

Zeitschrift: Das Werk : Architektur und Kunst = L'oeuvre : architecture et art
Band: 15 (1928)
Heft: 2

Artikel: Reform in der Küche
Autor: Huggenberg, Frida
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-15146>

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

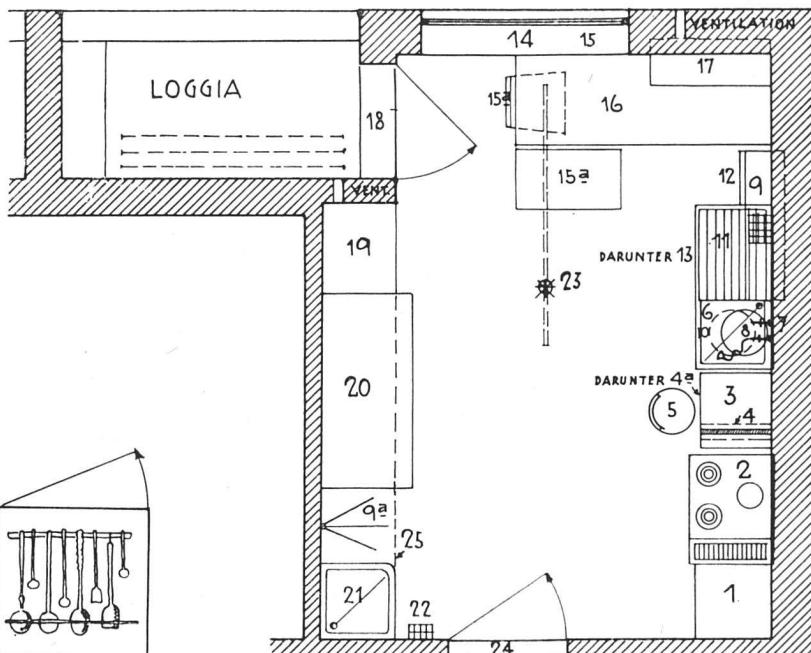
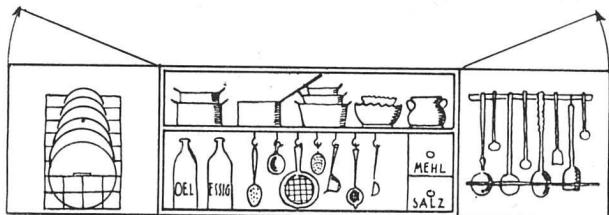
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.01.2026

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

F. HUGGENBERG / KÜCHE DER KLEINEN MIETWOHNUNG, GLEICHZEITIG ESSRAUM

rechts: Grundriss, Maßstab 1:50
unten: Schränkchen 9 über dem Herd
Maßstab 1:25



BEZEICHNUNGEN

Die bauseitig zu leistenden Objekte sind mit * markiert.
Wandfliesen über Herd und Schüttstein.

- *1. Kochkiste, rechts neben dem Herd, auf Sockel in Form einer Schublade, welche event. durch Eiskasten ersetzt werden kann. Der Deckel der Kiste ist mit Linoleum belegt, sodass sich gleichzeitig ein Platz zum Abstellen neben dem Herd ergibt.
 - *2. Gasherdt mit Abstellplatte.
 - *3. Klappbrett. Dient als Abstellbrett für Geschirr und zugleich als Zufüsstisch, enthält eine weiss emaillierte Rinne, durch welche die Gemüseabfälle direkt in die darunter befindliche
 - *4. Schublade geschoben werden. Diese ist emailliert und auswaschbar.
 - *4a. Tablar für Schlüsseln und Becken zum Aufwaschen etc.
 - 5. Drehstuhl mit verstellbarer Rückenlehne. Auch in der Küche lassen sich, wie in der Werkstatt, viele Verrichtungen sitzend ausführen. Die Folge des allzuvielen Stehens sind Rückenschmerzen, Senkfüsse und andere Leiden mehr.
 - *6. Schüttstein aus Feuerstein vorne etwas erhöht zum bessern Ablaufen

des Wassers, innen 20 cm tief, um das stete Uebergiessen zu vermeiden.

