

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 23 (1947-1948)
Heft: 9

Artikel: Zubereiten, Kochen & Abwaschen
Autor: Rahm, Berta
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1069229>

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: 22.02.2026

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



von Berta Rahm, Architektin

Zubereiten, Kochen und Abwaschen oder mit andern Worten: Arbeiten am Rüstplatz, Herd und Schüttstein, das ist der altbekannte Kreislauf, der sich in allen Küchen immer wieder abspielt.

Da diese drei Arbeitsgebiete in enger Wechselbeziehung zueinander stehen, versucht man sie heute, im Gegensatz zu den altmodischen, wie zufällig und ohne Überlegung gebauten Küchen, möglichst neben-einanderzulegen, entweder in der Reihenfolge des theoretischen Arbeitsvorganges oder, was sich als vorteilhafter für kleinere Küchen erwies, mit Anordnung der Rüstfläche zwischen Schüttstein und Herd, sei es nun in gerader Linie, in einfacher oder doppelter Winkelform. Der Arbeitstisch dient dann zugleich auch noch als Abstell- und Anrichtefläche beim Herd sowie als Stapelplatz für das abzuwaschende Schmutzgeschirr.

Zusammengelegte Arbeitsplätze haben ferner den Vorteil, daß sie nur eine einzige

Lichtquelle (natürliche und künstliche) brauchen, während beim Anbringen von Herd und Schüttstein oder Küchentisch an gegenüberliegenden Wänden in der Regel zwei Lampen für eine günstige und schattenfreie Beleuchtung vorgesehen und auch ein- und ausgeschaltet werden müssen.

Unabhängig voneinander erstellte, erstandene und einfach aneinandergesobne Möbel und Apparate ergeben mit ihren meistens verschiedenen Höhen und Tiefen ein zerhacktes, uneinheitliches Bild, oft mit schwer ganz sauber zu haltenden seitlichen Stoßfugen. Der hauptsächlichste Unterschied zwischen alten und neuen Küchen liegt nun darin, daß man versucht, in modernen Küchen die drei Arbeitsflächen nicht nur auf einheitliche Höhen und Tiefen zu bringen, sondern womöglich auch mit gleichen Materialien abzudecken. In einigen Ländern wurden sogar Versuche gemacht, Herd, Rüstplatz und Spültisch aus einem Guß und Material zu überdecken (rost-

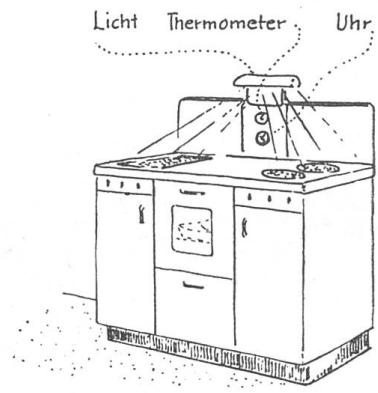
freier oder emaillierter Stahl, Aluminium, neue Kunststoffe usw.).

Im Ausland sind in der Regel die Arbeitsflächen höher angebracht (auf Grund von Versuchen in Instituten und Forschungsstellen für Küchen und Haushalt) als bei uns, wo eine halbgebückte Stellung, vor allem am Schüttstein, nicht selten Anlaß zu Rückenweh und Müdigkeit gibt. Für sitzendes Arbeiten am Rüstplatz (dessen Höhe für stehendes Arbeiten berechnet ist) muß dann natürlich der Stuhl entsprechend höher sein oder eine tiefer

chenblechen muß sie vom Ofen zum Anrichteplatz nur noch horizontale Bewegungen machen und kann sich mühsame Kniebeugen mit schweren, heißen oder gar mit Flüssigkeit überfüllten Bratpfannen ersparen.

In den hochgezogenen Rückwänden amerikanischer Herde sind Uhren und blendungsfreie Beleuchtungen eingebaut.

