

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. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.01.2025

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 geschützt vor chemischen Einflüssen; Küchen Säuren, Seife und Sodawasser vermögen ihm nichts anzutun. Die Speisen dürfen ruhig im Topfe stehen gelassen werden, ohne daß sie Geschmack oder Farbe verändern. Das Emailgeschirr besitzt 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; sollten sich Rückstände der Speisen angehängt haben, dürfen sie allerdings nicht losgeklopft oder gewaltſam losgekratzt, sondern müssen durch laues Sodawasser aufgeweicht werden. Daß Emailsplitter in den Därmen Störungen, wie Blinddarmentzündungen verursachen, hat sich als grundlos bewiesen, wie Autoritäten auf diesem Gebiete herzeugen. Die vielen besonderen Vorzüge und nicht zuletzt die erstaunliche Wohlfeilheit, sichern dem Emailgeschirr einen ständigen Platz im Kücheninventar.

Täglich haben wir dieses Geschirr vor uns, aber wie wenige, selbst in Fachkreisen, wissen etwas von ihm! Die Darstellung des Fabrikationsprozesses dürfte allgemeines Interesse finden.

Noch bis zur Hälfte des 18. Jahrhunderts diente die Emailierkunst nur dekorativen Zwecken. Erst 50 Jahre nach der Erfindung des Engländers Heckling (1799), nach der man Email auf Blech auftragen konnte, entstand eine eigentliche Emailierindustrie. Die schweizerischen Fabrikate nehmen eine hervorragende Stellung ein; das älteste schweizerische Emailierwerk ist die Metallwarenfabrik Zug (1831).

Der Geschirrkörper, den man nachher mit Glasur überzieht, wird aus defapiertem, 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 Oxidation. Selbstredend ist die Zusammenſetzung dieser Masse sehr wichtig, das Mischungsverhältnis und die besonderen Zusätze werden daher als Fabrikgeheimnis betrachtet. Die hauptsächlichsten Bestandteile sind reiner Sand, Feldſpat, Borax, Salpeter und Flußſpat, die Trübungsmittel Kryolith und Ton und die verschiedenen Metalloxyde, wie Zinn-, Nickel-, Kupfer-, Kobalt- und Eisenoxyd, die zur Färbung dienen und natürlich giftfrei sind. Daß das giftige Bleioxyd nicht in Frage kommt, versteht sich von selbst. Jene Mischungsteile werden im Wannensen bei 1400 Grad C. geschmolzen; das flüssige Glas wird durch ein kaltes Wasserbad granuliert und in der Mühle zu Brei gemahlen, worauf es in das Emailierwerk kommt.

Die Stahlblechſcheiben werden auf den Ziehpressen geformt. Das geschieht, indem ein Stempel kräftig in eine Hohlform gepreßt wird. Um die Blechkörper preßfähig zu erhalten, muß man sie oft zwischen den einzelnen Pressungen glühen. Einfachere Ware kann an dieser Presse beinahe fertiggestellt werden, dagegen benötigten faſſionierte Artikel einer weitern Formung, die ihnen an einer starken Drehbank, der Planier- oder Druckbank zuteil wird. Henkel und Griffe ſchweißt der elektriſche Funken an. Nun wird das Gefäß gereinigt; es wird gegläht, in holzgefütterten Granitwannen in verdünnter Säure gebeizt, dann in fließendem Wasser gekühlt und endlich im Sodawasser gekocht. Nach der Trocknung im Dampfosen ist es zur Emailierung bereit.

Der Austräger ſaßt das Blechgeschirr mit einer Zange, taucht es in die Schwefelsäure, die der Emailbrei anfüllt und ſchwenkt und ſchüttelt es, daß es ſich gleichmäßig überzieht. Dieser erste Austrag erfolgt in Grundemail, das, nachdem es an der Luft getrocknet ist, im Muffelosen, einem feuerfesten, von Flammen umspülten Raum, bei 800 bis 1000 Grad C. aufgeschmolzen wird. Je nach dem erhalten die Gefäße noch mehrere Überzüge von ſogen. Deckemail, die ſich in derſelben Weiſe trocken und einbrennen laſſen. Je dünner aber der Emailüberzug iſt, umſo kleiner die Möglichkeit des Abſplitters, während dieſes Email wohl ſchöner, faſt wie Porzellan ausſieht, aber nicht ſo dauerhaft iſt. Dunkelſtarbige oder graue Emailgeſchirre mit höchſtens einer weißen Schicht, ſind die haltbarſten. Denn die Trübungsmittel können den raſchen Temperaturwechſel weniger gut ertragen.

Zehn Ratschläge für die Preisstellung.

(Aus dem „Schweizer Gewerbekalender“ 1927. Verlag Bähler & Co., Bern. Preis in Leinwand Fr. 3.50, in Leder Fr. 4.50)

1. **Übernimm keine Arbeit**, ohne gewiß zu ſein, daß ſie dir wenigſtens einen mäßigen Gewinn bringt.
2. **Nimm dir Zeit zur Preisſtellung.** Laß dich nicht drängen, ſofort verbindlich den Preis einer Arbeit zu beſtimmen, wenn du Zeit- und Materialerfordernis noch nicht annähernd bemessen kannſt. Man wird dich ſonſt beim Wort nehmen.
3. **Halte feſt am vereinbarten Preise**, laß dir ohne Grund nichts abmarkten. Jede Mehrleiſtung über die vereinbarte Quantität oder Qualität bedingt auch eine Preiserhöhung.
4. **Beachte die Grundregeln** der auf geordneter Buchführung beruhenden reellen Preisberechnung, wie ſie in vielen guten Lehrbüchern als nützliche Wegleitung für jeden Geſchäftsmann enthalten ſind.
5. **Sei ſtets bereit**, mit deinen Berufskollegen gemeinſame Lohn- und Preistarife zu vereinbaren und halte dann auch an ihnen feſt.
6. **Hüte dich vor Überforderung** eines Kunden. Jede Übervorteilung rächt ſich. Aus dem momentanen Gewinn kann dir hundertfältig bleibender Schaden erwachſen.
7. **Hüte dich auch vor Unterbietung.** Laß dich nicht vom Ehrgeiz, vom Neid oder aus momentaner Arbeitsnot verführen, um jeden Preis eine Arbeit zu erhaſchen. Du ſchädigſt dich am meiſten, aber auch deine Kollegen.
8. **Verachte die Preiſchinder** und Pfuſcher und folge ihrem Beſpieler nicht. Metne nicht, weil ein Anderer zu Schundpreiſen arbeite, könneſt oder müßeſt du's auch.
9. **Schlechter Preis, ſchlechte Arbeit!** Aber hüte dich, eine mit geringem Gewinn übernommene Arbeit durch ſchlechtes Material oder unſolide Ausführung auszugleichen. Dein Kredit ſei dir lieber als der Geſatz für momentane Einbuße.
10. **Geſchäft und Haushaltung ſind ſtreng auseinander zu halten.** Jeder ſolide Geſchäftsmann wird zugleich als ſorgſamer Hausvater geſondert Buch führen, damit er weiß, wie viel er dem Geſchäftsgewinn zur Deckung der Haushaltungskosten entnehmen darf, und wird ſich ſtets nach der Decke ſtrecken.