

# Die Küche einst und heute

Autor(en): **Zietzschmann, E. / Trippel, Christian**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Bauen + Wohnen = Construction + habitation = Building + home : internationale Zeitschrift**

Band (Jahr): **1-5 (1947-1949)**

Heft 10

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-328043>

## **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.

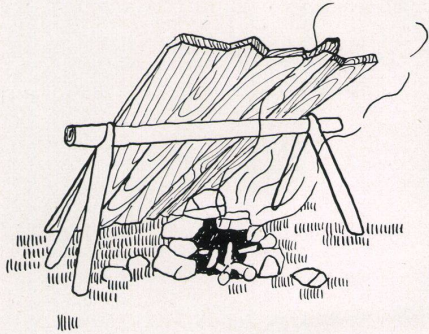
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **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.

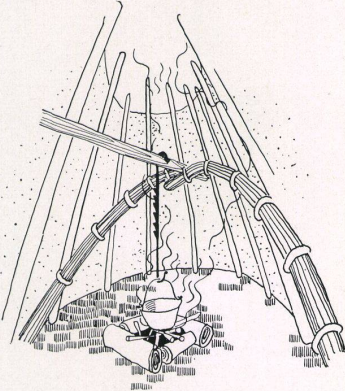
## Die Küche einst und heute

Prometheus hat nach der griechischen Sage den Menschen das Feuer geschenkt und wurde für diese vermessene Tat von den Göttern bestraft. Des Menschen Auftreten auf der Welt wurde von Feuer begleitet. Die erste auflodernde Flamme leuchtete und wärmte zugleich. Feuer gibt Licht, und des Lichtes wegen wurde die erste Lampe



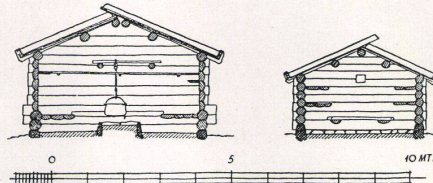
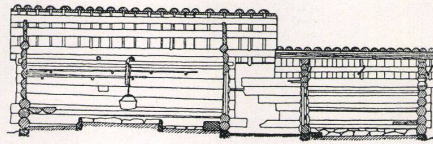
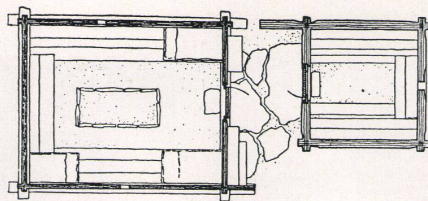
erfunden. Des Menschen Behausung konnte bei Nacht erhellt werden. Feuer gibt Wärme, und mit Wärme kann des Menschen Nahrung zubereitet werden, mit Feuer kann aber auch des Menschen Höhle, sein erster Wohnraum erwärmt werden.

Ofen und Herd haben ihre Entstehung der Gabe des Prometheus zu verdanken, mit Ofen und Herd begann sich der Mensch von den Tieren abzuheben, die für den Kampf gegen Kälte und Sturm von der Natur mit anderen Schutzmitteln ausgerüstet worden waren.

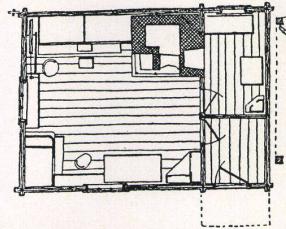
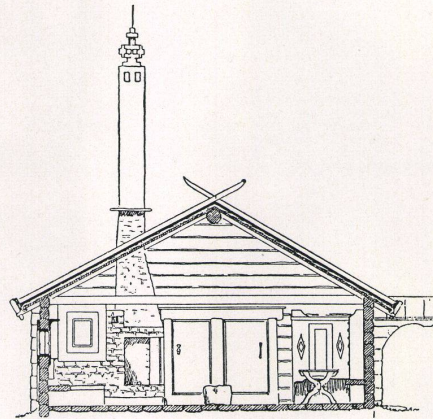


Lappenzelt mit Rauchloch.

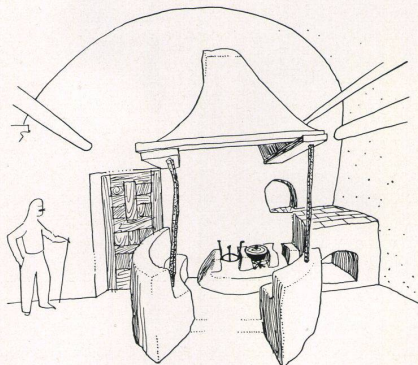
Was machte er mit dem Feuer? Er legte Steine aufeinander, und der erste Herd war entstanden. Um den Herd zu schützen, richtete er ein Zelt darüber auf, baute er ein Dach. Später fügte er vier Wände ein und deckte das Ganze mit Stämmen oder Stroh, und das erste Haus war entstanden. Lange blieb ein einziger Raum die menschliche Behausung, und noch heute treffen wir diese primitive Hausform in den Alphütten der Berge, in der Hirtenhütte der Tiefen, im Lappenzelt. Nahe um das wärmende Feuer drängen sich die Schlafstätten, einst und heute in derselben eindeutigen Form. Im norddeutschen Bauernhaus lebt in einer hochentwickelten Form noch das Einraumhaus, wo Mensch und Tier unter einem großen Dach in vier Wänden beieinander leben. Die Entwicklung führte zur Differenzierung dieser Hausform; Vorratsräume, Schlafräume und Ställe wurden abgesondert. Die Kochstelle, die Küche bleibt der Wohnraum. Kochen, Essen und Wohnen sind seit langem in einem Raum vereinigt. Die Küche ist heute noch in vielen Bauernhäusern nicht nur der Arbeitsraum der Hausfrau, sondern der Raum, in welchem sich die Familie versammelt. In der Küche wird gelebt, in den nordischen Ländern wird in der Küche das Weihnachtsfest begangen, die Küche ausgeschmückt und festlich hergerichtet. Herd und Tisch stehen beieinander und sind der Kern des Hauses, Beschäftigungsort der Frau, Spielplatz der Kleinen, Ruheplatz des Hausherrn.



Feuerhaus und Milchhütte auf einer Alp in Dalarna.



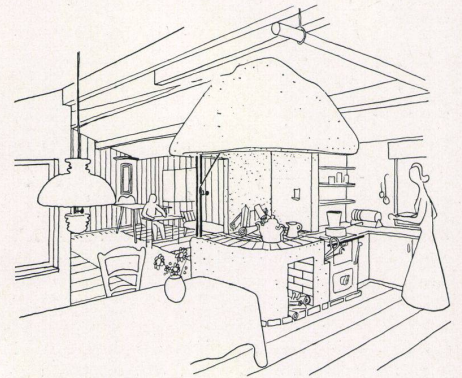
Altes Bauernhaus in Mora, Dalarna. Feuerstelle, Betten, Arbeitstisch in einem Raum.



