

Zeitschrift: Illustrierte schweizerische Handwerker-Zeitung : unabhängiges Geschäftsblatt der gesamten Meisterschaft aller Handwerke und Gewerbe

Herausgeber: Meisterschaft aller Handwerke und Gewerbe

Band: 44 (1928)

Heft: 42

Artikel: Die neue Küche

Autor: Erb, P.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-582267>

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>

Gewerbe und seine Organisation betrafen, war Herzogenbuchsee an der Spitze. So hat es auch als eine der ersten Sektionen an der Gründung des kantonal-bernerischen Gewerbeverbandes mitgearbeitet und ist heute noch eine Sektion, welche treu zur Fahne steht.

Im geschäftlichen Teil referierte Dr. W. Lehmann über die Arbeit der kantonalen Instanzen im gewerblichen Bildungswesen. Im zweiten Teil des Abends boten die „Jungen“ Produktionen und erfreuten besonders durch zwei gelungene und sehr gut wiedergegebene Einakter, welche mit lebhaftem Beifall aufgenommen wurden. Die Gesangssektion trug während des Banketts einige Lieder vor. Im späteren Abend hub ein frohes Festleben an. Das Festchen hat gezeigt, daß der Zusammenhang im Gewerbe auf dem Platze Herzogenbuchsee nicht fehlt. Möge der rührige Verein auch in der zweiten Jahrhunderthälfte seines Bestehens gediehen und die Handwerksmeister immer fester zusammenschließen.

Die neue Küche.

„Um häuslichen Herd“ ist ein alter, aber gewiß kein gedankenloser Ausdruck zur Bezeichnung des traulichen Heimes, des Ortes, d. h. der Küche, um welche sich früher das ganze Familienleben drehte. Was ist heute aus dieser Küche geworden? In der Regel ein untergeordneter Raum, für dessen Ausstattung das Primitivste, gerade gut genug ist. Man vergegenwärtige sich nur die komfortablen mit allen Errungenschaften der Neuzeit ausgestatteten Wohnräume, die komfortablen, aber nicht immer praktisch ausgestatteten Badezimmer, im Gegensatz zur heutigen Küche! Ein Schüttstein aus Zement, wenns gut geht noch aus glasiertem Feuerthon, ein im Warenhaus erstandener Schrank, dazu Tisch und Stuhl, ein offenes Geschirrgestell, ein Gasheiz, dieser allerdings den heutigen Anforderungen entsprechend; dazu kommt noch, daß mancherorts der Zentralheizungskessel, sowie alle übrigen untergeordneten Hausgeräte, Besen u. c. darin untergebracht werden. Das ist die Küche!

Diese Küche ist der Raum, in welchem die Speisen zubereitet, die Gewaren und das Geschirr aufbewahrt und der Verschmierung ausgesetzt werden, der Raum, in welchem die Hausfrau den größten Teil ihrer häuslichen Arbeit verrichtet und in dem sie sich einen Großteil des Tages aufzuhalten muß. Dieser Raum, welcher naturgemäß hygienisch am vollkommensten, ökonomisch am praktischsten und ästhetisch am schönsten eingerichtet sein sollte, ist, gelinde ausgedrückt, zur Rumpelkammer herabgewürdig; für diesen Raum werden die schlechteste brüchliche Lage und die denkbar primitivste und unpraktischste Ausstattung gewählt.

Erfreulicherweise machen in letzter Zeit einige Neu-Anlagen eine lobenswerte Ausnahme, indem auch der Küche die ihr gebührende Aufmerksamkeit in Anlage und Ausstattung zu Teil wird. Jedoch sollte man dabei nicht von einem Extrem in das andere versessen und die Küche übermodernisieren, d. h. allzu nüchtern ausstatten oder mit Haushaltungsmaschinen dekorieren, welche kaum benutzt werden, oder gar jede Türe, Schublade, Fächelchen, Flasche usw. mit Schildern wie in einem Verkaufsladen, versehen.

