Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 16 (1941)

Heft: 7

Buchbesprechung

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: 17.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://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 feinster 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 Losungswort. 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 Haushaltungsapparate 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 Nützliches, 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 ausgewertet 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 neuzeitliche Rezepte, die eine willkommene Abwechslung in den täglichen Speisezetteln 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 Beerentorten 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. *Dörrprodukte als Ersatz* für Frischobst und Gemüse in bezug auf Nähr- wie Genußwert stehen an erster Stelle. Der Nährgehalt bei Dörrfrüchten ist außerordentlich reich an Zucker, der uns im Dörrgut unverändert erhalten bleibt. Aromastoffe und Fruchtsäuren, die den Appetit anregen und die Absonderung von Verdauungssäften auslösen, sind in einem einwandfrei hergestellten Dörrgut 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 Dörrprozeß, das heißt es fehlt die richtige Trockentemperatur. Beim *Dörrex mit dem Wunder des patentierten Propellers* ist die Wärmetemperatur ganz genau geregelt und vermeidet Vitaminverluste.

Das *Dörren* — besser gesagt *Trocknen* — soll den Wassergehalt der zu konservierenden Produkte so herabsetzen, so daß Gärungs- und Fäulniserreger 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 pflanzed und dörred!*

E. SCHWAGER · ZÜRICH 10
Weizenstraße 7 · Telephon 6.52.28
Baugeschäft
Übernahme sämtlicher Maurerarbeiten

FENSTERFABRIK ALBISRIEDEN A.-G.
ZÜRICH 9 · Fellenbergstr. 245 · Telephon 70691
Glaserarbeiten aller Art · Fachmännische Reparaturen
und Abdichtungen von Fenstern und Türen
Türen und Fensterdeckel für Luftschutzräume

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