**Zeitschrift:** Wohnen
**Herausgeber:** Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger
**Band:** 26 (1951)
**Heft:** 3

**Artikel:** Das Wesentliche der Küchenplanung : Genossenschaft Usogas
**Autor:** [s.n.]
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-102261

**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:** 11.07.2025

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

Preis für «gewöhnliche Sterbliche» fast unerschwinglicher Maschinen. Einige kleinere Systeme wurden von unserer Haushaltprüfkommission bereits ausprobiert, wiesen aber solche Mängel auf, daß sie nicht bedingungslos empfohlen werden können.

Es wäre daher eine große Aufgabe für die Baugenossenschaften, der Frage der Wäscherei, ohne Rücksicht auf Subventionsbestimmungen, in den Siedlungen und Wohnblocks die allergrößte Aufmerksamkeit zu schenken; sie wären des Dankes der Mieter gewiß, *denn Waschmaschinen sind kein Luxus!*

Wohl gibt es noch viele, hauptsächlich ältere Frauen, die mit dem Argument: «Früher hat man es auch ohne Waschmaschine gemacht», oder: «Mit der Maschine gewaschene Wäsche wird nicht sauber», um sich werfen. Aber vieles, was früher als Utopie angesehen wurde, ist heute Wirklichkeit, und wieviel andere technische Maschinen sind schon geschaffen worden, obwohl man es früher auch anders und von Hand gemacht hatte.

Unsere Zeit stellt an die Hausfrauen wesentlich größere Anforderungen, als das bei unseren Großmüttern der Fall war. Und zur Ehre der Männer sei's gesagt, daß diese vielfach mehr Verständnis für die schwere Wascharbeit haben als manche Frau.

Welches sind nun die Ansprüche, die wir an eine Waschmachine stellen? Die Maschine sollte nicht zu groß sein, damit sie auch für Wochenwäschen gebraucht und eventuell in der Küche oder dem Badezimmer aufgestellt werden kann. Wir denken hierbei hauptsächlich an Mütter mit Kleinkindern. Die Waschmaschine sollte aber auch nicht zu schwer sein, damit sie leicht transportiert werden kann. Sie sollte – als wesentlicher Faktor – zu einem sowohl dem Arbeiter- als auch dem Mittelstand erschwinglichen Preis von etwa Fr. 300.— bis Fr. 400.— käuflich sein. Auch sollte man die Wäsche darin kochen können, denn die Schweizer Frau ist in dieser Hinsicht, trotz aller Aufklärung, viel konservativer als ihre amerikanische Schwester. Es gibt zum Beispiel Frauen mit der schönsten und teuersten amerikanischen Waschmaschine, die den Stoßseufzer: «Wenn ich meine Wäsche nur wieder einmal kochen könnte!» ausstoßen.

Von weniger großer Wichtigkeit scheint uns das gleichzeitige Auswinden, da in den meisten Häusern bereits eine Wringmaschine vorhanden ist. Abgelehnt wird vor allem das Mangesystem, weil es die Wäschefasern im nassen Zustand zu stark schädigt, was sich auch volkswirtschaftlich für die Schweiz in ungeheuren Summen auswirkt.

Das sind Probleme, auf die man bei der Schaffung einer sogenannten Kleinwaschmaschine unbedingt Rücksicht nehmen muß. Und das Ziel:

*Ein Schweizer Produkt für die Schweizer Frau*
*mit der Losung:*

*«Waschmaschinen sind kein Luxus!»*

*G. Z.*

## Das Wesentliche der Küchenplanung — Genossenschaft Usogas

Die Gestaltung moderner, arbeitsrichtiger Küchen hat in den letzten Jahren gute Fortschritte gemacht. Zahlreiche Architekten haben Einrichtungen geschaffen, die wirklich musterhaft sind. Vom großen Ziel, den Hausfrauen aller Klassen nurmehr gute Küchen einzurichten, sind wir aber noch weit entfernt.

