Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 42 (1967)

Heft: 10

Artikel: Die Küche

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-103757

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

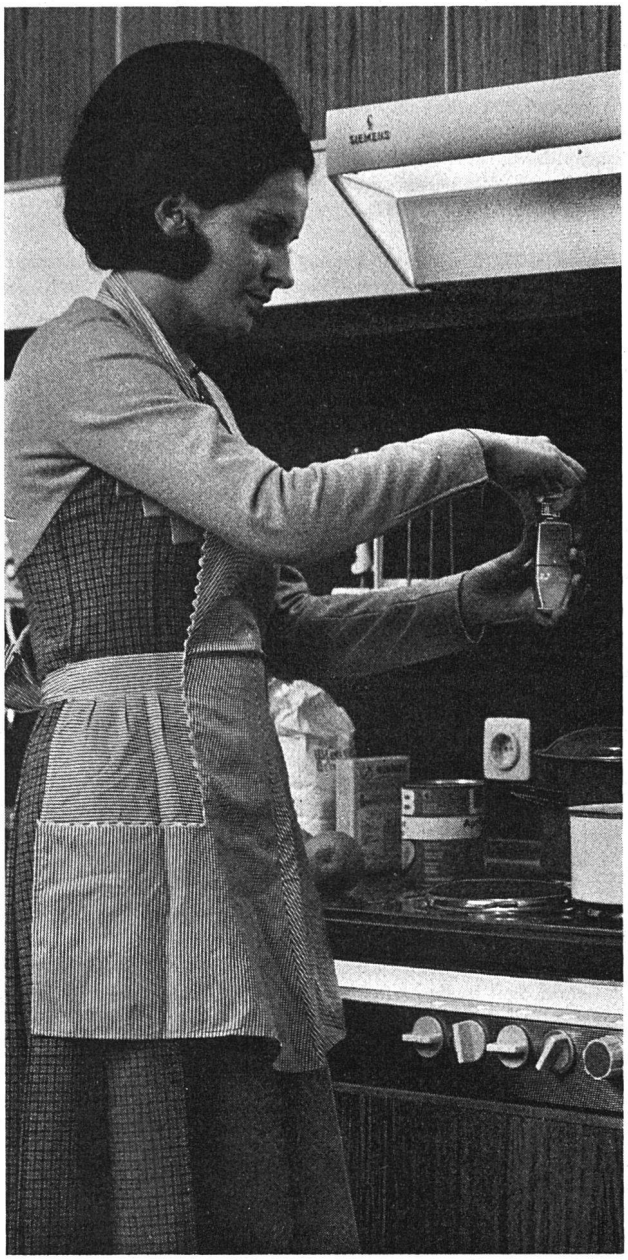
Terms of use

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: 10.07.2025

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

Die Küche



Die Hausfrau leistet Schwerarbeit

Berufstätige Hausfrauen und Mütter sind überlastet

Die Küche darf kein «Stiefkind» innerhalb der Wohnung sein

Wir wissen, dass Wirtschaft und Industrie ohne durchgreifende Rationalisierung auf die Dauer nicht konkurrenzfähig wären. Viele Wohnungsersteller haben erkannt, dass sich auch im Haushalt, diesem riesigsten Arbeitsgebiet der Welt, in dem jede Hausfrau im Durchschnitt mindestens sechzig Stunden pro Woche arbeitet, eine solche Rationalisierung lohnt. In unserer Zeit, da so viele Ehefrauen berufstätig sind – vielfach berufstätig sein *müssen* –, in der anderseits Dienstboten unerschwinglich und praktisch ausgestorben sind, müssen alle Vorkehren getroffen werden, der Hausfrau die Arbeit zu erleichtern. Die gutgeplante moderne Küche ist ein wichtiger Schritt in dieser Richtung.

Tatsachen

Jenen Lesern, welchen obige Zeilen etwas überspitzt erscheinen, können wissenschaftlich untermauerte Argumente entgegengehalten werden. Professor E. Grandjean, Leiter des Instituts für Arbeitsphysiologie an der Eidgenössischen Technischen Hochschule, kommt nach gründlichen Untersuchungen zum Schluss:

«Wir wissen,

- dass der Hausfrauenberuf der weitaus verbreitetste ist,
- dass die Hausfrauenarbeit beschwerlich und zur mittelschweren bis schweren Arbeit zu rechnen ist,
- dass die Hausfrau im Durchschnitt mindestens sechzig Stunden pro Woche arbeitet,
- dass die Hausfrau rund die Hälfte ihrer Arbeitszeit in der Küche verbringt,

– und dass das Familienglück und das gute Gedeihen der Kinder weitgehend von der Gesundheit und der Lebensfreude der Hausfrau abhängen.

