

**Zeitschrift:** Pestalozzi-Kalender  
**Herausgeber:** Pro Juventute  
**Band:** 55 (1962)  
**Heft:** [1]: Schülerinnen

**Rubrik:** Betrachtung zur Entwicklung der Haushaltsküche

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 26.12.2024

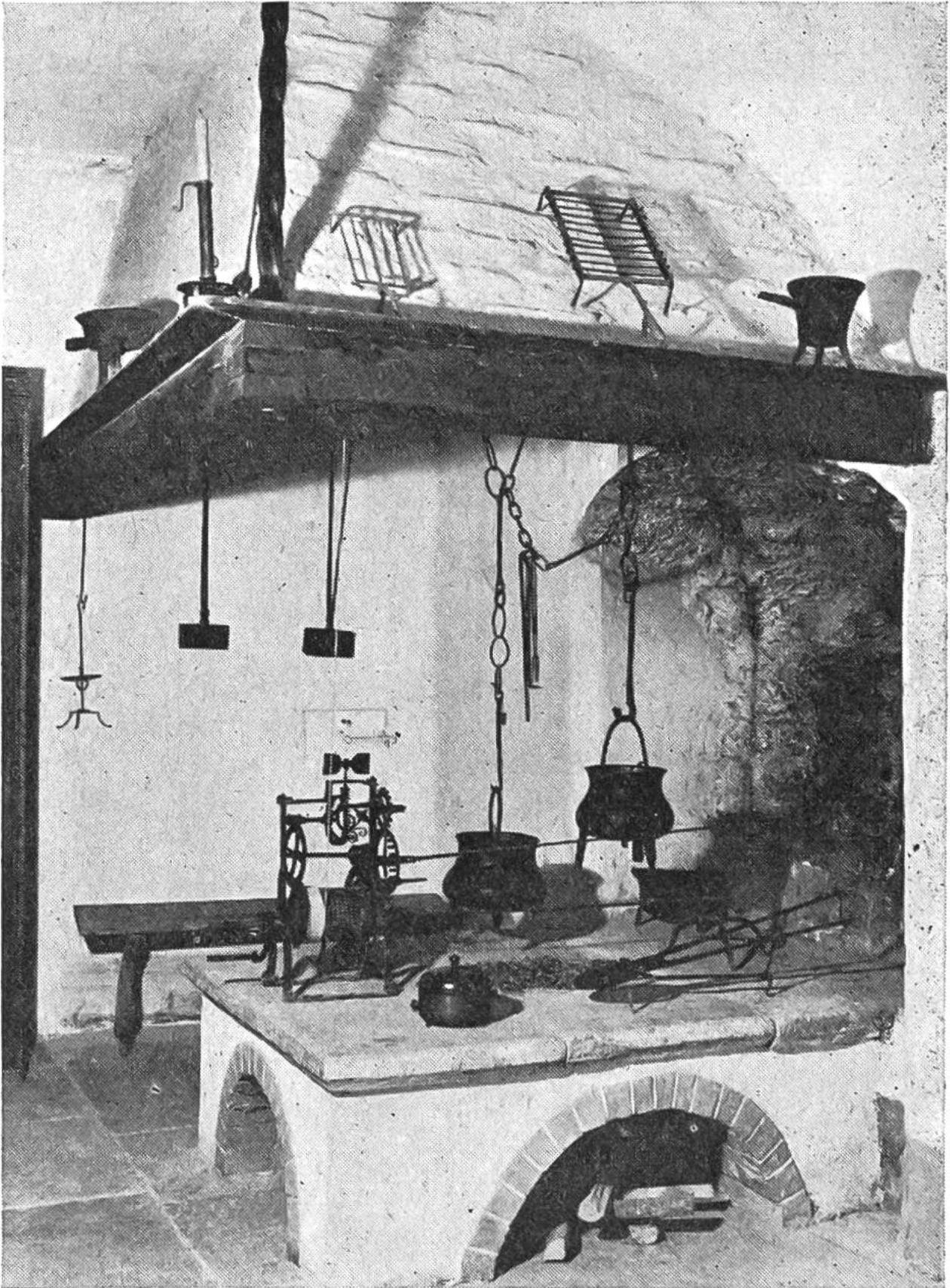
**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# BETRACHTUNG ZUR ENTWICKLUNG DER HAUSHALTKÜCHE

