

Vorteile des maschinellen Abwaschens

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **44 (1969)**

Heft 10

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-103879>

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.

Vorteile des maschinellen Abwaschens

Der grosse Erfolg der Waschautomaten bei Mietern und Hausbesitzern ermutigte die Fabrikanten von Haushaltgeräten zur Propagierung der Geschirrwaschmaschine für den Einzelhaushalt. Das Abwaschen ist eine unbeliebte — vielleicht die unbeliebteste — Arbeit im Haushalt, obwohl es heute durch gut geformte und pflegeleichte Tröge, Becken und Abtropfvorrichtungen erleichtert wird.

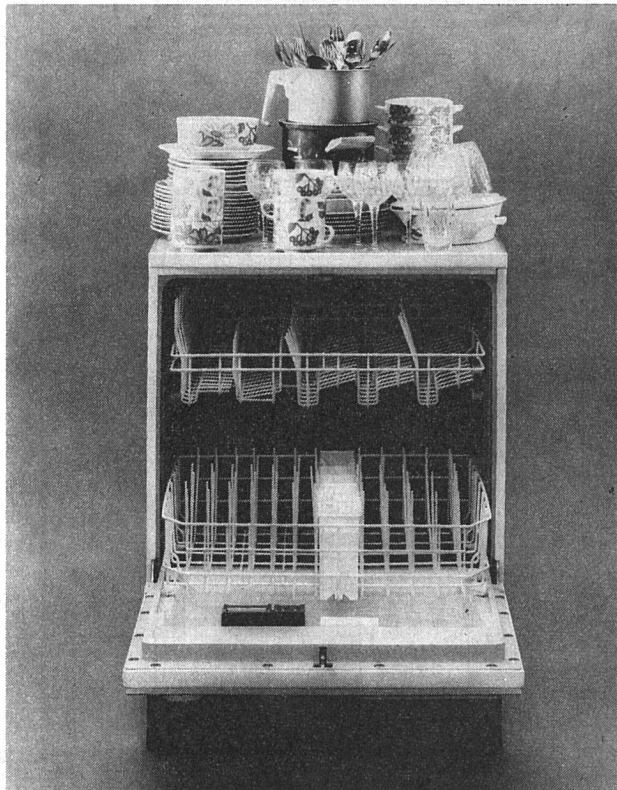
Andererseits ist das Abwaschen jedoch eine zeitraubende eintönige und nicht zuletzt unhygienische Beschäftigung. Es ist daher einleuchtend, diese Art von Tätigkeit nach Möglichkeit einer Maschine zu überlassen. Das SIH hat eingehende Versuche mit Geschirrwaschmaschinen durchgeführt, um die Vorteile des maschinellen Abwaschens abzuklären. Einige Ergebnisse dieser Untersuchung seien hier festgehalten.

In den seltensten Fällen ist das Abwaschen von Hand hygienisch einwandfrei. Zu diesem Ergebnis kommt der Testbericht des SIH.

Abwaschwasser ist eine Lösung von Speiseresten, Mundflora, Hautbakterien. Nur beim Abspülen des gewaschenen Geschirrs mit sehr heissem, fliessendem Wasser und beim Gebrauch sauberer Bürsten, Lappen und Küchentücher ist ein befriedigendes Resultat zu erzielen. Aber auch dann ist die Verschleppung von Krankheitserregern durch das Abwaschen nicht ausgeschlossen. Die Geschirrwaschmaschine, die bei weit höheren Temperaturen (60—70 °C) mit mehreren Wasch- und Spülgängen arbeitet und das Abtrocknen mit einem Tuch überflüssig macht, gewährleistet hygienisch weitgehend einwandfreies Geschirr.

Einer der fühlbarsten Vorteile des maschinellen Abwaschens ist die Befreiung von einer unangenehmen Arbeit. Das Hantieren im warmen, meist fettigen Wasser lässt die Hände rot und unansehnlich werden; das lange Stehen am Spültrog ist ermüdend. Täglich türmt sich der Berg von schmutzigem Geschirr, stets wächst er von neuem.

Die Zeitersparnis, die die automatische Geschirrwaschmaschine ermöglicht, ist ein weiterer Vorteil. Eingehende



Versuche und Zeitmessungen, die im SIH durchgeführt wurden, erlauben Angaben über den Zeitgewinn.