Wo mit Holz gekocht wird (sei es auf altmodischen Herden oder auf Holzvergasern mit Kochplatten) sollte neben dem Herd immer noch ein Brennstoffbehälter ange-

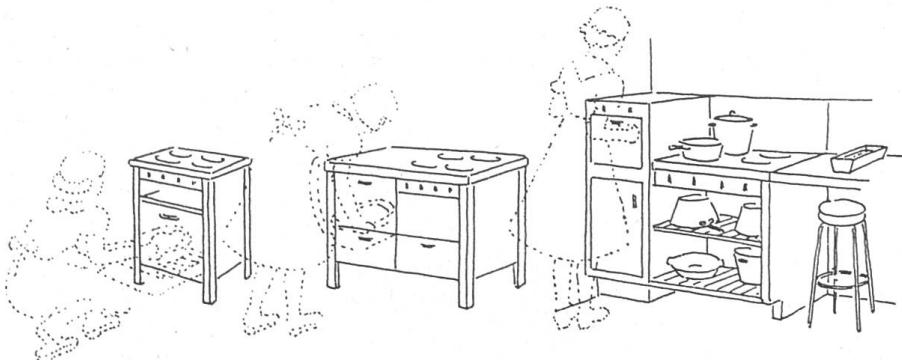


gelegene Auszugsplatte eingebaut werden.

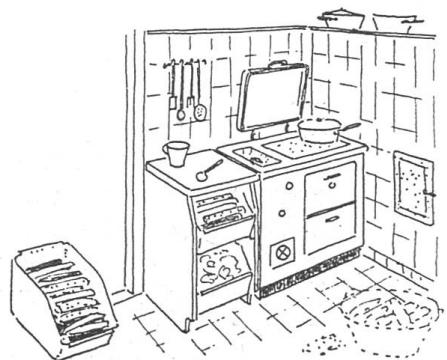
Auch die Herde wuchsen im Ausland gegenüber den unsrigen in die Höhe. Immer mehr scheint sich — wo es aus Platzgründen möglich ist — der Backofen aus seiner tiefen Lage heraufzudrängen und seinen Platz neben, statt unter der Kochfläche zu erobern. Ja manche Backöfen wollen noch höher hinaus: ihr Boden liegt ungefähr so hoch wie die Herdplatte, so daß die Hausfrau bequem auf Ellbogenhöhe handieren kann. Mit Puddingformen und Ku-

bracht werden, etwa tragbare Gefäße aus Holz oder Metall, entweder unter einem Gestell oder unter einer Abstellfläche, mit verschiedenen Abteilen für « Afürzüig » und Brennholz. «Zainen» haben ja bekanntlich den Nachteil, daß weder der Luftraum darüber ausgenützt, noch die Bodenfläche darunter « stubenrein » gehalten werden kann.

Ganz besondere Aufmerksamkeit verdient der Spültisch. Er soll logisch angebracht, praktisch zum Arbeiten und mühe-



Backofen unter + neben Kochfläche, auf Ellbogenhöhe.



Brennstoffbehälter neben Holzherd

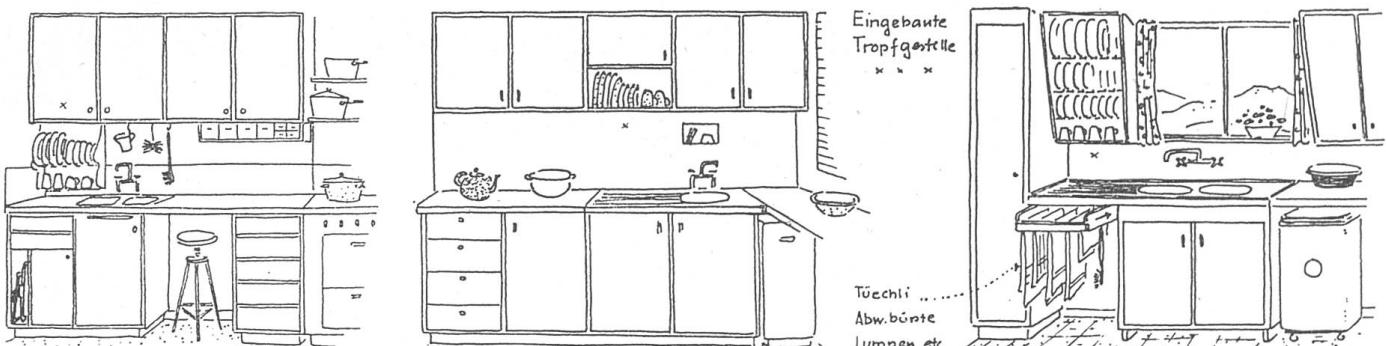
los sauber zu halten sein. Chromstahltröge scheinen sich bis heute am besten bewährt zu haben. Solche mit runden Becken haben den Vorteil gegenüber den rechteckigen, daß man sie mit einer einzigen kreisförmigen Handbewegung rasch reinigen kann. Doppelbecken sind zum Geschirrspülen und Gemüsereinigen sehr angenehm.