Daraus ergibt sich von selbst die Forderung, dass nichts unterlassen werden darf, was die Arbeit in der Küche erleichtert und rationalisiert, was die Ermüdung und vorzeitige Abnutzung der Kräfte verhindert und was zur Erhöhung der Arbeits- und Lebensfreude der Hausfrau beiträgt.»

Professor Dr. Vasterling, Chefarzt einer berühmten deutschen Frauenklinik, stellte öffentlich fest, dass die berufstätigen Hausfrauen zu schwer und zuviel arbeiten. Sie seien «der Doppelbelastung von Haushalt und Beruf auf die Dauer nicht gewachsen».
Eine westdeutsche Bundesforschungsanstalt hat festgestellt: «Etwa 70 Prozent der gesamten Hausfrauenarbeit entfallen auf die höheren Bewertungsgruppen ‚Können' und ‚Verantwortung'. Der moderne Haushalt liegt damit in der Bewertung höher als die Mehrzahl der Arbeitsplätze für Frauen in Handel und Gewerbe.»
Leider ist die Küche noch da und dort das Stiefkind im Wohnungsbau Nach einer – allerdings nicht offiziellen – Umfrage verfügen nur 44 Prozent der modernen Haushalte in der Küche über freien Raum zum Aufstellen zusätzlicher Möbel und Geräte (Besenschrank, Kühl- und Gefrierschrank, Geschirrspüler, Waschmaschine). Weitere 12 Prozent würden allenfalls durch Umstellen oder Entfernen «entbehrlicher» Einrichtungsstücke Platz für einen neuen Teil gewinnen. 44 Prozent aller Hausfrauen aber haben keine weitere Unterbringungsmöglichkeit mehr; die Küchen sind zumeist zu klein. Küchen in Altwohnungen dagegen sind zwar genügend gross, vielfach zu gross, sind aber bauseits oft geradezu von einer anachronistischen Ausstattung.

Küchenrationalisierung – mehr als ein Schlagwort

Wir wissen also heute, dass Hausfrauenarbeit die sich ja zum grössten Teil in der Küche abspielt, eigentliche Schwerarbeit ist. Gerade darum sollen für diesen Raum bei Grundrissplanung und Ausstattung jegliche negative Konzession vermieden werden.

Bei einer wirklich durchdachten Küchengestaltung lassen sich – sinngemässe Nutzung durch die Hausfrau vorausgesetzt – erstaunliche Rationalisierungseffekte erzielen.

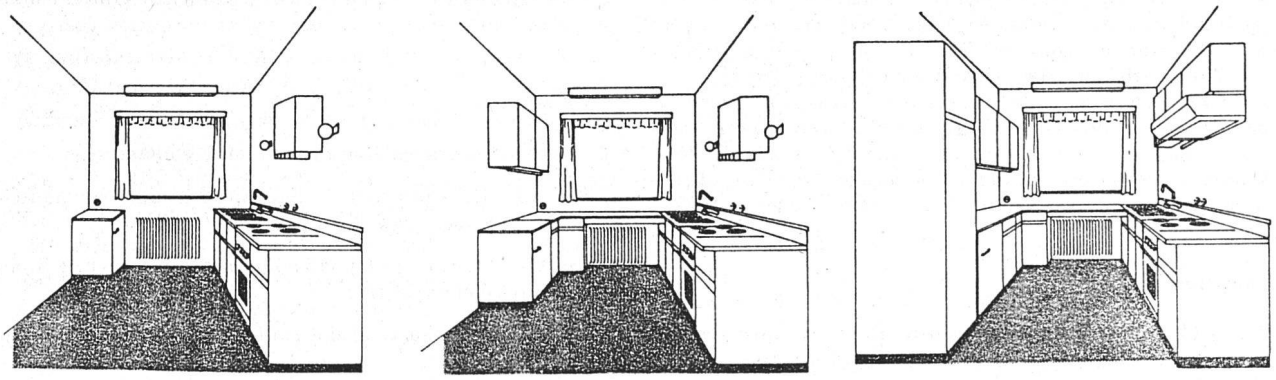
In umfangreichen praktischen Versuchen hat man zum Beispiel bewiesen, dass sich in der Küche durch sinnvolle Anordnung der einzelnen Arbeitsplätze eine Wegeersparnis von über 50 Prozent erzielen lässt und dass auch der Zeitaufwand um einen Drittel verringert werden kann.

Nimmt man gar die mannigfaltigen technischen Hilfsmittel in Anspruch, so kommt man auf ebenso interessante Ergebnisse. Um nur ein Beispiel zu nennen: In einem Drei- bis Vierpersonenhaushalt muss die Hausfrau jährlich rund 360 Stunden aufwenden, um das Abwaschen zu bewältigen. Das sind, wenn man einen Achtstundentag zugrunde legt, 45 Arbeitstage oder ganze 6½ Arbeitswochen, die ihr die Geschirrspülmaschine abnimmt; viel Zeit also, in der sie sich anderen Aufgaben widmen kann.