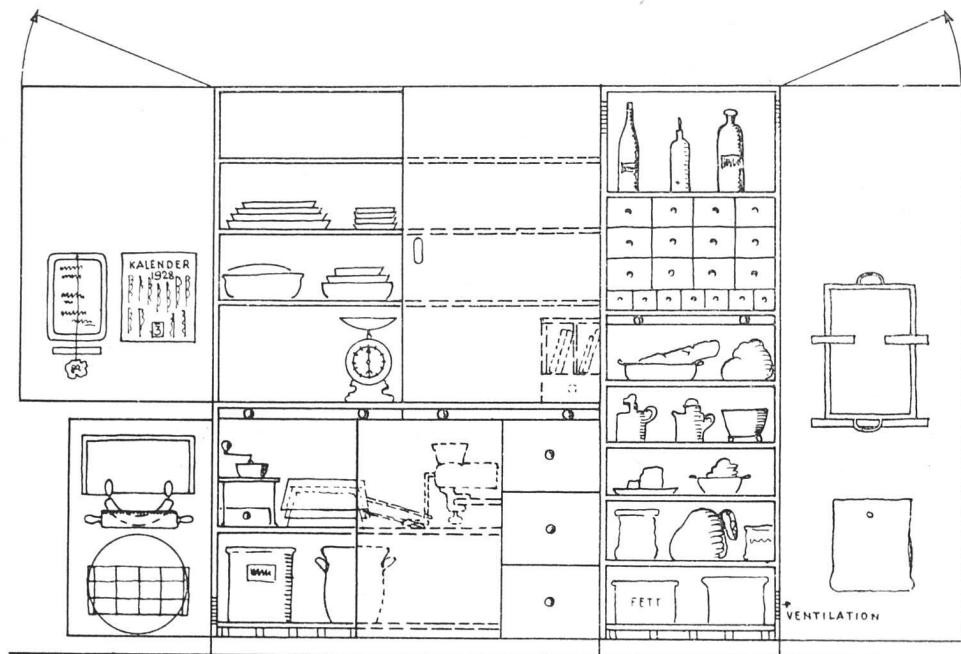
- *7.2 Wasserhahnen für kaltes und warmes Wasser. Letzterer ist mit Schlauch und Strahler versehen, zum Bespülen des im Drahtgitter 12 befindlichen abgewaschenen Geschirres. Nach heisser Ueberspülung ist ein Abtrocknen nicht erforderlich.
 - *8. Boiler für Warmwasser.
 - *9. Schränkchen mit einem Tablar für kleine Töpfe; unten kann Mehl- und Salzfass, Essig- und Oelflasche placiert werden, event. Eiergestell. Die Innenseite der Türe dient einerseits zur Anbringung der Pfannendeckel, anderseits zum Hängen von Geräten wie Kellen, Schaufeln etc., alles in nächster Nähe des Herdes und Schüttsteins.
 - 10. Kehrichteimer.
 - *11. Tropfbrett mit Halter für Abwaschlappen und Bürste.
 - 12. Drahtgitter zur Aufnahme des gewaschenen Geschirres, in welchem dasselbe bis zum Gebrauch gelassen werden kann.
 - *13. Schrank mit einem Tablar für Putzzeug, darunter der Putzkessel. Innenseite der Türe: Rahmen zum Halten der Putzhörsten

REFORM IN DER KÜCHE

In allen Betrieben — in der Fabrik, in der Werkstätte des Handwerkers, wie im Laboratorium des Gelehrten — erfolgt Einteilung und Einrichtung der Arbeitsstätte auf Grund einer Betriebslehre, die, bei geringstem Aufwand an Zeit und Kraft, vollste Ausnutzung des Materials gestattet. Trotzdem jede kleine Einzelwirtschaft ein Teil der grossen Volkswirtschaft bildet und die mehr oder weniger gute Führung für das Ganze nicht gleichgültig ist, konnten die neuen Bestrebungen bis jetzt nicht auf den Haushalt übertragen werden. Für die Rationalisierung des Haushaltes ist der Wohnungsbau wesentlich bestimmend. Durch Zweckmässigkeit in Anlage und Einteilung kann eine Verminderung der täglichen Arbeit, eine Einschränkung von Zeit und

Kraft gewonnen werden. Namentlich die Küche, die Hauptarbeitsstätte der Frau, bedarf in erster Linie einer Neuordnung, um eine Organisation der Arbeitsvorgänge zu ermöglichen.

