Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 32 (1928-1929)
Heft: 5

Artikel: Der Elektromotor in der Küche
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-664246

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: 22.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://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