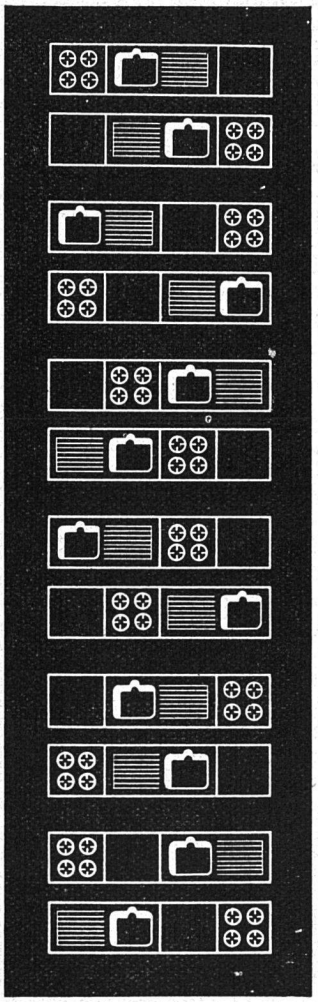
Es ist normal, daß nach modernen Grundsätzen geplante Küchen zu allererst dort gebaut wurden, wo einige Mittel beim Bauherrn vorhanden sind. Wir erinnern aber daran, daß die Küchenarbeiten des Rüstens, Kochens und Abwaschens in einer durchschnittlichen Haushaltung ungefähr 1200 bis 1400 Arbeitsstunden jährlich, entsprechend 6 bis 7 Arbeitsmonaten im Achtstundentag, in Anspruch nehmen. Die Bestrebungen, diesen großen Zeitaufwand durch bessere Einrichtungen zu vermindern, dürfen nicht auf Wohnungen höherer Preisklassen beschränkt bleiben. Im Haushalt der großen Masse ist eine Rationalisierung erst recht notwendig.

Auch die wirtschaftliche Tragweite der Aufgabe scheint uns noch ungenügend gewürdigt zu werden. Wir erinnern uns der zwanziger Jahre, als das bis dahin den besseren Wohnungen vorbehaltene Badezimmer zum Massenbedürfnis wurde. Man kann wohl sagen, daß anfangs der dreißiger Jahre «das Badezimmer die Wohnung vermietete». Unseres Erachtens bereitet sich eine ähnliche Lage in bezug auf die Küche vor. Sobald wieder ein normaler Wohnungsüberschuß vorhanden ist, dürfte die Gestaltung der Küche recht ausschlaggebend für die Vermietbarkeit einer Wohnung sein. In einer großen Zahl von Häusern wird sich eine Neugestaltung der Küchen aufdrängen, um den Mietwert der Wohnungen zu halten oder zu erhöhen. Sollte im Auf und Ab des Wirtschaftsverlaufes wieder eine Zeit kommen, die Arbeitsbeschaffungsmaßnahmen notwendig macht, so könnte hier eine beachtliche Beschäftigungsreserve ausgelöst werden. Es lohnt sich also unter jedem Gesichtspunkt, der Schaffung einfacher und preiswerter, aber wirklich guter Küchen große Aufmerksamkeit zu schenken.

Um solch einfache Küchen zu schaffen, muß klar durchdacht werden, was für ihre arbeitsrichtige Gestaltung wesentlich ist und was als nicht so wichtig in zweite Linie gestellt werden darf. Die Neuheit der Aufgabe und der Umstand, daß bisher fast nur Küchen eingerichtet wurden, die etwas kosten durften, hat vielerorts dazu geführt, sich in Chromstahlglanz und raffinierte Einzelheiten zu verlieren. Aus der Summe der bisher im In- und Ausland geleisteten Arbeit lassen sich unseres Erachtens die folgenden drei Punkte als wesentlich herausschälen:

1. Die Qualität einer Küche steht und fällt mit der *arbeitsrichtigen Anordnung* der drei Werkplätze: Herd, Vorbereitungs- und Abstellplatz und Spültrog. Sind diese drei Arbeitsplätze richtig angeordnet, so ist die Küche ungeachtet aller Nebenfragen gut. Wird hier gefehlt, so läßt sich auch mit größtem Aufwand und allem Raffinement nichts wirklich Gutes herausholen.