Die Küche soll einfach sein, aber praktisch, um der Hausfrau jede Arbeit zu erleichtern, hygienisch, damit auch alles darin Zubereitete mit Appetit genossen werden kann und wohnlich, damit auch in der Küche jeder Mann sich behaglich fühlt.

Es ist falsch, wenn man annimmt, eine wohnlich eingerichtete Küche sei eine Küche, welche gleichzeitig als Wohnraum dienen soll, aus hygienischen Gründen ist

es überhaupt verwerflich, in einer Küche wohnen zu wollen. Wenn von einer wohnlich eingerichteten Küche oder einer Wohnküche, der landläufige Ausdruck für solche, die Rede ist, so ist heute stets darunter verstanden eine Küche, welche gleichzeitig zur Einnahme kleinerer oder auch ganzer Mahlzeiten dient und so eingerichtet ist, daß das Gefühl, in der Küche zu sitzen, oder sich darin aufzuhalten, nicht aufkommt. Ist es nicht unverantwortlich oder manchmal egoistisch, der Hausfrau oder dem Haupersonal zuzumuten, den halben oder zwei Dritteln des Tages in einem kalten, feuchten und unfreundlichen Raum zu bringen zu müssen? Welch krasser Gegensatz, wenn man bedenkt, daß abgesehen von den mehr oder weniger luxuriösen Wohnräumen, das Badzimmer, welches verhältnismäßig wenig benutzt wird, neben Fauertontöpfen, Einbaubadewannen besitzt, welche nur dekorativ wirken, praktisch und ökonomisch jedoch den billigeren, einfachen, freistehenden Wannen bedeutend unterlegen sind. Wenn man bedenkt, daß für solche in jeder Beziehung nachteilige Apparate größere Summen geradezu zum Fenster hinausgeworfen werden, statt zu zweckmäßigeren Einrichtungen der Küche zu verwenden, so muß man sich fragen, warum die Küche so nebensächlich behandelt wird. Für die ununterbrochen in Benützung befindlichen Küchenapparate, wie z. B. den Schüttstein, langt es gerade noch, einen solchen aus Zement oder Feuerthon anzuschaffen, in welchem nicht einmal das Geschirr abgewaschen werden kann, ohne ein zweites Becken umständlich zu Hilfe nehmen zu müssen. Wie zusammengefäßt sieht ein Schüttstein mit aufgelegtem Tropfbrett aus und wie unsauber sind solche Einrichtungen! Wie widersinnig sind solche Schüttsteine mit Abtropfstein aus einem Stück Terrazzo oder Feuerthon, welches zum Abstellen von Glas oder Porzellan dienen soll. Fast in jeder Küche wird heute ein Heißwasserapparat als unbedingt notwendig betrachtet, während ein guter Spülstisch viel nötiger wäre. Die Kosten eines Spülstisches gegenüber der primitiven Schüttsteinanlage fallen zur Gesamtküchenanrichtung kaum in Betracht. Wenn unbedingt an den Einrichtungskosten gespart werden muß, so spare man doch lieber an Gegenständen, welche wöchentlich nur einmal oder noch länger gar

O. Meyer & Cie., Solothurn Maschinenfabrik für

Francis-

Turbinen

Peltonturbine

Spiralturbine

Hochdruckturbinen

für elektr. Beleuchtungen.

Turbinen-Anlagen von uns in letzter Zeit ausgeführt:

Hegnauer & Co. Aarau. Feitknecht & Co. Twann. Burrus Tabakfabrik Boncourt. Tuchfabrik Langendorf. Gerber, Gerberei Langnau. Elektra Ried-Brig. Huber & Cie., Maimorsäge Zofingen.

In folgenden Sägen: Marti Lyss. Bächtold Schleitheim. Baumann Notbühl (Luggenburg). Burkhard Matzendorf. Egger Lotzwil. Frutiger Steffisburg. Graf Oberkulm. Pfäffli Obergerlafingen. Räber G. & Br. Lengnau (Aargau). Sutter Ittingen. Steiner Ettiswil (Luzern). Strub Läufelfingen.

