Zeitschrift: L'Architecture suisse : revue bi-mensuelle d'architecture, d'art, d'art appliqué et de construction

Herausgeber: Fédération des architectes suisses

Band: 3 (1914)

Heft: 1

Artikel: La cuisine moderne

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-889880

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

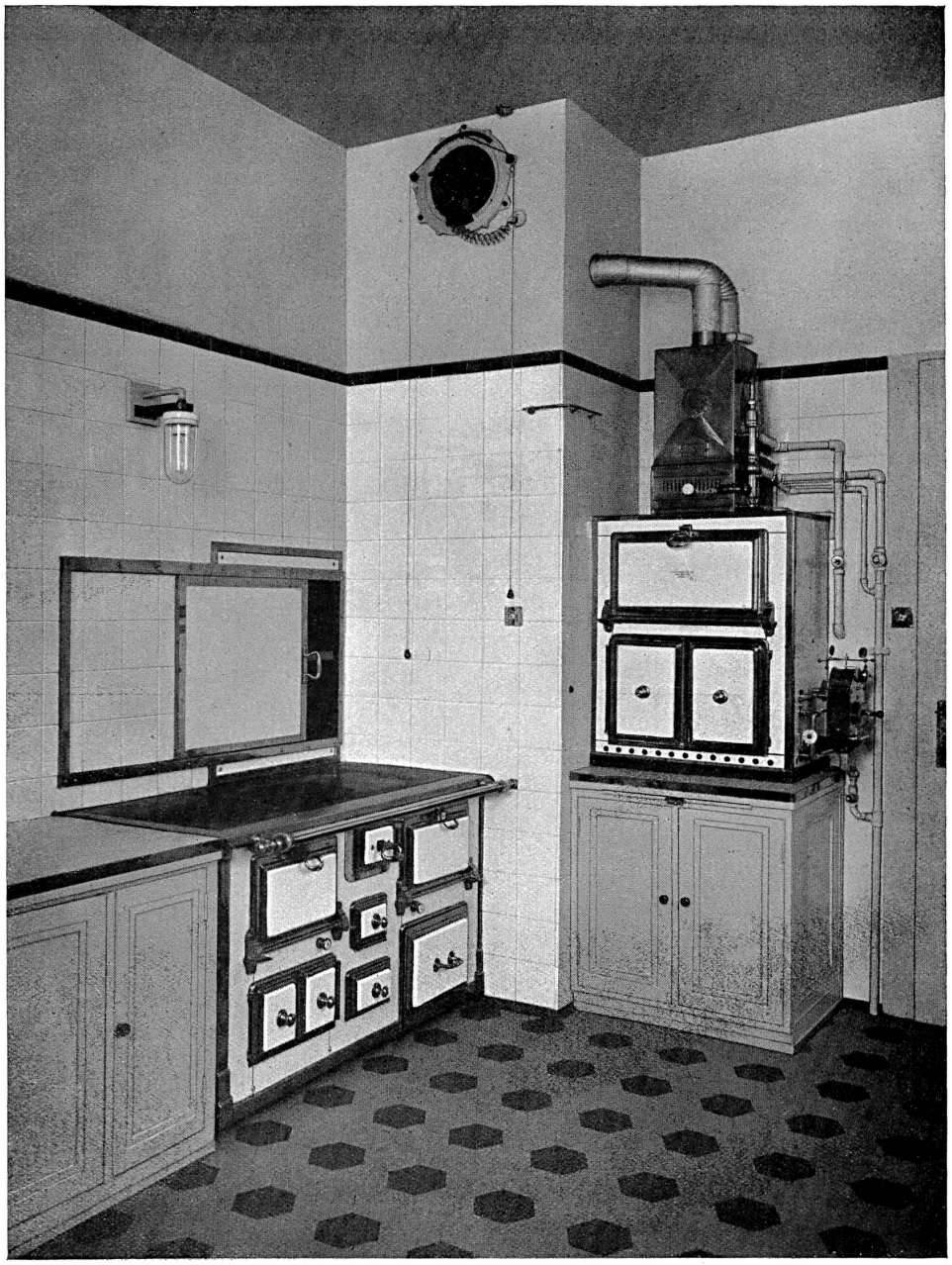
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 01.07.2025