Diese drei Elemente der Küchenfront lassen sich — mit den zwei Spültrogausführungen Tropfbrett links und Tropfbrett rechts — auf zwölf verschiedene Arten gruppieren.



Vollständig unbrauchbar:
Weder dem Herd noch dem Spülbecken ist eine Abstellfläche beigeordnet.

Unbrauchbar:
Keine Abstellfläche für das schmutzige Geschirr neben dem Spülbecken.

Unbrauchbar:
Herd als Abstellfläche für das schmutzige Geschirr schlecht geeignet; Wasserhahnen oder Inhalt des Spülbeckens spritzt leicht auf den Herd.

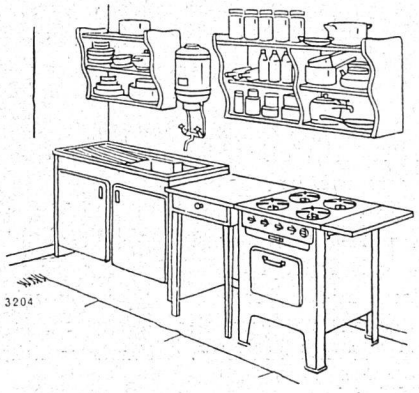
Unbrauchbar:
Tropfbrett als behelfsmäßige zweite Abstellfläche neben Herd kann den Mangel einer Abstellfläche für schmutziges Geschirr neben Spülbecken nicht ausgleichen.

Diskutierbar, jedoch arbeitstechnisch den folgenden zwei Möglichkeiten immer noch unterlegen.

Die einzig richtigen Lösungen bei beschränktem Platz und die besten, auch wenn genügend Raum zur Verfügung steht.

Man sage uns nicht, einzelne dieser Aufstellungen seien so verfehlt, daß niemand daran denke, sie zu wählen. Wir haben in einer großen Zahl von Hausplänen aus den Jahren 1949/50 die obersten zwei Anordnungen gleich zweimal so häufig angetroffen wie die zwei untersten! Noch häufiger kommt es vor, daß eine Küchenfront überhaupt ohne jede Abstellfläche gebaut wird — nicht selten sogar mit beträchtlichem Kostenaufwand.

*Der Arbeitsablauf beim Zurüsten, Kochen und Abwaschen ist heute soweit erforscht, daß jede Lösung, die keine Abstellfläche zwischen Herd und Spülbecken hat, eindeutig als unbrauchbar bezeichnet werden muß.*




Die obenstehende Front ist, ungeachtet der primitiven Ausstattung, arbeitstechnisch richtig. Wir weisen besonders darauf hin, daß eine zusätzliche Abstellplatte rechts des Herdes oder ein Möbel mit Abstellfläche von großer Wichtigkeit ist und dann auf keinen Fall weggelassen werden darf, wenn eine Wand, ein hoher Kasten oder eine Türe rechts anschließt. Dank der schwedischen Geschirr- und Tellerhalter ist ein kurzes Spültrogmodell (100 cm) durchaus annehmbar geworden. Ein Herd mit einer Abstellplatte mißt etwa 75 Zentimeter. Zusammen mit einer Abstellfläche zwischen Herd und Spülbecken ergibt sich eine Frontlänge von 225 Zentimetern, die mit erträglichen Nachteilen bis auf 210 Zentimeter verringert werden kann. Dieses Frontmaß für die I-Küche oder eine entsprechende L-Anordnung, läßt sich in jedem Grundriß unterbringen.

Bei seitenverkehrter Aufstellung kommt das Tropfbrett nach rechts zu liegen. Die Betriebswirtschafter weisen nach, daß diese Anordnung ein grober Fehler sei. Die Hausfrauen selbst erklären in der Regel, wenn man sich einmal daran gewöhnt habe, so komme es fast aufs gleiche heraus. Es ist aber eine bekannte Tatsache, daß der Arbeitende selbst die Unzweckmäßigkeit einer Arbeitsmethode, an die er sich gewöhnt hat, selten in ihrer ganzen Tragweite erkennt.

