

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

Herausgeber: Bauen + Wohnen

Band: 10 (1956)

Heft: 3

Artikel: Bewährtes Altes und erprobtes Neues in Küchen- und Office-Einrichtungen

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-329229>

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: 04.02.2026

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

(ohne Verantwortung der Redaktion)

Soll bei einem Um- oder Neubau in der Kucheneinrichtung und für die in der Küche zu leistende Arbeit das Maximum herausgeholt werden, so sind folgende seit Jahrzehnten bewährte drei grundsätzliche Punkte zu beachten:

1. Rüsten und Kochen bilden eine Gruppe
2. Abwaschen und Geschirrvorsorgen bilden die zweite Gruppe und
3. sind die arbeitstechnisch richtigen Höhen wichtig.

Eine reine Arbeitsküche soll länglich (rechteckig) sein, eine Wohnküche dagegen kann andere Formen annehmen. Die arbeitstechnisch ideale Küche berücksichtigt trotz der heutigen Mode und Propaganda die getrennten, richtigen Arbeitshöhen. Es sei diesbezüglich einmal mehr auf die vom Betriebswissenschaftlichen Institut der ETH Zürich in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Institut für Hauswirtschaft (SIH) Zürich ermittelten Resultate hingewiesen.

Die Firma Hans Eisinger, Basel (gegr. 1841), welche schon seit vielen Jahrzehnten im Installieren von Küchen aller Größen und Arten spezialisiert ist, legt ihren Beratungen und Vorschlägen immer die oben genannten drei Punkte zugrunde. Zudem berücksichtigt Eisinger, Basel, noch die nachstehenden, ebenfalls unerlässlichen Punkte: umfassende Beratung, nur zweckmäßige und solide Ausführungen, minimale Einrichtungskosten und auch vor allen Dingen richtige Arbeitsabwicklung.

Küchenmöbel aus Holz haben sich seit Generationen in Europa restlos bewährt. Durch neue Materialien – die fachtechnisch aufs gewissenhafteste erprobt sind – wurden neue immer weiter verbesserte Konstruktionen möglich und die Einteilungen und Formen den heutigen Bedürfnissen angepaßt.

Den Kochherd montiere man möglichst nicht in eine Ecke oder neben das Geschirrabwaschbecken; zum flinken Arbeiten muß die Hausfrau ellbogenfrei hantieren können. Ebenso ist ein Spülbecken in der Ecke unpraktisch. Möglichst große Rüst- und Abstellflächen neben Herd und Spültisch sind wichtig und gehören in eine gut eingerichtete Küche. Aber man achte auch darauf, daß neben dem Herd die Abstellflächen unbedingt hitzebeständig sind. Wie schnell ist doch eine relativ teure Plastic-Platte durch unachtsames Abstellen eines heißen Kochgeschirrs verbrannt!

Eine montagebereite Ausführung einer Kucheneinrichtung ist besser als eine am Aufstellungsort Stück um Stück zugerichtete. Die Vorteile der in der Spezialfabrik ausgeführten Kucheneinrichtungen sind vor allem: saubere werkgerechte, nach genauen Maßen und Projekten erstellte Ausführung, rascheste Montage, die Möbel grundiert oder noch besser fixfertig spritzlackiert oder mit eingebrannten Hartplatten verkleidet.

Zum Geschirrwaschen sind die runden, konischen, vollständig ventilfreien «Fresco»-Becken mit flachem Boden von rechnenden Bauherrschaften als die in jeder Hinsicht besten anerkannt. Nicht nur, daß die «Fresco»-Spar-Spültische aus la rostfreiem Chromnickelstahl keine Lärm- oder Wärmeisolation wie die viereckigen Becken brauchen, sie erleichtern auch die Arbeit: mit einer einzigen schnellen und leichten kreisrunden Bewegung sind die Becken sauber. Bei einem viereckigen Becken, vor allem mit Standrohrventil in einer ausgebuchteten Beckenwand sind mindestens fünf in der Schnelligkeit gehinderte Putzbewegungen nötig!

