Zeitschrift: Bauen + Wohnen = Construction + habitation = Building + home : internationale Zeitschrift

Herausgeber: Bauen + Wohnen

Band: 1-5 (1947-1949)

Heft: 4

Artikel: Wie sich der Architekt den Kochherd wünscht

Autor: Zietzschmann, Ernst

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-327906

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: 30.11.2025

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

Wie sich der Architekt den Kochherd wünscht

In Nummer 2 unserer Zeitschrift haben wir verschiedene Küchentypen aus verschiedenen Ländern dargestellt. Die Junggesellenküche, die Küche im kleinen und im größeren Haushalt, Küchen aus Schweden und Amerika. Alle diese Anlagen zeigen Einbauherde, in Zusammenhang mit Arbeits-, Spül- und Ausgußstelle, angeordnet unter Geschirr- und Vorratsschränken.
Sicher ist der Einbauherd, wenn er folgerichtig entwickelt wird, für alle Neubauwohnungen die einzig mögliche Lösung. Unseren Fabriken möchten wir dabei ein paar Architektenwünsche nennen

1. Vereinheitlichung der Höhenmaße, so daß alle unsere Herde dieselbe Arbeitsflächen-Höhe über Boden haben, (wieviel dieses Idealmaß betragen soll, ist wohl noch nicht endgültig festgestellt worden und dürfte wohl auch davon abhängen, ob wir uns der amerikanischen Arbeitsart auf hohem Arbeitsstuhl anpassen oder den schwedischen Vorschlägen des Arbeitens auf normalem Stuhl folgen wollen).
2. Vermeidung aller Rundungen und Profile an der Herdplatte, sodaß ein «Einbauen» wirklich ohne Spalten und Schlitze möglich ist, die sonst den Hauptzweck des Einbauens, das Vermeiden von Schmutzecken und Sammelstellen für übergekochte Milch und dergleichen, illusorisch machen. Viele unserer Einbauherde haben kunstvoll profilierte Platten oder mit Rückscharnieren versehene Deckel, die den kompromißlosen Einbau verunmöglichen.
3. Einbauherde sollten entweder mit einem wirklichen Einbausockel, der seitlich naturgemäß nicht zurückspringen darf, versehen sein, oder gar keinen Sockel haben, sodaß ein solcher Herd auf einen Mauersockel gesetzt werden kann. Alle Fußherde oder Herde mit seitlich zurückspringenden Sockelpartien sind unvollkommene Lösungen.

Neben dem Einbauherd wird vielenorts in bestehende, ältere Küchen ein neuer Herd verlangt, der als Einzelstück an eine Wand gestellt wird. Hier sind die Modelle mit Füßen oder allseitig rückspringenden Sockeln am Platz. Für alle Herde, seien es Gas- oder Elektroherde, wünschen wir uns neben allen Vorzügen koch- und backtechnischer Art eine leichte Reinigungsmöglichkeit. Hier sei den Herdfirmen die Schublade und vor allem der

Elektro-combi Herd: Elektrisch – Holz – Kohle mit 3 Kochplatten, Brat- und Backofen / Auffangschale und Schublade / Kohlenabteil mit plangedrehter Einlageplatte für elektrisches Kochgeschirr / Höhe des Herdes 800 mm / Gewicht ca. 130 kg.
Firma Cordon Bleu, Lausanne

Elektrischer Kochherd Therma Nr. 22 518
Hell-gratiniert oder weiß porzellan-emailliert, weiße Emaille gegen Fruchtsäure unempfindlich. Backofen Heizkörper außerhalb des Backraumes angeordnet, daher einfache Reinhaltung des Backraumes.
Firma Therma AG., Schwanden

Maxim-Sockelherd mit 4 Kochplatten und einem seitlich angeordneten Backofen, je vierfach regulierbar / Ausziehblech unter den Kochplatten / Geschirrschrank und Geräteraum / granit- oder elfenbein-emailliert / bequem zu reinigen.
Firma Maxim AG., Aarau

«Elcalor»-Kühlschrankherd, elektrische Partie mit 3 oder 4 Kochplatten, Normalbackofen sowie links Kühlschrank 90 Liter Nutzinhalt mit Rotationskompressor-Kühlaggregat, emailliert elfenbein.
Firma Elcalor A.G., Aarau

Kombinierter «Elcalor»-Kochherd mit 3 oder 4 elektrischen Kochplatten und Brat- und Backofen rechts oder links. Angebauter Holz-Kohle-Teil mit rechteckiger Vollgußplatte. Emaillierung hell gesprenkelt oder elfenbein.
Firma Elcalor A.G., Aarau

