

Buntes Küchenmosaik

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **39 (1964)**

Heft 10

PDF erstellt am: **16.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-103569>

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.

buntes küchenmosaik

Ein neuer Vorschlag zum Thema «Spültisch»

Früher, als man noch den Schüttstein hatte, stellte man zum Abwaschen, zu Rüstarbeiten usw., ein Becken hinein und benützte den Schüttstein eben als «Schütt»-Stein. Könnte man nicht etwas von den Vorteilen des alten Schüttsteins in die moderne Küche hinüberretten? Diese und andere Überlegungen führten dazu, daß Therma einen neuen Spültrog zur Diskussion stellt, der so groß ist, daß sich zwei genau dazu passende und zum Geschirrwaschen besonders geeignete Becken aus Kunststoff hineinstellen lassen.

Unsere Bilder zeigen den neuen Therma-Spültrog wie er für die verschiedenen Arbeitsvorgänge mit Einsätzen versehen werden kann.

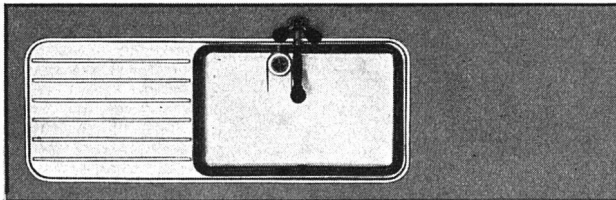


Bild 1

Spültrog und Abtropffläche sind an einem Stück, eingelassen im Tischblatt mit Kunststoffverkleidung. Der Trogboden ist nahezu eben und — zum Ablauf hin — mit einer flachen Rinne vertieft. So offen, wird der Spültrog für grobe Schmutzarbeit, für das Reinigen großer Gegenstände und als Ausguß verwendet.

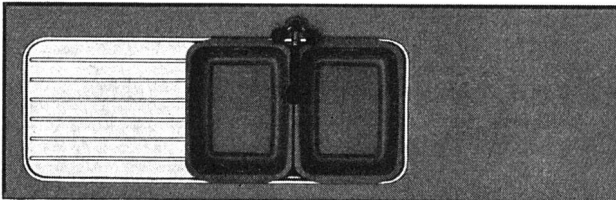


Bild 2

Trog mit zwei Kunststoffbecken. So wird Geschirr gewaschen. Das von groben Speiseresten gesäuberte Geschirr wird von rechts her stapelweise in das erste Becken mit warmem Spülwasser gestellt und hier mit Bürste oder Lappen gereinigt. Die gereinigten Geschirrstücke werden anschließend in dem mit heißem Wasser gefüllten Becken links gestapelt. Das darin heiß gewordene Geschirr wird zum Trocknen auf dem Tropfbrett links ausgelegt oder hier in einen Korb gestellt.

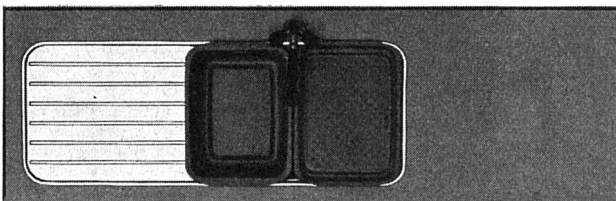


Bild 3

Rechts im Trog eine flache Kunststoffschale mit Siebboden, links ein Waschbecken aus Kunststoff. Dieses Sieb wird ein-

gesetzt, wenn Salate und Gemüse durch Überbrausen vorgeeignet werden sollen. Sandiger und erdiger Schmutz gelangen durch das Sieb direkt zum Ausguß.

Die vorgeschlagene Lösung bringt einige Vorteile, die augenfällig sind. Sie bringt einen 1-Becken-Spültisch, an dem nach 2-Becken-Technik gearbeitet werden kann. Sie erlaubt, mit Heißwasser sparsamer umzugehen und bringt durch die Kunststoffbecken eine gewisse Lärmdämpfung. Wie eingangs erwähnt, stellt die vorgeschlagene Lösung einen Diskussionsbeitrag der Firma dar und wird noch nicht serienmäßig fabriziert.