Ist es aus finanziellen Gründen oder aus Gründen der Mietzinspolitik nicht möglich, die Küche bauseits reichhaltig auszustatten, so bedeutet dies auf keinen Fall einen zwangsläufigen Verzicht auf moderne Küchenplanung. Nicht die Anzahl der Apparate, Geräte und Möbel ist in erster Linie wichtig – wenn natürlich auch eine Minimalbeschickung vorhanden sein muss –, sondern die Anordnung der einzelnen Arbeitsplätze zueinander, die einen harmonischen Arbeitsablauf gewährleisten, ist letzten Endes entscheidend für den Nutzwert der Küche.

Wenn aber aus Spargründen auf eine reichhaltige Ausstattung verzichtet werden muss, heisst das noch lange nicht, dass man der Küche raummässig einen etwas kärglichen Platz zugestehen soll. Eine gutgeplante moderne Küche kann im Laufe der Zeit mit der Familie wachsen und dabei durchaus funktionsgerecht bleiben.

Eine Küche kann mit den Bedürfnissen der Familie wachsen – wenn ihr Bauherr und Architekt den entsprechenden Raum zugestehen.



Jede gute Küche wird eine befriedigende Antwort auf folgende Fragen erlauben:

1. Ist durch die Anordnung der einzelnen Arbeitsplätze für Vorbereiten, Kochen und Spülen ein harmonischer, arbeitswegsparender Ablauf der Verrichtungen gewährleistet?

2. Ist das Gesamtbild übersichtlich und klar, der vorhandene Bewegungsraum genügend?

3. Kann man arbeiten, ohne viele Körperdrehungen auszuführen?

4. Reichen die Abstellfläche und die Arbeitsfläche aus?

5. Ist genügend Schrankraum vorhanden, der zweckentsprechend gegliedert ist, oder kann allenfalls die Einrichtung bei Bedarf erweitert werden.

6. Haben Spültisch, Möbel und Apparate die richtige Arbeitshöhe?

7. Sind die Fächer zugänglich und leicht zu öffnen und zu schliessen?

8. Sind Flächen und Ecken mühelos zu reinigen?

9. Ist die Beleuchtung gut?

10. Sind genügend Steckdosen vorhanden, um die Hilfsgeräte auch zweckmässig einsetzen zu können?

Richtig arbeiten

Die Hausfrau kann allerdings selbst noch so manches tun beziehungsweise unterlassen, um ihre Arbeit zu erleichtern. Das beginnt bereits mit dem zweckmässigen Einsatz der ihr zur Verfügung stehenden Hilfsmittel, geht weiter mit einer richtigen Planung der Arbeit und endet mit dem haushälterischen Einsatz der eigenen Körperkräfte.

Der Arbeitsphysiologe sagt uns:

«Ruhiges, entspanntes Liegen erfordert bekanntlich fast gar keine Kraft. Im Sitzen ist der Kräfteverbrauch nur 4 Prozent höher als im Liegen. Beim Arbeiten im Stehen springt er schon auf 12 Prozent, und Arbeiten in gebückter Haltung kostet 55 Prozent mehr Kraft als im Liegen.
In absoluter Ruhestellung lässt sich natürlich keine körperliche Arbeit verrichten. Tatsache aber ist, dass man mancher Anstrengung aus dem Weg gehen kann, wenn man Arbeiten im Sitzen ausführt oder eine gebückte Haltung vermeidet.»