Ess- und Kochplatz eines alten Bauernhauses in Positano.

Noch lebt diese sinnvolle Einheit im modernen Ferienhaus, in der Skihütte, im Sommerhaus, das wirklich Ferienhaus sein will. Wo der moderne Stadtmensch sich ausruhen will, wo er das einfache Leben nahe der Natur sucht, baut er sich noch heute den alten Einraum mit Herd, Tisch und Schlafstätte nahe beisammen. Auch das moderne amerikanische Wohnhaus, Heim eines relativ jungen und unverbrauchten Pioniervolkes, kennt in vielen vorbildlichen Lösungen noch diese Einheit.

Wie weit entfernt hiervon hat sich die aus Routine und Unverstand gebildete Normalmietwohnung. Die Technik stürmt auf allen Gebieten vorwärts und hat sich auch der menschlichen Behausung bemächtigt. Die Küche ist mehr als alle anderen Räume das Experimentierfeld aller mit dem Hausbau Beschäftigten geworden. Hygienische Fortschritte bringen im Laufe der Jahrzehnte immer

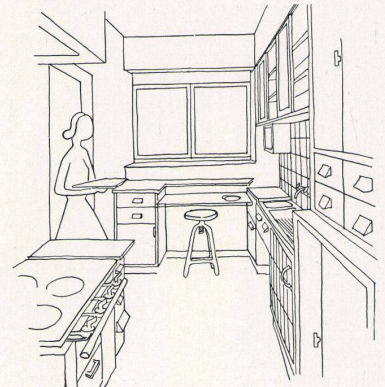


Ferienhaus in den Stockholmer Schären, Arch. R. Engströmer.

Als Zentrum steht der große Herd mit seinem Rauchfang zwischen Sommer- und Winterraum.

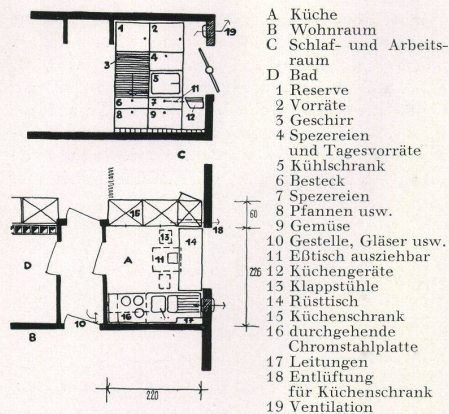
neue Formen zutage. Der Holzherd wird vom Gasherd abgelöst, neben diesen tritt, in jüngster Vergangenheit, der elektrische Herd. Aus einem einfachen Ausguß, neben dem ein Arbeitstisch stand, wird der moderne Spültisch mit dem besonders ausgebildeten Rüsttisch. Einfache Vorratsschränke werden zu hochentwickelten Kühlschränken. Alle diese Erfindararbeit wird geleistet, um die einst über Scharen von dienstbaren Geistern regierende Hausfrau von der heute meist allein zu bewältigenden Hausarbeit zu entlasten. In vielen Ländern verlangt die soziale Situation, daß neben dem Mann auch die Frau Geld verdienen muß, umso mehr müssen Küchenapparate und -möbel so organisiert sein, daß mit Zubereiten, Kochen und Abwaschen nur noch ein Minimum an Zeit verbunden ist.

Zwei Wege zeichnen sich ab: Die Ausbildung der Küche zum möglichst platz sparenden, reinen Laboratorium, in welchem die Hausfrau möglichst wenig Zeit zubringen und, vor allem, außer ihr selbst kein anderes Familienmitglied zu tun haben soll. Endprodukt ist das ausgeklügelte Kleinlaboratorium, zum Beispiel die lange maßgebend gewesene «Frankfurter Küche». Auf 6,5 m<sup>2</sup> Bodenfläche sind alle Apparate und Möbel nach ausstudierten Arbeitsgängen konzentriert beieinander. Kein unnötiger Schritt muß gemacht werden.



Die Frankfurter Küche, Kleinstküche auf 6,5 m<sup>2</sup>, angewandt vor allem in den Zwischenkriegssiedlungen in Frankfurt, Architekt Schütte.

Auf der anderen Seite haben wir die Entwicklung zur Wohnküche. Dieser Raum hat vom europäischen Siedlungsbau her einen unsympathischen Beigeschmack, fast möchte man sagen «Geruch» des Kleinbürgerlichen und Spießigen, erhalten. Von der Wohnküche aus riecht es in der ganzen Wohnung nach Sauerkraut. Daß dies nicht so sein muß, lehrt uns Amerika, wo die Wohnküche nicht

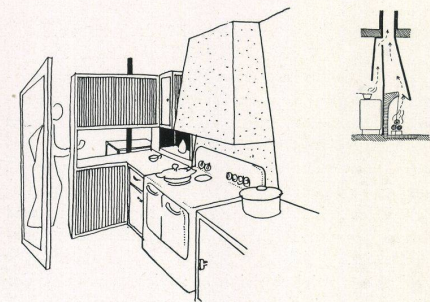


- A Küche
- B Wohnraum
- C Schlaf- und Arbeitsraum
- D Bad
- 1 Reserve
- 2 Vorräte
- 3 Geschirr
- 4 Spezeieren und Tagesvorräte
- 5 Kühlschrank
- 6 Besteck
- 7 Spezeieren
- 8 Pfannen usw.
- 9 Gemüse
- 10 Gestelle, Gläser usw.
- 11 Eßtisch ausziehbar
- 12 Küchengeräte
- 13 Klappstühle
- 14 Rüsttisch
- 15 Küchenschrank
- 16 durchgehende Chromstahlplatte
- 17 Leitungen
- 18 Entlüftung für Küchenschrank
- 19 Ventilation

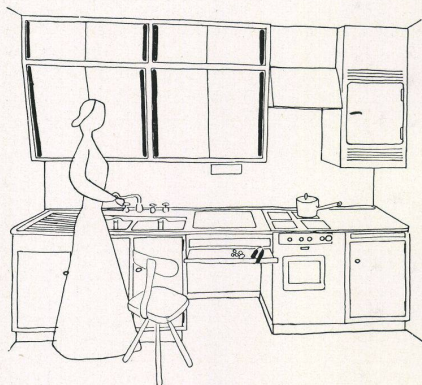
Kleinküche mit Eßtisch, der unter den Rüsttisch geschoben werden kann. Klappstühle.  
Arch. C. Trippel.

aus Ersparnisgründen, sondern aus dem Gefühl heraus geschaffen worden ist, daß Kochen und Essen zusammengehören und die einwandfreie Lösung in einer hochentwickelten Wohn-Eßküche möglich ist.

