

Zeitschrift: Wohnen
Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger
Band: 31 (1956)
Heft: 7

Artikel: Aus der Sicht des Fabrikanten
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-102828>

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: 18.01.2025

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

Aus der Sicht des Fabrikanten

Bauherr und Hausfrau werden immer wieder durch Prospekte, Inserate und Ausstellungen auf neue Kücheneinrichtungen aufmerksam gemacht. Gleichwohl wollen wir hier auf einige führende Unternehmen hinweisen, deren Ziel es ist, hinsichtlich Leistung und Preis dem Bauherrn wie der Hausfrau auf Grund sorgfältiger Studien immer wieder Neues und Besseres zu bieten.

Auf die 48-Stunden-Woche umgerechnet, arbeitet die Hausfrau mehr als ein halbes Jahr in der Küche. Sie kann daher verlangen, daß man ihrem Arbeitsplatz die nötige Sorgfalt widmet. Allein das Rüsten und Zubereiten der Mahlzeiten nimmt jährlich im Durchschnitt tausend Arbeitsstunden in Anspruch. Für das Abwaschen muß mit weiteren vierhundert Stunden gerechnet werden. Eine geschickt projektierte Kücheneinrichtung kann wesentlich zur Erleichterung der Hausarbeit beitragen. Sie soll unnötige Gänge ersparen, die Arbeit muß fließend und in bequemer Haltung abgewickelt werden können. Die Reihenfolge der Küchenmöbel und Apparate soll darum dem Ablauf der wichtigsten Arbeiten (Rüsten, Kochen, Abwaschen, Trocknen und Versorgen des Geschirrs) entsprechen.

Mit Normen frei gestalten

Während über zwanzig Jahren wurde die bisherige *Göhner-Einbauküche* in Tausenden von Wohnungen eingebaut. Allen Hausfrauen, die mit ihr in Berührung kamen, wurde sie zu einem Begriff.

Die neue Norm-Kombi-Einbauküche ist von der altbewährten Grundkonzeption abgeleitet, wobei langjährige Erfahrungen und neueste Erkenntnisse berücksichtigt wurden. Charakteristisch für die neue Konstruktion ist die Gliederung der bis anhin einteiligen Kastenfront in einzelne Schrank- und Gestellelemente sowie einen Sanitärblock, enthaltend Chromstahlspültisch, Mischbatterie, 50- bis 100-Liter-Kühlschrank, Kehrlicheimerabteil, 100- bis 125-Liter-Boiler, Elektroherd-Anschlußdose und Steckdose für Haushaltungsmaschinen. Breite der normierten Elemente und Nischenhöhe sind den Keramikwandplatten (15 cm) angepaßt, so daß sich diese ohne Schrotarbeiten versetzen lassen. Dadurch und vor allem durch die Konzentration sämtlicher sanitären und elektrischen Anschlüsse im Sanitärblock werden die Bauarbeiten vereinfacht und verbilligt.

Im Zeitalter der Farbe wird den Architekten und Bauherren auch bei der Farbgebung der Küche freie Hand gelassen. Den Wünschen der Planer entsprechend, können die einzelnen Teile in verschiedenen Farben gestrichen werden. Die einzelnen Elemente können entsprechend den jeweiligen räumlichen Verhältnissen zu beliebigen Küchenkombinationen zusammengebaut werden. Die abgebildete Musterkombination wie auch die Normelemente wurden in Zusammenarbeit mit der Haushaltungsschule der Sektion Zürich des Schweizeri-



Die neue Göhner-Musterküche. Durch Hinzufügen oder Weglassen einzelner Elemente kann sie beliebig variiert werden.

schen Gemeinnützigen Frauenvereins und dem Schweizerischen Institut für Hauswirtschaft entwickelt.

Die Kombi-Einbauküche hält alle im täglichen Gebrauch benötigten Gegenstände in greifbarer Nähe; ihre praktische Einteilung erleichtert die Hausarbeiten und erspart manchen ermüdenden Schritt. Die Kastenwand birgt Vorrats- und Geschirrschränke, Schubladen, Kübel-, Besen- und Putzzeugabteile sowie Boiler und Kühlschrank.

