

**Zeitschrift:** Habitation : revue trimestrielle de la section romande de l'Association Suisse pour l'Habitat

**Herausgeber:** Société de communication de l'habitat social

**Band:** 4 (1931)

**Heft:** 7

  

**Artikel:** La cuisine de la femme pratique à la Woba

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

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-119348>

### **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:** 27.04.2026

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

# La Cuisine de la femme pratique à la Woba,

établie par la Maison Blaser & Cie, à Bâle, d'après le projet de Mme la Dr. C. Huggenberg, à Zurich.

La cuisine est le centre du ménage. Aussi faut-il vouer les plus grands soins à son installation. En dépit de toutes les objections, il est indiqué d'en réduire la surface le plus possible, à l'avantage de la salle à manger ou chambre commune. Mais encore faut-il que deux personnes puissent y travailler à l'aise, parce qu'il est du devoir de chaque mère d'initier ses filles aux soins du ménage.

En établissant la cuisine de la femme pratique, à la Woba, on s'est appliqué à économiser l'espace, le temps et le travail. Celui-ci se déroule de gauche à droite et implique trois places principales: la table, le fourneau, l'évier. Les trois places doivent être parfaitement éclairées de nuit comme de jour. La table, placée directement sous la fenêtre, sert à diverses fins: retournée, le plateau supérieur sert de planche à pétrir, etc.; tirée la partie inférieure, munie d'un récipient et d'un tiroir pour détritrus, sert de table pour la préparation des légumes. On y met les ustensiles nécessaires à ce travail quand il est terminé. Enfin, d'un seul mouvement, on peut jeter les déchets dans la poubelle qui se trouve sous l'évier, dans le voisinage immédiat de la table. Un tabouret tournant permet ces mouvements sans fatigue inutile.

Le fourneau à gaz est facile à manier et à nettoyer, le foyer est placé de côté pour éviter que la ménagère ait à se baisser. Les ustensiles de cuisine sont placés à proximité immédiate du fourneau, au-dessus duquel se trouve un aspirateur de vapeur. A côté, à droite, est placée une marmite norvégienne, pour achever la cuisson de certains aliments.

La conduite d'eau et l'évier sont dans le voisinage immédiat du fourneau. L'évier est à la hauteur normale de 80 centimètres. Une planche pour poser la vaisselle sale à gauche, un égouttoir à droite supprime toute allée et venue inutile.

La ménagère peut laver assise aussi facilement qu'elle prépare la nourriture ou qu'elle repasse. Une corbeille en fil de métal reçoit la vaisselle lavée que l'on rince à fond avec la douche bouillante, de sorte qu'il n'est plus nécessaire de sécher spécialement à l'exception des verres, couteaux, cuillères et fourchettes. La vaisselle qui sert journellement est serrée dans un buffet à gauche contre la paroi. Sous l'égouttoir, se trouve une petite armoire pour les ustensiles de nettoyage; à côté, un radiateur. Au-dessus, un bouill-

On a voué les plus grands soins à la disposi-

tion intérieure des armoires. Lisses et sans pieds, verticales, munies de rayons mobiles, elles peuvent être, ainsi que le reste de la cuisine, facilement nettoyées. De fabrication suisse, elles peuvent être établies en série environ pour le prix habituel des armoires de cuisine modernes. L'armoire aux provisions est munie de tiroirs de verre pour les épices. Elle a de plus un porte-œufs, des casiers pour le pain, les confitures, un tiroir pour les provisions gardées dans des sacs de papier, une grille pour les pots à graisse. Dans sa partie supérieure, l'armoire peut contenir une grande quantité de vaisselle, judicieusement placée et facile à prendre. Dans sa partie moyenne, se trouve, à gauche, une petite armoire pour les verres; à droite, une bibliothèque pour les livres de cuisine, ainsi qu'un tiroir pour la caisse. La face intérieure des portes est utilisée pour les planches à hacher, le calendrier, etc. Au centre, se trouve un passe-plat vitré, qui permet à la mère de famille de surveiller ses enfants quand ils sont dans la salle à manger. Ce passe-plat épargne beaucoup de pas inutiles à la ménagère et ne devrait pas être établi seulement dans les appartements où il y a des domestiques. Des armoires à casiers, montant jusqu'au plafond de manière à ce qu'aucune poussière ne puisse s'accumuler au-dessus, permettent de serrer les conserves, les provisions de savon, la lingerie de cuisine. Une échelle pliante permet de les atteindre facilement.

Une large fenêtre, dont la partie inférieure est fixe et dépolie, de façon à ce qu'aucun rideau ne soit nécessaire, répand en abondance l'air et la lumière. Une lampe à contre-poids donne la lumière directe aussi bien sur la table que sur le fourneau et l'évier, de sorte que la ménagère n'en est jamais elle-même gênée.

Une loggia devant la cuisine, au lieu d'un balcon toujours au courant d'air, est très utile. On y peut nettoyer les habits, etc. par n'importe quel temps; en été, il est possible d'y prendre ses repas, les enfants peuvent y jouer sous la surveillance constante de la mère, on peut s'y livrer en plein air à des travaux manuels. C'est là que se trouve une armoire en acier pour les balais, le frottoir, l'aspirateur, un tiroir pour les outils et les clous, une place pour les fers à repasser, une armoire pour les souliers, etc. La table à repasser est à côté de l'armoire. Un étendoir anglais permet le séchage de la petite lingerie par n'importe quel temps. Quelques plantes fleuries rendent cette loggia fort sympathique.

## La politique du logement en Europe.

Ouvrage publié par le Bureau International du Travail, 1930. (392 pages, Frs. 6.50).

Le B.I.T. continue la série de documents qu'il a déjà publiés sur ce sujet. Après les études sur les mesures prises en faveur des locataires et la situation aux Etats-Unis, voici un tableau de la politi-

que constructive des principaux Etats européens. Les conclusions de la partie générale sont intéressantes: « De cet examen, la conclusion qui nous paraît s'imposer est l'indéniable efficacité de la