Die Entwicklungsgeschichte der häuslichen Küche hängt zusammen mit dem Wandel, den die Erzeugung der Kochhitze im Laufe der Zeit erfahren hat, weil mit der Feuerstelle das Kochgeschirr und mit diesem die Kücheneinrichtung, ja sogar der Charakter der Küche wesentlich änderte.

*Offenes Feuer.* Russgeschwärzte, bauchige Gussgefäße hingen einst über den Flammen eines offenen Feuers, oder sie standen mit eigenen Füßen auf dem steinernen Tisch, auf welchem das Herdfeuer offen bereitet wurde. Fussloses Kochgeschirr ruhte auf den schmiedeisernen Beinen eines sogenannten Pfannenknechtes. Den eisernen Rost zum Grillieren flacher Fleischstücke über flammenloser Glut von Holzkohle gab es damals schon, und das Getriebe mit Gewichtsauzug, das in vornehmen Küchen den Drehspieß mit dem an strahlender Hitze zu bratenden Fleisch selbsttätig in Umlauf setzte, war ein handgeschmiedetes Kunstwerk. Der steinerne Tisch, die eisernen Gerätschaften und der gleich einem schützenden Dache darüber kragende Rauchfang gaben selbst in herrschaftlichen Verhältnissen der Küche ein rustikales, in seiner Urwüchsigkeit aber besonders charaktervolles Gepräge (Bild Küche 1).

*Geschlossenes Herdfeuer.* Unverkennbar ist die Wandlung der Küche mit dem Übergang vom offenen Feuer zum kastenförmigen Kochherd, dessen Feuerraum mit dem Kamin verbunden ist (Bild Küche 2). Jetzt erst, da die Rauchgase ihren kanalisierten Abzug finden, kann die Küche wirklich weiss gehalten werden. Seine namengebende Aufgabe braucht der Rauchfang nurmehr während des Anfeuerns zu erfüllen; im übrigen dient er eher zum Abzug der Kochdünste. Als Überbleibsel aus der Zeit des offenen Feuers verschwindet er nach und nach. Die Kochgefäße berühren nur noch mit ihrem Bodenteil die Flamme und ragen mit kupferig glitzerndem Oberteil über die Herdplatte hinaus. Zusammen mit anderem Kupfergeschirr sind sie eine Zierde der gepflegten Küche. Auf deren Glanz ruht der Hausfrau und der Köchin Stolz nicht minder als auf ihrer Kochkunst. Unter den schönen Metall-