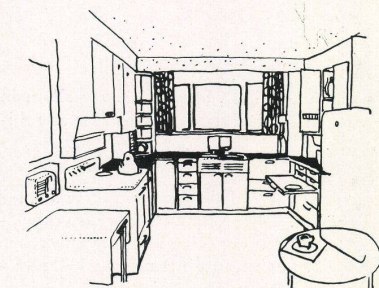
Über dem Herd, wo Dämpfe und Gerüche entstehen, muß deshalb überall ein Dampfabzug angebracht werden. Herd, Spültisch und Rüstplatz benötigen eine einwandfreie Arbeitsbeleuchtung, geräumige und bequem zu bedienende Wasserbehälter zum Abwaschen und Spülen sind notwendig, wenn nicht eine Geschirrspülmaschine



Amerikanische Küche mit Dampfhaube über dem Herd, kombiniert mit Cheminée, Architekten Twitchell und Rudolph.



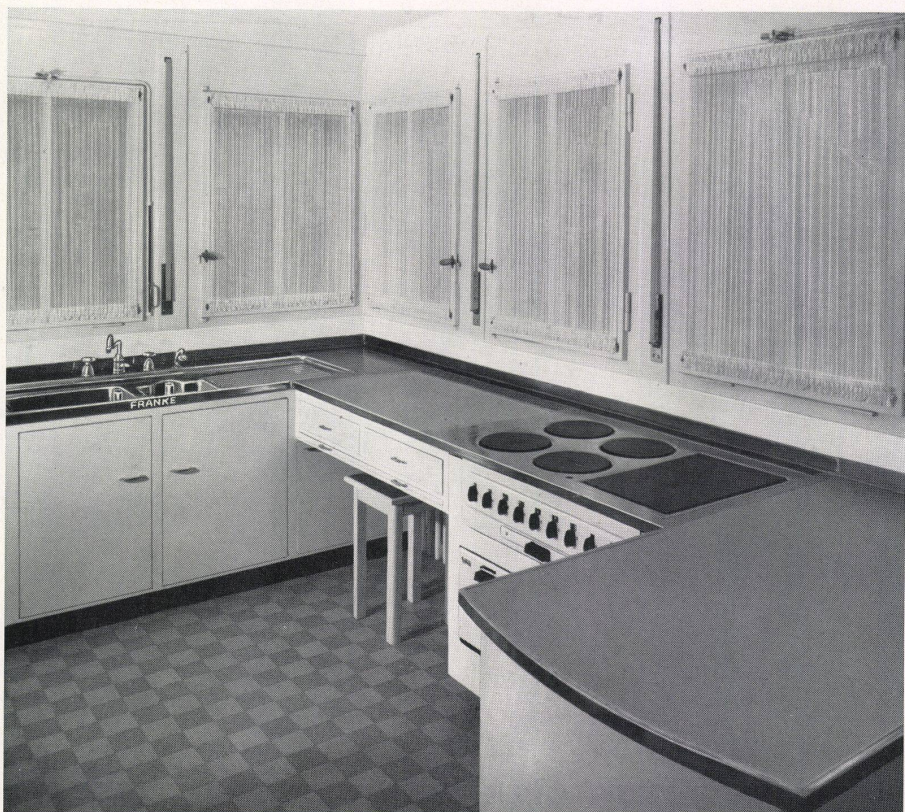
Kniefreier Arbeitsplatz mit tieferliegender, herausziehbarer Arbeitsfläche, Dampfhaube über Herd. Kühlschrank in richtiger Höhe, Architekt E. Beutler.



Amerikanische Küche für ländliche Verhältnisse mit tiefliegendem Arbeitsauszug, großem Kühlschrank, rundem Eckkasten, Radio.



1



2

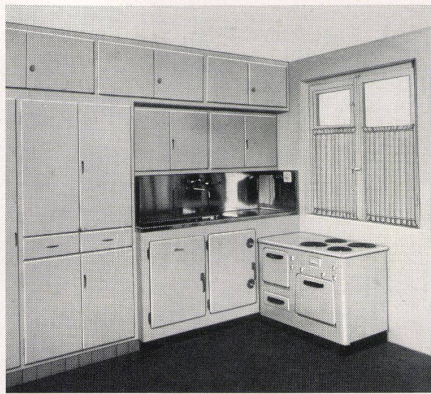
vorhanden ist. Zum Rüsten soll sitzend gearbeitet werden können, weshalb die Rüstfläche tiefer liegen muß als der Spültrog und der Herd, oder man wählt hohe Stühle, auf denen die Hausfrau, ähnlich wie auf einem halbhohen Barstuhl, sitzt. Die Frage der Arbeitshöhe lösen heute noch alle Nationen verschieden. Richtig ist sicherlich, wenn großgewachsene Völker, bei denen Maßverhältnisse von Arm- und Körperlänge andere sind als bei kleineren Menschen, zu einer anderen Arbeitshöhe für Herd und Spültisch kommen. Wichtig ist aber vor allem, daß zwei verschiedene Arbeitshöhen vorhanden sind, denn die Arbeit am Herd, auf dem die Kochtöpfe stehen und die Arbeit am Spültrog, bei der die Hausfrau in den versenkten Spültroßen arbeitet, verlangt eine verschiedene Grundhöhe von Herd- und Spültisch-Oberkante.

1  
Moderne Kombinationen in U-Form mit einheitlicher, auf gleicher Höhe verlaufender, rostfreier Chromstahl-Abdeckung und geräumigen Unterbauten. Hauptelemente: Spültisch mit Frei-Ventil, Herd, Geschirrspülmaschine und Kühlschrank.  
Walter Franke, Metallwarenfabrik, Aarburg/Aarg.

2  
Beispiel einer individuell gestalteten Küchenanlage mit durchgehender Abdeckung aus rostfreiem, unverwüstlichem Chromstahl. Hauptelemente: Zweibecken-Spültisch, Herd usw.  
Walter Franke, Metallwarenfabrik, Aarburg/Aarg.

