

# La cuisine moderne

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **3 (1914)**

Heft 1

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-889880>

## **Nutzungsbedingungen**

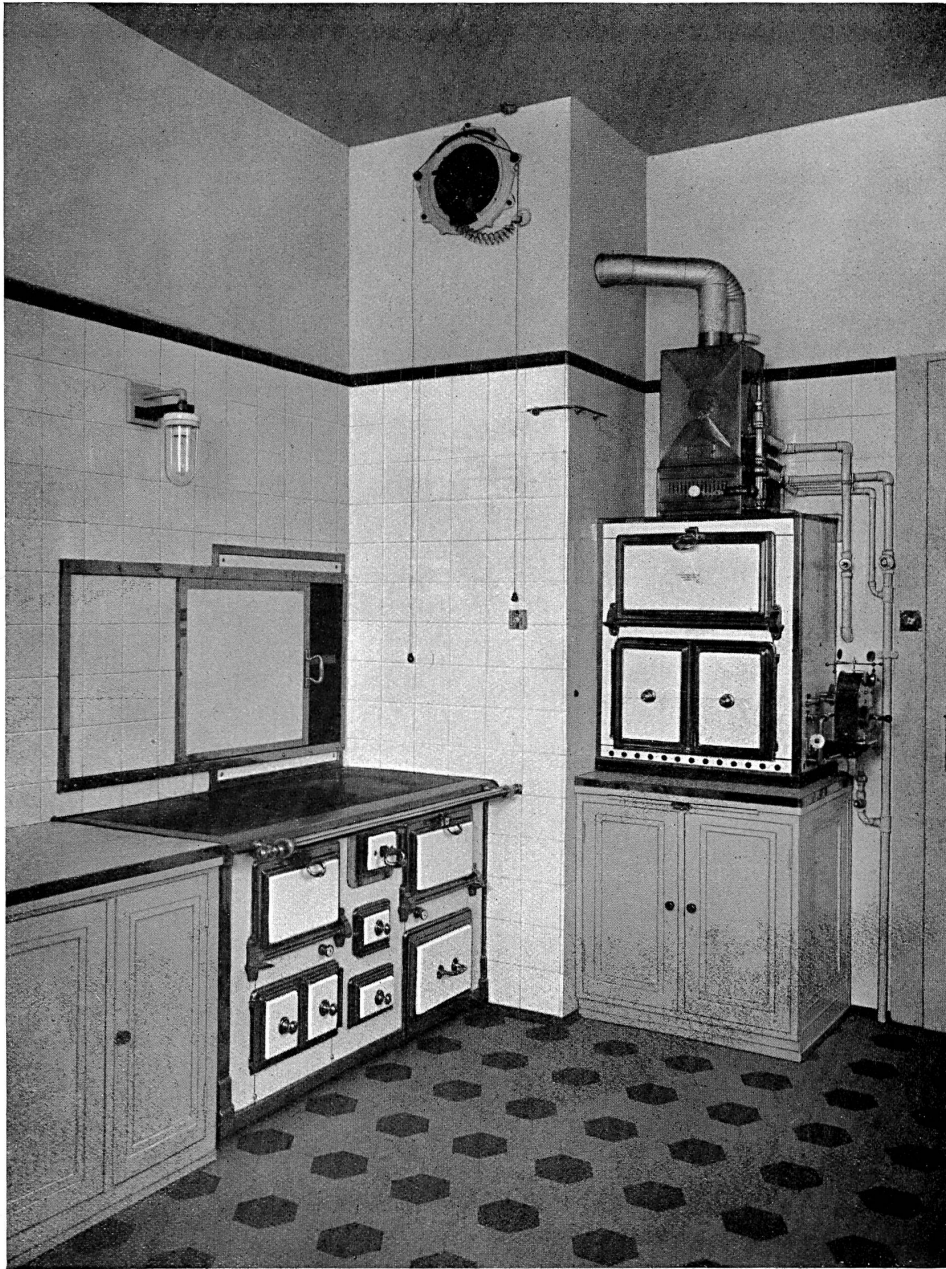
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