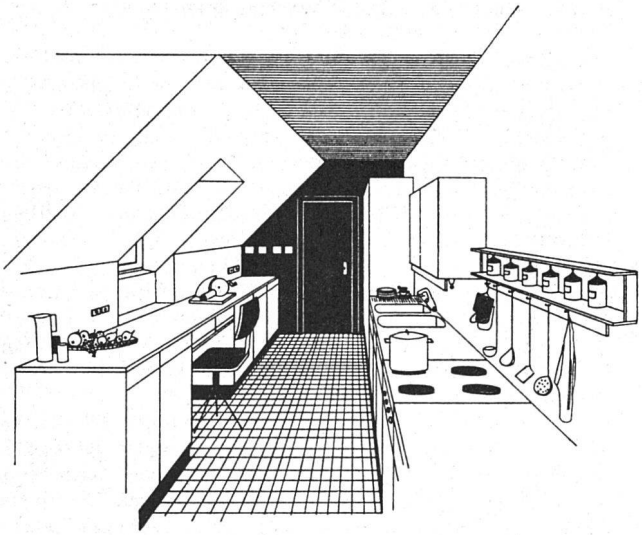
Sobald eine Arbeit länger dauert als ein paar Minuten: wenn möglich sitzen! Zum Arbeiten im Sitzen muss der Arbeitsplatz entsprechend eingerichtet sein, das heisst, die Arbeitsfläche soll etwa in Höhe des Ellenbogens liegen (Normalhöhe 65 cm). An einem normalen Tisch kann ein Drehstuhl helfen, eine bequeme Höhe einzustellen. Setzen kann man sich ohne weiteres zum Kartoffelschälen, Gemüse- und Obstputzen, Teigrühren, zum Zubereiten von Fleisch und Fisch, aber auch zum Bügeln, Silberputzen und Schuheputzen usw.
Bei allen Arbeiten, die stehend ausgeführt werden müssen: *aufrecht stehen!* Das ist oft leichter gesagt als getan, denn vielfach sind die Arbeitsflächen zu niedrig, um wirklich aufrechtstehend daran arbeiten zu können. Gerade bei häufig vorkommenden täglichen Arbeiten, wie zum Beispiel dem Abwaschen, sollte man versuchen, hier Abhilfe zu schaffen. Manchmal genügt es schon, flache Slipper statt Schuhe mit hohem Absatz anzuziehen.
Längeres Arbeiten in vorgebeugter oder gebückter Haltung sollte man nach Möglichkeit vermeiden, denn *arbeiten in gebückter Haltung ist eine Strapaze – und ungesund.* Besonders bei der Fussbodenpflege treiben viele Hausfrauen mit ihren Kräften Raubbau. Das Aufwaschen eines Bodens im Knien mit einem Lappen ist wesentlich anstrengender als mit dem Schrubber. Beim Wischen ist es ähnlich. Kurzes Bücken schadet gewiss nicht. Längeres Arbeiten in gebückter Haltung kostet Kraft; man sollte es möglichst vermeiden.
Unnötiges Hin- und Herlaufen beansprucht unnötig Kraft und vor allem Zeit. Deshalb den Arbeitsplatz, dazu die Schränke so einrichten, *dass ein fliessender Arbeitsablauf gewährleistet ist.* Ein Tisch in der Mitte des Raumes macht aus der Küche eine Trabrennbahn; er ist ein Hindernis, das man täglich x-mal umlaufen muss.
Nicht kreuz und quer arbeiten, *sondern von rechts nach links.* Das heisst, dass man sich die Arbeitsgeräte so zurechtstellen sollte, dass man die Handgriffe von rechts nach links ausführen kann. Jedes Übereinandergreifen der Hände beim Arbeiten wird dadurch vermieden, die Arbeitsweise wird harmonischer und damit müheloser.

Verantwortungsbewusste Küchenplanung ist wichtig

Seit Jahren bemühen sich Forschung und Industrie, der Bauherrschaft und den Hausfrauen verständlich zu machen, in welch hohem Masse sich durch eine moderne Küche und entsprechende Arbeitsmethoden Zeit und Kraft einsparen lassen. Eine vergleichende Arbeitsplatzstudie in einer einfachen, aber gutgeplanten modernen Küche erbrachte zum Beispiel gegenüber einer «alten» Küche mit Küchenbüfett und einzelnen Geräten allein bei der Zubereitung eines einfachen Mittagessens eine Zeiteinsparung von 18 Minuten und eine Verringerung der Wege von rund 60 Prozent. Umgerechnet auf die beiden täglichen Hauptmahlzeiten ergibt sich pro Jahr ein Zeitgewinn von rund 200 Stunden und 52 km weniger Weg. Und dabei handelt es sich bei diesem Test keineswegs um eine technisch perfekte sogenannte «Traumküche».
Die Durchschnittshausfrau arbeitet wöchentlich 60, 65, 70 oder mehr Stunden. Das ist angesichts der «männlichen» 45- oder gar 40-Stunden-Woche ausserordentlich viel. Kein Wunder also, wenn manche Hausfrau nicht genügend Zeit für die Kinder hat und wenn sie am Abend müde und erschöpft ist. Wenn die Mütter sich nur wenig um die Kinder kümmern können, dann fehlt diesen die so notwendige Nestwärme. Die abgerackerte Hausfrau ist anderseits gewiss nicht die Partnerin, die sich der Ehemann wünscht. Psychologen und Soziologen wissen um die Probleme, die sich aus der Überlastung der Hausfrauen ergeben, und warnen vor den spürbar werdenden Folgen. Eine verantwortungsbewusste Küchenplanung erfüllt hier eine segensreiche Aufgabe. *Bas-*