1

Die Göhner-Küche «Ideal» eignet sich besonders dort, wo auf unabhängige Apparate Wert gelegt wird (Einzelboiler, Einzelkühlschrank). Der große Spültrog mit Tropfteil, Abstellfläche, Rück- und Seitenwänden ist aus bestem Chromstahl hergestellt und daher von praktisch unbeschränkter Haltbarkeit. Der Kühlschrank ist eingebaut. Er wird als Einzelschrank mit eigenem, nach dem Kompressionssystem gebauten Kühlaggregat oder für den Anschluß an eine Zentralkühlanlage geliefert. Der elektrische Druckboiler von 180 Liter Totalinhalt kann in zwei Stufen geschaltet werden, sodaß vom Boilerinhalt für Küchen- und Toilettenbedarf nur ein Teil aufgeheizt werden muß. Über dem Trog sind Kästen angeordnet, wovon einer mit Außenlüftung zur Aufbewahrung von Speisen verwendet werden kann. Die beiden doppeltürigen Kästen neben dem Trog bieten reichlich Platz für Geschirr, Küchengeräte, Vorräte usw. Die Installationen sind im Büfett eingebaut. Ernst Göhner AG., Zürich



1



2

3

Die Göhner-Küche «Standard» nimmt vor allem Bedacht auf Zweckmäßigkeit. Der große Spültrog mit Tropfteil, Abstellfläche, Rück- und Seitenwänden besteht aus bestem Chromstahl. Der eingebaute Kühlschrank ist für den Anschluß an eine Zentralkühlanlage bestimmt, die in bezug auf Erstellungskosten und Betriebskosten am wirtschaftlichsten ist. Drei offene Tablare dienen als Pfannen- und Geschirrablage. Die beiden doppeltürigen Kästen neben dem Trog bieten reichlich Platz für Geschirr, Küchengeräte, Vorräte usw. Zwei Schubladen dienen zur Unterbringung von Besteck und kleinen Kochgeräten. Die über dem Büfett sich befindlichen drei weiteren Kästen dienen zur Aufnahme von Vorräten, Konserven, leeren Gefäßen usw.

2

Küche in einer Siedlung, ausgestattet mit Kugler-Armaturen. Kugler, Fonderie et Robinetterie SA., Genève

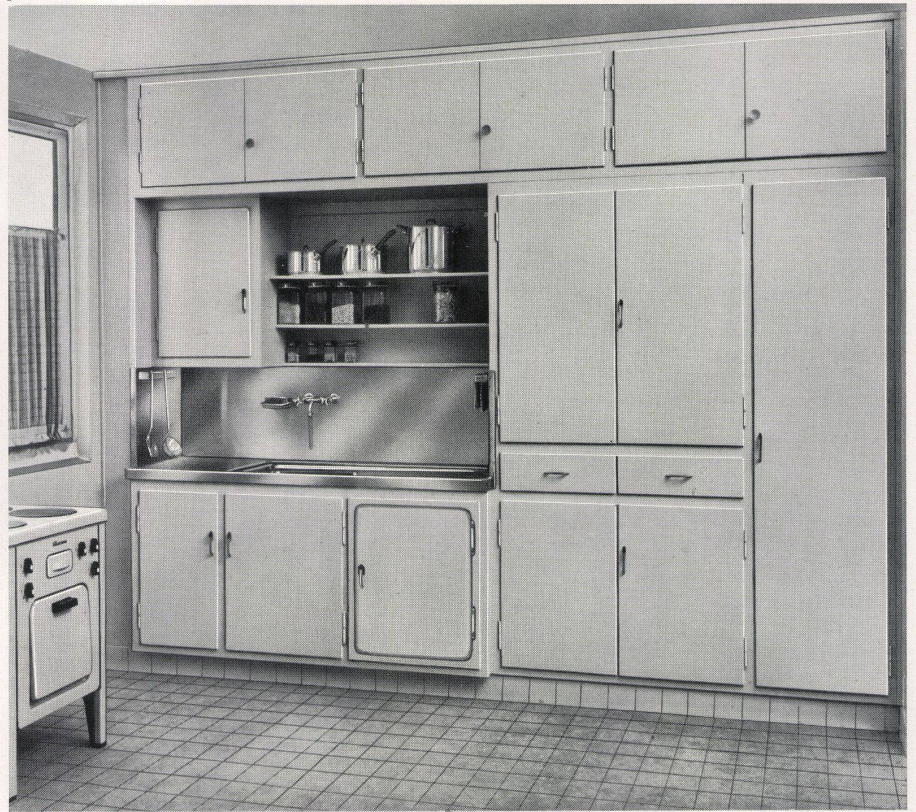
Beim Bau des Büfetts wurde auch auf die Installationen für Fall- und Steigleitungen besondere Rücksicht genommen. Bezüglich der Warmwasserbereitung ist diese Küche vollständig unabhängig, ob nun ein elektrischer Boiler, ein Gasapparat oder eine Zentral-Anlage gewünscht wird. Ernst Göhner AG., Zürich

4

Beispiel einer einfrontigen Kombination für Kleinküche. Abdeckung aus unverwüsllichem, rostfreiem Chromstahl mit praktischem Unterbau, wobei auch die Hauptelemente griffnah angeordnet sind: Spültisch mit Frei-Ventil (zwei Becken) und Herd. Walter Franke, Metallwarenfabrik, Aarburg/Aarg.



5

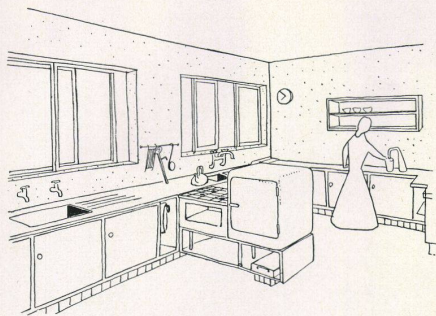


5

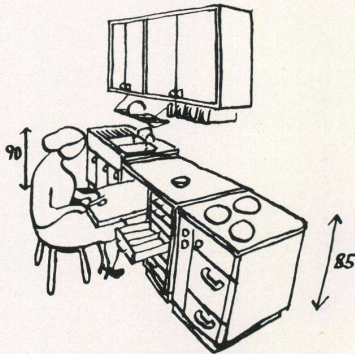
Der Elcalor-Kühlschrankherd löst die Platzfrage in idealer Weise. Der Wärmeteil ist mit 3 oder 4 Kochplatten sowie einem Normalbackofen ausgerüstet. Der Kühlraum ist von mittlerer Größe (110 Liter Inhalt). Er arbeitet mit einem vollautomatischen Rotationskompressor von größter Leistungsfähigkeit und besitzt ein Gefrierabteil für die Herstellung von Eis und zur Aufbewahrung tiefgekühlter Konserven. - Der Apparat kann mit Kühlschrank links oder rechts kombiniert werden. Elcalor AG., Fabrik für elektro-thermische Apparate, Aarau

5

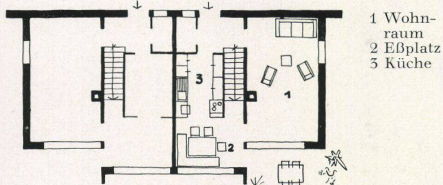




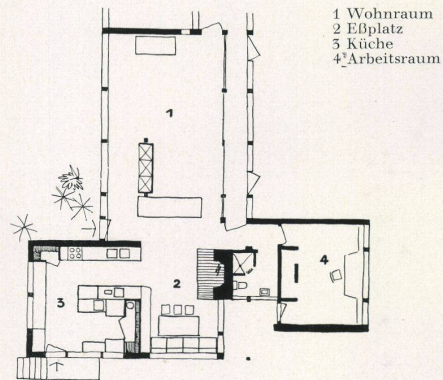
Englische Einfamilienhausküche von der Ausstellung «Britain can make it». Quergestellter Herd mit separatem, hochliegendem Backofen trennt Anrichte und eigentliche Küche.



