

# Geschäftliche Mitteilungen

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **16 (1941)**

Heft 7

PDF erstellt am: **16.08.2024**

## **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.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>

reibe eine Scheibe rasch entweder von oben nach unten oder von einer Seite zur andern und zuletzt dem Rande nach. Nun wird sofort mit einem leinenen Tuch, Seiden- oder Zeitungspapier in der gleichen Weise nachgerieben, und eine Scheibe ist fertig. Ich muß sie nicht mehr nachprüfen auf ihre Sauberkeit, wie dies beim üblichen Rundherumreiben der Fall war, wo immer wieder nicht alle Stellen berührt wurden. Bei den üblichen, ältern Fenstern mit Oberteil und zwei Seitenflügeln reinigt man mit Vorteil jede Scheibe ganz fertig, während bei den neuen, zweiteiligen Fenstern die ganze Fläche zuerst gereinigt und dann nachgerieben werden kann.

Die Hauptsache bei der Reinigung mit Spiritus besteht darin, daß der Lappen gut durchtränkt wird, und daß man nicht zu oberflächlich abreibt. Hartnäckige Flecken, wie Ölfarbe, Lack usw., entferne ich mit einem Zweirappenstück oder mit feinsten Stahlwolle. An Zeit benötige ich für die dreiteiligen Fenster durchschnittlich 8 Minuten, für die zweiteiligen, unterteilten noch etwas weniger.

Das Fensterreinigen nehme ich nicht, wie die übrige Hausarbeit, regelmäßig vor. Die Scheiben an des Hauses Wetterseite und an der Autostraße sind es schneller bedürftig als jene, die gegen den Garten gehen. Im Sommer reinige ich nach Gewittern zum Beispiel nur schnell die broffenen Außenseiten. Bei diesem geringen Zeitaufwand kann die Fensterreinigung leicht bei Notwendigkeit in die übrige Hausarbeit eingeschaltet werden. Ich muß noch nachholen, daß die Scheiben mit Spiritus sehr rasch abgerieben werden müssen, damit die Scheibe beim Nachreiben noch etwas feucht ist.

\*\*\*

## LITERATUR

### «Die Elektrizität»

Heft 2/1941. Vierteljahrszeitschrift. Tiefdruck. 17 Seiten mit vielen Bildern. 50 Rp. Verlag «Elektrowirtschaft», Bahnhofplatz 9, Zürich.

Die neue Nummer stellt sich in den Dienst der Hausfrau und zeigt gleich zu Anfang an Hand amüsanter Vergleiche, daß der Stromverbrauch im Haushalt sehr viel kleiner ist, als gewöhnlich geschätzt wird. So kostet zum Beispiel ein Heizkissen pro Stunde nicht mehr als 30 Zündhölzchen, also kaum 2,5 Rp., die Nähmaschine nicht mehr als der Faden, der in derselben Zeit gebraucht wird, das heißt höchstens 2 bis 3 Rp.

Ganz besonders aktuell ist die ausführliche Anleitung zum «Dörren». «Schafft Vorräte» ist ja heute ein Lösungswort. Mit einem elektrischen Kochherd und Backofen ist Dörren und Sterilisieren kein Problem mehr.

Einleuchtend wird dargelegt, wie die elektrische Küche die Last des Haushaltes ungemein erleichtert. Die Bedienung elektrischer Haushaltsapparate ist sehr einfach und vollkommen gefahrlos. Und erstaunlicherweise kommt alles gar nicht teuer und rentiert sich in jedem Falle. Die Zeitschrift bietet soviel Wissenswertes und Nützlichendes, daß sie jeder Hausfrau zur Lektüre empfohlen werden kann. D. M.

### Beerenrezepte

Zusammengestellt von H. Frei. Tiefdruck, 48 Seiten, 16 ganzseitige Bilder in vierfarbigem Umschlag. Verlag Elektrowirtschaft, Bahnhofplatz 9, Zürich 1. Preis Fr. 1.50.

Beeren sind eine Sommernahrung, die noch viel mehr auswertet werden muß. Auch ist der Genuß von Beeren für unsere Gesundheit sehr wichtig. Die prächtig ausgestattete Broschüre «Beerenrezepte» gibt Aufschluß über die vielfältige Verwendung der Beeren. Sie enthält gute alte, aber auch neuzzeitliche Rezepte, die eine willkommene Abwechslung in den täglichen Speiszetteln bringen.

Der Hausfrau wird gezeigt, wie sie vorteilhaft Beerensäfte und Konfitüre einkocht und sich für den Winter einen Vorrat schafft.

Für den elektrischen Backofen findet sie eine Reihe guter Rezepte für Beerenkuchen und Beerenkuchen. Rezepte für Beerencremen, Aufläufe und andere gute Sachen ergänzen die wertvolle Sammlung.

L. B.

## GESCHÄFTLICHE MITTEILUNGEN

### Das Dörren mit dem Dörrex

Das Dörren ist wohl das älteste, zweckmäßigste und billigste Verfahren, Gemüse, Früchte, Heilkräuter in eine haltbare Form überzuführen. Dörroprodukte als Ersatz für Frischobst und Gemüse in bezug auf Nähr- wie Genußwert stehen an erster Stelle. Der Nährgehalt bei Dörrofrüchten ist außerordentlich reich an Zucker, der uns im Dörrogut unverändert erhalten bleibt. Aromastoffe und Fruchtsäuren, die den Appetit anregen und die Absonderung von Verdauungssäften auslösen, sind in einem einwandfrei hergestellten Dörrogut in ebenfalls hochwertiger Form enthalten und, was für uns sehr wichtig, auch fehlen die gesundheitlich außerordentlich wichtigen Mineralsalze nicht. Die sogenannten Gesundheitswerte, die durch das unrichtige Dörren an Vitamin C und gewissen Aromastoffen leiden, sind ein Fehler im Dörroprozeß, das heißt es fehlt die richtige Trockentemperatur. Beim Dörrex mit dem Wunder des patentierten Propellers ist die Wärmtemperatur ganz genau geregelt und vermeidet Vitaminverluste.

Das Dörren — besser gesagt Trocknen — soll den Wassergehalt der zu konservierenden Produkte so herabsetzen, so daß Gärungs- und Fäulnisreger ihre Vernichtungsarbeit einstellen müssen. Der Wasserentzug hat schonend, möglichst bei tiefer Temperatur, zu erfolgen und unter starker Luftzirkulation, damit die äußere Schicht nicht verkrustet, da sonst das Trocknen im Innern behindert wird.

Richtiger Reifegrad, saubere Behandlung in der Zubereitung und ein wohlüberwachter Trocknungsprozeß werden die Güte des Produktes weitgehend beeinflussen. Mit Liebe und etwas Freude und Sorgfalt kann der Erfolg nicht ausbleiben. — Darum pflanzen und dörren!

### E. SCHWAGER · ZÜRICH 10

Weizenstraße 7 · Telephon 6.52.28

### Baugeschäft

Übernahme sämtlicher Maurerarbeiten

### FENSTERFABRIK ALBISRIEDEN A.-G.

ZÜRICH 9 · Fellenbergstr. 245 · Telephon 7 06 91

Glaserarbeiten aller Art · Fachmännische Reparaturen und Abdichtungen von Fenstern und Türen  
Türen und Fensterdeckel für Luftschutzräume

E. Kunz Claridenstr. 47, ZÜRICH 2  
Untereagsböden für Linoleum, Gummi und Parkett • Fugenlose, direkt begehbare Steinholzböden