Auch in die Dachwohnung gehört eine moderne Küche

Weil der Wohnraum knapp ist, bauen viele Hausbesitzer den Dachboden aus und schaffen zusätzlich Mansardenwohnungen, die in der Miete zumeist billiger sind als Wohnungen mit geraden Wänden.
Viele machten aus der Not eine Tugend. Individualisten zum Beispiel, denen die schrägen Wände die Möglichkeit gaben, ihr Heim einmal ganz anders zu gestalten, mit einem Schuss Romantik und einer Prise Bohème. Junggesellinnen und Junggesellen, aber auch junge Ehepaare haben ihre Dachwohnungen oft zu einem zauberhaften Nest ausgebaut. Sie liefern vielfach zugleich den Beweis dafür, dass man auch mit einer Mischung von alten und modernen Möbeln diese intime Atmosphäre erzielen kann.



Bei der Einrichtung der Küche in der Dachwohnung geht es aber nicht allein darum, sie hübsch auszustatten. Die Zeit- und Krafteinsparung, die Schaffung eines rationellen Arbeitsplatzes für die Hausfrau muss im Vordergrund stehen. Dass sich trotz dieser sachlichen Überlegung auch hier Atmosphäre schaffen lässt, zeigen zahllose Beispiele.

Es ist mit einer der grossen Vorteile der modernen Küche, dass sie sich mit ihren Unter- und Oberschränken jedem Raum anpasst und so auch in der Mansarde schwer zugängliche und schmutzfangende Ecken vermeidet. Eine ideale Raumausnutzung also, denn die Möbel beanspruchen wenig Platz und geben doch viel Raum für Vorräte, Geschirr und Geräte. Herd, Kühlschrank und Geschirrspüler fügen sich nahtlos in die Reihe der Unterschränke ein, und die durchgehenden Abdeckflächen bieten ausreichend Platz für alle Küchenarbeiten. Sie sind, wie alle Oberflächen in der modernen Küche, leicht und ohne Mühe sauberzuhalten.

Natürlich muss auch in der Küche einer Mansardenwohnung die Anordnung der einzelnen Arbeitsplätze stimmen, das heisst der Herd muss rechts stehen und an der rechten Seite eine Abstellfläche haben; links neben dem Herd schliesst sich ein Vorbereitungsplatz von mindestens 55 cm Breite an, und dann folgt, wiederum links, der Spültisch mit der Abtropffläche an der linken Seite. In zahlreichen praktischen Versuchen hat sich bekanntlich diese Reihenfolge für die rechtshändige Hausfrau als die günstigste erwiesen. Sie gestattet einen Arbeitsablauf wie am Fliessband und erspart der Hausfrau die Hälfte aller Wege und über einen Drittel der sonst erforderlichen Zeit.

Erst wenn die Planung der Küche sachlich und richtig durchgeführt ist, sollte man an die persönliche Note denken. Hier in der Mansarde aber gewinnt die Wahl der richtigen Farben für Wände und Möbel besondere Bedeutung. Und da die moderne Küche in vielen Farbtönen und auch mit Holzdekor angeboten wird, ergibt sich die Chance, auch eine weitgehende Anpassung von Küche und Wohnraum zu erreichen. Man braucht keinen Stilbruch zu befürchten und nutzt doch die Möglichkeit der Rationalisierung im Haushalt.

Haushaltgeräte und ihr Stromkonsum

Es ist eine stark verbreitete Meinung, dass die Stromrechnung fast ausschliesslich von der Beleuchtung abhänge. Da heute die Preise für Licht- und Kraftstrom fast überall nach einem Einheitstarif verrechnet werden, fallen die Stromkosten für die Glühlampen aber nicht stark ins Gewicht, verglichen mit denen für Elektrogeräte. Wieviel Strom eine Glühlampe oder ein Gerät verbraucht, kann leicht berechnet werden. Die Leistungsaufnahme findet man in Watt auf allen Glühlampen oder Elektrogeräten aufgedruckt und mit W abgekürzt. Multiplizieren Sie die Leistungsaufnahme mit der Zeit (in Stunden), während der der Apparat oder die Lampe eingeschaltet war, und teilen Sie das Ergebnis durch 1000, so ergibt sich der Stromverbrauch während der betreffenden Zeit in Kilowattstunden (kWh). Also

$$\frac{\text{Watt (W)} \cdot \text{Zeit (Std.)}}{1000} = \text{Stromverbrauch (kWh)}.$$

Diese Formel gilt nur für Geräte, die während der ganzen Betriebszeit unter Strom stehen. Für andere (Reglereisen, Kühlschränke usw.) darf nur ein Teil der Betriebszeit eingesetzt werden.