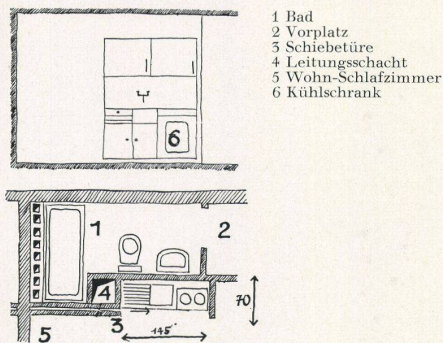
Schwedische Standardküche mit verschiedener Arbeitshöhe für Herd, Rüsttisch und Spültisch, sowie ausziehbarem Arbeitsbrett.



Offene Verbindung von Küche und Eßplatz, von diesem aus Türen zu Wohnstube und Gartensitzplatz, Architekten Escher und Weilenmann.



Amerikanisches Beispiel von offener Verbindung zwischen Küche, Eßplatz, Kamin und Wohnzimmer, Architekten Twitchell und Rudolph.



In einem Schrank, verschlossen durch eine Schiebetüre, sind Spülbecken, Herd und Schränke raumsparend untergebracht, Architekt E. Rütli.

Wir sehen ein, daß dies den schönentwickelten Kombinationen von Spültisch und Herd, wie sie auf unserem eigenen Markt heute erscheinen, ein schwer zu lösendes Problem entgegenhält. Es werden sich aber für diese rein technischen Probleme ebenso Lösungen finden, wie für alle anderen Probleme dieses Gebietes. Das neue schweizerische Institut für Hauswirtschaft schlägt einstweilen vor: 93 cm für den Spültisch, 83 cm für den Herd. Die Tiefe und Einrichtung aller Vorrats- und Aufbewahrungsschränke ist ein eingehendes Studium wert. Hochgelegene Schränke können in ihrer Tiefe überhaupt nicht ausgenutzt werden. Tiefgelegene Schränke sollten ebensowenig tief entwickelt werden, sonst benötigen sie eine mühsame Kniegymnastik. Viele neue Vorschläge sind gemacht worden. Wir zeigen hier einige gute Lösungen.

Betritt man unsere bisher in makelloser Kühle sich spiegelnden Küchen, so wundert man sich, weshalb in diesen Räumen, welche die längste Arbeitszeit der Hausfrau beanspruchen, nicht mehr mit Farben gearbeitet wird. Auch hier geben uns die Amerikaner lebendige Vorbilder. Für die Flächen der Tische, die Wände, die Möbel werden oft starke Farben gewählt. Die Industrie stellt säure- und nässebeständige Beläge her, die dem glitzernen und kühlen Chromstahl Konkurrenz machen. Die Verbindung von Eßplatz und Küche lockt zu unendlichen Variationen, die im herkömmlichen Mietshausbau überhaupt nicht ausgenutzt oder an äußerst wenigen Beispielen versucht worden sind. Hier gibt wieder Amerika eine Reihe von wertvollen Anregungen.

Wir versuchen, die verschiedenen Küchen nach einer Größenbedarfsreihe zu ordnen und kommen dabei zu folgender Zusammenstellung:

1. Das Zimmer des Ledigen mit dem Kochschrank.
2. Die Kochnische in der Kleinwohnung.
3. Die kleine Küche mit angegliedertem Eßplatz in der Wohnung des «kleinen Mannes».
4. Die praktische Küche als bequeme, saubere Werkstatt der Hausfrau neben der Diele mit Eßplatz, im dienstbotlosen Haushalt.
5. Die Küche in Verbindung mit dem Eßzimmer im Haushalt mit Angestellten.
6. Die Küche mit Office im großen Haushalt, in Verbindung mit Eßzimmer und Wohnzimmer.

Wenn in Heft 5 unserer Zeitschrift am Schluß des Artikels «Küche und Kühlschrank» die Forderung nach einer zentralen Forschungsstelle aufgestellt worden ist, so können wir heute mit Genugtuung die Geburt einer solchen Stelle melden. «Das schweizerische Institut für Hauswirtschaft», Frankengasse 3, Zürich 1, arbeitet seit etwa einem Jahr mit zwar geringen Mitteln, aber mit Unterstützung und Beistand einer bereits ansehnlichen Reihe von Verbänden, die sich für diese Probleme interessieren. Laut den Statuten dieses Institutes ist vorgesehen:

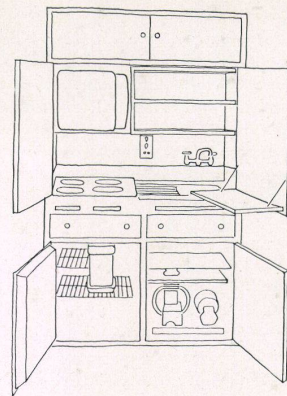
- a. Förderung der rationellen Haushaltsführung,
- b. zweckmäßige Technisierung der privaten und bäuerlichen Haushaltungen und der Großbetriebe,
- c. Hebung des Hausfrauenberufes.

Diese Zwecke versucht das Institut unter anderem zu erreichen durch

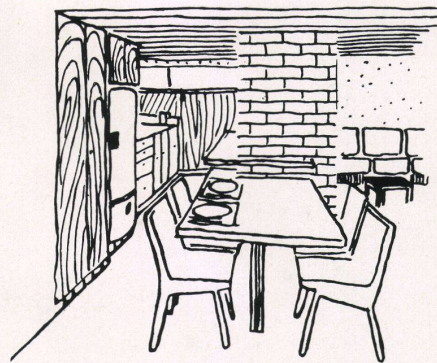
«Prüfen der Geräte, Maschinen und Materialien auf wissenschaftlicher und praktischer Grundlage in enger Zusammenarbeit mit der EMPA und den bestehenden Prüfstellen.

Festsetzen grundsätzlicher Forderungen seitens der Hauswirtschaft für Neu- und Umbauten. Vorschläge für rationelle Inneneinrichtung.»

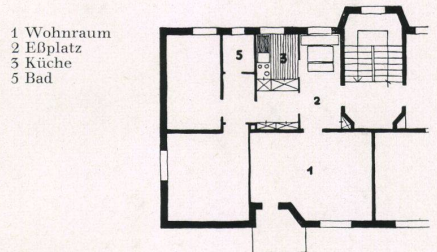
Damit rückt die Schweiz endlich in die Reihe derjenigen Länder, die sich auf unabhängiger Basis und nach wissenschaftlichen Grundsätzen mit dieser für den gesamten Wohnungs- und Hausbau eminent wichtigen Reihe von Problemen befassen. Ähnliche Institute in Schweden, Finnland, England, Dänemark, USA haben sich schon mit diesen Fragen befaßt. Wir hoffen, daß unsere Industrieunternehmen, die sich mit der Herstellung von Küchen-, Haushaltapparaten und -möbeln befassen, dieses Institut zu Rate zieht. Damit wäre ein wichtiger Schritt zur Vermeidung falschkonstruierter und falschkonzipierter Einrichtungen und Apparate getan.