Die veränderten Lebensverhältnisse, die zunehmende Dienstbotennot, veranlassen manche Hausfrau, die Be- sorgung des Hauswesens selbst in die Hand zu nehmen, nebst ihren Pflichten als Gattin, Mutter, oft noch in der Doppelstellung als Berufsfrau. Der zweckmässigen Aus- gestaltung der Küche, die bis jetzt stets etwas neben- sächlich behandelt wurde, muss demnach grösste Auf- merksamkeit gewidmet werden. Unter »zweckmässig« ist eine Einteilung zu verstehen, welche genau dem Ar- beitsvorgang, der sich ziemlich überall auf den gleichen Grundlagen aufbaut, entspricht, damit eine Oekonomi- sierung der Kräfte, Mittel und Zeit erzielend. Die Auf-



- 14. Erker mit hohem Fenster, links Türe nach Loggia. Diese Essnische bietet zugleich Raum für den Aufenthalt kleiner Kinder, zur Erledigung der Schulaufgaben der grössern Kinder, unter Aufsicht der Mutter. Das grosse Fenster und die Türe gestalten den Platz hell, frei und luftig. Heizkörper für Zentralheizung unter der Fensterbank.
- *15. Fensterbank.
- 15a. Stuhl.
- 16. Tisch mit Linoleumbelag, der ausser den Mahlzeiten auch zum Rüsten, Bügeln etc. verwendet werden kann.
- *17. Schränkchen, eingemauert, ventilierbar, zum Kalthalten von Milch, Butter, Resten etc.
- 18. Türe nach Loggia.
- *19. Vorratsschrank, mit 2–3 Lüftungsmöglichkeiten zum Ventilieren, enthaltend 3 Reihen Spezereischubladen, 1 Reihe Gewürzschubladen, eingebaut. Die Fächer sind durch Leisten verstellbar und mit Linoleum belegt, die Fettöpfe im untern Schrankteil stehen auf Eisenrost.
- *20. Küchenschrank, enthält 3 Abteilungen: oberste Abteilung mit 3 Tablaren als Geschirrschrank; unterer linker Teil Tablar mit Linoleum-

belag, Pfannen, Schüsseln; rechter Teil 3 Schubladen. Mittlere Abteilung, mit Rolladen- oder Schiebeverschluss: Gestell zur Aufnahme von Haushaltungsbuch, Kochbuch, Milchbüchlein etc., darunter Schublade für Kasse, daneben Brotkasten, Haushaltwage, Ausziehbrett.

- *21. Ausguss in Kniehöhe, mit Gitteraufsatz zum Stellen der Eimer.
- 22. Halter für Feglappen.

*23. Deckenlampe, auf Schiene, verstellbar.

24. Ausgangstüre.

*25. Schrankfächer bis zur Decke, zur Unterbringung von Konservenvorräten, die nicht im täglichen Gebrauch stehen, Zeitungen etc.

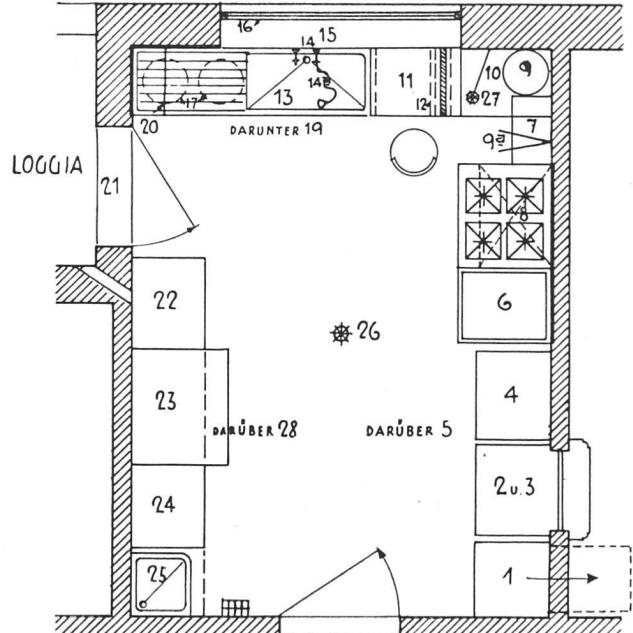
Die Küchenloggia ist zweckmässiger als der übliche Küchenbalkon. Hier können auch bei schlechtem Wetter Kleider und Schuhe geputzt, eine Menge kleinerer Arbeiten fast im Freien verrichtet werden. Das kleine Kind kann hier spielen. Ein Schränkchen, das zur Aufnahme von Putzzeug dient, bietet Platz zum Stellen einiger Pflanzen. Auch ein eingebauter Besenschrank könnte hier event. zweckmässig untergebracht werden. Eine englische Wäschehängé zum Herunterziehen ermöglicht das Aufhängen von Kinderwäsche.

