

# Die Seite der Frau

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Wohnen**

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

Heft 8

PDF erstellt am: **05.07.2024**

## **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.

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 Eisenbahnverbandes, 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 beitragen, so besonders der Schweizerische Kaufmännische Verein, der Schweizerische Gewerkschaftsbund usw. Es sind mit fast zweihundert Hotels im ganzen Lande herun 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

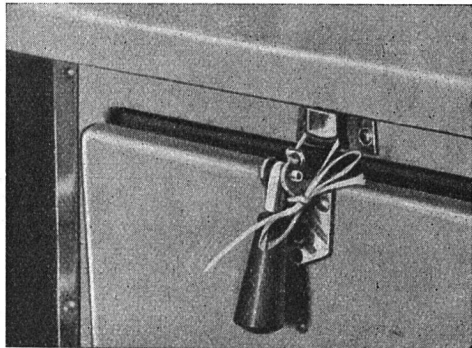
alte Stücklitrog wird wieder zu Ehren gezogen. Diese Vorräte werden an einem trockenen Ort, z. B. auf dem Estrich oder in der Vorratskammer, aufgehängt bzw. untergebracht.

#### Allgemeines

1. Für das Dörren im elektrischen Backofen eignen sich am besten die bei den Elektrizitätswerken und Installateuren erhältlichen Dörrhürden. 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.

### 3. Behandlung der grünen Ware :

*Bohnen* werden in kochendem Wasser schnell abgebrüht, der Fäden entledigt und nach dem Abtropfen sorgfältig und eng auf den Dörrhurden ausgebreitet. Zu reife oder zähe Bohnen sollen nicht gedörft werden.



Die Backofentüre wird leicht geöffnet, damit die Feuchtigkeit entweichen kann

*Äpfel*: Saure Äpfel werden geschält, süße dagegen nicht, und in Schnitze (Stückli) oder in etwa 5 bis 7 mm dicke Scheiben geschnitten. Bei Schnitzen und Scheiben sind die Kerngehäuse zu entfernen. Vorheriges Dämpfen der Schnitze und Ringe verkürzt die Dörrzeiten und gibt dem Dörrgut ein schönes Aussehen.

*Birnen*: Größere Birnen werden vorteilhaft halbiert. Kleinere, geringere Sorten können in einer 30prozentigen Zuckerlösung weichgekocht werden; doch bevor sie in den Backofen gebracht werden, läßt man sie gut abtropfen.

*Zwetschgen und Pflaumen* ganz dörren oder halbieren und entsteinen.

*Aprikosen*: Halbieren und entsteinen.

*Küchenkräuter* (Petersilie, Schnittlauch, Sellerieblätter, Majoran, Thymian, Basilikum, Boretsch, Kerbel, Fenchel, Estragon, Bohnenkraut und Salbei) werden fein zerhackt, auf die mit einem dünnen Stoff ausgelegte Dörrhürde gebracht und mit wenig Wärme getrocknet.

*Suppengemüse*: Kohl wird fein gehackt, Sellerie und Rübli in dünne Scheiben oder Streifen geschnitten und ähnlich wie die Küchenkräuter getrocknet.

### Das Besdicken des Backofens

Das grüne Dörrgut wird sorgfältig und gleichmäßig auf den Dörrhurden verteilt; je nach Quantum und Art können bis sechs Dörrhurden im Backofen untergebracht werden.

Die Schalterstellungen, von denen in der nachfolgenden Anleitung die Rede ist, sollen nicht als unbedingt maßgebend, sondern als Richtlinien betrachtet werden. Ganz genaue Vorschriften können nämlich deshalb nicht aufgestellt werden, weil die Schalterstellungen und Dörrzeiten zu sehr von der Größe des betreffenden Dörrgutes, seinem Reifegrad und dem Quantum der Beschickung abhängen und weil auch nicht alle Backöfen gleich gebaut sind. Man muß auf eine gewisse Erfahrung abstellen.

### Schaltzeiten

*Bohnen, Suppengrünes, Küchenkräuter, Pilze*:

Backofentüre und Ventilationsschieber schließen, Unterhitze 4, Oberhitze 4, 5 Minuten. Dann Backofentüre fingerbreit öffnen. Tags- und nachtsüber Unterhitze 1, Oberhitze 1 und fertig dörren bei Unterhitze 1, Oberhitze 0.

*Apfelschnitze, Apfelscheiben, Birnen, Zwetschgen, Pflaumen, Aprikosen*:

Backofentüre und Ventilationsschieber schließen, Unterhitze 4, Oberhitze 4, 10 Minuten. Dann Backofentüre fingerbreit öffnen. Tags- und nachtsüber Unterhitze 1, Oberhitze 1, und fertig dörren bei Unterhitze 1, Oberhitze 0.

### Lüftung

Beim Dörrprozeß entweicht aus dem Dörrgut eine solche Menge Feuchtigkeit, daß das Offenhalten der Ventilationsschieber nicht genügt; die Backofentüre darf deswegen nicht ganz geschlossen werden. Das Offenhalten der Türe geschieht je nach Bauart der Schließvorrichtung dadurch, daß man entweder zwischen dem oberen Türrahmen und der Türe ein entsprechend dickes Stäbchen einklemmt oder für die Klinke des Verschlusses die äußere Kerbe der Arretierung benützt oder die Türe mit einer Schnur oder einem Draht festbindet.