Die seitenverkehrte Anordnung in der Hälfte der Wohnungen eines Mehrfamilienhauses sollte daher nur vorgesehen werden, wenn es nicht anders geht. Man unterschätze die Nachteile nicht, die sich aus der Anordnung des Tropfbrettes rechts ergeben; ihre Vermeidung ist die Mühe sorgfältiger Planung und bescheidene Mehrkosten wert.

Man überschätze die Bedeutung der Tropfbrettfrage aber auch nicht. Der Kardinalpunkt arbeitsrichtiger Küchenplanung ist nicht das Tropfbrett, sondern eine Arbeits- und Abstellfläche zwischen Herd und Spülbecken. In größeren Küchen kann die richtige Seitenstellung des Tropfbrettes dadurch erreicht werden, daß neben dem Spülbecken noch eine Abstellfläche angeordnet wird. Aber selbst wenn dieser Ausweg offensteht, wird man unter Umständen besser tun, auf ihn zu verzichten und die bei falscher Tropfbrettstellung nur zwischen Herd und Spülbecken notwendige Arbeits- und Abstellfläche größer machen oder der Küchenfront einen oder mehrere hohe Kasten anhängen.

2. An zweiter Stelle bezüglich Bedeutung steht die *arbeitsrichtige Höhe* von Spültrog, Herd und Arbeitsfläche. Auf Veranlassung des Schweizerischen Instituts für Hauswirtschaft hat das Betriebswissenschaftliche Institut der Eidgenössischen Technischen Hochschule diese Frage untersucht.

Als optimal sind für die Durchschnittsgröße der Frauen unseres Landes Spültische von 93 Zentimetern und Kochherde von 83 Zentimetern Höhe festgestellt worden. Praktische Erwägungen dürften aber unseres Erachtens dazu führen, für Spültisch und Herd eine Einheitshöhe zu wählen. Dieses Maß, das auf alle Fälle höher sein wird als was bisher üblich war, muß aber noch festgelegt werden.

3. Das Kücheninventar setzt sich zusammen aus Kochgeschirr, Eß- und Aufbewahrungsgeschirr, Lebensmitteln und Rüstbesteck. Diese vier Kategorien sind in nächster Nähe der zugehörigen Arbeitsplätze unterzubringen. Es ist gegeben, dafür die Wand über der Kombination mit *Gestellen oder schmalen Kästen* auszunützen; Pfannen über Herd, Lebensmittel über Abstellfläche, Geschirr über Spültrog. Eine Küche ist ohne solche Gestelle oder Kästen unvollständig. Besteck gehört in eine Schublade unter der Abstellfläche, die zweckmäßig als Rüsttisch mit einem Schieber auf 65 Zentimeter Höhe oder als Schubladenmöbel ausgebildet wird.

Die in die Küchenfront eingegliederte Arbeits- und Abstellfläche kann den normalen Küchentisch in der Regel nicht ersetzen. Fast immer werden auch Mahlzeiten in der Küche

eingenommen oder andere Arbeiten dort verrichtet. Ebenso genügen die Oberkästen dem Bedarf einer größeren Familie nicht ganz. Die Ergänzung der Küchenfront durch einen hohen Kasten (in den gegebenenfalls ein Gaskühlschrank eingebaut werden kann) empfiehlt sich. Die eigentliche Küchenfront darf aber kurz gehalten werden, wenn sich an der Gegenwand neben dem Küchentisch noch ein Buffet oder Schrank oder Kühlschrank frei aufstellen oder einbauen läßt.