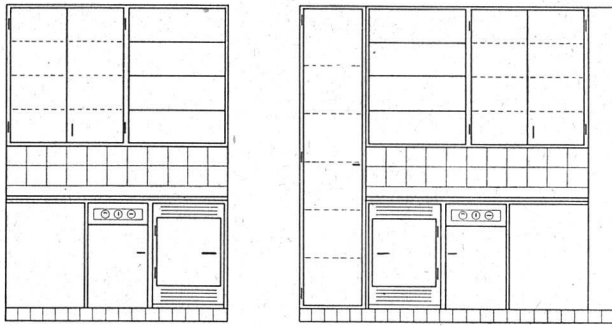
Einen grundlegenden Vorzug dieser Küche sehen wir in der Vereinfachung und Verbilligung der Bauarbeiten, da die Anschlüsse für Boiler, Kühlschrank, Kochherd und Steckdose im Sanitärblock eingebaut und verdrahtet sind.

Spültische und Kombinationen

Franke-Küchen sind zu einem Begriff geworden. Ihr organischer Aufbau vermeidet alle Leerläufe und unnützen Bewegungen bei der täglichen Arbeit. Jahrzehntelange Erfahrung, ausgesuchtes Material und modernste Arbeitsmethoden in der neuzeitlichen Fabrik in Aarburg gewähren den Franke-Spültischen ihre Zweckmäßigkeit, die gute Form und ihre Unverwüstlichkeit.

Auch die keramische Industrie hält Schritt mit der Entwicklung im Küchenbau. Der Spültisch «Linth» der *AG für keramische Industrie, Laufen*, mit den entsprechenden keramischen Abdeckplatten versehen und verfugt, mit eingebautem Kühlschrank und praktischer Rüstnische, gibt der Küche einen wohnlichen, sympathischen Ton. Erwähnenswert ist die Mühselosigkeit in der Sauberhaltung des Laufener Feuertons.

Die Metallwarenfabrik *Alfred Suter & Co. AG* fabriziert einen Spültisch, der interessante Vorzüge aufweist. Das runde



Einige Kombinationsbeispiele der Göhner-Kombi-Einbauküche. Die Maße der einzelnen Teile sind immer denjenigen der Keramikplatten angepaßt.

Becken ist leicht zu reinigen, da es keine Ausbuchtungen aufweist. Das Exzenter-Ventil stellt eine mechanisch einfache und darum zuverlässige Lösung dar.

Die Firma *Gebr. Prokop AG* bringt Spültische und Kombinationen, die sich ebenfalls durch Formschönheit und Zweckmäßigkeit auszeichnen. Eine interessante Lösung für den genossenschaftlichen Wohnungsbau stellt der Spültisch Typ 230 mit Rahmenfreiventil dar.

Neuzeitliche Gasherde

Tut's der alte noch? – Gasherde einst und heute

Der allgemeine Fortschritt der Technik zeigt sich nicht nur in Industrieanlagen, sondern auch bei den Dingen des täglichen Lebens. Man braucht nur einen Blick auf die Entwick-

Diese Küchenkombination der Firma Troesch & Co. AG zeichnet sich aus durch Zweckmäßigkeit: Kochherd und Spültisch unter dem Küchenfenster, großer Rüst- und Zubereitungsplatz.