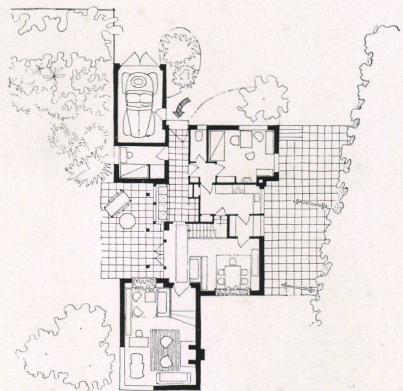
Amerikanischer Kochschrank mit Herdplatte, Kleinspülbecken, Schubladen und Kühlteil.



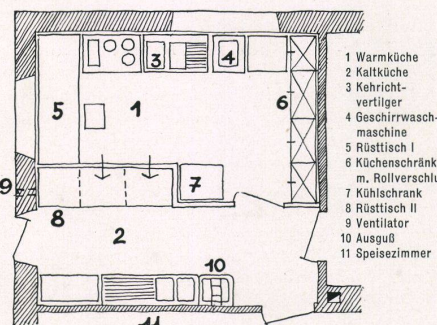
Eßplatz mit Blick in die Küche, Verbindung von Eßplatz mit Abstellplatz, Architekt Gordon Drake.



Beispiel aus Zürich, Arch. K. Egender, W. Müller.



Dänisches Einfamilienhaus. Eßdiele mit Verbindung zum Gartensitzplatz, Architekten M. Stephensen und K. Thorball.



Küche mit Kehrichtvertilger und Geschirrwashmaschine, Anrichte mit Durchgabe-Glaswand, Architekt C. Trippel, Innenarchitekt E. Kettiger.



1

Therma-Rinnenherd. 3 Kochplatten mit Rand aus rostfreiem Stahl, Ablaufrinne rings um jede Kochplatte und Auffangschublade. Hervorragender Backofen. Unter dem Backofen 1 Geräteschublade. Therma AG., Schwanden

2

Sursee-Electro-Herd  
Moderne Form, gediegene Emaillierung, mit hochliegendem, gut zu bedienendem Backofen und drei oder vier Kochplatten mit Chromnickelstahlrand. Vorn ausziehbare Überlaufschublade.  
Sursee-Werke AG., Sursee

3

«Fael-Dix» der moderne Elektro-Herd mit praktischen Neuerungen. Ein emaillierter Deckel schirmt den Herd gegen Staub und allfälliges Spritzwasser vom benachbarten Spültisch ab und macht aus dem Herd einen willkommenen zusätzlichen Anrichte- und Abstelltisch. Während des Kochens vermeidet der aufgeklappte Deckel ein Bespritzen der Küchenwand. Die Anordnung der Schaltergriffe ist neuartig; schräg nach oben gerichtet ermöglichen sie eine klare Übersicht und Kontrolle der Einstellungen. Auf der sehr breiten Backofentüre können größte Bratkasserollen gefahrlos abgestellt und abgedreht werden.  
Fael S.A., Fabrique d'appareils électriques, Saint-Blaise

4

Fael-Elektroherd kombiniert mit «Frigidaire»-Kühlschrank  
Auf der rechten Seite ein Drei- oder Vierplatten-Herd in den bekannten Emaillierungen. Auf der linken Seite ein leistungsfähiger «Frigidaire»-Kompressionskühlschrank, zirka 120 Liter Inhalt, ausgerüstet mit einfachstem und sparsamstem Kühlautomaten, 1/8 PS, 220 Volt, der weder einer Schmierung noch Wartung bedarf.  
Fael S.A., Fabrique d'appareils électriques, Saint-Blaise

5

Eine Elcalor-Kombination, die drei verschiedene Apparate in sich vereinigt: einen Feuerherd für Holz und Kohle, einen Elektroherd mit 3 oder 4 Kochplatten sowie einen Normalbackofen und einen Kühlschrank mittlerer Größe (110 Liter Inhalt). Nähere Angaben zum Kühlschrank: vollautomatisch, Rotationskompressor mit hervorragender Kühlleistung, Gefrierabteil. Erstklassige Spezialisolation, daher keine Beeinflussung des Kühlschranks durch den daneben liegenden Backofen. Der Apparat wird mit Kühlschrank links oder rechts hergestellt und eignet sich ausgezeichnet für den Einbau in Spültrogkombinationen.  
Elcalor AG., Fabrik für elektro-thermische Apparate, Aarau

6

Elektrischer Kochherd «Le Réve», neues Modell, hitzebeständiger, hochliegender Ofen, mit dreifacher Isolation. Seitlich angebrachte Schalter, welche jede Erwärmung verhindern. Deckel als Tisch ausgebildet, Schublade für Gebrauchsgegenstände unter dem Ofen, heizbare Ringe mit rostfreiem Rand. Sehr leichte Reinigungsmöglichkeit der Ringe und des Herdes. Die Ringe gestatten die Verwendung jeder Topfgröße. Email säure- und schockbeständig. Modelle mit 3 oder 4 Platten.  
Le Réve SA., Genève

7

Herrschaftsgashernd Nr. 912 auf Sockel. 4 Kochstellen und 1 Wärme- und Fortkochplatte auf der Herdplatte, die separat beheizt wird. Im Unterbau rechts 2 übereinanderliegende Brat- und Backöfen. Links 1 Teller- und Plattenwärmer mit eigener Feuerung. Herd innen und außen weitgehend säurefest emailliert. Außen granit- oder crème-farbig. Verdeckte Hahnenrampe mit gesicherten Hahnen (Entsicherung durch Zug).  
Schweizerische Gasapparate-Fabrik, Solothurn

8

Sursee-Kombi-Herd Elektrisch/Holz und Kohle  
Neuestes Modell, elegante Form, schöne Emaillierung, mit elektrischen Kochplatten und Ablauf-rinnen. Vorn ausziehbare Überlaufschublade. Backofen hochliegend, Oberplatte aufklappbar, Verdrahtung, Schalter und Heizkörper somit leicht zugänglich. Holzabteil mit großer, plangehobelter Herdplatte, solide Ausmauerung.  
Sursee-Werke AG., Sursee



6



6



7



8

1

Frigidaire-Home-Freezer, zur langfristigen Aufbewahrung von tiefgekühlten Lebensmitteln, Fleisch, Wildbret, usw.