Diese mit primitiven Mitteln aufgebaute Küchenfront ist im Grundsätzlichen kaum mehr besser zu machen. Sie bildet daher den Ausgangspunkt für jede Küchengestaltung. *Es besteht kein Grund, irgendwo eine schlechtere Küche als diese hier einzurichten.* Sie reichhaltiger und schöner zu machen, bestehen zahlreiche Möglichkeiten. Keine formale Durcharbeitung und keine Ausstattung mit Schikanen kann aber eine Küche, die gegen die Grundsätze arbeitsrichtiger Anordnung verstößt, gut machen.

## BLOCK- oder KOMBI-Küche?

*Usogas-Kombiküche*

Wir haben diese Küche als Einzelstück für die MUBA herstellen lassen. Wir nennen als Anhaltspunkt für die Kosten die ausgelegten Preise: Herd mit automatischem Temperaturregler, Kleingasboiler mit Batterie, Chromstahlspültisch 45 × 110 Zentimeter mit Unterbau, zu Listenpreisen 974 Fr. Möbel inklusive Bemalung, aber ohne Anschlag — 3 Oberkästen 75 × 90 × 30 Zentimeter, wovon einer mit sechs eingebauten Glasschubladen, Tisch 75 × 65 Zentimeter auf Konsolen, mit Kunststoffabdeckung, Schublade und ausziehbarem Rüstbrett, ein hoher Kasten 45 × 65 × 240 Zentimeter — 460 Fr.

*

Der technische Aufbau einer Küchenfront kann auf zwei Arten erfolgen: in Kombibauweise — einzelne, aneinandergerückte Elemente — oder in Blockbauweise — die einzelnen Teile unter sich und mit der Wand fest verbunden und fugenlos überdeckt.

In unserem Lande hat sich bis jetzt die Blockküche mit durchgehender Chromstahlabdeckung an die Spitze gesetzt. Diese Bauart ergibt die schönste und sauberste, aber auch die teuerste Lösung. Chromstahlblech und dessen Verarbeitung sind nicht billig. Da die Küchengrößen nicht normiert sind, müssen überdies die Abdeckungen in jedem Fall den gegebenen Massen entsprechend einzeln oder in kleinen Serien angefertigt werden. Dies verteuert vor allem den Umbau von Küchen, für den die Kosten sowieso höher und die Mittel knapper sind.

In Amerika hat sich die Kombibauweise durchgesetzt. Die normierten Elemente, zu denen auch Waschmaschinen, Geschirrspülmaschinen usw. gehören, werden ohne Verbindungsstücke aneinandergereiht. Es bleiben somit zwischen den einzelnen Stücken und hinten Fugen, in denen sich Schmutz ansetzen kann. Die amerikanischen Hausfrauen nehmen dies hin.

Auf Grund aller bisherigen Erfahrungen aber läßt sich sagen, daß die schweizerischen Hausfrauen vorläufig nicht geneigt sind, sich mit diesen Schmutzfugen abzufinden. Eine einfache, solide und hygienische Verbindungsmöglichkeit ist uns noch nicht bekannt. Die Kombibauweise stößt daher vorläufig nur dann nicht auf Widerstand, wenn zwischen den einzelnen Elementen an Stelle schmaler Fugen, die nicht gereinigt werden können, größere, voll zugängliche Öffnungen frei bleiben.

Bei der hier abgebildeten Küche ist dies der Fall. Auch der Gasherd ist ein gewöhnliches Modell, das ebenso gut reingehalten werden kann wie bei freier Aufstellung. Für diese Küche ist eine durchgehende Chromstahlabdeckung mithin unnötig. Jedoch bietet das Offenhalten aller der Reinigung bedürftigen Stellen nur beschränkte Möglichkeiten, weitere Möbelstücke in die Küchenfront einzubauen.

