Der Elektromotor in der Küche

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift**

Band (Jahr): **32 (1928-1929)**

Heft 5

PDF erstellt am: **28.04.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-664246

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.e-periodica.ch

sen worden sind, so sind sie trotzdem ohne Zweifel nicht zuträglich. Man sollte daher immer, wenn man erkranktes Obst noch verwerten will, wenigstens dasselbe sorgfältig von der Schale befreien und da, wo es geht, die krankhaften Stellen ausschneiden.

Der Elektromotor in der Küche.

Jede Hausfrau hat sicher schon einmal gedacht, wenn nur ein „guter Geist" das mühsame Fleischhacken, das Teigkneten und andere ähnliche Küchenarbeiten für mich besorgen würde. Heute gibt es einen solchen „Geist", denn auch hier hat die immer hilfsbereite Technik Apparate und Maschinen geschaffen, die der Hausfrau diese Arbeiten abnehmen oder erleichtern.

Für den Antrieb von Küchenmaschinen kommt nur der Elektromotor in Betracht, denn so kleine Motoren, wie sie notwendig sind, lassen sich nur für den elektrischen Strom bauen. Auch hier ist die Elektrotechnik dazu berufen, das „Mädchen für Alles" zu werden. In der Küche lassen sich viele Arbeiten auf mechanischem Wege ausführen. Zum Beispiel das Hacken von Fleisch und Gemüse; die Maschine hackt 3 kg Fleisch in 10 Minuten, während man sonst hierfür 20 Minuten angestrengt drehen muß. Sie reibt weiter mühelos Semmeln, Mandeln, Nüsse, Schokolade, Kartoffeln, Zucker, hartes Brot usw. Auch zum Kaffeemahlen läßt sie sich leicht verwenden; hundert Gramm Bohnen werden in 4 Minuten fein gemahlen. Elektrisch angetriebene Teigknetmaschinen gibt es ebenfalls. Bis 5 Liter Teig werden damit in 10 Minuten durchgearbeitet, ohne daß die Hausfrau eine Hand zu rühren braucht, während sie sonst eine halbe Stunde dafür arbeiten muß. Die elektrische Schneeschlagmaschine schlägt dank dem sich rasch umdrehenden Schlagflügel jede Menge Eiweiß in 10 Minuten zu festem Schnee. Besonders angenehm ist auch die elektrische Messerputzmaschine, die geräuschlos arbeitet und in 5 Minuten die Arbeit verrichtet, für die sonst eine halbe Stunde notwendig ist.

Es gibt kombinierte Küchenmaschinen, die alle diese Arbeiten mit dem gleichen Elektromotörchen leisten, sogenannte Revolvermaschinen, und zwar ohne daß beim Maschinenwechsel auch nur eine Schraube gelöst werden muß. Alle sechs Maschinen sind um die Achse des Motors schwenkbar und man nimmt immer die Maschine in Betrieb, die man gerade braucht. Dabei ist es aber auch möglich, mehrere Maschinen gleichzeitig laufen zu lassen. Der Elektromotor hat eine Leistung von nur ⅓ PS, er braucht also nicht einmal soviel wie ein Bügeleisen; die Stromkosten sind verschwindend klein. Bei anderen Bauarten müssen die einzelnen Maschinen jeweils beim Gebrauch aufgesetzt werden, was jedoch mühelos geschehen kann. Ein wichtiger Vorteil der Küchenmaschine ist die große Gleichmäßigkeit bei der Verarbeitung in Bezug auf Feinheit der Materialverteilung, z. B. beim Schneiden von Scheiben (Kartoffeln und anderes), beim Schnitzeln von Gemüse usw. Sehr wichtig ist auch, daß die Maschine sehr leicht aufbewahrt und gereinigt werden kann. Der Motor verlangt keine Wartung.

Die Lungenschwindsucht in Industrie und Landwirtschaft.

Von Dr. W. Hanauer.

Die starke Verbreitung der Tuberkulose bei den industriellen Arbeitern findet ihre Erklärung darin, daß bei dieser Berufsgruppe im besonderen Maße alle die ungünstigen Einflüsse einwirken, welche für die Entstehung der Schwindsucht vorwiegend in Betracht kommen: schlechte Wohnungsverhältnisse, unzureichende Ernährung, dazu berufliche Schädlichkeiten, das Arbeiten in geschlossenen Räumen, in hygienisch nicht einwandfreien, schlechtgelüfteten Werkstätten, die Einatmung von Staub, das Arbeiten mit Giften, körperliche Überanstrengung und Erkältung. Durch diese vielfachen Schädlichkeiten wird die Widerstandsfähigkeit herabgesetzt und eine schlummernde Tuberkulose in eine offene verwandelt. Im Gegensatz zum Industriearbeiter disponiert die Betätigung in der Landwirtschaft in viel geringerem Maße zur Erwerbung der Tuberkulose. Der Landwirt arbeitet vor allem im Freien in der reinen Luft, er braucht nicht die schlechte Luft der Fabriken einzuatmen, die Ernährung ist reichlicher, auch die Wohnungsverhältnisse sind meistens besser, mit Staub und Giften hat der Landarbeiter