesen fördern. Zu diesem Zwecke werden sogenannte Reisehefte mit Reisemarken herausgegeben, die eine Art Ersparnis darstellen und ihren Inhabern ermöglichen, zu besonders günstigen Bedingungen zu reisen und Ferien zu verbringen. Die Zahl der Mitglieder der Reisekasse kann zur Zeit auf etwa hunderttausend geschätzt werden, zu welchem Erfolg verschiedene Arbeitgeber- und Arbeitnehmerorganisationen beitrugen, so besonders der Schweizerische Kaufmännische Verein, der Schweizerische Gewerkschaftsbund usw. Es sind mit fast zweihundert Hotels im ganzen Lande herum bereits Vereinbarungen getroffen worden, wobei der Preis für einen Aufenthalt von sieben Tagen z. B., einschließlich aller Kosten, zwischen 54 und 74 Franken variiert. Die Reisekasse bietet ihren Mitgliedern verschiedene Vergünstigungen, so hinsichtlich der Bahnbillette und auch für Reisen und Aufenthalte von Kindern.

DIE SEITE DER FRAU

Anleitung für das Dörren im elektrischen Backofen

Unter Dörren versteht man allgemein den künstlichen Entzug von Wasser aus dem Dörrgut, um es dadurch lagerfähig, d. h. haltbar zu machen. Die gedörrte Ware soll nicht ganz ausgetrocknet, «klingeldürr», also nicht steinhart sein; ein geringer Wassergehalt ist noch nötig, damit die Ware beim Aufbewahren nicht schimmelt.

Der *elektrische Backofen* eignet sich vorzüglich nicht nur zum Braten, Backen, Kochen, Gratinieren, Grillieren, Sterilisieren und zum Rösten von Mehl, sondern auch zum Dörren von Lebensmitteln aller Art, wie Brotresten, Bohnen, Äpfel, Birnen, Kirschen, Zwetschgen, Pflaumen, Aprikosen, Pilze, Suppenkräuter usw.

Das richtige *Aufbewahren der gedörrten Ware* ist von wesentlichem Einfluß auf deren Haltbarkeit. Der Aufbewahrungsort soll trocken und gelüftet sein. Als Verpackung eignen sich beispielsweise poröse Stoffsäckchen und Körbe, oder der alte Stücklitrog wird wieder zu Ehren gezogen. Diese Vorräte werden an einem trockenen Ort, z. B. auf dem Estrich oder in der Vorratskammer, aufgehängt bzw. untergebracht.

Allgemeines

1. Für das Dörren im elektrischen Backofen eignen sich am besten die bei den Elektrizitätswerken und Installateuren erhältlichen Dörrhurden. Kuchenbleche sind deshalb nicht zu empfehlen, weil die Luftzirkulation ungenügend wäre.
2. Es soll nur Qualitätsware gedörrt werden, denn je schmackhafter und aromatischer die grüne Ware ist, desto gehaltvoller wird das Dörrgut. Aber auch gewisse Obstsorten, die sich zum Rohgenuß weniger eignen, z. B. Längler-, Pastoren-, Wasser-, Knall-, Teilersbirnen und «Schmelzende von Thiriot», ergeben ebenfalls ein vorzügliches Dörrgut.