**Zeitschrift:** Illustrierte schweizerische Handwerker-Zeitung : unabhängiges

Geschäftsblatt der gesamten Meisterschaft aller Handwerke und

Gewerbe

Herausgeber: Meisterschaft aller Handwerke und Gewerbe

**Band:** 42 (1926)

**Heft:** 33

**Artikel:** Zehn Ratschläge für die Preisstellung

Autor: [s.n.]

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-581891

## 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:** 29.11.2025

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

## Wie die Emailpfanne entsteht

(-r.) Die Nachfrage nach emailliertem Geschirr wächst, wie die ständig zunehmende Zahl von Emaillierwerken beweist. Die Vorzüge dieses Fabrikates sind groß. Wegen seiner harten, glatten Oberfläche ist es geschütt vor chemischen Ginfluffen; Rüchenfauren, Seife und Sodamasser vermögen ihm nichts anzutun. Die Speisen durfen ruhig im Topfe stehen gelaffen werden, ohne daß sie Geschmack oder Farbe verändern. Das Emailgeschirr besitt auch eine größere Widerstandsfähigkeit gegenüber Temperaturwechsel als man anzunehmen pflegt und darf daher auch zum Backen und Braten verwendet werden. Es wird mit Leichtigkeit gereinigt; follten sich Rückftande der Speisen angesetzt haben, dürfen sie allerdings nicht losgeklopft oder gewaltsam losgekratt, sondern müssen durch laues Sodamasser aufgeweicht werden. Daß Emailsplitter in den Darmen Störungen, wie Blinddarmentzündungen verursachen, hat sich als grundlos bewiesen, wie Autoritäten auf biesem Bebiete bezeugen. Die vielen besonderen Vorzüge und nicht zulett die erstaunliche Wohlfeilheit, sichern dem Emailgeschirr einen ständigen Plat im Kücheninventar.

Täglich haben wir dieses Geschirr vor uns, aber wie wenige, selbst in Fachtreisen, wissen etwas von ihm! Die Darstellung des Fabrikationsprozesses dürfte allge-

meines Intereffe finden.

Noch bis zur Hälfte des 18. Jahrhunderts diente die Emaillierkunft nur dekorativen Zwecken. Erst 50 Jahre nach der Ersindung des Engländers Heckling (1799), nach der man Email auf Blech auftragen konnte, entstand eine eigentliche Emaillierindustrie. Die schweizerischen Fabrikate nehmen eine hervorragende Stellung ein; das älteste schweizerische Emaillierwerk ist die Mes

tallwarenfabrik Zug (1881).

Der Geschirrkörper, den man nachher mit Glasur überzieht, wird aus dekapiertem, d. h. zunderfreiem Stahlblech hergestellt. Die Emailmasse, ein bei 800 bis 1000 Grad C. schmelzbares Glas, wird durch Trübung und Färbung zweckmäßig gemacht. Sie schützt, wenn sie erstarrt ist, den Körper vor Dridation. Selbstredend ist die Zusammensetzung dieser Masse sehr wichtig, das Mischungeberhältnis und die befonderen Bufage werden daher als Fabrikgeheimnis betrachtet. Die hauptsächlichsten Bestandteile sind reiner Sand, Feldspat, Borax, Salpeter und Flußspat, die Trübungsmittel Kryolith und Ton und die verschiedenen Wetalloxyde, wie Zinn-, Nickel., Rupfer-, Robalt- und Gifenoryd, die zur Färbung dienen und natürlich giftfrei find. Daß das giftige Bleioryd nicht in Frage kommt, versteht fich von felbft. Jene Mischungsteile werden im Wannenofen bei 1400 Grad C. geschmolzen; das flüssige Glas wird durch ein kaltes Wasserbad granuliert und in der Mühle zu Brei gemahlen, worauf es in bas Emaillier= wert fommt.