Le Rêve – Kochherd: Elektrisch – Holz – Kohle, Modell F – 320.
Zwei Kochstellen zu 260 mm Durchmesser / eine Kochstelle zu 180 mm Durchmesser / ein Backofen / ein Wärmeraum / ein Wasserschiff mit Nutzinhalt von 10 Liter / Rauchausgang hinten auf der Herdplatte, beliebig rechts oder links einsetzbar / feueremailliertes Stahlblechgehäuse / Herdgröße 736 mm breit, 710 mm tief, 810 mm hoch.
Firma Le Rêve S.A., Genève

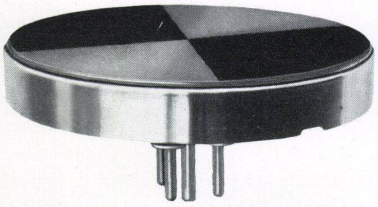
«Bono» - Elektro - Kochherd mit Sockelunterbau. 3 oder 4 Kochplatten. Grau oder Crème emailliert. Handliche kleine Schublade. Ober- und Unterhitze getrennt regulierbar. Verstellbare Herdfußunterlagen. Regulierbare Plattenträger. Neuzeitliche, praktische Herdform.
Bono-Apparate A.G., Schlieren

Elektroherd mit 4 Kochplatten / Brat- und Backofen / Auffangmulde und Schublade / Herdplattengröße 585 × 585 mm / Höhe des Herdes 800 mm Gewicht zirka 63 kg.
Cordon Bleu, Lausanne

Elektrischer Kochherd Therma Nr. 22 538 Sb. Weiß oder crème porzellan-emailliert, gegen Fruchtsäure unempfindlich. Mit Backofen, beheiztem Schrank und Geräteschublade.
Therma AG., Schwanden

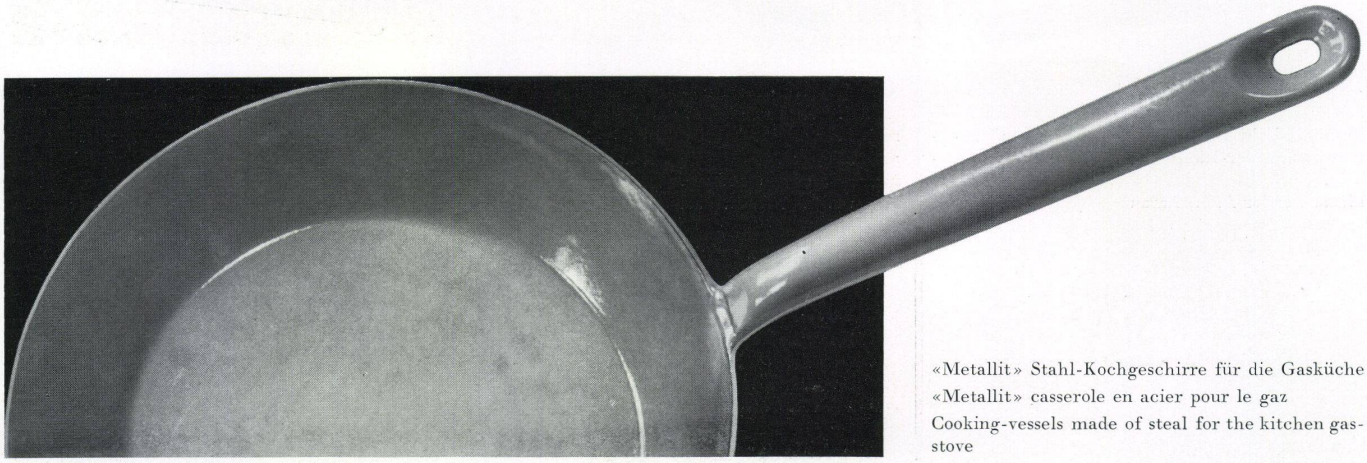
Maxim-Sockelherd mit 4 Kochplatten und einem Backofen, je vierfach regulierbar / Ausziehblech unter den Kochplatten / granit- oder elfenbeinemailliert / bequem zu reinigen.
Maxim AG., Aarau

Le Rêve-elektrischer Kochherd, Modell E – 1.241 mit 4 Kochplatten und einem Backofen / Spülmulde und kleine Auffangschublade unter den Kochplatten / Abdeckplatte über den Kochstellen / durch Klapptüre abgeschlossener Abstellraum unter dem Backofen / Feueremailliertes Stahlblechgehäuse. / Herdgröße: 550 mm breit, 610 mm tief, 790 mm hoch.
Le Rêve S.A., Genève



Die neue Therma-Kochplatte mit rostfreiem Rand. Leichte Reinhaltung und unbegrenzte Lebensdauer.
Therma AG., Schwanden

Schon lange war es der Wunsch, den Schalter des Backofenhahnes in die Skala der Backofenregulierung einzubauen und gleichzeitig das Ausbauen des Hahnenreibers von vorne, ohne Demontage des Herdes zu ermöglichen. Die Lösung dieses Problems ist in der neuen Backofenregulierung gelungen und entspricht einem weitern Fortschritt in der Konstruktion der Gasherde.