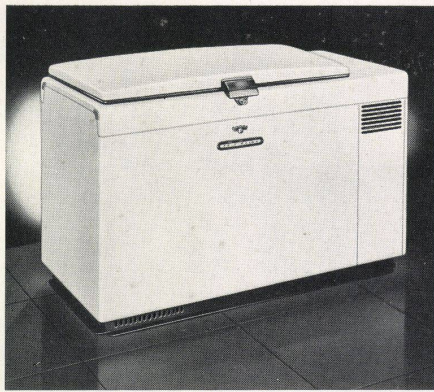
Applications électriques S.A., Genève

2

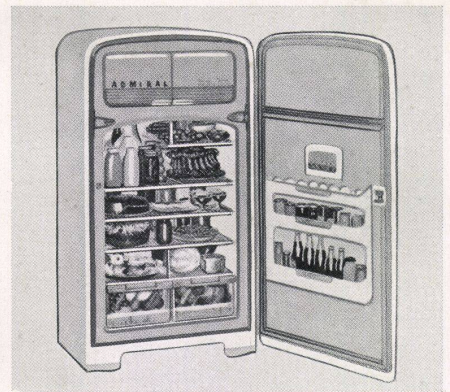
«Admiral». Nach neuesten Erfahrungen gebauter Kühlschrank. Kompressions-System. Zeichnet sich durch besonders großen Kühlraum bei normalen Außenmaßen aus, von unten bis oben voll gekühlt, Nutzbarmachung der Tür-Innenseite, geschickte Raum-Aufteilung mit Entfernungsmöglichkeit der Gestelle, gediegene Farbgebung (weiß, blau, gold). Amerikanisches Modell.

Die Dual-Temp-Modelle weisen zwei Kühlzonen auf, eine Tiefkühlzone bis minus 30 Grad und ein Feucht-Kühl-Abteil mit Normal-Temperatur von plus 3 Grad mit getrennter Temperatur-Regelung und bakterientötender Lampe. Keine Geruch-Übertragung, keine Eisbildung, kein Austrocknen des Kühlgutes sind einige der weiteren Vorzüge. Mehrere Modelle in verschiedenen Größen und Preislagen.

Titan A. G., Stauffacherstraße 45, Zürich.



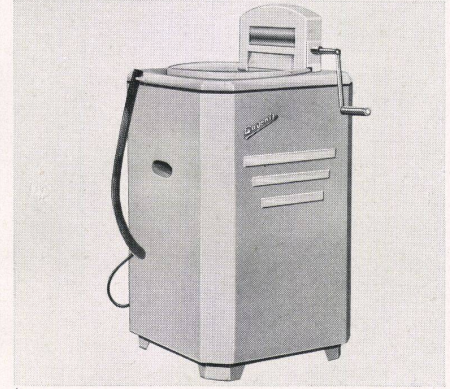
1



2



3



4

3

Bendix-«Deluxe»-Waschautomat, weicht ein, wäscht, spült mehrmals in Flotte und Durchlauf, schwingt aus.

Applications électriques S.A., Genève

4

«L'avenir» Haushalt-Waschmaschine. Leistung: Wäscht 5 kg Trockenwäsche in 5 Minuten. Überall leicht zu placieren. Einklappbare Mänge. Am Boden der Wanne kleiner, wäscheschonender Beweger von überraschender Wirksamkeit. Infolge der raschen Arbeitsweise eine ideale Maschine für den Haushalt.

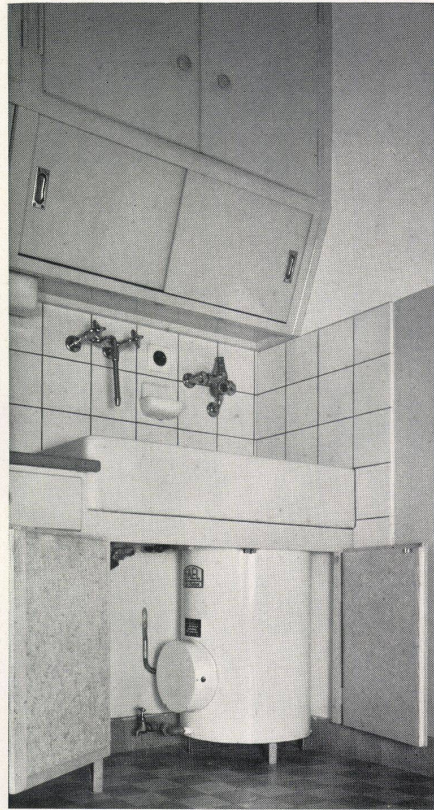
Maße: 80 cm hoch, 50 cm breit, 50 cm tief. Gewicht: 45 kg.

Titan A. G., Stauffacherstraße 45, Zürich.

5

Miniatur-Stehboiler von 30 und 50 Liter Inhalt zur Placierung unter Spültische erlauben es, die Küchenboiler mit Ventilen und allem Zubehör aus dem Gesichtsfeld der modernen Küche verschwinden zu lassen.

Fael S.A., Fabrique d'appareils électriques, Saint-Blaise



5



6

6

Cumulus-Wandboiler, lieferbar mit 20 bis 150 l. Inhalt für Küche und Badezimmer.

Fr. Sauter AG., Fabrik elektrischer Apparate, Basel

7

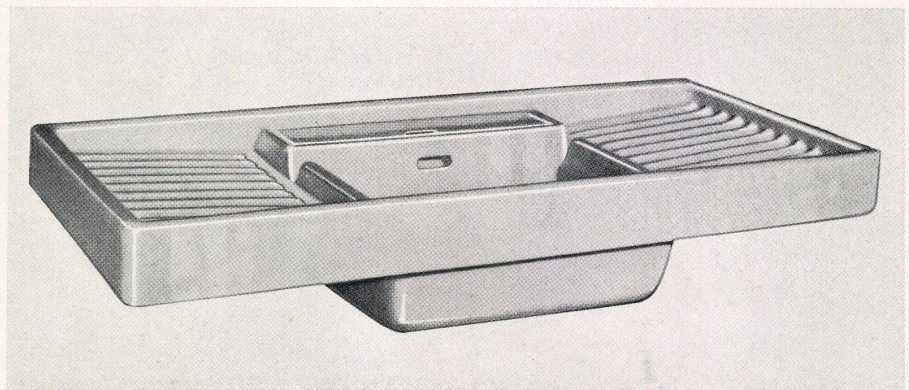
«Landquart», Schüttstein aus Feuerton mit zwei Abtropfteilen und Tablar, Größe 110 x 50 cm. Größe des Abwasch-Beckens 52 x 40 cm, mit Spritzrand und Ab- und Überlauf.

Eine separate Abwaschschüssel aus Metall erübrigt sich.