Wird der erhaltene Stromverbrauch in Kilowattstunden (kWh) mit dem gültigen Stromtarif, der in Rappen pro kWh angegeben ist, multipliziert, so erhält man direkt die Stromkosten in Rappen für die eingesetzte Betriebszeit des Apparates. Den Stromtarif finden Sie auf einer Rechnung Ihres Elektrizitätswerkes oder er wird Ihnen auf Verlangen von dort zugestellt.

Ist der Einheitstarif in Hoch- und Niedertarif gegliedert, so ist zu beachten, wann das Gerät eingeschaltet ist. Hochtarif oder «Tagesenergie» ist zum Beispiel von 6 bis 21 Uhr, während für die Zeit von 21 bis 6 Uhr der Niedertarif oder «Nachtenergie» verrechnet wird. Zudem kann an manchen Orten für eine bestimmte Jahreszeit oder für bestimmte Monate ein anderer Stromtarif zur Anwendung kommen. So kann der Strom während der «Winterperiode» (Oktober–März) 9 Rappen pro kWh kosten und während der Sommerperiode (April–September) nur 7 Rappen. Über diese Regelungen klären Sie Ihr Elektrizitätswerk oder auch die Tarifbestimmungen auf.

Schwieriger wird die Feststellung des Stromtarifes, wenn Licht und Wärmeverbrauch gesondert verrechnet werden. Abgesehen von den festen Installationen, bei denen der Stromver-

brauch über den entsprechenden Zähler gemessen wird (Beleuchtung über Lichtzähler, Elektroherd und Boiler über Wärmezähler), ist abzuklären, welche Steckdose am Lichtzähler und welche am Wärmezähler angeschlossen ist. Dies geschieht am einfachsten, indem sämtliche Apparate ausgeschaltet werden und die Zähler wie folgt kontrolliert werden: In der Frontplatte des Zählers befindet sich ein Schlitz, in dem eine Scheibe mit einer roten Markierung sichtbar ist. Diese Scheibe dreht sich um so schneller, je mehr Strom verbraucht wird. Sind alle Geräte ausgeschaltet, so steht diese Scheibe still. Wird jetzt an einer Steckdose irgendein Elektrogerät angeschlossen und betrieben, so kann man feststellen, ob sich die Scheibe im Wärmezähler oder die Scheibe im Lichtzähler dreht, das heisst, an welchen Zähler die betreffende Steckdose angeschlossen ist.

Eine andere Unterscheidungsmöglichkeit geben an vielen Orten die flachen oder runden Löcher in den Steckdosen, wobei flache Löcher auf Kraftstrom, runde Löcher auf Lichtstrom hinweisen.
Auch können sämtliche Sicherungen für die Beleuchtung herausgeschraubt werden. Alle Steckdosen, die dann noch unter Strom stehen, werden über den Wärmezähler gemessen (Kontrolle der Steckdosen, zum Beispiel mit einer Nachttischlampe). Grundsätzlich dürfen dann an diesen Steckdosen nur «Heizgeräte» angeschlossen werden, also keine Glühlampen.

Um einen Überblick über den Stromverbrauch im Haushalt zu geben, haben wir nachstehende Tabelle aufgestellt, die den möglichen Stromkonsum einer Durchschnittsfamilie angeben dürfte. *SIH*

Apparat	Leistungsaufnahme in Watt			Benützungsdauer in Stunden			Stromkosten pro Monat bei 8 Rp./kWh in Franken
	von	bis	normal	täglich	wöchentlich	monatlich	
Waschmaschinen	2000	7500	4000–5000		6–7	24–28	7,68–11,20*
Zentrifugen	200	400	250		½–1	2–4	0,04–0,08
Tumbler	1700	7500	5000		4–6	16–24	6,40–9,60*
Kochplatten	500	2600	1000–2000	1½–2		30–60	2,40–9,62
Backöfen	2000	3000			3	12	1,92–2,88
Kühlschränke	80	200	120	8–14		240/420	2,30–4,03*
Tiefkühltruhen	100	400	250	7–14		210/420	4,20–8,40*
Grillapparate	500	2500	1200		1–2	3–6	0,29–0,58
Friteusen	1200	2250	2000		1–2	3–6	0,48–0,96*
Toaster	400	1300	600			1–3	0,05–0,14
Kaffeemühlen	40	100	60	1′–2′		½–1	0,002–0,005
Handrührwerke	100	200	120		½–1	2–4	0,019–0,038
Küchenmaschinen	250	500	400		½–1	2–4	0,064–0,128
Küchenventilatoren	40	50	45	15′–30′		7½–15	0,027–0,054
Warmwassergeräte	1200	2000	1200	1½		45	4,32
Geschirrwaschmaschinen	1200	7500	1200–4000	0,7–2		21–60	
Tauchsieder			1000	10′–20′		5–10	2,00–19,20*
							0,40–0,80
Staubsauger	200	700	300–500		2	8	0,192–0,32
Blocher	160	500	350		½–1	2–4	0,056–0,112
Bügeleisen	450	1200	1000		3	12	0,96*
Heizkissen	50	100	80	30′		15	0,096*
Heizstrahler/Heizlüfter	500	2000	1200	2		60	5,76*
Nähmaschine	50	80	60		2–5	60–150	0,288–0,72
Föhne	200	400	350		1	4	0,112
Haartrockenhauben	250	700	450		1	4	0,144*
Höhensonnen	200	700	400	10′		5	0,16
Rasierapparate	15	30	20	6′		3	0,0048
Radios	40	60	50	1–4		30–120	0,12–0,48
Fernsehempfänger	120	160	140	2–4		60–120	0,67–1,34
Tonbandgeräte	60	100	80		3	12	0,077
Dia- und Filmprojektoren	150	500	300		1	4	0,096
Glühlampen	15	100	25	3–5		90–150	0,18–0,30
(Kosten pro Zimmer)			60	3–5		90–150	0,43–0,72
			100	3–5		90–150	0,72–1,20