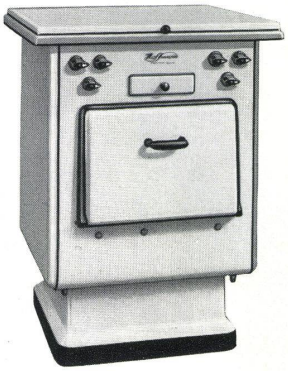
«Metallit» Stahl-Kochgeschirre für die Gasküche
«Metallit» casserole en acier pour le gaz
Cooking-vessels made of steal for the kitchen gas-stove

Sockelgasherd Nr. 523/524
3 oder 4 Kochstellen auf der Herdplatte, 1 Brat- und Backofen im Unterbau mit dem bewährten Dreibrennersystem.
Schweiz. Gasapparate-Fabrik Solothurn

Le Rêve – Gasherd Modell G – 336.
4 Gaskochstellen / Spülmulde mit kleiner Auffangschublade / geschlossener Tellerwärmer / ein Backofen, sockelartiger Abschluß / feueremailliertes Stahlblechgehäuse / Herdgröße: 550 mm breit 610 mm tief, 810 mm hoch. Le Rêve S.A., Genève

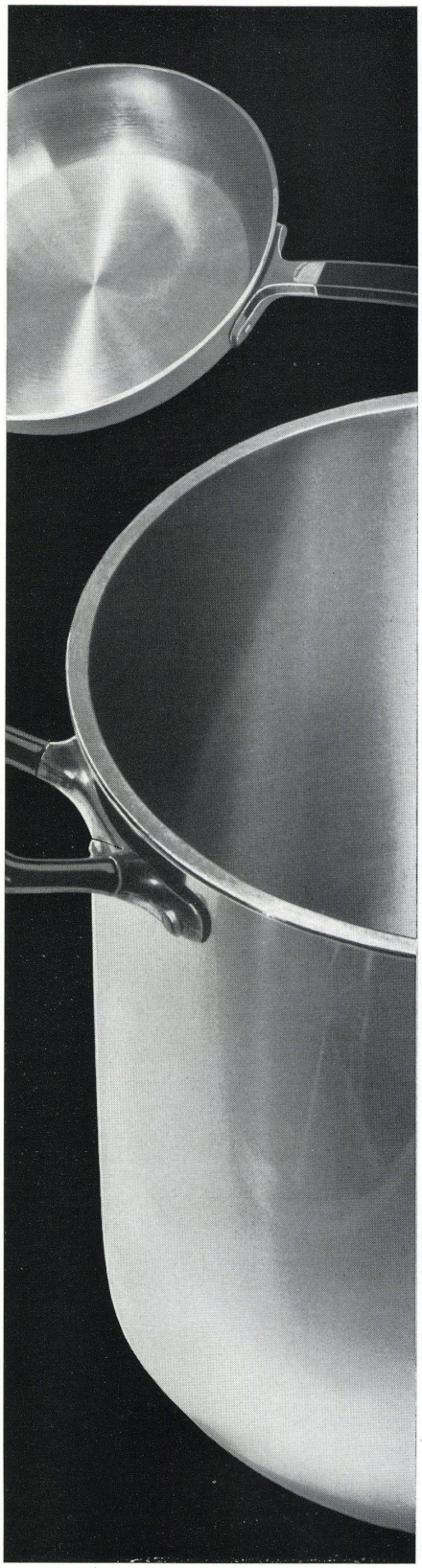
3 Kochstellen mit Brat-Grill, Backofen / Höhe des Herdes 800 mm / Kochplatte 585 × 585 mm / Gewicht zirka 53,4 kg.
Affolter, Christen & Co. A.G., Basel