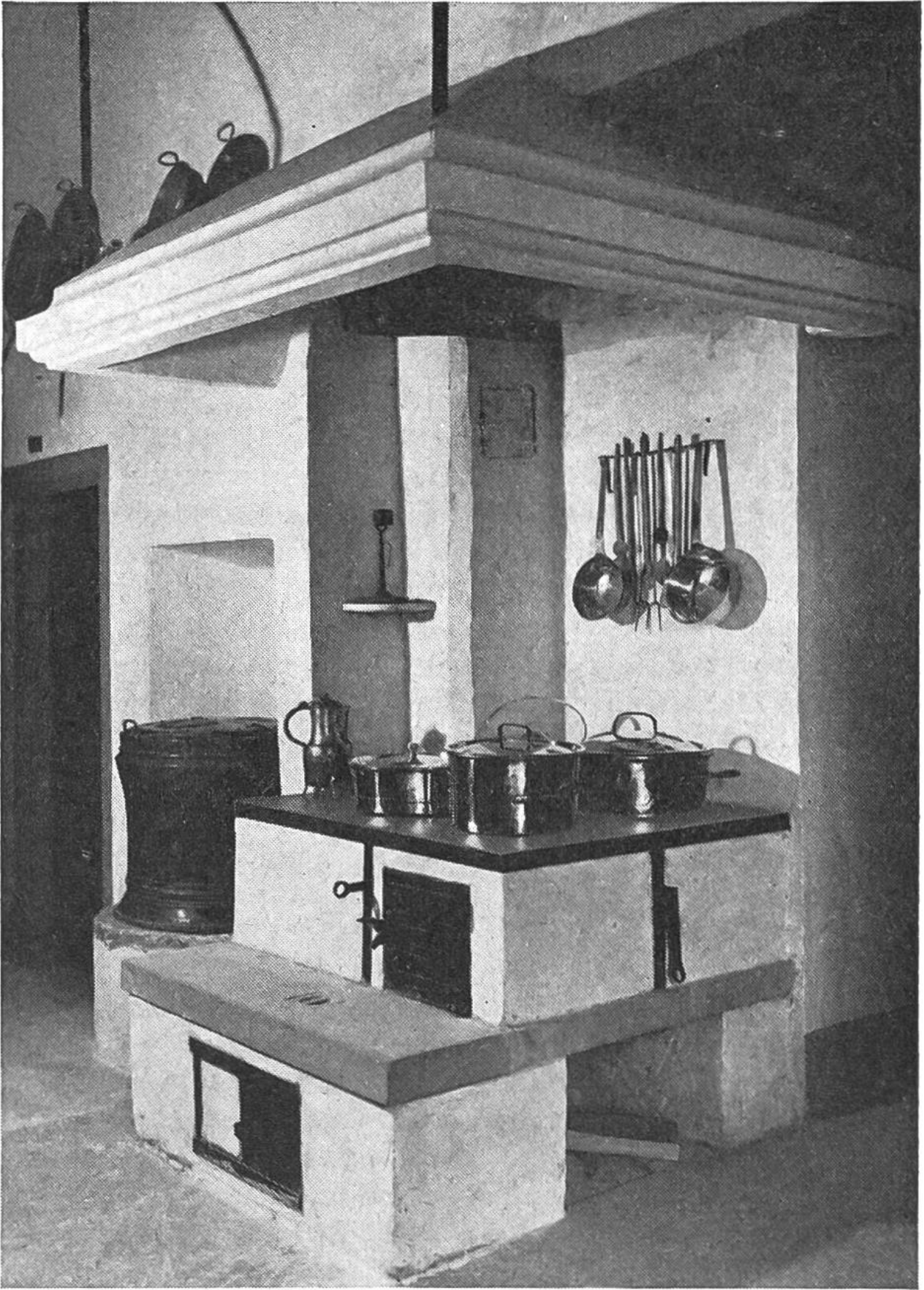


Küche 1: Steinerner Feuertisch, der das offene Herdfeuer trägt. Weit ausladender Rauchfang, an Kamin angeschlossen. Der Feuerungsart entsprechendes Kochgeschirr und Geräte aus Schmiedeisen. Die russige Schwärzung des Mauerwerks war ursprünglich wohl kaum auf die Mauernische beschränkt wie in dieser museal gepflegten Küche. Photo Schweiz. Landesmuseum.

gefässen sticht der Wasserkessel hervor, sei es, dass er zum Brunnen getragen oder aus einem Traggefäss nachgefüllt wird. Ein Vorrat an warmem Wasser wird im sogenannten Wasserschiff gehalten; das ist ein Kessel aus Kupfer oder Messing, der dauernden Platz auf dem Herde hat, wo sein Bodenteil in den Feuerraum eintaucht. Feuer, das zu irgendeinem Zwecke im Herd angefacht wird, erwärmt immer nebenbei das Wasserschiff.