Die Couch aus der Küche

Dafür tritt die «Arbeitsgemeinschaft Moderne Küche» ein, weil das Wohnen in Feuchtigkeit und Kochdunst gefährlich ist. Schon wenige Kochstunden, das Abwaschen und gegebenenfalls eine minimale Wäsche reichern die Luft mit einem hohen Grad Feuchtigkeit an, die sich vor allem in Polstermöbeln festsetzt. Fäulnisbildung und die Züchtung von Milliarden von Keimen und Bazillen sind die Folge. Die Statistik weist nach, daß immer noch vielzuviele Familien in der Küche essen und «wohnen».

Sprühdosen in der Küche

Die Forschungsabteilungen der amerikanischen «Spray»-Dosenindustrie haben keine Mühe gescheut, um das Anwendungsgebiet für «Spray» zu erweitern. Sie haben Sprühdosen erfunden, mit denen man sich vor dem Geschirrspülen oder anderen Hausarbeiten «Handschuhe» ansprühen kann, ja, sogar Nahrungsmittelspraydosen, bei denen ein Knopfdruck den Schinkenbelag aufs Brötchen sprüht.

Die Spray-Forscher sprechen schon von ganzen Mahlzeiten, die man sich bald auf den Tisch sprühen wird. Hauptgrund für diese enorme Erweiterung des «Spray-Programmes» der Industrie ist die Entwicklung neuartiger «Treibstoffe», mit denen die in den Dosen enthaltenen Flüssigkeiten versprüht werden. Man hat «Treibstoffe» entwickelt, die sich in keiner Form mit dem Doseninhalt vermengen oder ihn verfälschen sollen.

Die «Lebensmittelabteilungen» der Spray-Firmen in den USA sind ganz besonders emsig am Werke. Die Hausfrauen von morgen werden kaum noch Mühe haben, wenn überraschend Gäste ins Haus kommen. In Vorbereitung sind bereits Schinkenbelag, Leberwurst, Langusten, Hummer, Rühreier, Biskuitteig und raffinierte Saucen — und das alles aus der Sprühdose. Wer den Martini besonders kräftig liebt, braucht sich nur einen Hauch von Wermuth in seinen Gin zu sprühen.

Herrliche Zeiten, nicht wahr! Oder vielleicht doch nicht . . . ?

Die schweizerischen Kochherdfabriken

arbeiten dauernd an der Vervollkommnung ihrer Erzeugnisse. Der neue Bono-Elektroherd zum Beispiel ist nun erhältlich mit Großraumbackofen, Signallampen sowie Thermostat und Vorwählschalter. Die Backofentüre ist mit einem Schauglas versehen. Einzelne Modelle können zusätzlich mit Infrarotgrill 2000 W und automatischem Doppeldrehspieß ausgerüstet werden.

Viel Freude am Kochen

haben auch die deutschen Hausfrauen. Wie das Frankfurter Divo-Institut durch Umfrage ermittelt hat, kochen 81 Prozent der Hausfrauen «sehr gern» oder «ziemlich gern». 16 Prozent meinten: «Es geht», und nur 3 Prozent macht das Kochen wenig Spaß. Alter, Bildung, Wohnort und Familienstand wirken sich zusätzlich auf die Kochfreudigkeit aus. 16- bis 45jährige kochen lieber als ihre älteren und jüngeren Geschlechtsgenossinnen, Frauen mit höherer und Hochschulbildung hantieren lieber mit Büchern als mit Kochtöpfen, in kleineren Orten ist die Freude am Kochen größer als in Großstädten. Und schließlich kochen die Frauen am liebsten für ihre Männer. Bei ledigen, geschiedenen und verwitweten Frauen jedenfalls ist die Begeisterung für den Kochtopf geringer als bei Verheirateten.