lung des Autos zu werfen oder auf eine moderne und komfortable Wohnung, um zu erkennen, was wir an Bequemlichkeiten der Technik verdanken. Ein Gasherd zum Beispiel, der vor zwanzig Jahren als modern galt, ist heute in seiner Konstruktion veraltet, ganz abgesehen davon, daß der langjährige Gebrauch nicht spurlos an ihm vorübergegangen ist. Ein solcher Herd macht sich gegenüber den modernen Gasherden etwa so wie das erste Auto neben den modernen Traumwagen, den Mercedes, den Studebakers, oder wie sie alle heißen. Währendem aber männiglich sich für moderne Autos brennend interessiert und sie samt ihren Schikanen und Vorteilen kennt, geht selbst manche Hausfrau an der Entwicklung des Gasherdes oft achtlos vorüber. Da man seinen Gasherd am Sonntag nicht spazieren führen kann wie das neue Auto, erscheint es vielen als zwecklos, sich für diesen Fortschritt zu interessieren. Wer sich aber die Mühe nimmt, diese Entwicklung näher zu verfolgen, wird sich kaum vorstellen können, wie die Großmütter mit dem Lyoner Rechaud das Essen gekocht, das Badewasser zubereitet und natürlich die Wäsche besorgt haben. Dabei war das Lyoner Rechaud damals bereits eine technische Leistung. Es war gelungen, aus dem stehenden Bunsenbrenner Kochbrenner in liegender Form zu konstruieren. Im Jahre 1854 erfand nämlich Robert Bunsen einen Brenner, bei dem das Gas, mit Luft gemischt, eine rußfreie Verbrennung gewährleistete. Damit war der Weg zur Konstruktion von Kochbrennern frei. Es vergingen aber achtzig Jahre, bis diese Gasbrenner rückschlagsicher gebaut wurden. Die heutigen Stativbrenner kennt man sogar erst seit wenigen Jahren. In unserm Land sind zurzeit rund 575 000 Gasherde im Betrieb. Fast 24 Prozent dieser Herde sind über 25 Jahre alt, 22 Prozent weisen ein Alter von 20 bis 25 Jahren auf, während ein weiterer Fünftel 15 bis 20 Jahre alt ist. Diese Tatsache zeigt deutlich auf, daß der Gasherdbestand ganz allgemein überaltert ist.

Ein alter Gasherd aber kann in seiner Leistung und seinem Komfort sich bei weitem nicht mit den Qualitäten des modernen Gasherdes messen. Die Vorteile, die das Gas bietet, können mit ihm nicht ausgenützt werden. Wer einen solchen veralteten Gasherd besitzt, weiß gar nicht, wie schön es sein könnte! Schon im Äußern ist der Unterschied auffallend. Der moderne Gasherd ist durchwegs hell und säurefest emailliert, ohne Schmutzfugen, und ist deshalb leicht zu reinigen. Die Kochlöcher, früher ein typisches Merkmal des Gasherdes, sind verschwunden. Die Herdplatte ist ganz geschlossen und verhindert so, daß überfließendes Kochgut ins Auffangblech fließt und die Innenteile des Herdes beschmutzt. Das Backen im automatisch regulierten Backofen wird zum Vergnügen. Selbst Ehemänner sollen mit dem neuen Gasherd ihre Qualitäten als Küchenfeen entdeckt haben. Dabei ist der moderne Gasherd sparsamer und wirkungsstärker.

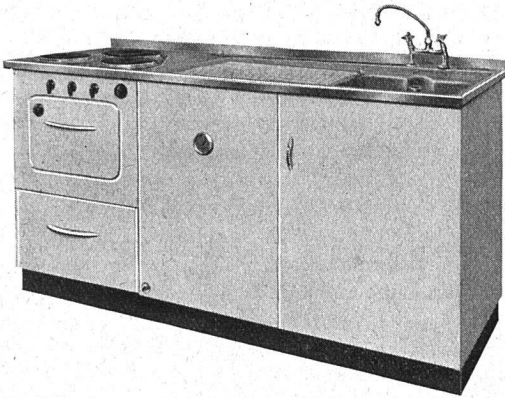
Um recht vielen Schweizer Hausfrauen einen modernen Schweizer Gasherd zu verschaffen, führen die schweizerischen Gaswerke eine große Aktion durch, die die Anschaffung moderner Gasgeräte für jedermann erleichtert. Erleichterungen im Haushalt sind aber der Traum jeder Frau. Sie wird ja ohnehin trotzdem noch genug Arbeitsstunden in der Küche verbringen . . .

Bono-Gasherde sind seit langem bekannt durch ihren außerordentlich hohen Wirkungsgrad.

Auch dieses Bono-Erzeugnis wurde an der Mustermesse in Basel für «Die gute Form» ausgezeichnet.