Für Küchen reicheren Ausbaus ist deshalb die Blockbauweise mit durchgehender Chromstahlabdeckung vorzuziehen. Die «Küche für jedermann» aber werden wir nur als Kombiküche schaffen können; denn:

Die Kombibauweise hat den Vorteil kleinerer Kosten und besserer Anpassungsmöglichkeiten an die verschiedenen Küchendimensionen. Die oben entwickelte einfache Küche ist aus Einzelstücken, die in verschiedenen Dimensionen serienmäßig auf den Markt kommen, zusammengestellt mit Ausnahme des *Ausgleichselementes*. Im Unterteil besteht es aus einem Tischblatt mit Schublade und ausziehbarem Rüstbrett zwischen Herd und Spültrog. Nur dieses Element ist somit den Dimensionen der Küche anzupassen, wodurch sich die Lösung preislich sehr günstig stellt. Es darf nicht schmäler sein als 50 Zentimeter, damit es die Funktion eines Rüsttisches erfüllen kann; anderseits soll es nicht länger sein als 120 Zentimeter, da sonst Herd und Spültisch zu weit auseinandergerückt werden. Das Tischelement wird an Herd und Unterbau des Spültroges oder an der Wand mit Konsolen befestigt. Im Oberteil ist das Ausgleichselement einfach eine Öffnung, die zugleich den Kleingasboiler aufnimmt.

Durch Wahl eines passenden Spültrogmodells, Wahl eines normalen Kastens von 45 oder 60 Zentimetern Breite und endlich entsprechende Länge des Ausgleichselementes läßt sich eine Küchenfront in jeder normalen Länge aufbauen.

Es ist wünschenswert, auch bei nur 45 Zentimeter breiten Spültrögen ihre Vorderkante auf die Front von Kochherd und Arbeitstisch auszurichten. Diese Verbesserung läßt sich oft verbinden mit der Konstruktion eines Leitungs- und Kaminschachtes oder der Aussparung einer Nische im Badezimmer.

Anerkannte Normen für Oberkästen bestehen noch nicht. Wir haben sie in unserem Falle 30 Zentimeter tief, 75 Zentimeter lang und 90 Zentimeter hoch gewählt. Wenn wir darauf ausgehen, den Unterteil aus Elementen verschiedener Länge zusammenzustellen, so werden wir in Kauf nehmen müssen, daß die Einteilung oben bei Verwendung normierter Elemente

nicht immer mit der Einteilung unten übereinstimmt. Der freizulassende Raum für die Anbringung eines Warmwasserapparates muß mindestens 45 Zentimeter messen. Der Warmwasserapparat kann aber auch in einen Kasten eingebaut werden. Als Abstand zwischen Herdhöhe und 30 Zentimeter tiefen Oberkästen hat sich das Maß von 60 Zentimetern gut bewährt. Als Arbeitsstuhl schlagen wir die unelegante Lösung des gewöhnlichen Hockers vor. Er läßt sich unter den Arbeitstisch schieben und ist am besten geeignet, um aus dem oberen Teil der Kästen etwas herunterzuholen.

Die dargestellte Kombiküche läßt sich mit Kosten gestalten, die sowohl in Neubauten als auch bei Umbauten der Tragkraft breitester Kreise entsprechen. Sie kommt praktisch nicht teurer zu stehen als ein Küchenbuffet mittlerer Preislage.

An der *Basler Mustermesse, vom 7. bis 17. April 1951,* zeigen die schweizerischen Gaswerke an ihrem *Stand Nr. 1072, Halle III b, Parterre,* in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Institut für Hauswirtschaft und verschiedenen Firmen eine Reihe moderner Küchen von der einfachsten bis zur reichsten Ausstattung.

Diese Ausstellung bietet gute Gelegenheit, das Problem richtiger Küchengestaltung unter den verschiedensten Gesichtspunkten zu studieren.

## «Ferien für die Familie»

Die Schweizerische Gemeinnützige Gesellschaft gibt seit einigen Jahren ein *Verzeichnis von Ferienwohnungen mit eigener Kochgelegenheit* aus 19 Kantonen heraus.

Die Ausgabe 1951, die über 2000 Ferienwohnungen enthält, ist soeben neu erschienen und kann zum Preise von Fr. 1.30 (einschließlich Bezugskosten) bei der Geschäftsstelle der Ferienwohnungsvermittlung in Zug, Baarerstraße 46, Telephon (042) 4 18 34, oder bei der Schweizerischen Gemeinnützigen Gesellschaft, Brandschenkestraße 36, Zürich 1, bezogen werden.

