

Zeitschrift: Wohnen
Band: 36 (1961)
Heft: 10

Artikel: Rund um die Küche
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-103312>

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: 19.11.2024

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

RUND UM DIE KÜCHE

Küche – ganz in Rot

In den USA wurden 15 Hausfrauen in einem Küchenfarbentest geprüft, welche Wirkung die Farbe auf Arbeitsleistung und Arbeitsstimmung in der Küche ausübt. Bei rotgestrichenen Wänden und Möbeln traten verhältnismäßig viele kleine Mißgeschicke auf, wie zerbrochene Tassen oder blutende Finger, während grau oder schwarz gehaltene Küchen bei den Hausfrauen Kopfschmerzen und Mißstimmung auslösten. Grün und Gelb sollen günstig sein.

Unfallgefahren in der Küche

Nach einer amerikanischen amtlichen Statistik ist die Häufigkeit von tödlich ausgehenden Unfällen in Wohnhäusern ungefähr gleich groß wie diejenige der Autounfälle. Die größte Zahl der Unfälle wird durch Stürze, Verbrennungen, Vergiftungen und Ersticken verursacht.

Da 10 Prozent aller tödlich ausgehenden Unfälle in der Küche vorkommen, sei hier noch auf einige Einzelheiten hingewiesen:

Tische und Schränke sollen so angeordnet sein, daß durch ein plötzliches Öffnen der Türe die arbeitende Hausfrau nicht angestoßen wird.

Die zu öffnenden Fensterflügel sollen mindestens 40 cm über der nächstliegenden Abstellfläche (Sims, Tisch oder Kochherd) sein, damit durch das Öffnen der Fenster keine Töpfe, Schüsseln usw. umgeworfen werden.

Befindet sich der Herd in der Nähe des Fensters, so soll wegen der Feuergefahr auf Vorhänge verzichtet werden.

Ecken von Tischen, Schränken und andern Installationen sollten abgerundet sein. Besonders hervorstehende und Kollisionen verursachende Bestandteile von Installationen usw. sollen farblich gekennzeichnet werden.

Je enger die Küche, um so größer ist das Risiko, daß man wegen mangelnder «Ellbogenfreiheit» Pfannen, Maschinen, Bestecke und anderes umstößt. Dieser Gesichtspunkt darf bei der Raumbemessung nicht außer acht gelassen werden.

Steckdosen für elektrische Apparate und Maschinen gehören über die Arbeitstische und nicht über den Herd, da sonst die Gefahr der Verbrennung der Kabel besteht.

Gestelle für Pfannen und anderes Gerät sollen leicht erreichbar sein, besonders wenn sie über dem Kochherd angebracht sind.

Stürze durch Ausgleiten sind in der Küche gefährlicher als anderswo. Deshalb heißt die wichtigste Forderung an den Fußboden in der Küche Gleitsicherheit.

Daneben muß der Küchenboden aber auch folgenden hygienischen und physiologischen Forderungen gerecht werden: staubfrei, der Reinigung leicht zugänglich, wärmeisolierend, widerstandsfest gegen heißes Wasser und gegen Laugen.

Wunschküche

Als deutsche Hausfrauen nach der «Wunschküche» befragt wurden, ergab sich, daß 70 Prozent der Frauen eine Küche mittlerer Größe wünschen, in der sie mit Hilfe eines guten Gas-, Elektro- oder Kohleherdes, der sich schnell erwärmt und einen ausreichenden großen Backofen besitzt, wirken können. 60 Prozent der befragten Frauen haben einen Kohleherd in Gebrauch. Besonders beliebt ist eine Kombination von Gas- oder Elektroherd und dem sogenannten Kohlebeistellherd.

Geschirrspülmaschinen

fanden bei der Internationalen Hausratswarenmesse in Köln besondere Beachtung. Die Ausstellungsstände waren amüsanterweise vor allem von Männern belagert.

Allzu gründlich

Eine Methode, um Wespen zu vertilgen, ist das Vergasen – eine andere das Ausräuchern. Werden beide Methoden nacheinander angewandt, so wird das Resultat sehr unbefriedigend sein.

Dies erfuhr ein Bürger in Amsterdam. Er wandte – gründlich wie ein Holländer ist – die beiden erwähnten Methoden an, um ein Wespennest in der Küche zu vernichten. Seine sowie des Nachbarns Küche wurden durch das explodierende Gas zerstört. Zum Glück wurde niemand verletzt – außer den Wespen natürlich.

Ohne
Worte

