

**Zeitschrift:** Wohnen

**Herausgeber:** Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

**Band:** 44 (1969)

**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:** 13.01.2026

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

## Küche und Ernährung im Jahre 2000

Über das Wohnen in der Zeit bis zur nächsten Jahrhundertwende und den Einfluss der Technik auf unsere Lebens- und Wohnbedingungen äusserte sich Prof. Götz von der Technischen Hochschule in Stuttgart. Auf dem Gebiet der Ernährung tendiert die Entwicklung zur Vorfertigung der Nahrung. Es werden heute schon viele Halbfertig-Nahrungsmittel verwendet. Am Ende der Entwicklung werden Fertiggerichte stehen, die man in grosser Auswahl kaufen kann. Art und Form der Nahrungsmittel ergeben — nach Auffassung von Götz — auch bestimmte Konsequenzen für die Anordnung und Einrichtung der Küche. Unter veränderten Gesichtspunkten werden Lagerung und Aufbewahrung stehen; als besonders vordringlich wird man deshalb Platz für die Aufstellung einer Tiefkühltruhe und eines Aufzuckergerätes schaffen müssen.

Mehr noch als bisher wird in Zukunft das Kostendenken gegenüber dem Komfort und dem Prestigeverhalten in den Hintergrund treten, meint Prof. Götz. Die Industrie wird sich auf diese neue Verhaltensweise einstellen.

### Kochen ist am schönsten

Nach Untersuchungen der Nürnberger Gesellschaft für Konsum-, Markt- und Absatzforschung ist das Kochen der Hausfrau liebste Beschäftigung. Bettenschämen und Staubbüschen werden schon weniger gern «in Angriff genommen», und Geschirrspülen, Wäscheausbessern, Fensterputzen, Fußbodenscheuern sowie Metallputzen und Herdreinigen stehen ziemlich weit unten.

### Küchenplanung lohnt sich

Anhand gründlicher wissenschaftlicher Untersuchungen wurde festgestellt, dass sich allein durch die richtige Anordnung der Arbeitsplätze in der Küche eine Zeiterparnis von einem Drittel und eine Einsparung von 50 Prozent der Wege erzielen lassen.

### Hausfrauenarbeit ist kein Schleck!

Durch Messung des Kalorienverbrauchs wurde nachgewiesen, dass ein Grossteil der Hausfrauenarbeit nach der in der Wirtschaft üblichen Definition Schwerarbeit ist.

### Luftumwälzung ist wichtig

Die Luft des Küchenraumes sollte acht- bis zehnmal stündlich erneuert werden können, um unliebsame Küchendüfte zu vermeiden. Bei der Planung von Mehrfamilienhäusern sollte darauf mit Vor- teil geachtet werden.

### Abfall-Vertilger

In vielen Grossstädten der USA ist der Einbau eines Küchenabfall-Zerkleinerers vorgeschrieben. Er vernichtet, in den



## Rund um die Küche

Spülisch eingebaut, alle organischen Küchenabfälle und hält Mülltonnen frei von faulenden Stoffen.

### Noch wenig Geschirrspülautomaten

Die Marktsättigung bei Geschirrspülautomaten in der Schweiz hat erst rund fünf Prozent erreicht. Die entsprechenden Kreise der Industrie sind jedoch durchaus optimistisch in bezug auf die Entwicklung im Verkaufssektor.

### Ein neues Flaschengestell aus Kunststoff

Das neue Flaschengestell aus Ornamin ist zweckmäßig, handlich und gleichzeitig dekorativ. Kenner haben es durch und durch getestet: im Keller, am Cheminée, in der Küche. Mit Normal-, Liter- und Halbliterflaschen, mit Wein,

Mineralwasser, Spirituosen — nebeneinander, übereinander. Es rostet nicht, behält seinen Farbton und passt überall hin.

### Gross- oder Kleinpackungen — das ist die Frage

Während aus Gründen der besseren Handlichkeit und der grösseren Frische Kleinpakungen im Haushalt an und für sich gern gesehen sind, sprechen Grosspackungen die Hausfrau natürlicherweise vor allem aus Preisgründen an. Bei Grosspackungen kann der Verbraucher für das gleiche Geld bis zu einem Drittel mehr Ware erhalten. Zwar bevorzugen Hausfrauen aus Kostengründen immer mehr die Grosspackungen, doch weisen sie auch darauf hin, dass grössere Packungen stärkeren Beschädigungen ausgesetzt sind und dass bei gewissen Produkten Grosspackungen anfälliger für Verderbnis seien.

### Altrömischer «Rechaud»

Wir modernen Menschen dürfen nicht das Recht beanspruchen, das Prinzip der Speisewarmhaltung von Grund auf selbst erfunden zu haben: Schon die alten Römer benutzten ein Gerät, welches — grob gesprochen — die Form eines römischen Kastells aufwies. Die dicken «Mauern», mit Zinnen versehen, waren hohl und wurden mit kochendem Wasser gefüllt. Mit einem an einer Seitenwand angebrachten Hahn konnte es wieder abgelassen werden. Wie in einer Wärmeflasche hielt sich das kochende Wasser in den geschlossenen Hohlräumen lange Zeit heiß und ermöglichte es, Gefäße mit Speisen, Saucen oder Getränken warm zu halten. Das ganze Gerät wurde — wie die angebrachten Traggriffe beweisen — auf die Tafel gehoben.

### Bakterien vom Bratspiess

Die Hausfrauen werden von Sachverständigen der Weltgesundheitsorganisation davor gewarnt, Gefrierhühner am Spiess zu braten. Oft wird nämlich das Huhn vor dem Braten nicht lange genug aufgetaut; in diesem Falle reicht die innere Erhitzung, die bei der normalerweise üblichen Bratzeit am Spiess erzielt wird, nicht mit Sicherheit aus, um möglicherweise vorhandene Salmonellen abzutöten. Diese gefährlichen Bakterien verursachen schwere Darminfektionen.

### Öl am Hut

In San Franzisko (USA) schloss Mrs. Joan Miller mit ihren Freundinnen eine Wette über 100 Dollar ab, dass sie mit einer selbstgebackenen Omelette als Kopfbedeckung mindestens drei Stunden durch die Straßen der Stadt gehen werde, ohne aufzufallen. Sie gewann die Wette. Kein Mensch beachtete ihren ausgefallenen Hut. Ehemänner: hier tut sich eine Einsparungsmöglichkeit im Familien-Kleiderbudget auf!