Aus der Aufzeichnung des Zeitaufwandes der Hausfrau zum Sauberhalten des Geschirrs während eines Jahres ohne und mit Hilfe einer automatischen Geschirrwaschmaschine ersieht man, dass die Zeitersparnis bei einem 5-Personen-Haushalt etwa 170 Stunden im Jahr beträgt. Dies entspricht fast 4 Wochen Arbeit bei 44-Stunden-Woche.

Die Messungen wurden mit Hilfe von zwei Versuchspersonen mehrmals vorgenommen. Die erhaltenen Resultate sind also Mittelwerte. Gemessen wurde der Zeitaufwand bei manueller und maschineller Erledigung derjenigen Tätigkeiten, für die eine Geschirrwaschmaschine sinngemäss eingesetzt werden kann, also beginnend mit dem Eintreffen des schmutzigen Geschirrs in der Küche, endigend mit dem Aufstapeln des sauberen und getrockneten Geschirrs zum Versorgen.

Zum Schluss: Nur ein Modell, welches den Anschlussmöglichkeiten, den Platzverhältnissen und der Grösse der Familie entspricht, kann seine Aufgabe zur vollen Zufriedenheit erfüllen. B-

Küchendünste . . .

Küchengerüche in der Wohnung sind selten sympathisch — im Treppenhaus sind sie besonders lästig. Gewisse Küchendünste zeichnen sich durch besondere Penetranz aus; ganz besonders gilt das für Fisch- und Kohlgerichte.

In neuen Wohnungen werden heute oftmals Dunsthauben eingebaut, sogenannte Wrasenabzüge, die über dem Herd plaziert werden. Die Dämpfe und Dünste werden hier abgezogen und filtriert. Der Effekt ist ausgezeichnet.

Ein anderes Prinzip zur Beseitigung der Küchengerüche: die Küchenventilatoren. In der Aussenmauer oder im Fenster eingebaut, befördern sie die schlechte und feuchte Luft ins Freie. Da dadurch in der Küche selbst ein leichter Unterdruck entsteht, strömt die Luft aus der übrigen Wohnung in die Küche und schliesst damit eine Verbreitung der schlechten Küchenluft in umgekehrter Richtung aus.

Wenn in der Wohnung keinerlei solche Vorrichtungen bestehen, bleibt nichts anderes übrig, als sich selbst um eine gute Lüftung zu bemühen.

Besonders wichtig — leider bei vielen Hausfrauen nicht selbstverständlich — ist, während des Kochens die Küchentüre geschlossen zu halten.

In den Küchen ist zumeist ein kleines Oberlicht vorhanden, durch das die nach oben ziehenden Dämpfe und Gerüche entweichen können.

Wichtig ist auch, dass die Kochtöpfe gut schliessen. Bei Kochen von Sauerkraut zum Beispiel sollte man den Deckel noch etwas beschweren, damit möglichst kein Geruch entweichen kann. Irrig ist die Ansicht, dass man nur im offenen Topf etwas anbräunen und anbraten könne. Im geschlossenen Topf geht es genauso gut.

Möbeln und Stoffen schaden übrigens vor allem die Dämpfe, die beim Abgiessen von Kartoffeln und dem Einlassen des Abwaschwassers entstehen. Daher öffne man während dieser Tätigkeiten für kurze Zeit das Fenster. Sollen die «Gesotenen» auskühlen, stellt man sie am besten vors Fenster oder auf den Küchenbalkon.

Eine der grössten Unsitten ist es jedoch, die Küchendünste nicht durch das Fenster, sondern durch die Wohnungstür auf das Treppenhaus abzulassen. Dadurch wird die Umwelt so belästigt, dass sie mit Recht ärgerlich reagiert.

Auch bei grösster Umsicht kann bei gewissen Speisen ohne technische Hilfsmittel nicht verhindert werden, dass es mehr oder weniger sympathisch nach Küche riecht. Es ist daher vor allem im grossen Mehrfamilienhaus sicherlich empfehlenswert, von den Vorteilen Gebrauch zu machen, die Küchenabzug und Küchenventilator bieten. B-