*Übergang zur modernen Küche.* Unser erfindungsfreudiges Zeitalter hat das beschriebene Bild der Haushaltküche von Grund auf verändert. Die Revolution beginnt wiederum bei der Feuerstelle. Die russfreie Gasflamme verdrängt vorab in städtischen Verhältnissen das Holzfeuer. Der Wegfall des Kaminzuges und die bis dahin ungekannte Regulierfähigkeit der Flamme begründen ihren raschen Siegeslauf, bis die Einführung der Elektrizität mit der flammenlosen Küche eine neue Entwicklung einleitet. Die Elektrowärme öffnet den Zugang zu soviel haushalttechnischem Neuland, dass der elektrische Kochherd nicht nur die verbliebenen Holzherde verdrängt oder ergänzt, sondern auch grosse Teile des städtischen Feldes erobert und heute in unserem Lande vorherrscht. Bei der hohen Energieausnützung, die den Elektroherd kennzeichnet, lässt sich kein Wasserschiff mehr mit Abwärme aufheizen. Die Warmwasserbereitung wird daher gesondert gelöst. Mit dem Elektroboiler verbreitet sich neben dem fliessenden Brunnenwasser auch das fliessende Warmwasser im Haushalt. Ausser der flammenlosen elektrischen Wärmezeugung in Herden, Boilern und vielen Kleinapparaten kommt auch die künstliche Kälte in die Haushaltküche. Kühlen, Gefrieren und Tiefgefrieren sind im Begriff, alltägliche Vorgänge zu werden, wie Wärmen, Sieden und Braten.

Auf dieser völlig veränderten Grundlage entwickelt sich die Küche weit von den hergebrachten Vorstellungen weg und bietet vorerst ein merkwürdiges, fremdartiges Bild (Bild Küche 3). Wir nehmen es hin, wie das Aussehen so vieler technischer Dinge, die keine Vergangenheit haben. Bei aller Wertschätzung des einzigartigen Komforts, der unübertrefflichen Sauberkeit und anderer mühesparender Merkmale hinterlässt uns dieses typische Küchenbild doch das Gefühl, die Küche habe in ihrer Verwandlung etwas verloren, was alten Küchen in hohem Masse eigen war und trotz



Küche 2: Gemauerter Kochherd, Feuerraum mit direktem Kaminanschluss. Gepflegtes Kochgeschirr, das der Küche ein herrschaftliches Gepräge verleiht. Photo Schweiz. Landesmuseum.

technischer Überholtheit immer wieder fasziniert. Woran mag das liegen? Vergleichen wir aufmerksam Küchen 1 und 2 mit Küche 3: Gewiss: unser Kochgeschirr, in praktischer Hinsicht raffinierter geworden, hat seine dekorativen Eigenschaften eingebüsst; das heisst aber, dass mit seiner staubfreien Verwahrung in Schränken keine ästhetischen Werte im Küchenbild verloren gehen. Jedenfalls würden wir unser Gefühl des Verlorenhabens auch dann nicht los, wenn wir versuchten, die Wände der Küche 3 mit einheitlicherem Geschirr zu verzieren, als dort der Fall. Die Küchen 1 und 2 haben bei aller Verschiedenheit ihrer Funktionsweise Entscheidendes gemeinsam: beide wurden mit ebensoviel gestalterischer Ursprünglichkeit und formaler Empfindsamkeit wie technischer Richtigkeit gebaut, und jede für sich ist von einer eigenen stilistischen Einheitlichkeit durchdrungen, und zeigt eine unverwechselbare Haltung. Bei Küche 3 waren ganz andere Kräfte am Werk. Alle in diesem Raume versammelten Gegenstände sind industrielle Serienerzeugnisse. Jedes entstand unter der Einwirkung geistiger Kräfte, die darauf ausgingen, mit sparsamem Aufwand von Material und Arbeit ein möglichst gebrauchstüchtiges Produkt hervorzubringen. Untereinander haben diese Dinge – ausser vielleicht der weissen Oberfläche – keine verbindenden Beziehungen, und es ist kein herrschendes Gestaltungsprinzip erkennbar. Hinter dieser das Einzelding im Verhältnis zum Ganzen zu überwerten scheinenden Haltung vermutet man einen Zug ins Kleinliche; zu Unrecht, denn die Lösung einer Vielzahl von schwierigen Teilproblemen beanspruchte bis zur erfolgreichen Erschaffung gebrauchstüchtiger Einzelapparate beste Kräfte vollauf. Aber der ungewollt resultierende Gesamteindruck war Grund genug, um hier nicht stehen zu bleiben. Die Bautechnik geht heute darauf aus, produktive Einrichtungen vom Bauplatz weg in Fabriken zu verlegen, wo bei gleichem Aufwand von Material und Arbeit dank rationeller Fertigung eine wertmässige Mehrleistung erzielt werden kann. Der Zug zur industriellen Vorfabrikation hat auch die Haushaltküche erfasst; eine ausgezeichnete Voraussetzung, um von der Betrachtung des Einzelgerätes zur ganzheitlichen Planung der Küche vorzustossen. Die Tatsache, daß hierzulande die Wohnungen mehrheitlich mit betriebsfertig ausgestatteter Küche zur Miete angeboten werden, war dabei so sehr



