

Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 27 (1952)

Heft: 10

Artikel: Es geht um die moderne Küche!

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-102440>

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: 15.01.2026

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

Im engen Zusammenhang mit der Beschickungsmenge steht auch die Häufigkeit, mit der die Beschickung erfolgt. Auch hier ergibt sich, daß eine mehrmalige Beschickung zweckmäßig ist. Es soll nicht mehr Wärme produziert werden, als von den Wandungen aufgenommen und weitergeleitet werden kann, ansonst steigen die Verluste durch fühlbare Wärme. Der Einfluß der Brennstoffart kam darin zum Ausdruck, daß zufolge der besseren Rostbedeckung und dem größeren Wärmeinhalt pro Volumeneinheit die höchste Wärmeleistung mit Union-Briketts erzielt wurde. Der Wirkungsgrad variierte bei Holzfeuerung von 70 bis 77 Prozent, bei Brikettfeuerung betrug derselbe 81 Prozent.

Bezüglich der Feuerraumbelastung war diese für alle Versuche mit Holz gleich. Dies beweist, daß das durch Ofenkonstruktion und Kamin festgelegte Maximum erreicht wurde.

Wußten Sie schon? — Holz ist viel teurer als Briketts!

Briketts in Säcken kosten Fr. 13.50 bei 480 000 kcal. Heizwert per 100 kg; Buchenstöckli kosten Fr. 15.70 bei 350 000 kcal. Heizwert per 100 kg; Tannenstöckli kosten Fr. 19.30 bei 350 000 kcal. Heizwert per 100 kg. 100 000 kcal. kosten deshalb bei: Union-Briketts Fr. 2.81, Buchenstöckli Fr. 4.48, Tannenstöckli Fr. 5.52.

Tannenstöckli sind deshalb fast doppelt so teuer wie Briketts!

Wir empfehlen Ihnen deshalb, einmal folgendes zu versuchen (auch bei Koks- und Anthrazitfeuerung):

Anfeuern: Heizkessel sauber ausräumen. Eine Zeitung zerreißen und luftig zusammenknittern, etwas Kleinholz, wenige Stöckli und einige Briketts auflegen. Papier bei geschlossenem Kaminschieber anzünden, wenn Papier brennt, Kaminschieber, Regulierklappe vorne an der unteren Türe sowie Rosette an der oberen Türe öffnen, so daß kräftige Flammen entstehen. Sobald die Briketts richtig glühen, entweder Koks, Anthrazit oder weitere Briketts auflegen (je nach Art der Feuerung). Sämtliche Schieber und Klappen entsprechend gewünschter Temperatur einstellen!

Dadurch sparen Sie wesentlich Holz und damit Geld!

Über Nacht: Um ein Anfeuern jeden Morgen zu vermei-

Sehr aufschlußreich sind die Feststellungen über den Leistungsanteil der Warmlufttrolle. Die Wärmeabgabe der Warmlufttrolle war jeweilen kurz nach Anheizen oder Weiterheizen am größten und fiel mit zunehmendem Abbrand rasch ab; die Anheizzeit konnte sichtlich verkürzt werden. Bei anderen Ofenkonstruktionen sind die Verhältnisse indessen anders.

Zur Festlegung der Wärmeleistung wärmespeichernder Öfen ist es unbedingt erforderlich, genaue Angaben hinsichtlich Brennstoff- und Betriebsweise zu machen. Die Richtigkeit und Brauchbarkeit von Laboratoriumsprüfungen ist weitgehend von dem verwendeten Versuchsverfahren abhängig, einheitliche Prüfungsvorschriften wären angezeigt.

Bei Beachtung der aufgestellten Grundsätze ist es möglich, Ofenheizungen zum vornherein so zu erstellen, daß die verlangten Leistungen erreicht und Fehlanlagen vermieden werden.

Es geht um die moderne Küche!

den, bitten wir Sie, einmal zu versuchen, am Abend auf das Koks- oder Anthrazitfeuer einige Briketts zu legen und sämtliche Schieber und Klappen zu schließen. Die Briketts bleiben viele Stunden lang in Glut. Am Morgen kann das Feuer durch Zulegen von ein wenig Holz oder Briketts durch Öffnen des Kaminschiebers und der Regulierklappe (wie beim Anfeuern) je nach der vorhandenen Glut wieder in Schwung gebracht werden, ohne neu anfeuern zu müssen.

Dadurch sparen Sie viel Brennmaterial, Zeit und damit Geld!

In der Waschküche: Briketts eignen sich vorzüglich für jeden Waschherd und erzeugen ebenso schnell wie Holz eine große Hitze. Also mit etwas Papier und Holz anfeuern und dann mit Briketts weiterfeuern. Durch etwas Herausziehen der Aschenschublade bei geschlossener Türe und geöffnetem Kaminschieber kann mittels Briketts eine ebenso große Flamme wie bei Holz erzielt werden. Bei geschlossener Schublade bleiben die Briketts lange in Glut, und durch Auflegen neuer Briketts und Öffnen der Schublade kann sofort wieder auf große Hitze umgestellt werden.