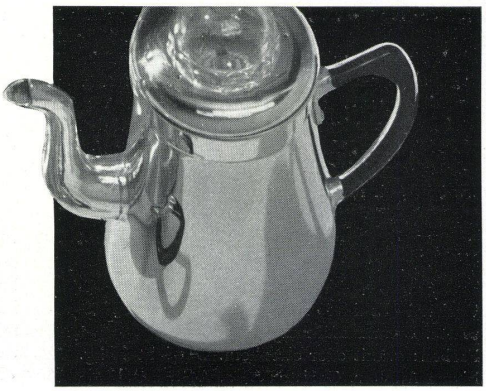
Herd Nr. 123/124
3 oder 4 Kochstellen auf der Herdplatte und im Unterbau 1 Brat- und Backofen mit dem bewährten Dreibrennersystem.
Schweiz. Gasapparate-Fabrik, Solothurn



Der moderne, formschöne Gas-Spar-Herd «Hoffmann».
Platte 60 × 60 cm. Unter- und Oberhitze durch 2 Backofenhahnen getrennt regulierbar. Auch mit Temperaturregler lieferbar. Zentralzündung im Backofen. Hoffmann AG., Aesch-Basel

Bono-Gasherd mit Sockel-Unterbau, verstellbaren Bakelit-Unterlagen, gegen Herausfallen gesicherten Herdringen. Grau oder crème emailliert, mit 3 oder 4 Kochstellen. Speziell geeignet als Einbauherd in moderne Küchen. Bono-Apparate AG., Schlieren



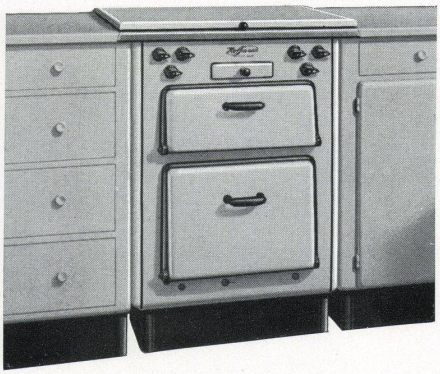


Aluminium für die gepflegte Küche
Verb. Schweiz. Aluminium-Geschirr-Fabriken

Le Rêve-Kochherd, kombiniert Elektrizität – Holz oder Kohle, Modell EF – 24 110.
Elektrischer Backofen unter den Kochplatten / Spülmulde und kleine Auffangschublade / Herd- und Feuerkochplatte aufklappbar und abhebbar, mit Holz- und Kohlenteil rechts oder links / Rauchausgang auf oder unter der Herdplatte, hinten oder seitlich / Feuerstelle mit Sturzzug, feuerfeste Ausmauerung, Aschenbehälter / ein durch Klapptüre abgeschlossener Abstellraum unten auf der ganzen Breite / Feueremailliertes Stahlblechgehäuse / Herdgröße: 920 mm breit, 610 mm tief, 790 mm hoch.
Firma Le Rêve S.A., Genève

Le Rêve-Gasherd, Modell G – 345
4 Gaskochstellen mit Abdeckplatte / Spülmulde mit kleiner Auffangschublade / Tellerwärmer links oben / ein Grillofen rechts / ein Backofen links mit Temperaturregulator / 2 Geräteschubladen unter den Backöfen / feueremailliertes Stahlblechgehäuse / Herdgröße: 1105 mm breit, 610 mm tief, 810 mm hoch.
Firma Le Rêve S.A., Genève

Herrschaftsgasherd Nr. 912 auf Sockel
4 Kochstellen und 1 Wärme- und Fortkochplatte auf der Herdplatte, die separat beheizt wird. Im Unterbau rechts 2 übereinanderliegende Brat- und Backöfen. Links 1 Teller- und Plattenwärmer mit eigener Feuerung.
Firma: Schweiz. Gasapparate-Fabrik, Solothurn



Der moderne Einbau-Gas-Spar-Herd «Hoffmann», für Küchenelemente.
Platte 60 × 60 cm. Unter- und Oberhitze durch 2 Backofenhahnen getrennt regulierbar. Auch mit Temperaturregler lieferbar. Zentralzündung im Backofen.
Firma Hoffmann AG., Aesch-Basel

Gasherd «Eskimo» mit 4 Kochstellen und Wärmeplatte. Luxusausführung.
Farben: granit oder elfenbein. Gewicht 55 kg.
Firma Affolter, Christen & Co. AG., Basel

«Bono»-Gasherd, vollständig emailliert und rostfrei. Äußerst praktisch zum Reinigen. Kleine, handliche Schublade, rückschlagsichere Brennerhahnen mit Zeigergriff. Backofen-Temperaturregler und verstellbare Schwenkbrenner für Ober- und Unterhitze.
«Bono»-Apparate AG., Schlieren

ganze Raum unter den Flammen-, respektive Heiztellern, besonders ans Herz gelegt. Jede vor- oder rückspringende Ecke in diesem Raum erschwert die Arbeit. Am besten sind die Lösungen, wo ohne den schmerzlichen Kontakt mit den überhitzten Platten die übergekochten Reste ausgespült werden können.