In folgenden Mühlen: Christen Lyss. Aeby Kirchberg. Fischer Buttisholz. Frey Oberondingen. Haab Wädenswil. Lanzrein Oberdiessbach. Leibnigut Langnau i. E. Salin Villars St. Pierre. Sommer Oberburg. Schneider Bätterkinden. Schenk Mett b. Biel u. v. a. m.

nicht benutzt werden, statt an solchen, welche tagtäglich mehrere Stunden in Betrieb sind, wie dies beim Spülstisch zutrifft, und durch welchen die Küche zu einem schönen zweckentsprechenden Raum gemacht werden könnte.

Die in jeder Beziehung schönen, praktischen und dauerhaften Spülstische aus Nickelin sind wohl jedermann bekannt, nicht allen dürfte jedoch bekannt sein, daß ein solcher Spülstisch samt Abtropfteil und Galerie zu einem Stück zusammengebaut zu zirka 200 Franken geliefert wird. Die Firma Stöckli & Erb in Küsnacht (ZH.) fabriziert unter der Marke „Sez“ patentierte Nickelin-Spülstische, welche in jeder Beziehung das schönste und vollkommenste darstellt, was in diesen Apparaten fabriziert wird, und zwar zu solch billigen Preisen, welche man bisher für unmöglich hielt. — Der Firma kann diese Leistung nicht hoch genug angerechnet werden, durch welche heute jedermann die Möglichkeit gegeben ist, eine Küche der Neuzeit entsprechend, d. h. zu einem schönen, praktischen und gesunden Raum einzurichten.

Die erwähnten Nickelin-Spülstische sind keine Marktware, sondern solide, unbeschränkt dauerhafte Apparate, welche absoolut keiner besonderen Unterhaltung bedürfen, dieselben bleiben immer blank (kein Putzen). Die Tische werden nur von Fall zu Fall fabriziert und können infolge der rationellen Fabrikationsmethode und Konstruktion in kürzester Zeit geliefert werden in jeder Größe und Ausstattung.

Nur mit diesen Patent-Spülstischen ist es möglich, die Gesamteinrichtung der Küche zu einer schönen, komfortablen Anlage, auch mit beschränkten Mitteln, einzurichten.

Verlangen Sie von der Firma Stöckli & Erb den neuen Katalog über „Die neue Küche“, in welcher alle Angaben über die Einrichtung neuzeitlicher Küchen enthalten sind. Der Katalog wird jedem Interessenten kostenlos zugestellt.

Bh. Erb, Ing.

Totentafel.

† Anton Weibel, Malermeister in Winterthur, starb am 8. Januar.

† Konrad Widmer-Stähelin, Schlossermeister in Thalwil, starb am 13. Januar im Alter von 68 Jahren. Er ist dem Schlaganfall, den er einige Tage zuvor erlitten hatte, erlegen. Konrad Widmer, aus sehr einfachen Verhältnissen stammend, hatte sich im Laufe der Jahre durch seine berufliche Tüchtigkeit zuerst in Richterswil, dann in Thalwil zu einer geachteten Stellung emporgearbeitet. In Gewerbekreisen wurde man sehr bald aufmerksam auf den tüchtigen, strebsamen Mann; lange Jahre gehörte er dem Vorstand des kantonalen Gewerbevereins an, der ihn in der Folge zum Ehrenmitglied erhob. Viele Jahre wirkte er auch in der Lehrlingsprüfungskommission für den Zürichsee, deren Präsidium er bis in die letzten Tage hinein führte.

Verschiedenes.

Eine schöne Eiche in Affoltern a. A. In den Waldungen der Holzcorporation Ober-Affoltern a. A. ist eine Eiche gefällt worden, die nicht weniger als 13,3 m³ Stamminhalt hatte.

Bei eventuellen Doppelsendungen oder unrichtigen Adressen bitten wir, zu reklamieren, um unnötige Kosten zu sparen.

Die Expedition.

Literatur.