### Der Dörrprozeß

Der obere Heizkörper übernimmt die Hauptfunktionen des Dörrprozesses. Bei dem Dörrgut der obersten Hürde, das diesem Heizkörper am nächsten ist, wird logischerweise der Dörrprozeß am raschesten fortschreiten. Ist diese Ware ge-



Das Wechseln der Dörrhurden

nügend vorgedörft, so wird die Hürde herausgezogen, alle übrigen Dörrhurden werden eine Rille höher eingeschoben, und die oberste Hürde wird in die unterste, frei gewordene Rille placiert.

Bei Backöfen mit sechs Rillen ist wegen der Anbrennungsgefahr immerhin Vorsicht geboten; sobald der Dörrprozeß vorgeschritten ist, empfiehlt es sich, die unterste Rille freizulassen. Die unterste Dörrhürde käme dann also auf die zweitunterste Rille zu liegen.

Je nach der Art und Beschaffenheit des Dörrgutes wird dieses in kürzeren oder längeren Intervallen erlesen und das fertige Dörrgut zweckentsprechend aufbewahrt, während der Rest auf die übrigen Hürden verteilt wird. In der Praxis wird es vorkommen, daß nicht nur die unterste, sondern auch die zweit- und drittunterste Hürde mit zum Fertigdörren bestimmten Gut belegt sind und daß durch das Ausscheiden des fertigen Dörrproduktes der Rest von zwei oder drei Dörrhürden auf eine gesetzt werden kann. Die frei gewordenen Dörrhürden können wieder mit frischer Ware beschickt werden; diese kommen dann, weil das grüne Dörrgut viel Feuchtigkeit enthält, in die oberste Rille, also über die halbfertig gedörrte Ware zu liegen.

Bei etwelcher Erfahrung ist das Dörren mit dem elektrischen Backofen oder den elektrischen Dörrapparaten sehr einfach und bequem, und vor allem ist ein sehr hochwertiges Dörrgut zu erzielen. Dörrgut ist ein willkommener Vorrat für Winter und Frühjahr; es bildet die Grundlage für eine willkommene und gesunde Kost und bringt Abwechslung in den Speisezettel.

*Der obige Teilartikel ist mit Erlaubnis der «Elektrowirtschaft», dem Blatt «Die Elektrizität», Heft 2/1940, entnommen. Der Artikel ist inzwischen umgearbeitet worden und im Verlag Elektrowirtschaft, Bahnhofplatz 9, Zürich, in Broschürenform gut illustriert (16 Seiten, mit Umschlag) zum Einzelpreis von 80 Rappen zu beziehen.*

## GESCHÄFTLICHE MITTEILUNGEN

### Schutzraumbau in Backstein

Die bestehenden eidgenössischen «Technischen Richtlinien» über den baulichen Luftschutz haben kürzlich eine wertvolle Ergänzung erfahren durch Vereinheitlichung des Schutzraumbaus in Backstein. Vorgängig von militärischer Seite und der Eidgenössischen Materialprüfungsanstalt durchgeführte Versuche über die Wirkung von Bomben auf Backsteinkonstruktionen hatten eine vortreffliche Widerstandsfähigkeit dieses Baustoffes ergeben und damit die Eignung des Backsteins auch im Gebiete des Luftschutzes unter Beweis gestellt.

Die Ergänzung zu den «Richtlinien» ist in einem vom Verband schweizerischer Ziegel- und Steinfabrikanten herausgegebenen und soeben erschienenen 54seitigen Werk zusammengefaßt. Im ersten Teil sind die vom Eidgenössischen Amt für passiven Luftschutz genehmigten Grundlagen für die Bemessung und Konstruktion von gewöhnlichen Luftschutzräumen in Backsteinmauerwerk enthalten, während der zweite Teil sich auf Erläuterungen und Anwendungsbeispiele ausdehnt. An Hand zahlreicher Zeichnungen, Tabellen und Diagramme werden eingebaute und freistehende Schutzräume, Gewölbe, Mauerverstärkungen, Stützen, Splitterwehren usw., deren Bemessung, Anordnung und Materialbedarf eingehend behandelt.

Das interessante, übersichtlich und geschmackvoll aufgemachte Werk bietet dem Fachmann ganz erhebliche Erleichterungen bei der Projektierung und Ausführung von Luftschutzbauten aus Backstein. Dem Hausbesitzer gibt es eine Fülle von Anregungen zur einfachen und zweckmäßigen Lösung der Schutzraumfrage. Abgesehen von der Bedeutung, die der Backstein im Luftschutz zufolge der Verknappung des Holzes erlangt, besitzt dieser eine Reihe wichtiger Eigenschaften, die ihn zum trefflichen Baustoff in diesem Gebiete machen.

Die Ergänzung zu den «Richtlinien» über den baulichen Schutzraumbau in Backstein ist für Fachleute und Hausbesitzer kostenlos erhältlich vom Schweizerischen Zieglersekretariat in Zürich.

W. H.



## Bouclé-Linoleum

ein Baulinoleum (sog. Inlaid) unserer einheimischen Fabrik

### Zu Vorkriegspreisen:

in Stärken	II	III	IV
per m <sup>2</sup>	Fr. 10.15	8.60	7.-

Wenn Sie **Wohnräume** mit sauberen leicht zu reinigenden, hygienischen Bodenflächen versehen wollen, bietet diese Sorte – solange der Vorrat reicht und die Exportmöglichkeiten fehlen – eine vorteilhafte Gelegenheit.

Auch die Stärke IV hat sich vorzüglich bewährt – Beweis: Landesausstellung.

Muster und Aufklärung durch die Fachgeschäfte



Linoleum  
Giubiasco



Fenster und Türen abdichten mit

# Fermetal

Erstklassiges Schweizer Fabrikat

für  
**Fermetal AG.** Metalledichtungen  
Zürich, Sihlstrasse 43, Tel. 39.025