Zeitschrift: Schatzkästlein: Pestalozzi-Kalender

Herausgeber: Pro Juventute

Band: - (1934)

Rubrik: Wie man Mass nimmt

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. Siehe Rechtliche Hinweise.

Conditions d'utilisation

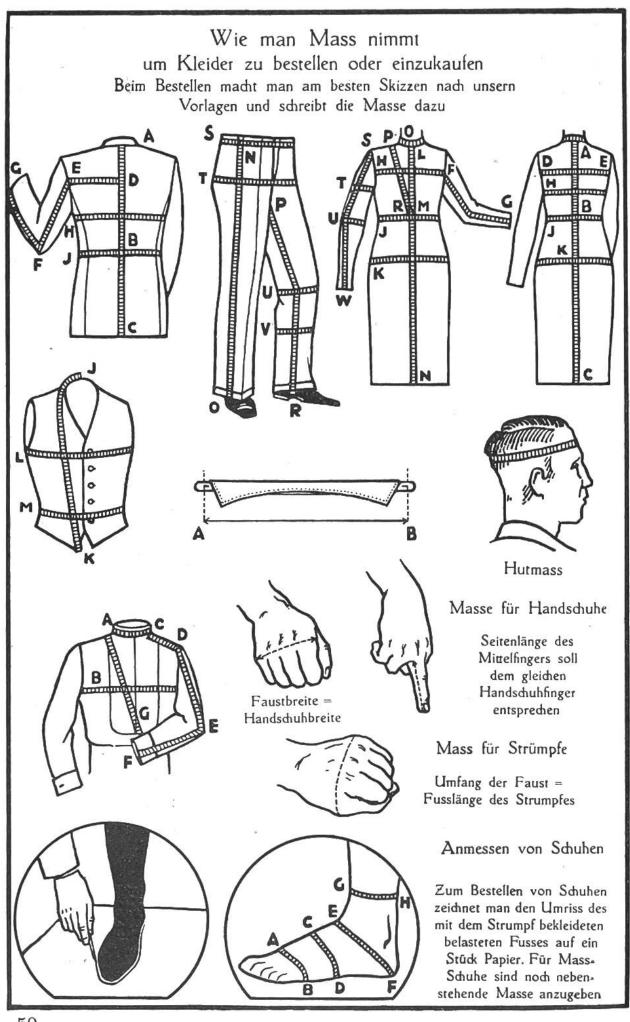
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. <u>Voir Informations légales.</u>

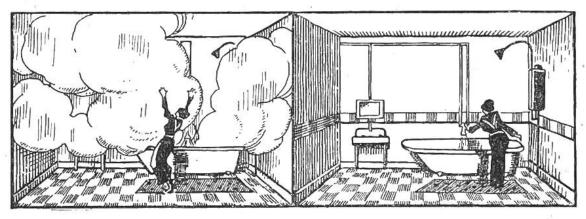
Terms of use

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. See Legal notice.

Download PDF: 03.04.2025

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





WIE VERHÜTET MAN DAMPF IM BADZIMMER?

Heisser Dampfqualm im Badzimmer ist unangenehm und macht die Atmungsorgane empfindlicher gegen Erkältungen. Bereitet man ein heisses Bad, so ist darauf zu achten, dass zuerst kaltes Wasser herausgelassen wird, das heisse Wasser in das kalte fliesse und nicht umgekehrt. Die Luft im Badzimmer bleibt dann kühl und verursacht keine Atmungsbeschwerden und auch die Kleider werden nicht durchdämpft.

DIE SIEDETEMPERATUR DES WASSERS NIMMT MIT DER HÖHE AB.

Das Wasser kocht auf Meereshöhe bei einer Wärme von 100° Celsius; bei vermindertem Luftdruck kocht das Wasser eher, und zwar auf:

1000 m über Meer bei 96,6° Celsius 2000 m ,, ,, ,, 93,3° ,, 3000 m ,, ,, ,, 90,3° ,, 4000 m ,, ,, ,, ,, 87° ,,

So kocht das Wasser beispielsweise in Basel bei 99° Celsius, in St. Moritz schon bei 94° Celsius und auf dem Gipfel der Jungfrau gar schon bei 86,5° Celsius, auf dem Montblanc bei 84° Celsius. Infolge der niedrigen Siedetemperatur dauert es selbstverständlich auch entsprechend länger bis Speisen weich gekocht sind. In einemgeschlossenen Kochgefäss, aus dem der Dampf nicht entweichen kann, steigt aber bei fortgesetzter Erhitzung der Siedepunkt.