Einsparung pro Wäsche sicher etwa ein Drittel an Kosten für Heizmaterial! (Eing.)

nisse dieser gründlichen Studien waren an der ersten Pariser Nachkriegsmustermesse und an der englischen Kitchen Planning Exhibition (Küchenplanungs-Ausstellung) zu sehen. Bei den Hausfrauen, die sofort herausgeföhlt haben, daß bei diesen Planungen erfahrene Frauen mitgewirkt haben, hat das Gezeigte Entzücken und Begeisterung erweckt, und für Architekten und Bauunternehmer war es eine Fundgrube wertvoller Anregungen.

Klar ist, daß angesichts des Notstandes weder in Frankreich noch in England Luxuseinrichtungen in Betracht kommen. Was vorgeschen ist, darf als Minimum angesehen werden. Hier zeigt sich also, was in den nächsten Jahrzehnten als Standardeinrichtung verlangt werden wird. Es würde zuviel Platz beanspruchen, hier eine ausführliche Beschreibung der zukünftigen modernen Neubauwohnungen zu bringen. Aber die wichtigsten und zweckmäßigsten Neuerungen sollen doch kurz angedeutet werden.

Bei den französischen Plänen liegt eine typische Neuerung

darin, daß alle Leitungen für Gas, Wasser und Elektrizität sowie die Abflußrohre und Ventilationsabzüge in einen speziellen *Leitungs- und Ventilationsschacht* verlegt werden. Man erreicht dadurch eine wesentliche Vereinfachung und Verbilligung aller Installationen. Um diesen sogenannten «Gas- und Wasserblock» sind dann naturgemäß Küche, Bad, Toilette und WC angeordnet, für die man dadurch mit den denkbar kürzesten Leitungen auskommt.

Größte Sorgfalt wird der zweckmäßigen Einrichtung und Ausstattung der *Küche* gewidmet, weil dies der Raum ist, in welchem die Hausfrau den größten Teil ihrer Arbeit verrichtet und ihrer Zeit verbringt. Sämtliche Einrichtungsgegenstände für die Küche sind nach *einheitlichen Normen* dimensioniert; sie entsprechen nach Höhe, Breite und Tiefe den auf Grund eingehender Untersuchungen festgestellten zweckmäßigen Maßen. Die in Grundelemente aufgeteilten Küchenmöbel können nach Bedarf zusammengestellt werden, und es lassen sich so aus den gleichen Elementen die verschiedenartigsten Kombinationen für kleine und große Küchen treffen. Die Einheitlichkeit der Elemente ermöglicht deren Serienfabrikation und damit einen verhältnismäßig niedrigen Preis, trotz dem für die Einrichtungsgegenstände vorgesehenen modernen Material, wie Aluminium, rostfreier Stahl, emaillierter Stahl, Kunstharzplastiken und dergleichen.

Auffallend ist, daß für diese modernen Küchen fast ausschließlich *Gasherde*, *Gaswarmwasserapparate* und *Gaskühl-schränke* vorgesehen sind. Auch hier sind neue Modelle entwickelt worden, die in den Dimensionen mit den Normen für die übrige Kücheneinrichtung übereinstimmen und so konstruiert sind, daß sie ohne weiteres eingebaut werden können.

Gasanwendung im Haushalt

Das Gaswerk der Stadt Zürich hat auf Stadtgebiet und in den direkt versorgten Außengemeinden rund 100 000 Gaszähler in Betrieb. Dazu kommen dann noch die Gaszähler in etwa einem Dutzend Gemeinden mit eigenem Gasleitungsnetz, deren Abonnentenzahl dem Gaswerk nicht bekannt ist. Es stellt auf jeden Fall einen wichtigen Faktor in der Wärmeversorgung der Haushaltungen in der Stadt Zürich und in den Gemeinden am See, im Sihltal, im Limmatatal und im Glatttal dar.

Das Gaswerk besitzt am Werdmühleplatz 4 große Ausstellungs- und Demonstrationsräume für moderne Gasherde und sonstige Apparate der Gasanwendung in Gewerbe und Haushalt. Ebenso unterhält es einen Beratungsdienst, der alle wesentlichen Belange der Gasanwendung im Haushalt umfaßt. Dieser Beratungsdienst war vor einiger Zeit Gegenstand der Erörterung im Gemeinderat, wobei da und dort mit dem Gedanken gespielt wurde, im Zeitalter der Elektrizität könne die Gasanwendung im Haushalt mehr und mehr in den Hintergrund gedrängt werden.