* Bei diesen Geräten wurde nur ein Teil der gesamten Betriebszeit für die Kostenberechnung eingesetzt.

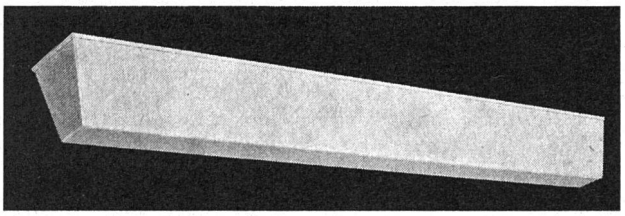
Die Küche braucht gutes Licht

Ob die Küche nur Arbeitsraum ist oder ob sie gleichzeitig auch als Wohnraum dienen soll, stets bedarf sie guten Lichtes. Die eigentlichen Küchenarbeiten an oft sehr kleinen Gegenständen mit geringen Helligkeits- und Farbunterschieden stellen schon recht hohe Anforderungen an das Auge und verlangen nach einer guten Beleuchtung. Noch höher sind die Anforderungen, wenn man in der Küche während längerer Zeit lesen, nähen oder bügeln will.
Es muss deshalb sorgfältig auf gute Helligkeit, genügende Gleichmässigkeit, Blendungsfreiheit, richtige Schattigkeit und gute Farbwiedergabe geachtet werden. Die seit jeher geübte Praxis, eine Glühlampenleuchte in der Mitte der Decke anzubringen, vermag in den meisten Fällen nicht zu befriedigen. Durch die Wahl einer genügend starken Lampe lässt sich zwar die Helligkeit beliebig steigern, doch nimmt dabei die Blendungsgefahr zu. Überdies sind die Arbeitsplätze meist den Wänden entlang so angeordnet, dass die arbeitende Person zwischen Leuchte und Arbeitsplatz steht. Dadurch wird die Beleuchtungsstärke am jeweils benützten Platz stark herabgesetzt, und es entstehen unter Umständen störende Schatten. Die Idealforderung, dass jedem Arbeitsplatz eine eigene Leuchte zugeordnet wird, lässt sich bei der Mehrzahl der Küchen leider nicht erfüllen. Um so mehr soll darauf geachtet werden, mit einer einzelnen Leuchte eine optimale Lösung zu erzielen.
Fluoreszenzleuchten eignen sich aus folgenden Gründen ausgezeichnet für die Beleuchtung von Küchen:

1. Wegen ihrer grossen Abmessungen erzeugen sie weichere Schatten, die Gefahr der Verdunkelung von Arbeitsplätzen durch die arbeitende Person wird geringer.
2. Die Lichtausbeute ist bedeutend höher als bei Glühlampen. Der Lichtstrom einer normalen warmweissen Fluoreszenzlampe 40 W ist nahezu so gross wie der einer Glühlampe 200 W, eine Fluoreszenzlampe «Warmweiss de Luxe» mit maximal angepassten Farbwiedergabeeigenschaften entspricht immer noch beinahe einer Glühlampe 150 W. Nachdem in normalen Küchen meist Glühlampen von 60 W, 75 W oder höchstens 100 W Verwendung finden, bringt eine Fluoreszenzlampe 40 W nicht nur eine höhere Beleuchtungsstärke, sondern auch eine Ersparnis an Energiekosten.
3. Die Lichtfarbe kann weitgehend den individuellen Wünschen angepasst werden. Es stehen verschiedene Lichtfarben vom tagesähnlichen bläulichen Weiss bis zum warmen gelblichen Weiss der Glühlampe zur Verfügung. Gerade diese letzte Farbe wird wegen ihrer weitgehenden Übereinstimmung mit dem Glühlampenlicht in den übrigen Räumen meist vorgezogen.

