Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen

Wohnbauträger

Band: 37 (1962)

Heft: 10

Rubrik: Rund um die Küche

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: 02.11.2025

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

RUND UM DIE KÜCHE

Die Küche - Arbeitsraum der Hausfrau

Wir wissen, daß das Familienglück und das gute Gedeihen der Kinder weitgehend von der Gesundheit und der Lebensfreude der Hausfrau abhängen.

Daraus ergibt sich von selbst, daß nach Möglichkeit nichts unterlassen werden sollte, was die Arbeit in der Küche erleichtert und rationalisiert, was die Ermüdung und vorzeitige Abnutzung der Kräfte verhindert und was zur Erhöhung der Arbeits- und Lebensfreude der Hausfrau beiträgt.

Früher einmal

vor 20, ja, noch vor 10 Jahren, da galt die Küche nicht viel. Im Zug einer falsch verstandenen Moderne war sie zum reinen Nutz- und Zweckobjekt geworden, zum Diener einer ganz bestimmten, aber beschränkten Funktion. Sie hatte praktisch, hygienisch, kühl und weiß zu sein. Ein Laboratorium. Mehr

Es ist jedoch das Schicksal aller Theorien, vom Leben überholt und korrigiert zu werden. Die Theoretiker des reinen, abstrakten Wohnens runzelten die Stirn, als die erste Hausfrau es wagte, einen knallroten Vorhang an ihr Küchenfenster zu hängen. Die Hausfrau aber spürte, daß die Atmosphäre freundlicher und wärmer wurde, daß ihre Laune sich hob und ihre Arbeitslust wuchs. Sie hatte, ohne es zu wissen, ein Kapitel Farbenlehre repetiert und entdeckt, daß es nicht gleichgültig ist, ob sich der Mensch beim Arbeiten mit kühlen oder warmen Farben umgibt.

Über die Benutzung der Küchen

wurden letzthin einige interessante Zahlen aus Deutschland bekannt:

schen sich eine Küche mit Eßecke, also chologie hat ausgerechnet, daß die Täkeine große Wohnküche, aber 74 Pro- tigkeit einer Hausfrau in der Küche zent der Haushaltungen essen bereits in dreißig bis fünfzig Prozent, also den der Küche. In 80 Prozent aller Haus- größten Einzelteil der Gesamtarbeitszeit, In einem Restaurant für orientalische haltungen wird auch in der Küche ge- einnimmt. Einer weitgehenden Techni- Spezialitäten in Neuyork heißt es auf frühstückt. In 78 Prozent aller Haus- sierung der Hausfrauenarbeit sind Gren- der Speisekarte hinter einem besonders haltungen wird an Werktagen mittags zen gesetzt. Besseres «Handwerkszeug» scharf gewürzten indonesischen Reisgekocht und in 36 Prozent auch noch kann der Hausfrau aber die tägliche gericht: «Kleine Portion 1.50 Dollar, abends. In 63 Prozent wird in der Kü- Hausarbeit erleichtern und verkürzen. In große Portion 1 Dollar mit bewundern-

geflickt. Es wird anerkannt, daß als Er- den kann, hilft das beste Handwerkszeug satz für die Hausgehilfinnen, die es nichts. nicht mehr gibt, viel mehr elektrische Geräte in den Küchen notwendig sind, Tiefkühlanlagen aber in 44 Prozent der vorhandenen Küchen ist kein Platz für solche zusätzli- Die Tiefkühlanlagen ersetzen nicht etwa frau die Arbeit erleichtern sollen.

einsparen kann

zeigte sich an einem fröhlichen Küchen- müse, Kaninchenfleisch, aber auch fer-Menü für sechs Personen mit Suppe, bereitet worden wären. Fleisch, Gemüse, Pommes frites, Salat und Dessert auszuführen, wobei der Die Fortschritte auf dem Gebiete einen eine ältere normale Küche, der andern eine gut geplante Küche zur Verund sich dreimal gebückt hatte, benö- über den täglich im Haushalt vorkombücken, um ein Essen auf den Tisch zu der Hausfrau mehr. bringen, ist sicher ein übermäßiger Energieverschleiß, der in einer guteingerich- Eine interessante Neuheit teten Küche auf rund einen Viertel reduziert werden kann.

Wie lange steht die Hausfrau in der Küche?

57 Prozent aller Haushaltungen wün- Das Max-Planck-Institut für Arbeitspsyche täglich mehrmals gespült, in 76 Pro- einer zu kleinen Küche freilich, in der den Grüßen vom Küchenchef.»

zent gebügelt, in 56 Prozent genäht und man sich nicht drehen und nicht wen-

chen elektrischen Geräte, die der Haus- den Hauskühlschrank. Vielmehr leisten sie für die Vorratshaltung wertvolle Dienste. Tiefkühlung ersetzt das Sterili-Was die Hausfrau an Arbeitsaufwand sieren, das Einmachen und die Konservierung von Fleisch durch Räuchern, Trocknen usw. Beeren, Früchte, Gewettstreit, der anläßlich des 25jährigen tiggekochte Mahlzeiten können im Tief-Bestehens einer Oltener Firma in An- kühlfach monatelang aufbewahrt werwesenheit zahlreicher Pressevertreter den. Nach dem Auftauen sind diese durchgeführt wurde. Zwei wohl bewan- Nahrungsmittel so frisch, als ob sie soderte Köchinnen hatten das gleiche eben erst gepflückt beziehungsweise zu-

fügung stand. Eine Jury aus der Mitte hat sich die Küchenmöbelindustrie ebender Presse stoppte dabei nicht nur die falls zunutze gemacht. Die maßgeblichen Zeit, sondern zählte auch die von den Firmen versehen ihre Möbel heute un-Köchinnen bei ihrer Arbeit ausgeführ- ter anderem mit einem Kunststofflack ten Schritte und das Bücken. Während bzw. Kunststoffüberzug, der sie nicht die fortschrittliche Köchin ihr Mittag- nur weitgehend abreibsicher, schlagessen in einer Stunde und 50 Minuten und hitzefest macht, sondern ihnen auch bereit hatte, dabei 271 Schritte gemacht eine erhöhte Unempfindlichkeit gegentigte die Frau in der Normalküche zwei menden Säuren, Fetten und Ölen ver-Stunden, führte 1101 Schritte aus und leiht. Von dem Kunststoff-Schleiflack bückte sich 28mal. Der Test fiel damit gewisser Firmen heißt es sogar, daß er eindeutig aus, denn gut einen halben zigarettenglutfest sei. Die unempfind-Kilometer zu gehen und sich so oft zu liche Küche ist also kein Wunschtraum

ist die zentrale Zündung an einem Schweizer Gasherd. Vor dem Kochen wird der kleine fünfte Brenner in der Mitte angezündet, und jede Kochstelle kann durch einfaches Aufdrehen des Bedienungsknopfes entzündet werden.

Gut gewürzt