Da die Nachfrage nach Ferienwohnungen für die Monate Juli und August immer sehr groß ist, wäre es sehr zu begrüßen, wenn *Familien mit nichtschulpflichtigen Kindern die Monate Mai, Juni und September* für ihre Ferien berücksichtigen würden. Für diese Monate werden *reduzierte Mietpreise* berechnet.

# AUS UNSEREM VERBANDE

### Sektion Basel

*Auszug aus dem Protokoll der Vorstandssitzung*
vom 8. Februar 1951

Der Präsident berichtet über die Arbeit der Subkommission für die Schaffung einer *Bürgschaftsgenossenschaft für Wohngenossenschaften.* Es wird festgestellt, daß die staatlichen Behörden der Frage einer Bürgschaftsgenossenschaft ein großes Interesse entgegenbringen und sich voraussichtlich mit einem ansehnlichen Kapital an einer derartigen Organisation beteiligen werden, und es wird beschlossen, nun mit verschiedenen Bankinstituten und genossenschaftlichen Organisationen Verhandlungen aufzunehmen.

Die *Jahresrechnung 1950* schließt bei Fr. 8545.85 Einnahmen und Fr. 6967.45 Ausgaben mit einem Überschuß der Einnahmen von Fr. 1578.40 ab. Sie wird genehmigt und der Generalversammlung beantragt, die Anteilscheine aus dem Überschuß mit 3 Prozent zu verzinsen und hierfür Fr. 1503.75 aufzuwenden.

Der *Jahresbericht* wird beim Vorstand in Zirkulation gesetzt.

Die *Generalversammlung* soll am 24. April abgehalten werden.

Es werden die fünf Wohngenossenschaften Entenweid, Rodrisstraße, Holeeletten, Gempenblick und Kirschgarten mit zusammen 350 Wohnungen in die Sektion aufgenommen. *N.*

### Sektion Winterthur

Die Generalversammlung der Sektion Winterthur erledigte am 9. Februar im Volkshaus unter dem Vorsitz des Sektionspräsidenten, *Hch. Gerteis,* die ordentlichen Jahresgeschäfte. Besonderes Interesse bot der präsidiale *Jahresbericht* pro 1950, der insbesondere die Vorarbeiten und die Studie für den Bau von billigen Wohnungen als Hauptaufgabe des Vorstandes im verflossenen Jahr beleuchtete. Es handelt sich um die Beschaffung von besonders billigen Zwei-, Drei- und Vierzimmerwohnungen für Familien mit kleinen Einkommen und alleinstehende ältere Pensionierte. Mit Unterstützung von seiten des Stadtrates ließ unsere Sektion von den Architekten Kellermüller, Scheibler und Schoch & Heußer eine Studie über Minimaltypen für Wohnungen mit niedrigen Mietzinsen erstellen, die in der Zeitschrift «Das Wohnen», Nr. 11, vom November 1950, publiziert wurde. Nach orientierenden Versammlungen mit den interessierten Baugenossenschaften und Gewerkschaften und ersten Besprechungen mit dem Stadtrat sollen nun mit weiteren Kreisen, wie Industrie und Gewerbe, diese Fragen diskutiert werden. Die dringenden Probleme sind die Beschaffung von zweckmäßigem Bauland und die Finanzierung (unverzinsliche Anteile, eventuell niedrig verzinsliche Darlehen).

Mit der Initiative für die Verwirklichung dieser Aktion hat die Sektion Winterthur gewissermaßen die Patenschaft für dieses «*Gemeinschaftswerk*» übernommen, das eine Aufgabe von öffentlichem Interesse darstellt, die nicht nur von lokaler Bedeutung ist.

Ende 1950 zählte die Sektion Winterthur zu ihren Mitgliedern:

21 Bau- und Wohngenossenschaften
1 Stadtgemeinde
1 Kollektivmitglied
4 Einzelmitglieder
1 Konsumverein