Küche 3: Vollelektrische Haushaltküche aus den vierziger Jahren.

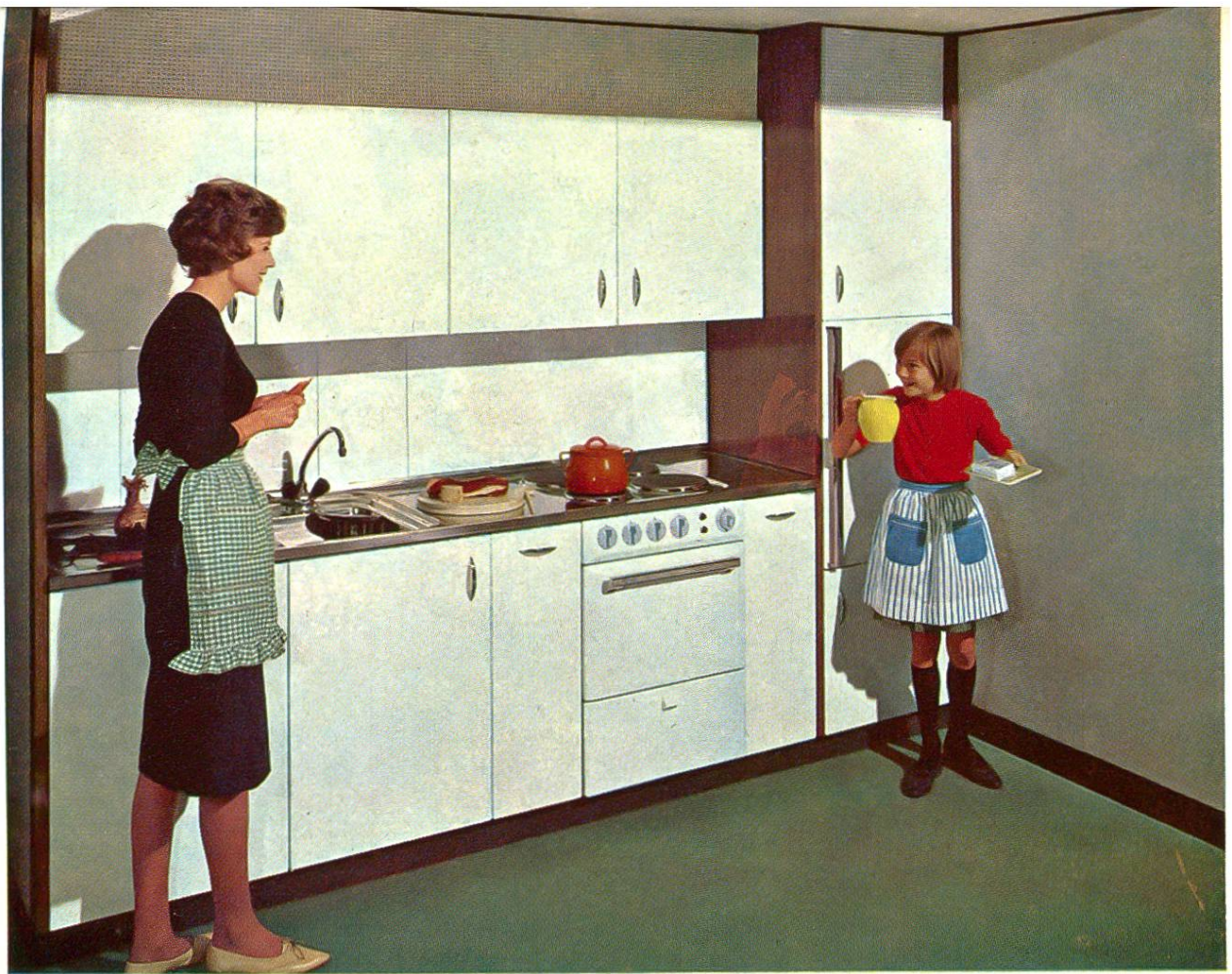
fördernd, dass heute die Schweiz in bezug auf die Ausstattung der Haushaltküchen in den vordersten Rängen zu finden ist. Den immer zahlreicheren berufstätigen Frauen bleibt wenig Zeit für Küchenarbeit, und eine gleichfalls wachsende Zahl von Hausfrauen muss auf die Beschäftigung von Hausangestellten verzichten. Da liegt es nahe, der Hausfrau die Küchenarbeit zu rationalisieren, wie in der Industrie seit langem der Fall. Man studierte als