Die Stahlblechscheiben werden auf den Ziehpressen gesormt. Das geschieht, indem ein Stempel kräftig in eine Hohlsorm gepreßt wird. Um die Blechstörper preßschig zu erhalten, muß man sie oft zwischen den einzelnen Pressungen glühen. Einsachere Ware kann an dieser Presse beinahe sertiggestellt werden, dagegen benötigen sassonierte Artikel einer weitern Formung, die ihnen an einer starken Drehbank, der Planiers oder Druckbank zuteil wird. Hend Griffe schweißt der elektrische Funken an. Nun wird das Gesäß gereinigt; es wird geglüht, in holzgesütterten Granitwannen in verdünnter Säure gebeizt, dann in sließendem Wassergefühlt und endlich im Sodawasser gekocht. Nach der Trocknung im Dampsosen ist es zur Emaillierung bereit.

Der Aufträger faßt das Blechgeschirr mit einer Zangetaucht es in die Schwenkschiffeln, die der Emailbre anfüllt und schwenkt und schüttelt es, daß es sich gleich mäßig überzieht. Dieser erste Auftrag ersolgt in Grundemail, das, nachdem es an der Luft getrocknet ist, im Musselosen, einem seuersesten, von Flammen umspüllen Raum, dei 800 dis 1000 Grad C. aufgeschmolzen wird. Je nach dem erhalten die Gesäße noch mehrere Leber züge von sogen. Deckemail, die sich in derselben Westervocknen und einbrennen lassen. Je dünner aber det Emailüberzug ist, umso kleiner die Möglichkeit des Absplitterns, während dickes Email wohl schöner, sast wie Porzellan aussieht, aber nicht so dauerhaft ist. Dunselssarbige oder graue Emailgeschirre mit höchstens einet weißen Schicht, sind die haltbarsten. Denn die Tribungsmittel können den raschen Temperaturwechsel weiniger gut ertragen.

Zehn Ratschläge für die Preisstellung.

(Aus dem "Schweizer Gewerbefalender" 1927. Berlag Biichlet & Co., Bern. Preis in Leinwand Fr. 3.50, in Leder Fr. 4.50)

- 1. Abernimm keine Arbeit, ohne gewiß zu sein, bak sie bir wenigstens einen mäßigen Gewinn bringt
- 2. Minm dir Zeit zur Preisftellung. Laß dich nie drängen, sofort verbindlich den Preis einer Arbeil zu bestimmen, wenn du Zeit- und Materialersorder nis noch nicht annähernd bemessen kannst. Man wird dich sonst beim Wort nehmen.
- 3. Halte feft am vereinbarten Preise, laß dir ohne Grund nichts abmarkten. Jede Mehrleiftung über die vereinbarte Quantität oder Qualität bedingt auch eine Preiserhöhung.
- 4. Beachte die Grundregeln der auf geordnetel Buchführung beruhenden reellen Preisberechnung wie sie in vielen guten Lehrbüchern als nügliche Weg' leitung für jeden Geschäftsmann enthalten sind.
- 5. Sei stets bereit, mit beinen Berufskollegen gemeinsame Cohn. und Preistarise zu vereinbaren und halte dann auch an ihnen sepi.
- 6. Hüte dich vor Überforderung eines Kunden Jede übervorteilung rächt sich. Aus dem momentanen Gewinn kann dir hundertfältig bleibendet Schaden erwachsen.
- 7. Hite dich auch vor Unterbietung. Laß bid nicht vom Ehrgeiz, vom Neid oder aus momentanet Arbeitsnot verführen, um jeden Preis eine Arbeit zu erhaschen. Du schädigst dich am meisten, abet auch deine Kollegen.
- 8. Verachte die Preisschinder und Pfuscher und folge ihrem Beispiele nicht. Meine nicht, weil anderer zu Schundpreisen arbeite, könnest oder müsselbu's auch.
- 9. Schlechter Preis, schlechte Arbeit! Aber hill dich, eine mit geringem Gewinn übernommene Arbeit durch schlechtes Material oder unsolide Ausstührung auszugleichen. Dein Kredit sei dir lieber als bet Ersah für momentane Einbuße.
- 10. Geschäft und Haushaltung sind streng aus einander zu halten. Jeder solide Geschäfismall wird zugleich als sorgsamer Hausvater gesonder Buch führen, damit er weiß, wie viel er dem schäftsgewinn zur Deckung der Haushaltungskoften entnehmen darf, und wird sich stets nach der Decksteren.