Tiefkühlprodukte erlebten in Schweden einen Boom

In Schweden wurden 1963 27 Prozent mehr Tiefkühlprodukte verkauft als im Vorjahre, nämlich 33 400 Tonnen, das heißt 4,4 kg pro Kopf der Bevölkerung. An erster Stelle stehen Fische, dann folgen Geflügel und Gemüse, während die tiefgekühlten, vorgekochten Mahlzeiten erst 10 Prozent des Umsatzes erreichen. In 420 000 schwedischen Haushaltungen befindet sich zudem eine Tiefkühltruhe und weitere 175 000 Haushaltungen mieteten sich ein Tiefkühlfach.

Vorsicht vor Steckdosen

Hinter jeder Steckdose im Haushalt lauert elektrische Energie in der Stärke von vier PS. Erst bei Spannungen von weniger als 42 Volt ist kein tödlicher Stromfluß durch den Körper mehr zu befürchten. Bei 220 Volt genügen bereits 220 Milliampere, um einen Menschen sofort zu töten. Auch schwächere Stromstärken könnten jedoch gefährlich werden, wenn sie längere Zeit einwirkten.

Basel: Troesch & Co. AG im neuen Heim

Dieses bekannte Unternehmen der Küchen- und sanitären Branche verlor bekanntlich im August 1962 sein Basler Lagerhaus durch einen Großbrand. Fast genau zwei Jahre später wurde nun auf dem Dreispitz das neue Heim der Filiale Basel bezogen.

Der Büro- und Lagerhausneubau präsentiert sich in moderner und ansprechender Form. Er weist zwei Untergeschosse und vier Obergeschosse auf und verfügt über einen eigenen Geleiseanschluß.

Im Dachgeschoß wurde die moderne Ausstellung neuzeitlicher Küchen und sanitärer Apparate aufgebaut. Mit der großzügigen Gestaltung dieser Ausstellung wurde ein bekannter Basler Innenarchitekt beauftragt.

Eine der Musterküchen im Dachgeschoß des neuen Troesch-Geschäftshauses



Wir wünschen der Firma einen glücklichen und erfolgreichen Start im neuen Hause.

Aus der Hauszeitschrift einer Berner Baugenossenschaft

... In letzter Zeit sind uns wieder Mitteilungen zugekommen, die besagen, daß es unter unsern Mieterinnen auch solche gebe, die glauben, daß alle übrigen Hausbewohner an den diversen Gerüchen, herkommend aus Küche usw., teilhaben sollen. — Mindestens muß man zu dieser Auffassung kommen, wenn man hört, daß es noch hier und dort Frauen gebe, die, statt das Fenster zu öffnen, alle angesammelten «Küchendüfte» nach Korridor und Treppenhaus entweichen lassen. — Freigebigkeit in allen Ehren, aber es ist sicher nicht nötig, daß auch der letzte Hausinsasse sofort merkt, «ob dr Chabis abbrönnn syg». Von Zeit zu Zeit: «Fenster auf, laß frische Luft herein, die andern werden dir dankbar sein.»

Küchensorgen!

In einem Häuserblock Neuyorks wurden in allen Küchen zwei Herde installiert, damit kein Ehekrach entsteht und sowohl Mann wie Frau gleichzeitig kochen können, was ihnen paßt. — Frage: Wie steht es damit beim Abwaschen?

Wohnküchen

sind auch in Deutschland nicht mehr gefragt. Im Zuge der Hebung des Lebensstandards und der Qualitätssteigerung im Wohnungsbau hat die früher häufig anzutreffende sogenannte Wohnküche, die der Küchenarbeit und Wohnzwecken zugleich diene, stark an Bedeutung verloren. 1953 hatten noch 50,8 Prozent der von den gemeinnützigen Wohnungsunternehmen gebauten Wohnungen eine Wohnküche. Im Jahre 1963 waren es nur noch 9,7 Prozent, 88,3 Prozent hatten eine sogenannte Arbeitsküche und 2 Prozent eine Kochnische in einer Einraumwohnung.

