

**Zeitschrift:** Bauen, Wohnen, Leben  
**Herausgeber:** Bauen, Wohnen, Leben  
**Band:** - (1960)  
**Heft:** 42  
  
**Rubrik:** Für die Frau

### **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](#)

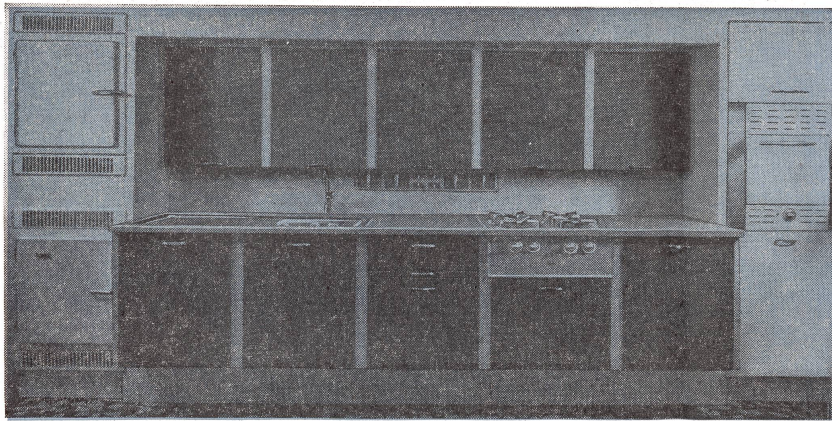
### **Terms of use**

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](#)

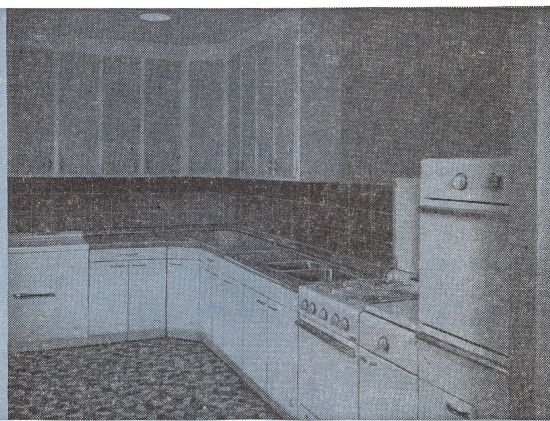
**Download PDF:** 06.02.2026

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





Mit den letzten Neuerungen ausgestatteter Block einer modernen Gasküche, 4 Kochstellen in der Tischfläche, der Gasbackofen separat auf Sichthöhe eingebaut, 2 Gaskühlschränke.



Moderne Kücheneinrichtung, aus einzelnen genormten Elementen zusammengestellt. Gasrauch mit Zentralzündung für alle Kochstellen, daneben gasbeheizter Wärmestich; Gasbackofen auf Sichthöhe.

# FÜR DIE FRAU

## Verehrteste!

Darf ich Sie fragen: Waren Sie schon in der Ausstellung «Ihre neue Küche», in den prächtigen modernen Räumen des vortrefflichen Beratungsdienstes des Gaswerkes der Stadt Zürich? Haben Sie sich schon in jener neuzeitlichen Welt der Küche von heute, in jenem gegenüber früher völlig verwandelten Milieu, allein, zu zweit, mit ihrer Familie oder gar mit einer Grup-

penführung, umgesehen? So echt nach Frauenherzenslust? Haben Sie über das dort Ausgestellte und Installierte bereits mit ihren Angehörigen diskutiert? Sind auch Sie selber, so wie ich und viele andere Leute, von dieser vielseitigen Küchenschau angeregt, ja begeistert?

Verehrteste, werden Sie, falls Sie diese Ausstellung noch nicht gesehen haben, so bald als möglich hingehen? Bitte erklären Sie nun nicht, Sie hätten im Haushalt so haufenweise zu tun, daß dafür keine Zeit übrig bleibe. Gerade in diesem Fall wäre die Zeitaufrede nicht gerechtfertigt. Denn diese Schau will ja dazu verhelfen, daß die Frauen, die im Haushalt wirken, soviel Zeit als möglich sparen können. Hier wird den Frauen vordemonstriert, wie sie mit den neuesten Apparaten und der neuen bestmöglichen Einteilung spürbare Erleichterungen erzielen können.

Überall rufen die Menschen nach Verkürzung der Arbeitszeit und vermehrter Freizeit. Alle wollen es schöner und besser haben. Wie steht es aber diesbezüglich mit den Hausfrauen? Besonders mit jenen, die zwischen der Familie und dem Beruf balancieren und in meistens unpraktischen Küchen jonglieren müssen? Ja, Verehrteste, an die Arbeitszeitverkürzung im Haushalt und vermehrte Freizeit von den Küchenpflichten, an diese ebenfalls berechtigten sozialen und psychologischen Postulate, dachte «man» bisher am allerwenigsten und zuallerletzt. Im großen Sektor Bauen und Wohnen ist nichts so

lange und so weit zurückgeblieben wie die Küche. Ausgerechnet dieser «Kampplatz», auf dem die harten Schlachten der Frauenarbeit geschlagen werden müssen, wurde mißachtet. Geben wir es nur zu: Es war eine Mißachtung der Frau an und für sich.