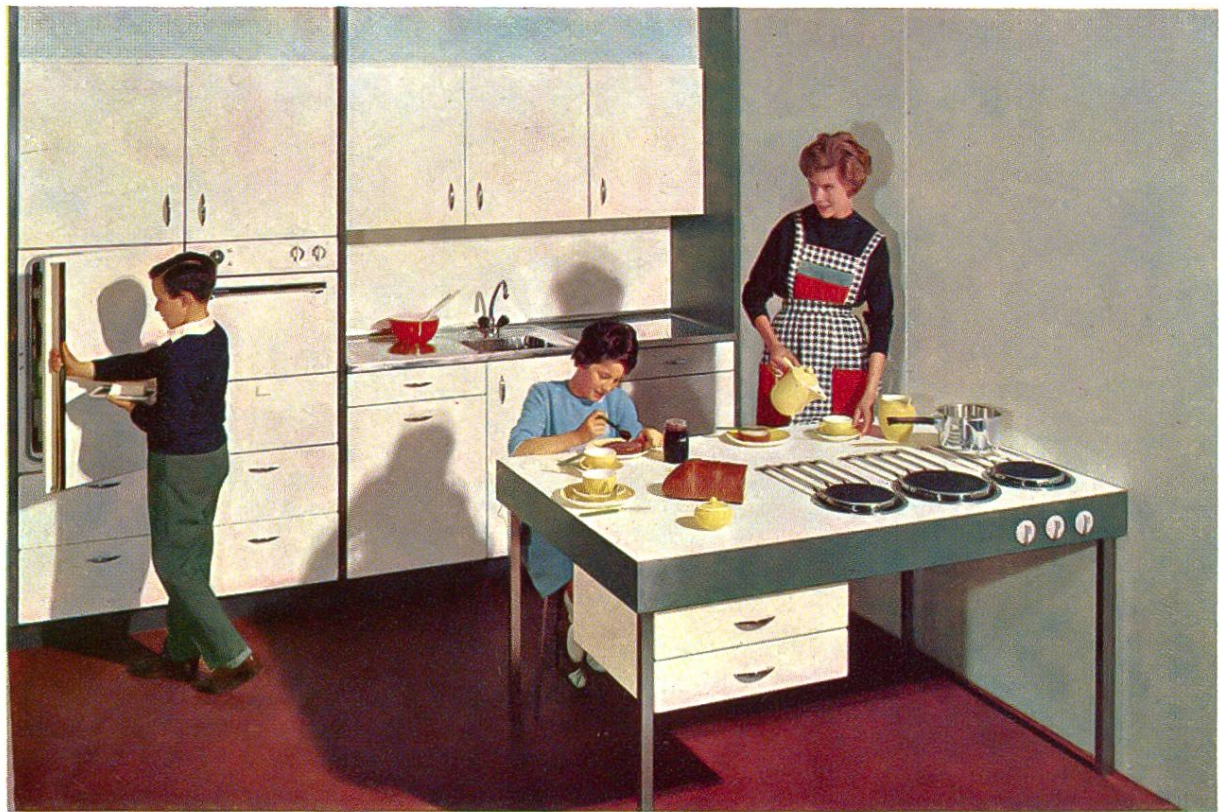
Grundlage für eine moderne Küchenplanung die Bewegungsabläufe für die verschiedenen Küchenarbeiten; Schrittschema und Bückschema führten zur Ausschaltung überflüssiger Bewegungen durch Schaffung vorteilhafter räumlicher Beziehungen der einzelnen Elemente der Küche untereinander. Obgleich sich auf diese Weise einige besonders günstige Anordnungen typisieren lassen, so blieb bei der Weiterentwicklung der Gedanke wegleitend, die Küche derart in Bauelemente aufzugliedern, dass diese sich zwar serienmässig herstellen lassen, aber jede beliebige individuelle Lösung zu treffen erlauben, weil diese Elemente sich einem gemeinsamen Strukturprinzip unterordnen.

