

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 7 (1931-1932)  
**Heft:** 5

**Artikel:** Die Küche des "vereinfachten Haushaltes"  
**Autor:** Guggenbühl, Helen  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1065244>

#### 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:** 24.01.2026

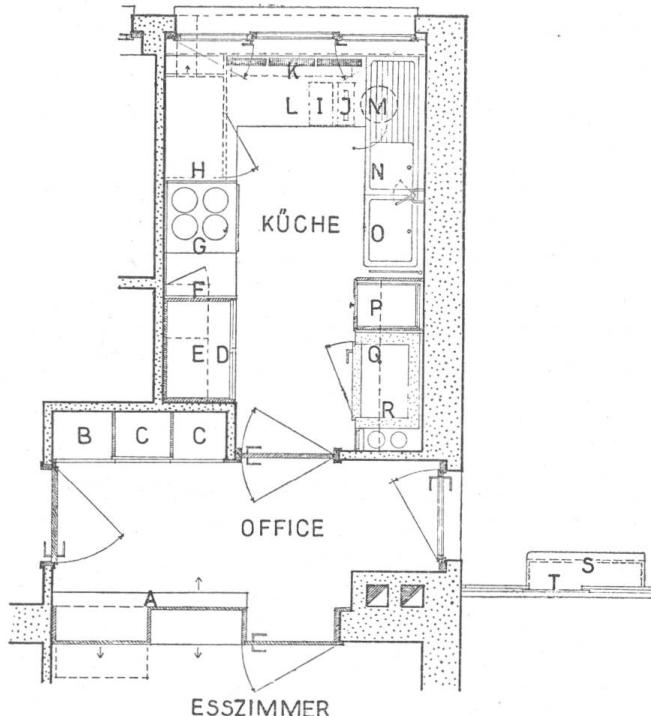
**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



## DIE KÜCHE DES „VEREIN- FACHEN- HAUS- HALTES“

- A Büffet beidseitig zugänglich mit Besteckschublade und Auszugsbrett  
 B Besen Kasten  
 C Geschirrkasten  
 D Pfannenkasten  
 E Gewürzeschub  
 F Pfannendeckel und Kellenkästchen  
 G Elekt. Kochherd  
 H Speiseschrank  
 I Besteckschub.  
 J Gemüseschub  
 K Heizkörper  
 L Arbeitstisch  
 M Abfallbehälter auf Preisscheibe  
 N Spülbecken  
 O Ausguss  
 P Schubladen  
 Q Kühlenschrank  
 R Geschirrschrank  
 S Abstellkästchen für Brot, Fleisch, etc.  
 T Durchreiche zum offenen Sitzplatz

MASSTAB 0 1 2 3 m



**W**enn die Besucher des Rohbaues, die sich vor einem Jahr über den ausserordentlich kleinen, als Küche bestimmten Raum entsetzten, heute nur einen Tag lang in dieser selben, jetzt fertig eingerichteten Küche zu tun hätten, würden sie sich wahrscheinlich mit der Kleinheit aussöhnen.

Der Flächeninhalt meiner Küche ist nur 6 m<sup>2</sup>. Für eine Familie von fünf Personen und einem Dienstmädchen ist das Minimalgrösse. Sie wurde aber nicht etwa aus prinzipiellen hauswirtschaftlichen Erwägungen heraus, sondern lediglich aus Sparsamkeitsgründen so klein gemacht. Es musste Platz gespart werden für die Wohnräume, deshalb wurde nicht nur die Küche, sondern auch

Gänge, Treppen und alle Nebenräume so klein wie möglich.

Die abgebildete Küche hat sich dennoch als überaus praktisch und angenehm erwiesen, weil sie die drei Grundbedingungen, die für die kleine Küche besonders gelten, erfüllt, nämlich: zweckmässige Anordnung, gute Lüftung und gutes Licht.

Diese Küche wurde vom Architekten unter eingehender Berücksichtigung der Wünsche der Hausfrau ausgearbeitet. Leider ist ein solches Zusammenarbeiten immer noch viel zu selten. Der durchschnittliche Architekt interessiert sich im allgemeinen bei der Küche zu wenig für die Einzelheiten, die doch hier so überaus wichtig sind. Auch bei Mietshäusern und Genossenschaftsbauten, wo

# EINE PRAKTISCHE KÜCHE

Architekt W. M. Moser, Zürich

Rechts:

## *Längsansicht der Küche von der Tür aus*

Rechts oben ein Teil des Küchenschrankes, unten eingebauter elektrischer Kühl- schrank, daran anschliessend 4 Schub- laden, wovon eine die mit Blech verkleidete Brotschublade ist. Daneben der Aus- guss, Spülbecken und Abtropfbrett. Über dem Spülbecken ein verstellbarer Misch- hahn, der auch den Ausguss bedient. Spülbecken und Abtropfbrett sind aus Nickelin, das sehr leicht zu reinigen ist. Die Arbeitstischfläche ist unter dem Fenster. In der Ecke rechts das bewegliche Hand- tuchhaltergestell. Auf der linken Seite des Bildes der elektrische Herd, darauf werden die Rezepte, die im Vereinfachten Haushalt erscheinen, ausprobiert, daran anschliessend der Pfannenkasten.



Links:

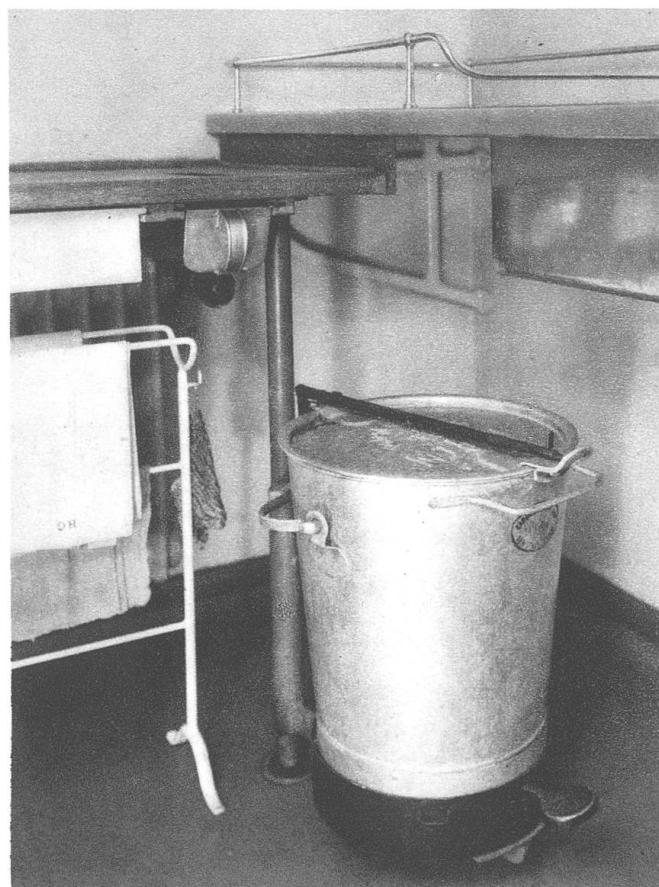
## *Blick vom Fenster aus*

Rechts über dem Koch- herd das verschliessbare Kellenkästchen. Gegen die Tür, zwischen Unter- und Oberteil des Pfannenschranks, die ein- gebauten Vorratsbehälter aus Glas. Links, oberhalb dem Ausguss, zwei kleine, offene Ge- stelle für Putzmittel, die beim Abwaschen ver- wendet werden.



Oben: Blick vom Office ins Esszimmer.

Unten: Der Kehrichteimer, der um eine Längsstange beweglich und mit dem Fuss zu öffnen ist, befindet sich beim Spülbecken unter dem Arbeitstisch.



Oben: Das Kellenkästchen, Küchenschrank, Glas-schüttén.

Unten: Ausserhalb der Officetür, die zugleich Lieferanteneingang ist, ein Vorratskasten, worin Bäcker, Metzger und Milchmann ihre Ware ablegen. Auf der Schiebertafel an der Innenwand der Kastentür wird das Verlangte notiert. Oberhalb des Kastens die Durchreiche zum gedeckten Essplatz im Garten.



manchmal Hunderte von Küchen nach demselben Muster hergestellt werden, denken die Ersteller meistens nicht daran, eine Frau beizuziehen. Warum durch blosse Gleichgültigkeit die Arbeit so vieler Frauen erschweren, indem man den Kochherd in der dunkelsten Ecke der Küche aufstellt oder dem Schüttstein nicht die richtige Arbeitshöhe gibt?

Bei der zweckmässig angeordneten Küche sind die Möbel so verteilt, dass sich die Arbeitsvorgänge beim Kochen, Abwaschen und Geschirrversorgen mit dem kleinsten Zeitaufwand abwickeln können. Sehen Sie sich den Grundriss genau an! Er gibt am übersichtlichsten Aufschluss über die Einteilung der Küche. Alle Möbel sind eingebaut, dadurch ist der verfügbare Platz vollkommen ausgenutzt und außerdem die Reinigung des Küchenbodens sehr erleichtert.