Handbuch der Architektur IV. Teil, 4. Halbband, 3. Heft. Anlagen für Sport und Spiel von Johannes Seiffert. Mit Beiträgen von Alb. Bleibent und Dr. Gust. Häusler. Groß Ottav. 219 Seiten Text mit 310 Abbildungen und 2 Taseln. Preis in Halbleder gebunden M. 29.—, broschiert M. 22.—. J. M. Gebhardi's Verlag, Leipzig.

Vorlegende sympathische Veröffentlichung über „Anlagen für Sport und Spiel“ ist ein Teil jenes großen, wissenschaftlich angelegten Werkes, das gegenwärtig im Verzeichnis 64 Bände zählt und stetsfort wieder neu bearbeitet wird, nämlich des „Handbuches der Architektur“, zu welchem der Praktiker besonders dann immer wieder gerne greift, wenn ihm eine neue Aufgabe gestellt wird, die ein ihm bis dahin unbekanntes Spezialgebiet berührt. Nachdem in Deutschland seit 1918 die körperliche Erziehung auf militärischer Seite beinahe ganz unterdrückt wurde, mußte sie sich andere Wege zur Betätigung suchen. Daher führt es, daß seither in diesem Lande eine große Zahl von neuzeitlichen Sportanlagen entstanden und teilweise noch ihrer Verwirklichung harren. Aber auch in anderen Staaten gibt es neue vorbildliche Beispiele, namentlich in Holland, England, Italien und den Vereinigten Staaten. Der Architekt J. Seiffert, der Spezialfachmann mit jahrzehntelanger Erfahrung auf dem Gebiete des Baues von Sportanlagen und Festspielplätzen, hat die besten Lösungen gesammelt und im allgemeinen die baulichen Anlagen und Konstruktionsweisen eingehend beschrieben. Wer also in den Fall kommt, eine Sport- oder Spiel-Anlage zu schaffen, sei er projektierender Architekt oder ausführender Baumuster, gehöre er Behörden oder Sportvereinen an, der findet in diesem Buche alle grundlegenden Rücksichten wie bauliche Einzelheiten, deren Kenntnis er bedarf.

Bei der Lektüre dieser Publikation stößt man unter anderem auf die Behandlung folgender wichtiger Fragen: Zweckbestimmung der Anlage. — Der Bedarf an Spielplätzen. — Raumforderungen für die verschiedenen Spiele (Minimal-Abmessungen, Orientierung nach den Himmelsrichtungen). — Die Anforderungen an die Bodenbeschaffenheit (Wasserleitungen, Drainagen, Unterholz). — Die Gesichtspunkte bei der Auswahl von Sportplätzen geländen. — Die Herstellung der Rasenplätze (Samenarten, Unterhalt). — Die Tennisplätze als Ersatz für Rasenplätze. — Die Plätze für Turnen, Ballspiele und Tennis (Herstellung und Pflege). — Besonders einfaßlich und genau beschrieben: Die Bahnen und ihre Herstellung (Grundrissform der Laufbahnen, Maße, Kurvenüberhöhungen, Ausstattung). — Die Sprung- und Wurfsplätze. — Die Hartbahnen für Fahrräder und Motoren (mit praktischen Überhöhungsberechnungen). — Die Schwimmbahnen in Sportanlagen (Anlage, Reinigung, Erwärmung, Konstruktionen). — Die Bauanlagen für den Vertrieb und die Verwaltung (Tribünenbauten, Abmessungen für Steh- und Sitzplätze, Fahrrad- und Wagenplätze). Alle diese Abhandlungen über die Baukunde sind mit Zeichnungen reich belegt.

Diesen Kapiteln folgen solche, die ausgeführte Bauten behandeln. Daraus sind zu nennen: Antike Arenen. — Amerikanische Sportanlagen (hier kommen welche bis zu 75.000 Plätzen vor, mit praktischer Gelegenheit zum Auto-Parkling). — Das deutsche Stadion in Berlin-Grunewald (von 1912/13 mit 30.000 Plätzen) — Das Stadion in Amsterdam (von 1928 mit Platz für 4000 Autos und ebensovielen Fahrrädern). — Das Stadion in Messina (mit idealer Situation!) — Die großen, neuen Anlagen in Köln und Frankfurt. — Der Festspielgedanke