An Stelle von Tropfgestellen scheint bei uns der Geschirrkorb sowie das Abtrocknen von Hand gebräuchlicher zu sein.

Der Traum vieler Frauen ist eine Abwaschmaschine. Solche setzen aber eine Zufuhr von ständig heißem Wasser voraus.

Flaschenreiniger, Fegbürsten, Bodenlumpen, Handbürsten, Abtrocknungs- und Handtücher. Es bestehen ja noch genug Küchen, wo der Abwaschlumpen am Beckenrand hängen, der Bodenlumpen am Siphon kleben und die Tüchli an der Küchentüre baumeln müssen. Alle die erwähnten Trabanten können entweder über, neben oder unter dem Spültisch untergebracht sein, offen oder verdeckt (verdeckt vor allem in Wohnküchen und bei Kochwänden oder Kochnischen in den Wohnräumen selber).

In jeder Küche sollte die Abteilung «Abwaschen» sehr liebevoll behandelt

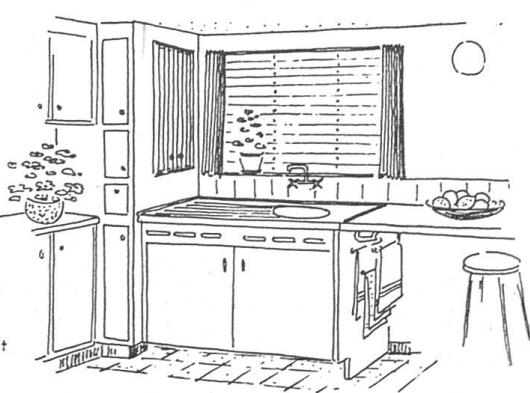
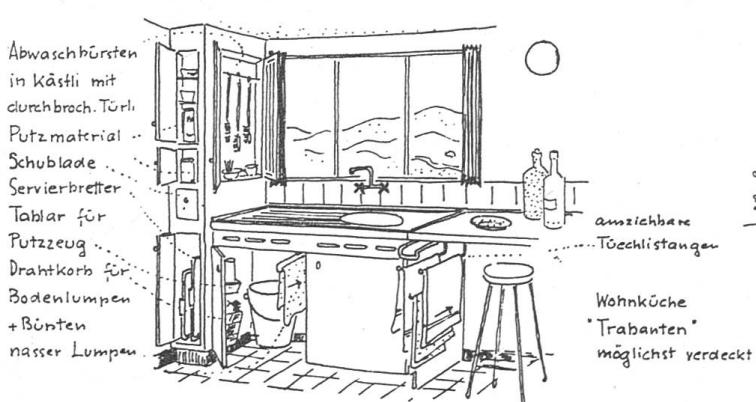


Und natürlich sind sie heute noch nicht so raffiniert, daß sie der Hausfrau auch die unangenehmste Arbeit abnehmen würden: das Zusammenkratzen von Knochen, Gräten und Resten aus Tellern und Schüsseln und das Fegen von Pfannen, Kochtöpfen und Backformen.

Beim Einbau eines Schüttsteins ist es nötig, alle die bei der Abwascharbeit benötigten Trabanten zu berücksichtigen und ihnen ein Plätzlein anzugeben: Abwaschbürste, Abwaschlumpen, Pfannenriebel, Kupferblätz, Soda, Seife und Putzmittel,

sein. Dies ist nämlich nicht nur die am wenigsten beliebte Arbeit, sondern auch die, welche man *nach* dem Essen und als letzte Arbeit zu erledigen hat, bevor man sich wieder zur Familie in den Wohnraum, zum Ausgehen oder zu anderer Arbeit begibt.

Wie schön, wenn dieser Arbeitsplatz so gut und erfreulich gestaltet ist, daß man ihn mit guter Laune (bewußt oder unbewußt) verlassen und ihm «auf Wiedersehen bis nach der nächsten Mahlzeit» sagen kann!





Eine neue Errungenschaft für die Küche!

Eine Wohltat

für die eilige Hausfrau an strengen Tagen,
für Berufstätige, besonders mit unregelmäßiger Essens-
zeit,
für Alleinstehende, denen Zeit und Gelegenheit zum Ko-
chen mangeln,
für Touristen und Ferienleute,
für alle, die müde und spät nach Hause kommen

Maggi's Rapidsuppen

Erhältlich in allen Lebensmittelgeschäften

Drei Sorten: Erbsen, Sellerie, Oxtail