gabe der Küche liegt nur darin, ihren eigentlichen *Zweck* und ihre *Bestimmung* als Werkstatt für die Nahrungszubereitung zu erfüllen, den alltäglichen Bedürfnissen und den jeweiligen Verhältnissen entsprechend. Der Flächeninhalt darf klein sein, sofern der Raum gut und bis ins kleinste ausgenutzt werden kann. Die grosse Küche bedingt im Haushalt unnötige Arbeitsverschwendungen, immerhin muss sie aber so gross sein, dass zwei Personen nebeneinander arbeiten können. Die Küche sei ein ohne viel Arbeit und Mühe leicht in Ordnung zu haltender Raum, in welchem jedes Ding seinen bestimmten Platz findet. Viel Licht und die Möglichkeit guter Lüftung benötigt die Küche in erster Linie und zwar in der Weise, dass das Tageslicht, wie das künstliche, *direkt* auf die Arbeit fällt und die Arbeitende sich nicht stets im Licht stehen

muss, wie dies so oft der Fall ist. Was hilft es der Hausfrau, wenn sie sich täglich ärgert über die schlechte sinnwidrige Anlage des Herdes, gewöhnlich direkt bei der Eingangstüre, über den sich im dunkelsten Winkel befindlichen Schüttstein, dem meist benützten Arbeitsplatz? Wie könnte gerade die mechanische, täglich 2–3 Mal wiederkehrende Arbeit des Geschirrwashens mit etwas mehr Freude und vor allem auch einem Mindestaufwand an Zeit und Energie verrichtet werden bei zweckdienlicher Einrichtung. Eine Zeitverschwendungen ergibt sich durch die rechtsseitige Anlage des Tropfbrettes: Das Geschirr muss beim Aufwaschen mit der linken Hand über die rechte auf das Brett placierte werden. Bei einer Besichtigung der allerneuesten Miethäuser der Stadt Zürich findet man die Schüttsteinanlage in der dunklen Ecke mit rechtsseitigem

F. HUGGENBERG / DIE KÜCHE DER GROSSEN MIETWOHNUNG

nebenstehend: Grundriss, Maßstab 1 : 50



BEZEICHNUNGEN

Die bauseitig zu leistenden Objekte sind mit * markiert.

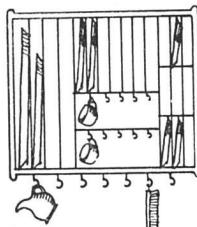
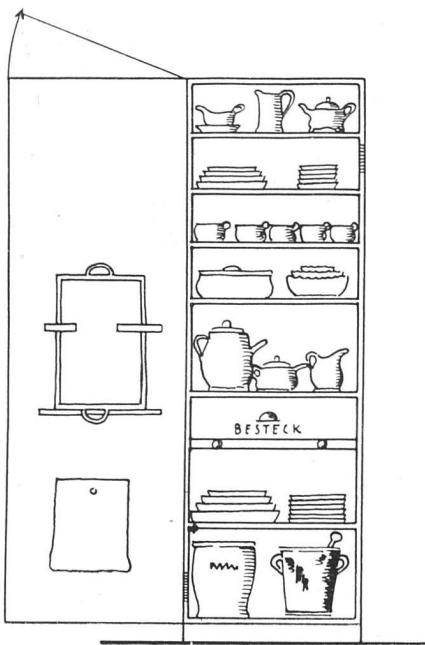
- *1. Geschirrschrank mit englischen Zügen, auch vom Esszimmer aus bedienbar.
 - *2. Durchreiche für Speisen ins Esszimmer, mit Glasverschluss nach der Küche, unterer Teil mit Ausziehbrett und 3 Schubladen.
 - *3. Gläserschrank, oberhalb der Durchreiche, ebenfalls vom Esszimmer aus bedienbar.
 - 4. Topfschrank, Fächer durch Leisten verstellbar, mit Linoleumbelag; unterer Teil für Fettöpfe auf Eisenrost. Innenseite der Türe für Geräte und Pfannendeckel.
 - *5. Schrankfächer bis Decke, zur Unterbringung von Zeitungen etc.
 - *6. Solothurner Gasherdt mit seitlichem Brat- und Backofen, nach neuesten Vervollständigungen.

