

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

**Herausgeber:** Bauen + Wohnen

**Band:** 9 (1955)

**Heft:** 5

**Artikel:** Interessantes aus dem Reich der Küche

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-329042>

### 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:** 16.01.2026

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

Die Hausfrauen haben es heutzutage leichter als noch vor einigen Jahrzehnten. In der modernen Küchengestaltung gilt heute überall das Prinzip des idealen Arbeitsablaufs. – Mit der Fabrikation von Spülständen aus rostfreiem Chromstahl durch die Firma Walter Franke, Aarburg, begann eine neue Entwicklung. Der Schweizer Hausfrau gefielen die blitzblank sauberen Spülstände so, daß die Verwendungsmöglichkeit des Chromstahls erweitert wurden. Dem Spülstand wurde eine Geschirrabstellfläche beigegeben und dieser wiederum ein Rüstplatz.

Aus dem Bestreben, durch die Zusammenfassung aller Küchenelemente unnötige Arbeitsgänge auszuschalten, entwickelten sich die verschiedenen Kombinationen, bestehend aus einer Front, einem Winkel oder in U-Form.

Das Produktionsprogramm der Firma W. Franke umfaßt über 35 verschiedene Typen und Größen von Spülständen. Das Sortiment in Einzelspülständen ist nicht weniger groß. Auch bezüglich verschiedener Breitendimensionen kann ausgewählt werden.

Was nun den eingangs erwähnten idealen Arbeitslauf anbelangt, dürfen die Franke-Kombinationen, besonders auch die serienmäßig hergestellten, als mustergültig bezeichnet werden. Entsprach der tägliche Weg, den es früher in der Küche zurückzulegen galt, demjenigen eines Briefträgers, so sind heute die Schritte, welche beim Kochen oder Abwaschen an den griffnahen Kombinationen nötig sind, an den Fingern abzuzählen. Und wenn in unserem Lande vielfach noch die Meinung besteht, nur die amerikanische Küche sei wirklich ideal eingerichtet, so ist gerade das Gegenteil der Fall, indem die Schweizer Küche die amerikanische in mancher Beziehung übertrifft.

Bei den typischen Merkmalen einer Franke-Küche muß zunächst die fugenlose Chromstahl-Abdeckung genannt werden, dank der sich die Kombinationen wie aus einem Guß präsentieren. – Neben den vier verschiedenen Beckenformen hat vor allem das Ausgußbecken Beifall gefunden. Zweckmäßig in der Größe, bedarf es heute nur noch eines simplen Griffes, und die Resten verschwinden im Ausguß. Mit einer Kombination hat die Hausfrau alles beieinander, was sie für ihre Arbeitsverrichtungen in unmittelbarer Bereitschaft wissen will, – zweckmäßige Abstellflächen, ausziehbare Rüstbretter, Ausguß-, Spül-, Brausebecken und Abtropfbrett, dazu geräumige Ober- und Unterbauten aus Holz oder Metall, in denen die Küchenutensilien bequem versorgt werden können.

Die Installation einer neuen Küche darf als einmalige Anschaffung betrachtet werden. Auf Jahrzehnte hinaus behält sie ihren Wert. Ein Appartement mit modern und raffiniert eingerichteter Küche wird von vielen Mietern bevorzugt. Neben Überlegungen der Rationalisierung ist es in erster Linie die Dauerhaftigkeit, welche jede Franke-Küche auszeichnet.

Der Wunsch mancher Bauherrschaft, bei der Kücheneinrichtung sämtliche nur wünschbaren Elemente wie Spülstand, Rüstblock, Gas- oder Elektroherd, Einbaubohler, Kühlschrank, vielleicht sogar noch Geschirrwaschmaschine usw. aus einer Hand zu beziehen, kann heute erfüllt werden; das ist auch der Grund, weshalb bei mehrgliedrigen Franke-Kombinationen Planung, Projektierung, Ausmaß, Service und Garantie von derselben Stelle aus erfolgen. Ein weiteres Gebiet, dem Franke von jeher das Augenmerk zuwendet, ist die Herstellung von Spezialanlagen für Wirtschaftsbetriebe und industrielle Zwecke.

Der rostfreie, unverwüstliche und mühe-los zu reinigende Chromstahl steht an erster Stelle unter den Materialien für eine moderne Küche. Sämtliche Franke-Spülstände und -Kombinationen werden zudem ohne Mehrpreis schallisoliert. Ai



Franke-Küche in U-Form. Die rostfreie, fugenlose Chromstahlabdeckung vereinigt Herd, Schubladenstock, Rüsttisch und Doppelbeckenspülstand, wobei sie gleichzeitig geräumige Abstell- und Arbeitsflächen präsentiert. Praktische Ober- und Unterbauten dienen zur Versorgung der Küchenutensilien.



Franke-Einfrontküche. Hier dominiert der Spülstand mit zwei Becken in Frei-Ventil und der rechterhand in Kopfhöhe eingebaute Kühlschrank. Vom Rüstplatz aus – zwischen Herd, Schubladenschrank und Spülstand – läßt sich griffnah hantern. Unter dem Oberbau sind Platzleuchten installiert.



Typische Franke-U-Küche mit Metallunterbauten – das «Nonplusultra» der modernen Küche! Grill, Herd, Rüstplatz mit ausziehbarer Platte und Zweibeckenspülstand mit Ausgußeinrichtung sind in arbeitstechnisch idealer Reihenfolge angeordnet. Großflächige Anrichte und Abstelltische kombiniert mit griffnahen Ober- und Unterbauten, lassen die Arbeit übersichtlich und mühe-los verrichten.