Dank den wegnehmbaren, formschönen Kochgeschirrträgern läßt sich die geschlossene Herdplatte spielend leicht

4 = 1 nennt die Halja AG diese gediegene Spültischkombination, enthaltend Halja-Boiler, Franke-Spültisch, Einbauherd mit Geräteschublade und Eimerabteil mit eingebauter Kehrichteimer-Vorrichtung. Die ganze Kombination ist thermolackiert.



mit acht Wärmestufen + 0) fein regulierbar. – Einen überzeugenden Fortschritt bildet die auf überraschend neue Art geschaffene automatische Backofen-Temperaturregulierung Patent Elcalorstat. Es handelt sich um eine Universal-Einknopfregulierung, welche die Durchführung aller Arbeitsprozesse gestattet, die von einem elektrischen Backofen verlangt werden können (Backen und Braten, Dörren und Sterilisieren, Grillieren und Gratieren usw.). Angenehm werden die ideale Arbeitshöhe und die dennoch reduzierten Abmessungen empfunden, welche das Aufstellen des Apparates auf beschränktestem Raume erlauben. Erwähnenswert sind ferner der praktische Plättlifaß gegen die Wand (kein Hinabfallen von Gegenständen, kein Hinunterfließen von Flüssigkeit), das geräumige Gerätefach und die äußerst schlag- und säurefeste Feuermaillierung. Alle diese Eigenschaften, zusammen mit vielen anderen Details, machen den neuen Elcalor-Favorit zu einem neuzeitlichen, jedem Anspruch gewachsenen Küchenapparat.

Es bedeutete ein Wagnis, als sich die *Prometheus AG*, Fabrik für elektrische Heiz- und Kochapparate, vor nun bald zehn Jahren dazu entschloß, in der Herstellung elektrothermischer Küchenapparate einen neuen Weg zu beschreiten.

Die alte, traditionelle Kücheneinrichtung bestand aus einer Zusammenstellung von Elementen wie Spültrog, Herd, Boiler, Kehrichtbehälter, Pfannenschrank usw. Die Fabrikation einheitlicher Apparate und Behältertypen, die sich unterhalb einer

reinigen. Überlaufendes Kochgut rinnt nicht mehr ins Innere des Herdes; alles bleibt auf der Herdplatte liegen.

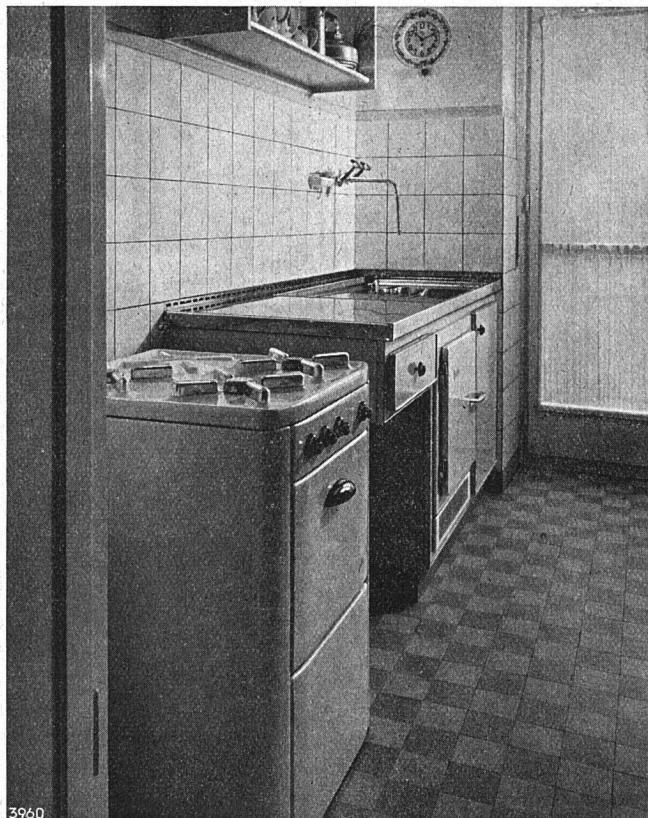
Der bewährte Bono-Brat- und -Backofen kann auf Unter- oder Oberhitze eingestellt und getrennt reguliert werden; er kann zusätzlich mit dem geschätzten automatischen Temperaturregler geliefert werden.

Spitzenerzeugnisse im Gasherdbau stellen auch die *Solor-Apparate* der Schweizerischen Gasapparatefabrik dar. Jeder Solor-Gasherd ist mit einem Druckregler ausgerüstet und besticht durch seine elegante Form. Das gleiche ist zu sagen vom Eskimo-Gasherd (Affolter, Christen & Co. AG). Auch hier finden wir den Druckregler. Formschöne Gestaltung und getrennter Unterbau sind weitere hervorstechende Eigenschaften dieses Herdes.

