Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 15 (1940)

Heft: 8

Rubrik: Die Seite der Frau

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: 06.07.2025

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.

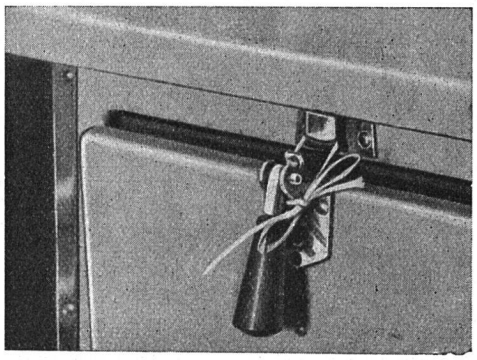
Das richtige *Aufbewahren der gedörrten Ware* ist von wesentlichem Einfluß auf deren Haltbarkeit. Der Aufbewahrungsort soll trocken und gelüftet sein. Als Verpackung eignen sich beispielsweise poröse Stoffsäckchen und Körbe, oder der alte Stücklitrog wird wieder zu Ehren gezogen. Diese Vorräte werden 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.

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 gedörrt 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, Selleriebläter, Majoran, Thymian, Basilikum, Boretsch, Kerbel, Fenchel, Estragon, Bohnenkraut und Salbei) werden fein zerhackt, auf die mit einem dünnen Stoff ausgelegte Dörrhurde 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 Beschicken 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 Hurde, das diesem Heizkörper am nächsten ist, wird logischerweise der Dörrprozeß am raschesten fortschreiten. Ist diese Ware genügend vorgedörrt, so wird die Hurde herausgezogen, alle übrigen Dörrhurden werden eine Rille höher eingeschoben, und die oberste Hurde wird in die unterste, frei gewordene Rille placiert.

Das Wechseln der Dörrhurden

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 Dörrhurde 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 Hurden verteilt wird. In der Praxis wird es vorkommen, daß nicht nur die unterste, sondern auch die zweit- und drittunterste Hurde mit zum Fertigdörren bestimmten Gut belegt sind und daß durch das Ausscheiden des fertigen Dörrproduktes der Rest von zwei oder drei Dörrhurden auf eine gesetzt werden kann. Die frei gewordenen Dörrhurden 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 Schutzraumbaues 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 m²	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
Fermetal AG. für Metalldichtungen
Zürich, Sihlstrasse 43, Tel. 39.025