Tiefkühlanlagen in Genossenschaften lohnen sich

Die Tiefkühlanlagen ersetzen nicht etwa den Haushaltskühlschrank. Vielmehr leisten sie für die Vorratshaltung wertvolle Dienste. Tiefkühlung ersetzt das Sterilisieren, das Einmachen und die Konservierung von Fleisch durch Räuchern, Trocknen usw. Beeren, Früchte, Gemüse, Fleisch, aber auch fertiggekochte Mahlzeiten können im Tiefkühlfach monatelang aufbewahrt werden. Nach dem Auftauen sind diese Nahrungsmittel so frisch, als ob sie soeben erst gepflückt beziehungsweise zubereitet worden wären.

Das Abwaschen

gehört zu den unbeliebtesten Arbeiten im hausfraulichen Küchenprogramm. Der tägliche Arbeitsaufwand dafür ist im übrigen nicht unerheblich. Wissenschaftliche Untersuchungen der Forschungsanstalt für Hauswirtschaft ergaben, daß 8 bis 11 Prozent der täglichen Arbeitszeit auf das Spülen entfallen. Durchschnittlich macht das für einen Vier-Personen-Haushalt 45 Minuten bis 1 Stunde aus, im Jahr also etwa 90 Stunden pro Person.

Keine «Zwiebeltränen» mehr?

Neuerdings bietet die Lebensmittelindustrie «Zwiebeln aus der Tube» an. Sie möchte damit den unzähligen über gehackten Zwiebeln geweinten Tränen abhelfen. Der Tubeninhalt sieht wirklich wie gehackte Zwiebeln aus und soll sich im Geschmack von frischen Zwiebeln nicht unterscheiden. — Es ist dies ein weiteres Beispiel für das Vordringen industriell vorbereiteter Lebensmittel. Immer seltener gelangen die Lebensmittel in natürlichem und unverarbeitetem Zustand auf den Markt.

Die Rationalisierung im Haushalt

ist in den USA bereits zu einem selbstverständlichen Begriff geworden. Wohnungen ohne eingebaute Küchen oder solche mit nicht modernen oder unzweckmäßig eingerichteten Küchen sind kaum noch zu vermieten. Der Mietwert eines Appartements wird daher weitgehend von der Qualität der modernen Küche und des Bades beeinflusst.



Unser Bild zeigt einen amerikanischen Koch- und Backapparat. Der 4-Platten-Kochteil kann nach Gebrauch aufgeklappt werden und bildet dann mit dem Backofen eine Einheit. Diese Lösung wurde aus räumlichen Gründen und nicht zuletzt aber auch darum entwickelt, weil in den USA vielfach Küche und Wohnraum eine Einheit bilden und darum auf den visuellen Eindruck großen Wert gelegt wird. Ob die rund 30 Schalter, die dieser Apparat aufweist, auch alle benützt und bedient werden?

DAS SIH GIBT AUSKUNFT

Das Schweizerische Institut für Hauswirtschaft (SIH) gibt gegen eine bescheidene Gebühr Auskunft über hauswirtschaftliche Fragen. Wir veröffentlichen an dieser Stelle Auskünfte, die auch für unsere Leser von Interesse sind. Anfragen dieser Art bitten wir direkt an das SIH in Zürich zu richten.

Frage: Wir sind in eine Neubauwohnung gezogen. Können Sie mir sagen, wie ich meinen Chromstahltrug pflegen soll, damit ich auch die Wasserflecken wegbringe?

Antwort: Wir möchten Ihnen raten, den Chromstahlspültisch täglich mit dem synthetischen Abwaschmittel, das Sie zum Abwaschen brauchen, auszureiben. Für die wöchentliche gründliche Reinigung empfehlen wir Ihnen «Chrom-King» vom Labor Sipuro. Diese Paste ist sehr sparsam im Gebrauch und verleiht dem Chromstahl einen schönen Glanz. Verwenden Sie keine Pulver, wie Vim, Ajax usw., da diese den Chromstahl zerkratzen.