Der «Landquart» ist elegant in der Form. Leichte Reinigungsmöglichkeit.

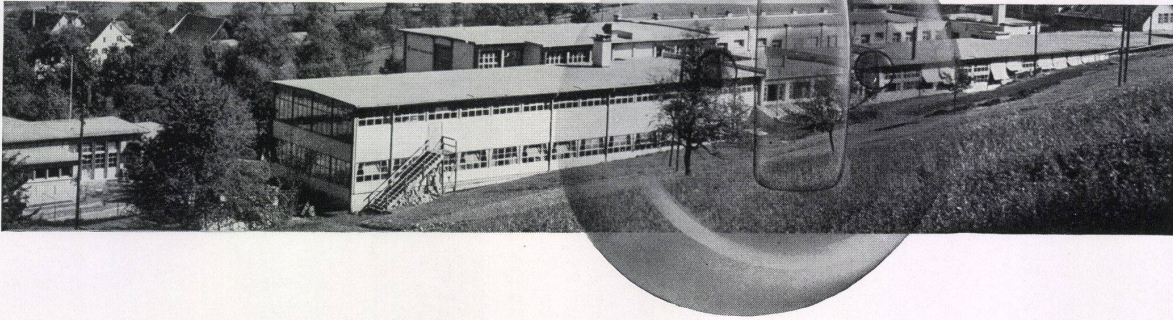
Die Montage kann auf Konsolen oder einem passenden Unterbau erfolgen.

AG. für Keramische Industrie, Laufen



7

Seit 40 Jahren sind die Feller-Fabrikate unübertroffen in Zweck und Form. Dieses Qualitätsprinzip ist für unsere gesamte Fabrikation des Installationsmaterials wegleitend.  
**Adolf Feller AG, Horgen**



Fortsetzung des Artikels

«Die Küche einst und heute»

(Seiten 35-40)



Spültisch-Kochherd-Kombination Sanitär-Kuhn Typ 30 mit einem Bassin 34 x 34 x 16 cm mit Freiventil, links und rechts gerillte Tropfteile. Eingebauter Bono-Gasherd Nr. 154 mit vier Kochstellen. Fertiger Küchenblock samt Schrankunterbau. Neuzeitliche Küchengestaltung heißt: Kochherd, Spültisch, Rüstfläche und Schrankunterbauten so anordnen, daß sie der Hausfrau rationellstes Arbeiten auf kleinstem Raum gestatten und die Küchenreinigung auf ein Minimum reduzieren. Es liegt auf der Hand, daß eine Kombination dieser vier Einzelteile in eine feste Einheit geeignet ist, Komfort und Hygiene in der Küche zu vermehren und durch Arbeitersparnis der Hausfrau mehr Muße zu sichern. Solche Anlagen können winkel- oder U-förmig fugenlos zusammengebaut geliefert werden. Oft werden Rüst- und Abstellflächen mit Textolitebelag gewählt. Die moderne Küchenkombination, aus amerikanischen Entwicklungen abgewandelt, ist im Begriffe, der Schweizerküche in der für unsere Verhältnisse geeignetsten Form das neuzeitliche Gepräge zu geben.

Sanitär-Kuhn, Sanitäre Apparate en gros Siebenmann, Hemmeler & Co., Zürich



Sockelgasherd Nr. 523/24

Formschöner Gasherd auf Blechsockel. Innen und außen weitgehend säurefest emailliert, außen granit- oder cremefarbig. Verdeckte Hahnenrampe mit gesicherten Hahnen (Entsicherung durch Zug). Patentierte muldenförmige Herdplatte, zum Reinigen besonders bequem. 3 oder 4 Kochstellen auf der Herdplatte, Tragringe gegen Herausfallen gesichert. Auf Wunsch seitliche Abstellplatten und Herdplattendeckel. Im Unterbau 1 Brat- und Backofen mit dem bewährten 3-Brennersystem. Backofen mit Alfol isoliert. Auf Wunsch Backofentüre mit Schauglas. Alle Modelle mit dem automatischen Temperaturregler lieferbar, der das Herstellen von Gebäcken usw. außerordentlich einfach macht.

Schweizerische Gasapparate-Fabrik, Solothurn

Waschen können Sie jederzeit –  
 Aber wie trocknen?

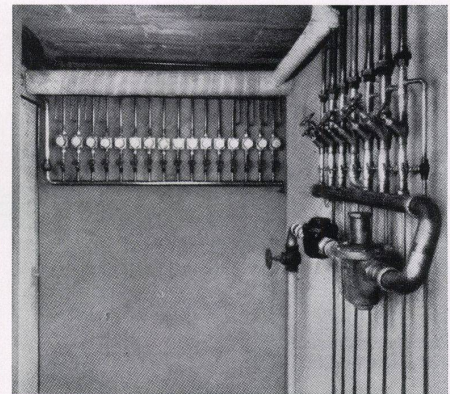
Die Entwicklung im modernen Wohnbau bedingt heute weitgehend die automatische Einrichtung der Waschküche. Zu dieser Ausrüstung gehört

auch die automatische Wäschetrocknung. Diese gestattet unabhängig von Witterung und Trockenräumen eine rasche Abwicklung des Waschtages. In großen Wohnblöcken kann bei dieser Trocknung mit Avro-Tumbler eine Familienwäsche in einem halben Tag vollständig gewaschen und getrocknet werden.

Mit Vorteil können statt Trockenräumen Garagen gebaut werden. Im gepflegten Einfamilienhaus wird vor allem die hygienische Trocknung mit dem Avro-Tumbler geschätzt. Durch die große Luftmenge in diesen Apparaten wird die Wäsche staubfrei und luftig wie an der Sonne getrocknet. Für den Haushalt und die Wohnkolonie eignet sich der Typ Menage mit einem Fassungsvermögen von 6-8 kg Trockenwäsche und 2 Trocknungen pro Stunde.

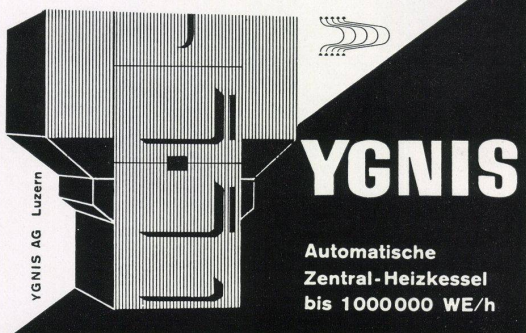
Albert von Rotz, Ingenieur, Basel 12, Spezialfirma für Tumblerbau Telephon (061) 4 24 52 / 4 52 30

Verteilbatterie mit Oederlin-Nibco-Kupferlötfitting in einem Miethaus.



Installation ausgeführt durch die Firma Robert Wächter, Lausanne.

halbe Brennstoffkosten



halbe Brennstoffkosten