Unsere große Herdindustrie wartet mit prächtigen Modellen auf, seien es Holz- oder Kohlenherde oder Gasherde, seien es kombinierte oder Elektroherde. Alle möglichen Finessen, wie Kochplatten, die für beiderlei Geschirr, das dünnere Gasherdgeschirr und das dickwandigere Elektrogeschirr verwendbar sind, mit Eisschrank kombinierte Herde, Herde mit Geschirr- und Geräteraum, Tellerwärmern, Grillofen, Schnellheizplatten erschweren die Wahl für die Hausfrau und den Architekten.

Wenn wir auch hier einige Wünsche aus Hausfrauenherzen verraten, so verüble uns das niemand: Lassen sie die im Grundriß L-förmigen Füße unserer Herde zu runden oder voll-quadratischen Füßen werden, liebe Herren Fabrikanten, damit das Saubermachen einfacher wird.

Ließen sich nicht bald überall Temperaturregler einbauen und, was unseren vielen berufstätigen Frauen so viel bedeuten würde, dazu ein Uhrwerk, das die Heizplatten und Gasflammen nach einer gewissen Zeit automatisch ab- oder anstellt oder die Hitze verringert?

Unsere Backherde könnten ein Schauglas erhalten, so daß man die verheißungsvolle Gestaltwerdung eines Gänsebratens auch von draußen überprüfen könnte, sowie das Aufgehen irgendeines Wunderwerkes aus Hefe und anderen Geheimingredienzen, ohne daß durch das Öffnen und Herausziehen eventuell das ganze Wunderwerk frühzeitig in sich zusammensinkt. Man verrät uns, daß dieses Schauglas doppelt sein müßte, damit es nicht anläuft.

Ließe sich der (leider) meist unten liegende Backofen nicht von innen beleuchten, damit wir diese Beobachtungen richtig machen können, ohne mit der Taschenlampe zu helfen?

Ließe sich überhaupt nicht öfters der Backofen näher an die Arbeitshöhe heranbringen und der untere Teil nur zum Aufbewahren von Geschirr verwenden?

Schließlich verrät uns eine besorgte Hausfrau noch, daß sie gerne den ganzen Backofen zum Begießen samt Grillrost und Tür möchte herausziehen können, was auch die Reinigung erleichtern würde.
Unsere Geschirrfabriken liefern praktisches und formschönes Gerät, sei es emailliert oder in Aluminium verfertigt, so daß das Kochen, Braten und Backen zur Freude wird. Auch für diese Geräte möchten wir neben allen back- und kochtechnischen Notwendigkeiten daran erinnern, daß sich innen abgerundete Ecken besser abwaschen lassen als spitze Ecken, daß Verbindungen von Henkel und Topf gerne Sammelstellen für Schmutz sind und daß die Hausfrau gern Töpfe und Pfannen wählt, deren Henkel und Griffe isoliert sind. Wie oft haben wir uns nicht schon an Kannen und Tassen die Finger verbrannt? Wie oft sucht die Hausfrau in der Küche den Topflappen vergebens und versäumt so zusammengerechnet eine Menge Zeit, die nicht aufgebracht werden müßte, wenn die Henkel und Griffe isoliert wären.

Besonders bei kleinen Pfannen sind zwei Schnauzen erwünscht, sodaß man, was ja viel der Fall ist, mit der Linken gießen und mit der Rechten im größeren Topf rühren kann.

Wenn wir recht orientiert sind, haben die uns in diesen Punkten voraneilenden Amerikaner schon einen Teil aller dieser Wünsche an Herden und Geschirr erfüllt. Ein Grund mehr, um den Wettlauf aufzunehmen, und zwar in gemeinsamer Arbeit. Wie wäre es, Ihr Herren Fabrikanten, wenn Sie sich zusammen täten und mit ein paar interessierten Hausfrauen und Architekten ein Hausforschungs-Institut ins Leben riefen, wo alle diese und viele andere Fragen in offener Diskussion durchberaten und weiterverfolgt würden? Könnte daraus nicht für alle Beteiligten viel Gewinn entstehen? Solche Institute helfen seit vielen Jahren den amerikanischen und schwedischen Industrien mit Versuchen und Ratschlägen. *E. Zietzschmann*