*Die moderne Küche.* So setzt sich die Einrichtung einer modernen Küche aus drei Bestandteilgruppen zusammen: der Tisch- oder Spültischkombination, der Aufbau- oder Seitenschrankkombination und der Oberschrankskombination. Diese Gruppen wiederum werden aus Elementen zusammengefügt, die in grosser Auswahl angeboten werden: Kochherde mit und ohne Backofen, Wandbacköfen, Boiler, Kühlschränke, Kühleinheiten verschiedener Art, Wärmeschränke, Geschirrwaschmaschinen, Kleinwäschetrockner, Pfannenschränke, Flaschenschränke, Schränke für allgemeine Verwendung, Kehrtafeln, Schubladenblöcke, Ventilationseinheiten u. a. m. wurden als normgerechte Elemente, d. h. als Bausteine eines konsequent durchdachten Baukastens entwickelt. Weil einem sinnvollen Dimensionierungsprinzip gehorchend, lassen sie sich immer zu einem wohlgefälligen Ganzen zusammenfügen. Ein Blick auf die folgenden Bilder der Küchen 4 und 5 erweist, dass diese modernen bürgerlichen Küchen mittlerer Ausstattung hinsichtlich gestalterischer Konsequenz und formaler Grosszügigkeit mit ihren älteren Vorläuferinnen durchaus vergleichbar sind. Dabei handelt es sich bei den alten Vorbildern um Küchen, wie sie in Schlössern üblich waren (Bilder aus dem Schloss Wildegg).

Küche 4: Moderne Einfrontküche der Therma AG. Schwanden, aufgebaut aus industriell hergestellten Normelementen mit Stahlfront. In der Tischkombination: Boiler, Kehrtafel, Küchenmaschinenschrank, Backofenherd, Pfannenschrank. In der Aufbaukombination: Tablarschrank, Kühlschrank, Tablarschrank. In der Oberschrankskombination: Tablarschränke. Wandverkleidung über der Arbeitsfläche aus feuerverstärkten Stahltafeln. ►







Küche 5: Moderne Einfrontküche mit Kochtisch der Therma AG. Schwanden. In der Tischkombination: Schublade, grosser Küchenmaschinenschrank, Kehrlichtabteil, kombinierter Pfannen- und Flaschenschrank. In der Aufbaukombination: 4 Schubladen, Kühlschrank, Wandbackofen, 2 Tablarschränke. In der Oberschränkkombination: 3 Tablarschränke. Im Küchentisch eingebaut: aufklappbare Kochplatten.