Der moderne Elektroherd

Elcalor-Favorit – so nennt sich eine der erstaunlichsten Neuschöpfungen unter den letzten Elektroherdmodellen. Als bereits bekannte Elcalor-Exklusivität besitzt dieser Herd die stufenlos regulierbare Regla-Blitzkochplatte. Diese ist zudem automatisch gegen Überhitzung geschützt und gestattet merkliche Einsparungen an Kochstrom. Die übrigen, ebenfalls fest eingebauten Kochplatten sind über Neun-Takt-Schalter (das heißt Schalter

Der moderne Gasherd erleichtert der Hausfrau ihre tägliche Arbeit. (Photo Usogas)



3960

zusammenfassenden Chromstahlabdeckung nach dem Bauklotzsystem zu einer formschönen Kombination vereinigen lassen, stellte damals eine vielbeachtete und zum Teil stark kritisierte Neuerung dar. Der Erfolg hat der Prometheus AG recht gegeben. Immer mehr Unternehmungen sind dazu übergegangen, Kücheneinrichtungen nach dem Kombinationsprinzip zu erstellen; die ästhetischen Formen einer modernen Kücheninstallation bereiten heute jeder Hausfrau Freude. Neben den rein äußerlichen Vorzügen ist es aber auch eine Reihe von technischen Neuheiten, die das Kombinationsprinzip im Küchenbau vorteilhaft erscheinen lassen. Zunächst fand eine Reihe bisher wenig beachteter Hilfseinrichtungen, wie Behälter aller Art, neuartige Tröge, Rüsttische usw., größere Verbreitung. Dann wurde durch die unauffällige Lokalisierung des Boilers in der Küche selbst eine wesentliche Verminderung des Warmwasserverlusts in den Zuleitungen erreicht. Die Reinigung der großen und homogenen Flächen verursacht einen Bruchteil der früheren Arbeit, und die gesamte, nicht immer hochgeschätzte Tätigkeit der Haushaltbesorgung wurde durch die Neugestaltung der Küche wesentlich vereinfacht.

So ist auch die neueste Errungenschaft der Prometheus AG entstanden: der Herd mit dem schräggestellten Schaltpult und den rot aufleuchtenden Schaltergriffen. Durch die Schrägstellung der Schalteranlage kann die Hausfrau bequemer als bisher die Benützung der einzelnen Platten und des Backofens überwachen. Viele technische Probleme waren zu überwinden, ehe es gelang, in das Schaltgehäuse eine elektrische Lampe einzubauen, die durch ihr Licht den Schaltzustand der einzelnen Heizelemente anzeigt. Bei den neuen Prometheus-Herden genügt ein kurzer Blick in die Küche, um der Hausfrau die Besorgnis vor einer eingeschalteten gelassenen Heizplatte zu nehmen. Jedes eingeschaltete Heizelement wird durch den leuchtenden roten Schalter angezeigt. Daß gleichzeitig ein größerer und bequemer Backofen entwickelt wurde, ist nur eine weitere kleine Neuerung der Herdfabrikation.

Eine «Wunschküche», mit Gas-Einbauherd ausgestattet. (Photo Usogas)



Der aufgeschlossene Kontakt zwischen Verbraucher und Fabrikant hat eh und je die technische Entwicklung gefördert, und so liegt es im Bestreben auch der Prometheus AG, in bezug auf die Gestaltung moderner Kücheneinrichtungen den Wünschen und Anregungen aller Benützer zu entsprechen oder sogar zuvorzukommen.

Bono-Elektroherde bieten in Qualität, Leistung und Wirtschaftlichkeit große Vorteile. Hervorzuheben ist die moderne und elegante Form mit der leicht gebrochenen Vorderfront und dem schwarz emaillierten, zurückgesetzten Sockel. Dieses Modell wurde an der diesjährigen Mustermesse von der Jury des Schweizerischen Werkbundes für «Die gute Form» ausgezeichnet. Ein weiterer wesentlicher Vorzug: die Feinregulierung. Vor allem die Hausfrau schätzt den Herd mit der Feinregulierung, die in beliebiger Nüancierung den jeweiligen Bedürfnissen angepaßt werden kann. Der Bono-Elektroherd kommt den Wünschen der Hausfrau entgegen und besitzt geräuscharme Sieben-Takt-Schalter.