Mit Ausnahme des Speisekastens (er befindet sich beim Fenster neben dem Kochherd und ist direkt nach aussen entlüftet) und des Eisschranks gibt es weder in der Küche noch im Office Flügeltüren. Die seitlich verschiebbaren Schiebetüren gewähren auch während der Arbeit im kleinen Raum volle Bewegungsfreiheit.

Zwischen Küche und Office ist eine Schwingtür, die aber, wenn nötig, zum Beispiel während des Servierens, durch einen kleinen Druck mit dem Fuss mittels eines Gummipuffers in jeder beliebigen Lage festgestellt werden kann.

Da Querlüftung hier unmöglich ist, wird die Küche durch das kleine obere Klappfenster und durch einen bequem zu öffnenden Oberflügel an der Küchentür, die ins Office führt, gelüftet.

Vor fünf Jahren wurde im « Vereinfachten Haushalt » eine amerikanische Musterküche abgebildet. Damals galt als wichtigstes Prinzip: alles da zu plazieren, wo man es beim Arbeiten braucht (Pfannen neben dem Herd, Rüstmesser beim Arbeitstisch). Dieser Grundsatz gilt auch heute noch. Und doch sieht eine moderne Küche ganz anders aus als die damalige Musterküche. Worin liegt der Hauptunterschied? Wohl darin, dass heute einmal die Einrichtung einheitlicher ist, und zweitens, dass möglichst alles verschlossen aufbewahrt wird. Die Kochlöffel befinden sich im verschlossenen Kästchen neben dem Herd. Es gibt überhaupt keine offenen Regale mehr, und außer den wenigen Putzmitteln, die man zum Abwaschen braucht,

wird alles staubsicher in den Schränken aufbewahrt. Die Putzsachen sind im Putzkasten im Office.

Früher wurden Wohn- und Esszimmer mit besondern Vorhängen ausgezeichnet, entweder mit St. Galler-Stickereien oder schweren Plüschtvorhängen. Für die Küche genügten geflickte alte oder buntgeblümte Vorhänge. In unserer Küche sind die Vorhänge aus der gleichen billigen Bourret-Seide, die übrigens sehr haltbar ist, wie im Office, Wohn- und Esszimmer, wie überhaupt an allen Fenstern des Hauses.

Der hellbraune Linoleumbelag, der in der Küche ringsum mit einer Hohlkehle abschliesst, bedeckt sämtliche Böden des Hauses. Linoleum eignet sich sehr gut für eine Küche, wenn man ihn richtig pflegt.

Zwischen Küche, Office und Esszimmer gibt es keine Schwellen, so dass der Tee-wagen bequem und geräuschlos hin und her zirkuliert und eine wirklich unschätzbare Hilfe beim Tischdecken, Servieren und Abdecken ist. Nichts vergrössert diese kleine Küche so sehr, wie die Übereinstimmung der Raumausstattung mit den Wohnräumen.

Das kleine Office bildet eine angenehme Abtrennung zwischen Küche und Esszimmer, es hält Geräusche und Kochgeruch fern. Die zwei Längswände sind als eingebaute Geschirrschränke und Putzkasten konstruiert. Der Geschirrschrank an der Wand gegen das Esszimmer ist vom Office wie vom Esszimmer aus zu öffnen, ebenfalls die Schubladen. Gegen das Esszimmer hat das Büfett Holzschiebetüren, gegen das Office solche aus Glas, damit das Geschirr leicht zu finden ist.

Jede wirklich moderne, zweckmässig eingerichtete, hell und gut gelüftete Küche ist ein genau so menschenwürdiger Aufenthaltsort wie irgendein Zimmer des Hauses. Leider kann man das von manchen ältern Küchen, die doppelt oder dreimal so gross sind, nicht sagen. Gewiss hat eine grössere Küche auch ihre Vorteile, und ist sie zudem noch zweckmässig eingerichtet, so wäre sie der Minimalküche wahrscheinlich vorzuziehen. Aber das blinde Misstrauen gegen die kleine Küche, das man bei so manchen Frauen findet, scheint mir doch zum grossen Teile nur unberechtigtes Vorurteil zu sein. Bei manchem Neubau würde es sich empfehlen, die Küche etwas kleiner zu machen und die Ersparnisse für eine bessere Einrichtung aufzuwenden.

Helen Guggenbühl.