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

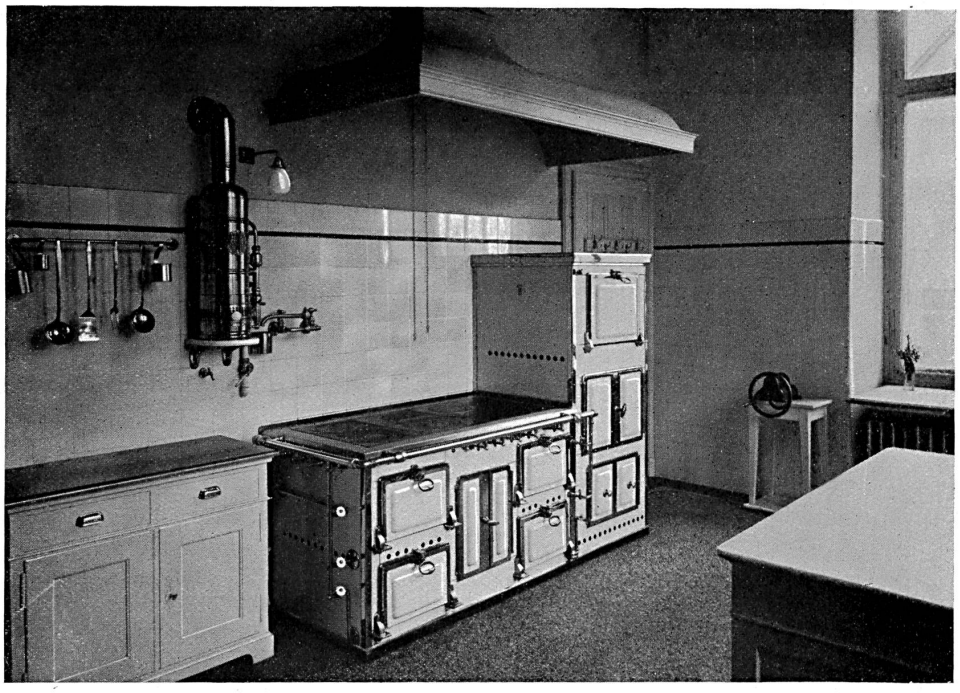


La cuisine dans la villa Wegelin-Hauser à St-Gall.
Fourneau à charbon, chauffe-plats, réservoir d'eau chaude, gril, broche et four.

LA CUISINE MODERNE.

L'économie, l'hygiène et le bon goût qui influencent de plus en plus l'aménagement de nos demeures, doivent aussi être pris en considération par le fabricant de fourneaux de cuisine.

En étroite collaboration avec l'architecte,



La cuisine dans la villa Windegg à Zurich.
Fourneau à gaz «Senking» combiné avec un appareil à gril et broche.

il arrivera, tout en tenant compte des désirs des propriétaires, des circonstances, à fabriquer ces installations de cuisine bien combinées et si pratiques (système Senking) dont nous publions aujourd'hui quelques exemples, exécutés en Suisse.

Ce ne sont plus les cuisines obscures et enfumées d'antan. La cuisine moderne est comme une salle d'opération, d'une propreté exemplaire, une symphonie en blanc et bleu clair.

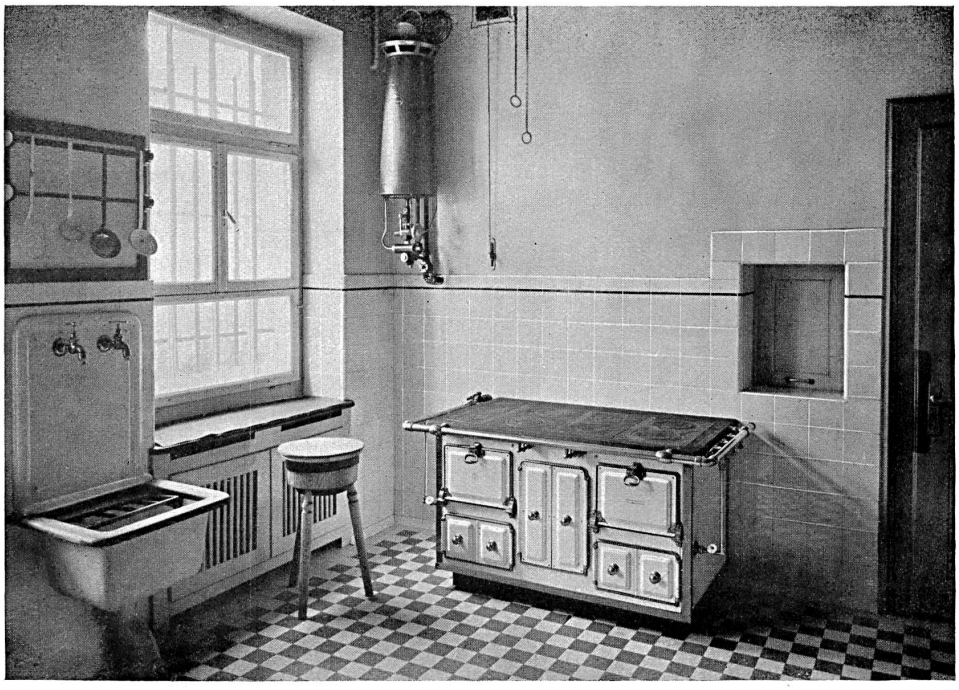
La villa Windegg possède une cuisine où le fourneau à gaz forme avec le four à rôtir et à grilles un groupe bien proportionné. L'aspirateur disposé judicieusement, permet l'évacuation immédiate de la vapeur et des odeurs de cuisine. Une installation presque pareille fait l'ornement de la cuisine dans la villa Frick-Morf.

Le fourneau reproduit au bas de la page 21 permet l'emploi du charbon et du gaz en même temps, une combinaison qui est de plus en plus demandée. Il y a aussi le double four où l'on rôtit la volaille à la broche et où l'on peut préparer les grillades les plus délicates. Ce four, chauffé au gaz, permet un maniement propre et rapide.

A la page 19, nous publions un exemple d'installation où à côté du récipient à charbon est aménagé un chauffe-plats qui tient lieu de passe-plats. Pour utiliser le plus possible les calories, la rôtisserie et le gril sont complétés par un four de pâtissier.

Tous les appareils de cuisine représentés par nos clichés sont construits d'après le système « Senking » qui depuis longtemps a fait ses preuves et qui s'emploie aussi de plus en plus en Suisse, ne rencontrant que de la satisfaction chez tous ceux qui s'en servent déjà.

Si l'ont tient compte du prix relativement réduit du gaz combustible, du maniement excessivement simple des appareils, on ne doit pas s'étonner que l'installation de la cuisine au gaz est demandée presque partout où elle peut se faire sans grands frais, c'est-à-dire partout où il y a une usine à gaz, desservant toutes les rues par un réseau de conduites. *H. O.*



La cuisine de la villa Frick-Morf à Zurich.
Fourneau à gaz « Senking » sur socle en ciment.

La cuisine dans la villa Hoffmann à Wollishofen.
Fourneau à gaz et charbon « Senking » combiné avec appareil à gril et broche.