- *7. Geräteschränkchen für kleine Töpfe, Salz- und Mehlfass, Essig- und Oelflasche. Türen für Geräte und Pfannendeckel. In nächster Nähe des Herdes.
 - *8. Dunstabzug, zur Vermeidung von Dampfentwicklung in der Küche.
 - *9. Boiler für Warmwasser.
 - 9a. Handtuchhalter.
 - 10. Klappstisch.
 - *11. Abstellbrett mit Rinne für Abfälle, weiss emailliert, darunter
 - *11a. Schublade für Auffangen der Abfälle und Schublade für Rüstmessger
 - 12. Drehsuhlt mit verstellbarer Rückenlehne.
 - *13. Zweiteiliger Schüttstein, vorn etwas erhöht, zum leichten Abfließen des Wassers, enthält Gittereinsätze für Geschirr.
 - *14. 2 Wasserhähnen für kaltes und warmes Wasser, letzterer mit Schlauch und Strahler zum Bespülen des Geschirres.

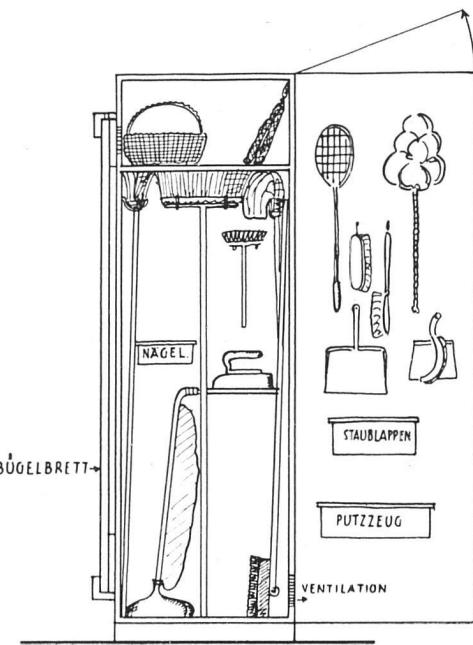
Abtropfbrett; beim Aufwaschen muss sich die Arbeitende selbst im Licht stehen. Im allgemeinen werden die Schüttsteine zu klein und zu niedrig gehalten, so dass neben dem Abwaschbecken kein Spülbecken Platz findet. Ein billiges und zweckmässiges Material für Schüttsteine scheint noch nicht gefunden zu sein. Wesentlich vereinfacht würde der Betrieb, wenn Aufwaschen und Spülen direkt im Schüttstein, etwa durch Gittereinsatz, vor sich gehen könnten. Ablauf und Tiefe des Schüttsteins müssten darnach gerichtet werden. Damit würden Spülbecken und doppelte Reinigung erspart. Ein besonderer Ausguss für Putz- und Reinigungs-zwecke — in Kniehöhe gehalten — um das Heben der Eimer zu erleichtern, wird jeder Hausfrau willkommen sein. Wie sich der zweiteilige Spültisch mit eingebauten Becken aus Nickelin mit Asbestisolierung der Frankfurter Küche im Gebrauch bewährt, ist mir nicht bekannt.

Eine organische Reihenfolge der einzelnen Arbeitsver-

richtungen bedingt in der Küche drei Hauptplätze, welche vor allem zu berücksichtigen sind: *Herd*, *Spülvorrichtung*, *Arbeitstisch*. Sie bedürfen alle vollster Lichtzufuhr; die übrige Einrichtung, auf das Notwendigste beschränkt, kann darnach eingeteilt werden. Wie in der Werkstatt, müssen auch im Laboratorium der Hausfrau alle Geräte so placiert werden können, dass sie leicht erreichbar sind, bei Nichtgebrauch aber auch keine unnötigen Staubfänger bilden, die wöchentlicher Generalreinigung bedürfen. Die Zeit des Kücheninventars an der Wand, der Prunk der Kupfer- und Messingpfannen auf Tablaren, der Spezerei- und andern Büchsen auf Etagen etc. ist vorüber. An deren Stelle treten zweckdienliche Schränke, die besser den hygienischen Forderungen entsprechen. Glatte Flächen ohne Leisten, Vorsprünge und Ecken verhindern das Ansammeln von Staub, die Innenseiten der Türen werden zum Hängen kleiner Geräte ausgenützt. Anstatt Tablare, die offen dem Staub ausgesetzt sind, ermöglichen geschlossene



links: Geschirrschrank 1
rechts: Besenschrank 24
oben: Tellergestell 20
Maßstab 1:25