Demgegenüber hat Stadtrat Baumann, der Vorstand der Industriellen Betriebe der Stadt Zürich, zu wiederholten Malen festgestellt, daß es im Interesse unserer Energieversorgung liege und daher höchst verkehrt wäre, die Gaswerke einfach als veraltet ihrem Schicksal überlassen zu wollen. Nach eingehenden Schätzungen wäre nämlich beim Vollausbau aller Wasserkraftwerke die Schweiz heute in der Lage, nur etwa die Hälfte ihres Energiebedarfes aus im Lande erzeugter Elektrizität zu decken. Die andere Hälfte und der Bedarfzuwachs werden wohl dauernd in Form von Kohle und flüssigen Brennstoffen aus dem Ausland gedeckt werden müssen. Wenn wir aber schon für alle Zukunft auf

Offenbar haben die gründlichen Untersuchungen ergeben, daß Gasherde und Gaswarmwasserapparate den Bedürfnissen gut entsprechen und gerade deshalb für die auf Zweckmäßigkeit ausgerichtete moderne Wohnung zu bevorzugen sind.

Erwähnenswert ist ferner, daß ohne Ausnahme für alle Küchen eine *gute Ventilation* als unentbehrlich vorgesehen wird, mit der Begründung, es sei unbedingt wünschenswert, den beim Kochen immer unvermeidlichen Kochgeruch und Dunst ins Freie abzuführen und so zu verhindern, daß er aus der Küche in die übrigen Wohnungsäume dringt.

Es ist ferner bemerkenswert, wie durch außerordentlich geschickte Anordnung und Aufteilung der Möbel, Apparate und übrigen Einrichtungsgegenstände und durch raffinierte Ausnutzung des Platzes selbst in den kleinsten und einfachsten Küchen für alles und jedes eine praktische Unterbringungsmöglichkeit geschaffen wird. So ist daran gedacht worden, daß Pfannen, Geschirr und alle anderen Utensilien immer leicht erreichbar sind; jedes Ding hat seinen Platz, und man muß nicht immer anderes wegräumen, um zu dem zu kommen, was man braucht. Vorrichtungen zum Trocknen der Küchentücher, zur Unterbringung von Servierbrettern, zum Aufbewahren von Gemüse und Kartoffelvorräten in ausziehbaren Schubladen, die man auf den Arbeitstisch nehmen kann, sind weitere praktische Neuerungen. Der *Arbeitstisch* ist so geschaffen, daß das Rüsten der Nahrungsmittel sitzend erfolgen kann. Kurz und gut, hier merkt man die Mitwirkung der Frauen bei der Planung, durch welche einmal all die vielen Detailwünsche, die in der Praxis sich zeigen und an die vorher meistens nicht gedacht wird, berücksichtigt werden.

die Einfuhr von Kohlen angewiesen sind, dann kann auch nur ihre rationellste Verwendung auf dem Weg durch die Gaswerke in Frage kommen.

Aus dieser Erkenntnis heraus ist aber auch der Beratungsdienst über die Gasanwendung im Haushalt nach wie vor eine Notwendigkeit. Er kommt sogar einem großen Bedürfnis entgegen, wie die folgenden Zahlen aus der Statistik des Beratungsdienstes über ein Jahr hin beweisen:

Insgesamt wurden 144 Kochvorträge und Demonstrationen mit 7500 Teilnehmerinnen durchgeführt. 31 Instruktionsvorträge erfolgten für die Schülerinnen der Hauswirtschaftlichen Fortbildungsschule. Dazu kamen 30 Wasch-demonstrationen zur Aufklärung der Hausfrauen über die verschiedenen Wascheinrichtungen. Koch- und Waschvorträge wiesen 8022 Teilnehmerinnen auf. 14 174 Beratungen wurden telephonisch oder mündlich erteilt.

Das «Sprechende Menü» mit der Amtstelephonnummer 163 verzeichnete insgesamt 51 912 Anrufe. Die telephonische Menübertragung wurde ergänzt durch den Erfahrungsaustausch: «Sie fragen — wir antworten» sowie jeweils montags durch die «Marktbörse für die Zürcher Hausfrau». Die im Abonnement abgegebenen Merkblätter für die «Briefe an die Hausfrau» erschienen in einer Gesamtauflage von 49 470 Exemplaren. Die Vermehrung beträgt 956 Abonennten. Broschüren und Merkblätter über Koch-, Wasch- und Diätfragen wurden 16 661 Stück verkauft. Neu bearbeitet wurden 18 Merkblätter und Anleitungen.

Hinter diesen Zahlen steckt viel mehr Aufklärung und Dienst am Kunden, als man gemeinhin anzunehmen beliebt. Die Teilnehmerinnen an den Vorträgen, Instruktionen und Demonstrationen zeigen sich denn auch sehr befriedigt, ge-