Die Küchenleuchten müssen aus beständigen Baustoffen bestehen und folgenden Anforderungen genügen:
Leichte Montage, Demontage und Kontrolle; Schutz der Lampe gegen mechanische Einwirkungen; gute, haltbare Dichtung zur Verhinderung des Eintritts von Insekten, Staub und Fettdämpfen; bequeme Auswechslung der Lampen; leichte Reinigungsmöglichkeit.

Osram-Leuchte, speziell geschaffen für die Beleuchtung von Haushaltküchen.



DAS SIH GIBT AUSKUNFT

Das Schweizerische Institut für Hauswirtschaft (SIH) gibt gegen eine bescheidene Gebühr Auskunft über hauswirtschaftliche Fragen. Wir veröffentlichen an dieser Stelle Auskünfte, die auch für unsere Leser von Interesse sind. Anfragen dieser Art bitten wir direkt an das SIH in Zürich zu richten.

Frage: Bei unserem etwa achtjährigen Kühlschrank beobachten wir in letzter Zeit viel stärkeren Eisansatz als früher. Woran mag es liegen? Wir vermuten, dass wir dadurch auch mehr Strom brauchen, der in unserer Region ziemlich teuer ist.

Antwort: Steht der Kühlschrank absolut lotrecht? (Kontrollieren Sie dies, wenn Sie keine Wasserwaage oder Senkblei haben, indem Sie etwas Wasser in die Abtropf- oder Eisschale geben.) Schliesst das Schloss noch so gut wie anfangs? Ist die Gummidichtung noch rundum intakt? – Werden nur abgekühlte und verschlossene Gefässe in den Kühlschrank gestellt? – Ist die Raumfeuchtigkeit sehr viel höher als früher? – Nach unseren Erfahrungen kommen ausser diesen Fehlerquellen kaum noch andere in Betracht. Prüfen Sie also zuverlässig nach! Nicht lotrecht stehende Möbel können durch Unterlegen geeigneter Kartonstücke angehoben werden. Magnet- und Schnappschlösser sowie Dichtungsgummi lassen sich ersetzen. Wenn man die Fabrikationsnummer kennt, kann man die passenden Ersatzteile anhand der Bedienungsanleitung in vielen Fällen ohne Schwierigkeiten selber auswechseln. – Zweifellos konsumiert ein Kühlschrank mit starker Eisbildung verhältnismässig viel Strom; durch Behebung der kleinen Schäden spart man Stromkosten und muss weniger abtauen.

Frage: Wir sind im Begriffe, eine Geschirrwaschmaschine anzuschaffen, welche in eine Schweizer Normküche eingebaut werden kann. Wir haben bereits einige Modelle angeschaut und haben festgestellt, dass bei 55 cm breiten Maschinen das Wasser meistens nur von unten her gegen das Geschirr gespritzt wird. Wird das Geschirr bei dieser Art von Spritzsystem auch wirklich sauber?

Antwort: Wenn das Wasser nur vom Bottichboden her gegen das Geschirr gespritzt wird, ist das richtige Einschichten des Geschirrs besonders wichtig. Wird eine grosse Schüssel im untern Korb plaziert, darf im obern an derselben Stelle nichts mehr eingeschichtet werden, da der Wasserstrahl durch die Schüssel abgeschirmt wird. Schalen, Schüsseln, sogar Tassen und Gläser sollten somit nach Möglichkeit immer in den obern Korb eingefüllt werden. Wird diese Regel beachtet, dürfen einwandfreie Abwaschresultate erwartet werden.

Frage: Sind die Spezialabwaschmittel für Geschirrwaschmaschinen nicht gesundheitsschädlich? Ich frage mich, ob beim maschinellen Abwaschen nicht ebenso gute Waschresultate erzielt werden könnten ohne chemische Mittel?

Antwort: Gesundheitsschädliche Wirkungen von Spezialabwaschmitteln sind dem SIH bisher unbekannt. Um ein gutes Waschresultat beim Abwaschen in Maschinen zu erzielen, sind fünf Faktoren erforderlich: Wasser, Wärme, Chemie, Zeit und Mechanik. Keiner dieser Faktoren darf weggelassen werden. Die Mechanik ist beim maschinellen Abwaschen gering. Dafür nimmt die Chemie grösseren Raum ein. Das Spezialabwaschmittel muss bewirken, dass Beschmutzungen anquellen und suspendieren. Es muss die Wasserhärte bis zu einem gewissen Grade binden, muss Farbstoffe ausbleichen und darf nicht schäumen. Hieraus ist ersichtlich, dass ein gutes Spezialabwaschmittel für das Abwaschen in Maschinen unerlässlich ist.