Nun soll es aber auch an der Küchenfront anders werden. Die Ausstellung «Ihre neue Küche» liefert dafür die thematisch-theoretischen Leitbilder und, bis zur letzten Kelle, viele hundertprozentige praktische Exempel. Das Gaswerk der Stadt Zürich gibt nun auch in diesem Großsektor regelrecht Vollgas! Die ganze Küchenfront wird aufgerollt und ins Licht des Fortschritts gestellt. Es ist nicht zu spät, aber es ist höchste Zeit.

Bei den Studien, die zur Vorbereitung dieser Schau gemacht werden mußten, stellten die Experten unter anderem fest: «In der Küche muß sich die Frau Tag für Tag während der Hälfte ihres 8- bis 12-Stunden-Hausfrauenarbeitstages, also während 4 bis 6 Stunden, abplagen. Bei der Kontrolle von Einzelheiten der Küchenarbeiten ergab sich, daß eine Hausfrau täglich über 600 Griffe machen muß, und daß für diese Griffe und die «Wege», die dabei nötig sind, rund 200 Arbeitsminuten draufgehen. Griff für Griff und Schritt für Schritt zählt und ermüdet.

Das sind nur einige einzelne Erhebungen, die das Gaswerk Zürich veranlaßten, die Aufklärung auch in diesem Arbeitssektor entschlos-

sen anzupacken. Das war vor allem möglich dank der Mithilfe prominenter Fabrikanten, wie der Ernst Göhner AG, der Merker AG, der Sursee-Werke AG, der Primus Elida AG und der Bono-Apparate AG.

Dieser – von Stadtrat Walter Thomann und Adjunkt Martin Glarner (der für den verhinderten Direktor Hans Schellenberg sprach) mit sinnreichen Worten eröffneten Ausstellung, liegen eine großzügige thematische Studie und Analyse zugrunde. In dieser Schau haben Sie, Verehrteste, so wie es in der Küche sein soll, alles bei der Hand. Das Gaswerk stellte für die neue Küche vier Hauptpunkte auf: Zweckmäßige Apparate; physiologisch richtige Höhen und Formen (um Ermüdungen möglichst zu vermeiden); richtige Anordnung der einzelnen Apparate (um überflüssige Bewegungen und Schritte zu verhüten); entsprechende geschmackliche Ausgestaltung (um die Freude an der Arbeit zu haben).

Diese vier Punkte sind anhand von elf vollständigen Haushaltungsküchen oder Küchenblöcken für verschiedene Ansprüche und Preislagen, einigen Einzelkombinationen und Apparaten, einer Waschküche und einer Großküche, sowie einiger Leitbilder praktisch realisiert. Beim kritischen Prüfen der Schau fand ich, symbolisch gesprochen, kein Haar in der Suppe. In der neuen Küche können der modernen, schön und perfekt frisierten Frau weniger Haare in die Suppe fallen als im alten Durcheinander. Wie sagt Wilhelm Busch:

«Ein Haar in der Suppe  
mißfällt mir sehr,  
selbst wenn es vom Haupt  
der Geliebten war.»

In der geplanten Küche ist es eher möglich, Colette's Rezept zu erfüllen:

«Mit dem Herzen gewinnt man  
Männer,  
Mit einem Beefsteak hält man  
sie fest»,

Die neue Küche, sei es nun eine Einfront-, Zweifront-, L-, U- oder Atelierrküche, vereinfacht zweifellos die Küchenarbeit wesentlich. Mit der Ausstellung «Ihre neue Küche» setzt der, von ihrem Chef Walter Rißle, stets fortschrittlich geleitete Beratungsdienst des Gaswerkes der Stadt Zürich, die Reihe seiner bisherigen Bestleistungen zu denen die «Briefe an die Hausfrau» und die Kochkurse gehören, in seiner la Tradition fort. Walters Rißles originellste und durchschlagendste Bestleistung (neuerdings nachgeahmt und als neu (!) propagiert) war seine Erfindung des «Sprechenden Menüs» des Gaswerkes der Stadt Zürich. Es war vor 17 Jahren. Am 5. April 1943 hörte man zum erstenmal eine warme sympathische Stimme durch das Telefon das Menü des Gaswerkes verkünden. Der Genieblitz entsprang dem Willen, den Hausfrauen tatkräftig zu helfen. Das ist, Verehrteste, auch heute noch die starke Triebfeder des lebenswürdigen Stabes des Beratungsdienstes, dessen Vollgaseinsatz wir die Pioniertat der Ausstellung «Ihre neue Küche» verdanken.

Hans Ott



Links: Die Waschküche zahlreicher Wohnsiedlungen und anderer Neubauten im Versorgungsgebiet des Gaswerkes Zürich sind mit Mühe, Zeit und Platz sparenden Gas-Waschautomaten und Gas-Tumbler (Wäschetrocknern) ausgestattet.

Rechts: Einfache, platzsparende, aber arbeitstechnisch zweckmäßige Gasküche mit einer aus genormten Küchenelementen zusammengesetzten Kombination.

Unten links: Zweckmäßige Einfrontküche mit eingebautem Gasherd (Backofen mit Temperaturregler) und Gaskühlschrank, für kleinere Wohnung.

Unten rechts: Reich ausgestattete Gasküche für Einfamilienhäuser und komfortable Mehrfamilienhauswohnungen. Gasherd mit separatem Grillrofen.