Frage: Würden Sie mir bitte mitteilen, wie ich am besten weißgestrichene Küchenschränke reinigen kann. Ein Teil der Schränke befindet sich in der Nähe des Kochherdes; wenn ich sie mit Seifenwasser abwasche, gibt es Fettstreifen.

Antwort: Zur Reinigung der fraglichen Gegenstände verwenden

Franzosen essen am meisten Fleisch

Innerhalb der EWG kommt den Franzosen die Ehre zu, am meisten Fleisch zu verzehren. Der Jahreskonsum pro Kopf beträgt 70 kg gegenüber 25 kg in Italien und etwa 50 kg in den übrigen Ländern der Sechsergemeinschaft.

Spaghetti essen lernt man in Italien

Nur 20 Prozent jener Haushaltungen, deren Hausfrauen nicht in Italien waren, essen in Deutschland Spaghetti. Sobald jedoch die Hausfrau in Italien war, verdoppeln sich die Spaghettiesser. Bei wiederholten Italienreisen werden auch die «Spaghetti-resistenten» Haushaltungen zu Spaghetti statt Kartoffeln bekehrt. Das gleiche gilt für geriebenen Käse.

Kühl Trocknung hat Zukunft

In der Konservierungstechnik von Lebensmitteln gibt man gegenwärtig der sogenannten «Kühl-trocknung» die besten Zukunftsaussichten. Es handelt sich um ein Verfahren, bei dem die Lebensmittel zuerst tiefgefroren und danach in ein Vakuum gebracht werden, wo ihnen ein großer Teil des Wassers entzogen wird. Dabei werden Aroma, Vitamingehalt usw. sehr wenig beeinträchtigt, die Transportkosten sind zufolge des geringeren Gewichts niedriger, und beim späteren Kochen erhalten die Lebensmittel durch neue Wasseraufnahme ihr früheres Aussehen wieder.

Konservendosen zu Kochtöpfen ausbauen

U. S. Steel, die größte Stahlfabrik Amerikas, macht gegenwärtig Versuche mit Konservendosen, deren Boden aus Zinnplatten besteht und welche mit Handgriffen versehen werden. So könnten die Konserven direkt auf dem Herd gekocht werden, ohne daß man Kochgeschirr beschmutzen muß.

den Sie am besten «NOF», ein Produkt der Firma Sutter in Münchwilen.

Frage: Sollen Lebensmittel für den Notvorrat in Plastikdosen aufbewahrt werden? Oder schadet dies der Ware?

Antwort: Wir raten Ihnen, die Lebensmittel wie bis anhin in Glasdosen, Büchsen oder teils auch in den Originalpackungen aufzubewahren. Von Kunststoffdosen würden wir abraten. Die Erfahrung hat gezeigt, daß einige dieser Materialien einen bestimmten Eigengeruch aufweisen, welcher sich auch durch Waschen nicht entfernen läßt. Die Lebensmittel nehmen dann einen fremden, oft muffigen Geschmack an.

Frage: Lohnt sich die Anschaffung einer Geschirrwashmaschine für einen Privathaushalt von 3 bis 4 Personen? Mir wurde bis jetzt immer gesagt, daß sich Geschirrwashmaschinen nur für einen großen Haushalt oder für einen Großbetrieb eignen.

Antwort: Die Anschaffung lohnt sich unter Umständen auch für einen kleinen Privathaushalt, da wir heute auch kleinere Modelle auf dem Markt finden. In einem größeren Modell haben Sie aber auch die Möglichkeit, das Geschirr vom ganzen Tag zusammenzusparen und erst am Abend abzuwaschen. Je nachdem, wie kostbar die Zeit der Hausfrau ist, wird man sich zu der Investition auch im kleinen Haushalt entschließen, denn rein arbeitsmäßig lohnt sich die Anschaffung.