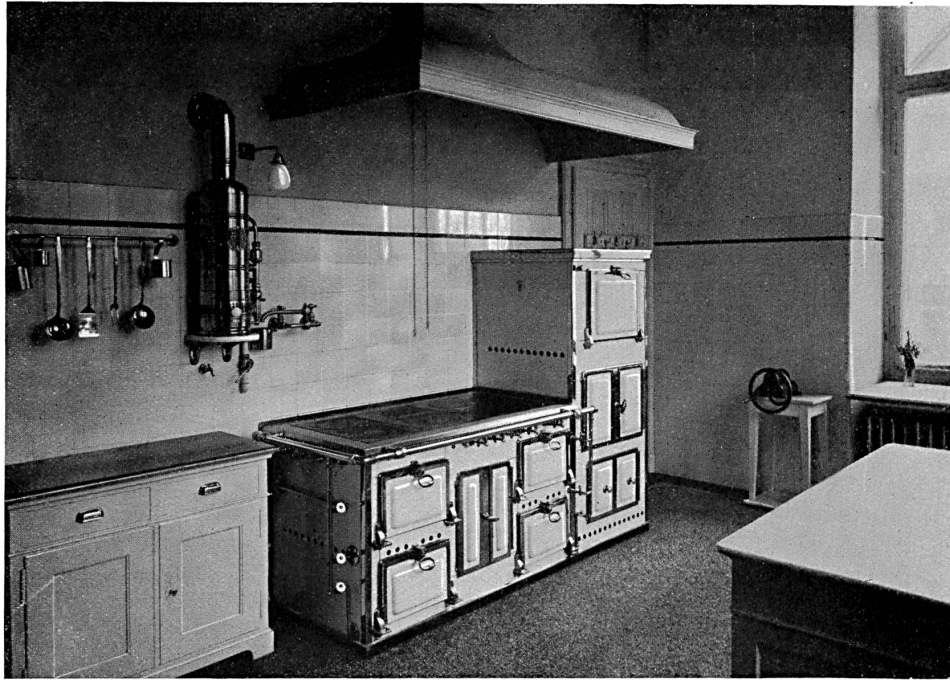
La cuisine dans la villa Wegelin-Hauser à St-Gall.  
Fourneau à charbon, chauffe-plats, réservoir d'eau chaude, grill, broche et four.

### 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 con-

sidération 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 grill 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 rôti 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.

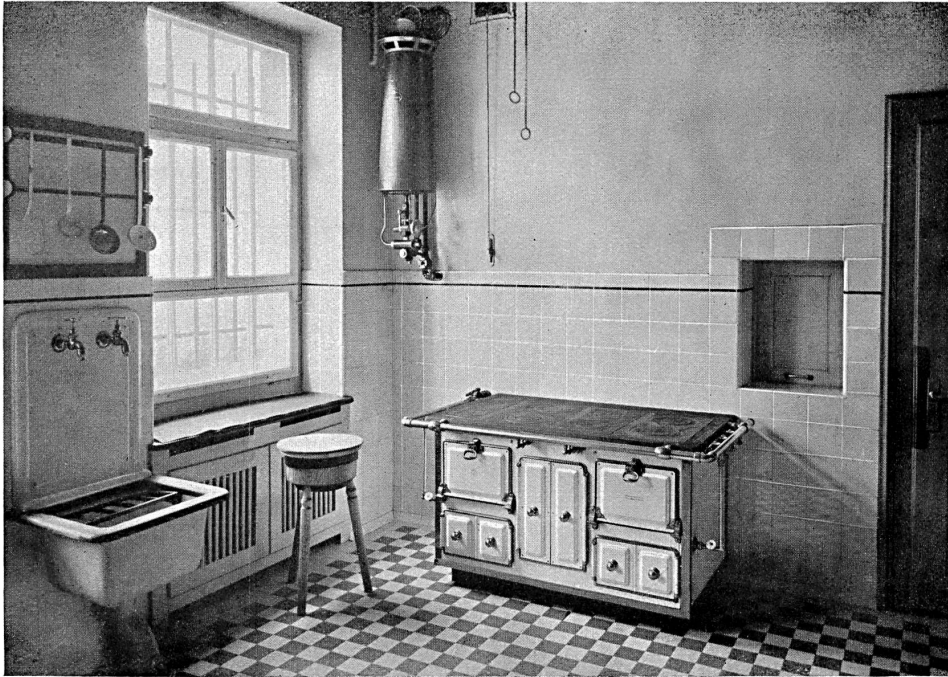
Le fourneau reproduit au bas de la page 21 permet l'emploi du charbon et du gaz en même temps, une combinaison qui est de plus en plus demandée. Il y a aussi le double four où l'on rôtit la volaille à la broche et où l'on

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 grill 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'on 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 grill et broche.