Ein jeder «Fresco»-Spar-Spültisch besitzt einen separaten, praktisch vorne zwischen den Becken angeordneten Ausguß, wohlverstanden ohne Platzverlust, und die neuen «Maximal-Ventile» mit Bedienungsknopf in der Abdeckung, lassen tatsächlich keinen Wunsch mehr offen. Zu den einzigartigen Vorteilen der «Fresco»-Geschirrwascheinrichtungen gehören: heißes Wasser sparen, flink und mühelos arbeiten, rasch und leicht sauber halten, separater Ausguß, ausgezeichnete Gesamtdisposition. Deshalb werden die «Fresco»-Spar-Spültische nicht nur in Haushaltungen, sondern auch im gesamten Gastwirtschaftsgewerbe, in Kochschulen, Spitälern und Wohlfahrtshäusern immer mehr bevorzugt.

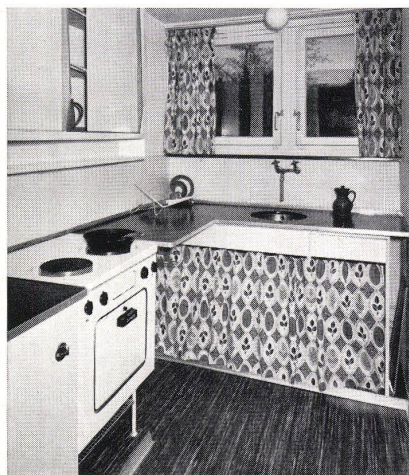
Die sechs vorzüglich ausgebauten Fabrikationsabteilungen: Schreinerei, Chromstahlverarbeitung, Spenglerei, Kühlanlagen, Isolierungen und Malerei garantieren für tadellose, werkgerechte und praktische Ausführungen. Eisinger, Basel, liefert selbstverständlich nicht nur Küchen für Haushaltungen, sondern auch für Großeinrichtungen für Hotels, Restaurants, Spitäler, Anstalten, Haushaltungsschulen, Wohlfahrtseinrichtungen. – Für die chemische Industrie wird vornehmlich säurebeständiges Material verarbeitet.



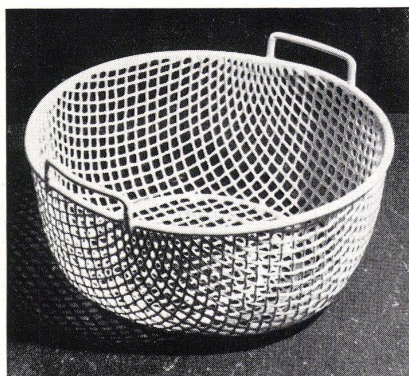
Fensterseite der Küche eines modernen Arzthauses am Bielersee; «Fresco»-Spar-Spültisch aus la rostfreiem Chromstahl mit ventilfreien runden Becken und separatem Ausguß, eingebautem Elektroherd und großen Abstellflächen aus la rostfreiem Chromstahl und Kunstharzplatten.
(Architekt: M. Schlup, Biel)



Spültischseite in der umgebauten Küche eines Herrschaftshauses in Basel. Spültischhöhe 90 cm, Herd in Normalhöhe von 80 cm auf der gegenüberliegenden Seite. Schrankunterbauten mit auf Rollen voll ausziehbaren Spezialtablaren für Küchenmaschinen. Der «Fresco»-Spar-Spültisch selbstverständlich mit separatem Ausguß.



Äußerst praktisch ausgebaute Kleinküche in Einzimmerwohnungen in Hallau. Sehr schöne Lösung in Winkelform mit bester Platzausnützung, die glatten Abstellflächen in absolut hitzebeständigem Material, das runde «Fresco»-Becken 34 cm Ø besonders günstig für Kleinküchen und Kochnischen.
(Architektin: Berta Rahm, Zürich)



Die engmaschigen verzinkten und plastifizierten «Fresco»-Spülkörbe sind nicht gewöhnliche Tellerhalter: sie fassen ein Mehrfaches als diese – auch Besteck – und werden außerdem noch sehr gerne zum Gemüsewaschen verwendet; sie erfüllen also einen höchst erwünschten Doppelzweck. Die «Fresco»-Spülkörbe erleichtern die Arbeit kolossal und machen die «Fresco»-Spar-Spültische tatsächlich zur idealen Geschirrwascheinrichtung.