Ist das Backen einfach?

Die Hausfrau könnte diese Frage bejahen, wenn ihre Kuchen, Zöpfe, Guetzli und Aufläufe immer gut gelängen. Sie wird sich jedoch an das eine oder andere mißratene Stück erinnern und deshalb nur mit einer gewissen Einschränkung finden, das Backen sei einfach. Wenn man fragt, weshalb schon einiges mißraten sei, wird sie sich erinnern, daß sie einmal zu lange vorheizte, ein andermal den Kuchen zu spät herausnahm.

Das sind die typischen Fälle der «Versager»: das zu späte Einrücken und das zu lange Backen. Schuld daran sind immer kleine Störungen, ein Telefonanruf, das Läuten an der Haustüre, die zu besorgenden Kinder oder die eigene Vergeßlichkeit.

Beim elektrischen Backofen, der mit seiner idealen Einteilung von Unterhitze und Oberhitze das schönste Backen ermöglichen würde, gab es bis jetzt nur den einen Nachteil, daß man sich genau an vorgeschriebene Zeiten halten mußte. Zehn Minuten vorheizen – und zur Zeit herausnehmen. – Daß aber diese Zeiten nicht immer eingehalten werden können, ist mit ein Grund, weshalb Herdfabrikanten nach einer Lösung suchten, welche der Hausfrau mehr Spielraum läßt.

1. Bedingung: Die Hitze soll nach der vorgeschriebenen Vorheizzeit nicht mehr weiter ansteigen – also automatisch reguliert werden. 2. Bedingung: Die Hitze soll auch nach der Backzeit nicht weiter ansteigen – also automatisch gleichbleiben.

Diese automatische Regulierung ist jetzt beim neuen *Therma-Herd* gelöst. Er besitzt zwei Temperaturregler – je einen in der Ober- und Unterhitze –, die automatisch für die Beibehaltung der einmal eingestellten Hitze sorgen. Damit wird das Backen noch einfacher, denn gerade das Unvorhergesehene kann die Hausfrau nicht mehr beunruhigen.

Sie kann jetzt fünfzehn Minuten vorheizen, und damit wird die Backtemperatur erreicht. Ist ihr Kuchenblech aber aus irgendeinem Grund nicht fertig, so wartet der Backofen mit der vorbestimmten Temperatur so lange, bis sie eben bereit ist.

Sehr wichtig ist sodann die konstante Temperatur während des Backens und am Ende der Backzeit. Mußte bisher ein Kuchen unfehlbar verkohlen, wenn er zu lange im Backofen blieb, so hat er heute dank der automatisch regulierten Hitze die Chance, noch genießbar herauszukommen.



Heute kann jede Hausfrau, falls sie das Glück hat, zu den ersten Besitzerinnen dieses neuen Schweizer Herdes zu gehören, zur Frage, ob das Backen einfach sei, herzlich ja sagen.

Ein weiterer praktischer Helfer der Hausfrau

Seit geraumer Zeit sind fortschrittliche Architekten und Bauherrschaften dazu übergegangen, den Küchen durch neuzeitliche Angliederung von praktischen Einrichtungen gegenüber althergebrachten Regalen und Ablagen ein gefälligeres Gesamtbild zu geben. Unter solche Neuerungen fallen auch die vielerorts mit Begeisterung aufgenommenen *Elfa*-Pfannenregale und -Geschirr-Regale, die in vielen Längenvariationen und in praktischen Kombinationen sinnreich in das Küchenbild eingefügt werden. Vor allem weisen diese leicht reinzuhaltenden Regale den Vorteil auf, daß die Wartung denkbar einfach ist. Pfannen und Geschirr können richtig trocknen, und in den Schränken verbleibt nicht unangenehmer Kochgeschmack.

Spannteppiche

IN TAUSEND VARIANTEN

HETTINGER

HETTINGER AG BASEL UND ZÜRICH