

# Technische Mitteilungen

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Das Werk : Architektur und Kunst = L'oeuvre : architecture et art**

Band (Jahr): **18 (1931)**

Heft 2

PDF erstellt am: **20.09.2024**

## **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.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>

# DAS WERK

## TECHNISCHE MITTEILUNGEN

ZWEITES HEFT - FEBRUAR 1931 - NACHDRUCK VERBOTEN

### Zur Berufswahl

Einer Anregung von Erziehern Folge leistend, hat die Kommission für Lehrlingswesen des Schweizerischen Gewerbeverbandes unter Mitwirkung erfahrener Fachleute eine Wegleitung für Eltern, Schul- und Waisenbehörden herausgegeben. Diese Flugschrift, betitelt «Die Wahl eines gewerblichen Berufes», bildet das 1. Heft der bei Büchler & Co. in Bern erscheinenden «Schweizer. Gewerbebibliothek». Sie ist von Schul- und Waisenbehörden, Lehrern und Erziehern sehr gut aufgenommen worden, so dass in kürzester Frist acht Auflagen in deutscher

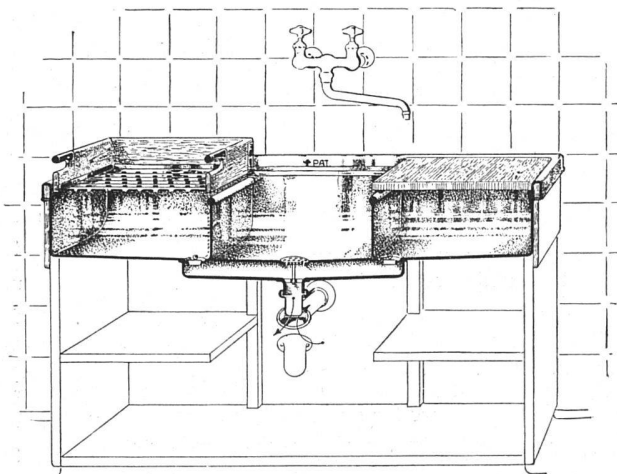
und sechs Auflagen in französischer Sprache notwendig wurden. Preis 30 Rp. (in Partien von 10 Exemplaren zu 15 Rp.).

Die Schrift sei allen Eltern, Erziehern und Schulkommissionen zur Anschaffung und allseitigen Verbreitung bestens empfohlen.

Als Heft 15 der gleichen Serie ist zu den gleichen Verkaufsbedingungen erschienen «Die Berufswahl unserer Mädchen» von Haushaltungslehrerin *Gertrud Krebs*.

### Die neue Patent-Küchenmaschine

Für alle häuslichen Arbeiten stehen heute zweckmässige maschinelle Apparate zur Verfügung, nur für die Küchenarbeit fehlten sie bisher, sodass die Hausfrau bei ihren hauptsächlichsten Obliegenheiten sich mit dem mittelalterlichen Schüttstein herumplagen muss. Es gibt aber heute einen Apparat, welcher nicht nur zum Abwaschen des Geschirrs, sondern, was noch viel wichtiger ist, gleichzeitig zur Handreichung für alle übrigen Küchenarbeiten dient, nämlich zum Anrichten der Speisen, Zurichten, Spülen und Einweichen der Gemüse, Ausgiessen der Schmutzwasser, Wasserentnahme beim Kochen, Spülen der Hände und des Geschirrs, Anstecken der Fleisch- und Gemüse-Hackmaschinen, Fruchtpressen usw.



Vorstehend ist diese Patent-Küchenmaschine abgebildet. Sie ist ganz aus hochprozentigem Nickel oder rostfreiem Chromstahl erstellt, besitzt zwei Spülbecken und einen Ausguss, einen Korb, welcher über alle drei Bassins

verschiebbar ist, sowie eine verschiebbare Hartholzplatte. Die beiden Spülbecken dienen zum Abwaschen des Geschirrs, zum Einweichen, sowie zum Kalt- oder Warmstellen von Speisen. Der Ausguss, zum Ausgiessen des Schmutzwassers, zur Wasserentnahme beim Kochen, zum Waschen und Abspülen der Hände und des Geschirrs, ist für eine Küche geradezu unentbehrlich und versieht die Aufgaben des bisherigen Schüttsteins, jedoch mit dem Unterschied, dass die Handreichungen viel säuberlicher vonstatten gehen, ohne die ganze Umgebung zu durchnässen. Der Korb dient zum Abtropfen des Geschirrs, zum Zu- und Abtragen desselben und zum Gemüsespülen. Die Hartholzplatte dient zum Schneiden des Fleisches, der Gemüse, wie überhaupt zum Anrichten der Speisen. Durch die unmittelbare Nähe des Ausgusses lässt sich das Brett leicht säubern.

In hygienischer, praktischer und ästhetischer Beziehung lässt diese Küchenmaschine nichts zu wünschen übrig, sie ist leicht rein zu halten, hat keine Fugen und Schmutzwinkel und kann nicht beschädigt werden. Alles Geschirr, auch Porzellan- und Silbergeschirr, erfährt die grösstmögliche Schonung. Dadurch, dass alle Arbeiten an der gleichen Stelle vorgenommen werden können, lässt sich die Küche mühelos sauber halten.

Die neue Küchenmaschine ist das schönste Ausstattungstück der Küche und zudem nicht wesentlich teurer als der primitive Schüttstein. Sie ist kein Massenartikel, sondern Handarbeit, sodass sie jedem persönlichen Wunsch und jeder Situation genau angepasst werden kann.

Um nähere Auskunft und Prospekte wende man sich an die Fabrikanten *Stöckli & Erb*, Apparatefabrik, Küssnacht-Zürich.