- *15. Fenstersims aus weissen Kacheln; die ganze Wand ist mit Kacheln belegt, leicht abzuwaschen und rein zu halten.
- *16. Fenster mit 2 Flügeln, glatte Scheiben.
- *16a. Unterer feststehender Teil des Fensters, der nur zum Reinigen herausgenommen wird.
- 17. Kehrichteimer.
- *18. Abtropfbrett mit Rillen oder Drahtgitter, für Geschirr.
- *19. Schränkchen für Putzzeug, Innenseite der Türe für Bürsten etc.
- 20. Tellergestell an der Wand für Tagesgeschirr, mit diversen Abteilungen nach Zeichnung.
- 21. Türe nach Loggia.
- *22. Vorratschrank, mit 2–3 Lüftungsmöglichkeiten zum Ventilieren, Fächer durch Leisten verstellbar, mit Linoleumbelag. Vorräte in Spezereigläsern Speer mit Aluminiumdeckelverschluss.

- 23. Küchentisch mit Linoleumbelag, 2 Schubladen, Gestell mit Schüssel zum Herausziehen, Ausziehbrett.
- 24. Besenschrank, ventilierbar, mit besondern Abteilungen für Werkzeug, Halter für Bügeleisen, Tablar für Körbe; auf der Aussenseite Halter für Bügelbrett.
- *25. Ausguss.
- 25a. Halter für Feiglappen, Putzimer.
- *26. Deckenlampe.
- *27. Verstellbare Wandlampe.
- *28. Schrankfächer bis Decke, zur Unterbringung der Konserven, Vorräte etc.

Im Vorratschrank lässt sich auch eine Kältevorrichtung anbringen. Ein einfacher Küchenwagen, emailliert, mit Zwischengestell, vereinfacht den Transport des Geschirrs zwischen Spülisch und Geschirrschrank.

Schrankfächer bis zur Decke hinauf die Unterbringung von Konserven, Küchenwäsch, Geräten, die nicht im täglichen Gebrauch stehen und doch versorgt sein müssen, Zeitungen und Zeitschriften, Seifen und Waschmaterial etc. Grossé Einheitsschränke nach amerikanischen Modellen, die alles mögliche in sich aufnehmen sollen, scheinen mir betreffend Uebersicht und Instandhaltung mehr Nachteile als Vorteile aufzuweisen. Auch wird dadurch ein stetes Hinlaufen nach dem Zentralschrank erforderlich. Kleinere Schränke, die, spezialisiert, eingebaut oder als Serienküchenmöbel angefertigt, in jeder Küche leicht placiert werden können, dürften unsren Verhältnissen und Bedürfnissen besser entsprechen. Die Forderung der Zeit, wieder mehr Schränke und Schrankfächer anzubringen, betrifft vor allem die Mietwohnung, nur dadurch kann Ordnung und auch Arbeits- und Raumersparnis erzielt werden. In einigen Städten des Auslandes sollen die Kosten der Küchen-einrichtungen auf die Baukosten geschlagen und auf

die Miete verrechnet werden. Diese Mehrkosten, die sich für den einzelnen im Monat auf ein Minimum reduzieren, würde wohl jeder Mieter gerne übernehmen im Hinblick auf die Erleichterungen und Entlastungen, die der Einbau von genügend Schränken unbedingt ermöglicht.

Die Gas- und Elektrizitätsmesser können in einem Schrank im Treppenhaus ausserhalb der Mietwohnung angebracht werden, sodass der Beamte auch in Abwesenheit der Hausfrau kontrollieren kann.

Der Architekt denkt, die Frau lenkt! Die Frau als Schöpferin und Gestalterin (Taut) sollte eine beratende Stimme beim Bau, besonders auch der Mietwohnung, erhalten. Die Bedürfnisse der Hausfrau sind zu berücksichtigen, ihre praktischen Erfahrungen nutzbar zu machen, ihre Bestrebungen zu fördern, dann wird die Wohnung das werden, was wir alle ersehnen, ein Heim und eine Ruhestätte für Körper und Seele.

Frida Huggenberg, Zürich.