

Zeitschrift: Illustrierte schweizerische Handwerker-Zeitung : unabhängiges Geschäftsblatt der gesamten Meisterschaft aller Handwerke und Gewerbe

Herausgeber: Meisterschaft aller Handwerke und Gewerbe

Band: 45 (1929)

Heft: 51

Artikel: Die praktische Küche

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-582469>

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: 17.03.2025

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

Gegründet 1866
Teleph. S. 57.63
Telegr.: Ledergut



Leder-Riemen
Balata-Riemen
Techn.-Leder

4242

Neuer Kurjaal in Lugano. Zur Veröffentlichung des Preisgerichtes über den Ausgang des Wettbewerbes ist noch nachzutragen, daß die Verfasser des ersten Preises Architekt Arnoldo Ziegler in Lugano und die Gartenarchitekten Froebel in Zürich sind.

Die praktische Küche.

Ausstellung im Gewerbemuseum Basel.

9. Februar bis 16. März 1930.

(Korrespondenz.)

Der Architekt sucht stets nach Mitteln, die Baukosten der heutigen Miethäuser auf ein erträgliches Minimum zu bringen. Die Forderungen, die aber in Bezug auf Behaglichkeit und Komfort an eine Mietwohnung gestellt werden, stehen einer Gesamtkostenverminderung diametral gegenüber. Die Wohnräume beanspruchen gewisse Raummaße, die sich im allgemeinen nicht mehr verkleinern lassen. Die einzig mögliche Einschränkung an Wohnfläche kann daher meist nur bei Wirtschafts- und untergeordneten Räumen gesucht werden. Ein wichtiges Teilproblem in dieser Richtung nehmen die Kleinküchen ein.

In Basel hat sich zurzeit das Gewerbemuseum in Verbindung mit der Ortsgruppe Basel des Schweizerischen Werkbundes und mit Hilfe der Frauenarbeitschule vor das nähere Studium dieser Aufgabe gestellt und zeigt nun in einer Ausstellung, welche ein äußerst reges Interesse auf Seite der Basler Hausfrauen ausgedöst hat, bis auf welche Minimalmaße eine Küche gebracht werden kann, ohne dadurch ihre notwendigen Erfordernisse zu beeinträchtigen. Sie macht uns gerade mit den heutigen Organisationsmitteln bekannt, welche dazu dienen sollen, die Küchenarbeit rationell zu gestalten.

Von den in dieser Schau aufgebauten fünf Kleinküchen wäre nun gegenwärtig keine einzige innerhalb der Stadt Basel brauchbar. Das zurzeit geltende Basler Baugesetz erlaubt nämlich nur Benutzung nur Küchen von mindestens 8 m² Grundfläche. Freilich, jenseits der Kantons Grenzen kennt man keine solchen Bestimmungen und in deutschen Städten hat man derartige Gesetze schon seit geraumer Zeit einer vernünftigen Revision in dieser Richtung unterzogen. Für die Stedelungsbauten, die im Rahmen der diesjährigen Wohnungsausstellung in Basel erstellt werden, soll ausnahmsweise der erste Versuch von Kleinküchen immerhin schon zur Durchführung kommen. Man erhofft selbstverständlich über kurz oder lang eine Abänderung des zu engen Baugesetzes in dieser Hinsicht zu erwirken. Die Verkleinerung der Küchen soll, wenn möglich, der Vergrößerung der Wohnräume zugute kommen, jedenfalls aber dazu beitragen, diese räumlich nicht weiter einzuschränken.

Die Ausstellung „Die praktische Küche“ umfaßt drei Hauptabteilungen: Als erste die Abteilung der Einzelgegenstände, als zweite die der eingerichteten Kleinküchen und als letzte Abteilung noch eine bescheidene Auswahl von Plänen und Photos. Dabei ließ es sich die Ausstellungsleitung angelegen sein, fast ohne Ausnahme nur solche Gegenstände und Einrichtungen zu zeigen, welche von unseren breiten Volksschichten auch gekauft werden

können. Der Besucher wird also nicht mit Neuheiten von Küchenmaschinen überschwemmt, die sich leider allzuoft schon für den gewöhnlichen, häuslichen Wirtschaftsbetrieb als unökonomisch herausgestellt haben. Man hat also hier vorwiegend die einfachsten Küchengegenstände in ihrer besten Qualität, Konstruktion und Form zu erwarten, daneben freilich auch Maschinen- und Apparategattungen, die sich in den letzten Jahren den Eingang auch in die einfachen Wirtschaftsräume verschafft haben, wie z. B. die Heißwasserboiler und die Staubsauger; gelegentlich stößt man sogar schon auf einen kleinen Kühlschrank, da doch anzunehmen ist, daß die Industrie sich in nächster Zeit darauf werfen wird, diese für jede Küche wünschbaren Apparate in großen Massen zu annehmbaren Preisen in wenigen einfachen Typen herzustellen.

Die Einzelgegenstände nach Gruppen. Zuerst die elektrischen Herde und die Gasherde, die Rechauds, die elektrischen Boiler und die Gasboiler. Eine fast allzureichliche Schau, käme man doch im allgemeinen mit einer viel kleineren Zahl von Modellen aus, auf Grund deren sich der Architekt bei der Küchenplanung viel leichter einstellen könnte. Dann die neuzeitlichen einfachen und staubfreien Küchen-Beleuchtungskörper. Eine weitere Gruppe von Haushaltsartikeln dient der Funktion des Küstens: Die Bestecke, die Geschirre, die Maschinen, die Drehstühle usw. Wir erwähnen daraus nur den angenehmen Zwiebelchneider unter Glas, sowie die durch Verchromung rostfrei gemachten Messer und Gabeln. Gerade bei den Bestecken herrscht vielfach noch ein Durcheinander von guten und schlechten, praktischen und unpraktischen Formen. Durch Zeichnung und Schrift wird hier das Publikum auf Mängel und Vorteile der einzelnen Arten aufmerksam gemacht. Braten und Backen überschreibt sich die folgende Gruppe. Man weiß, was einem hier geboten werden kann. Die starken Dampfpöpsel und die feuerfesten Glasschüsseln fallen besonders auf. Eine instruktive Tafel an der Wand klärt uns wieder eingehend auf, welche Schränke ein vorbildlicher Kochtopf aufzuweisen hat (verstärkter Boden, isolierender Holzgriff, angeschweißte, große Anlagefläche für die Griffbefestigung). Dem Essen widmet sich eine weitere Abteilung. Wieder Geschirre, Bestecke, etc. Lauter bekannte Dinge. Aber es gibt eben richtig und falsch liegende Kannen und Flaschen. Auf solche kleine und wichtige Eigenschaften, die gemeinhin übersehen werden, lernt man in dieser Ausstellung achten. Sehr einleuchtend die Bremer Kaffeekanne. Post Festum — das Reinigen. Eine Tafel gibt hier zuerst wieder Aufschluß über die Details an zweckmäßig und unzweckmäßig geformten Ausgüßbecken. Dann fällt der Blick auf jene neuen Aufwaschtische, die ganz aus Nickelblech gearbeitet sind und die Abwaschbecken und Abtropfbrett in einem Stück vereinen. (Der eigentliche Schüttstein ist hier ganz in Wegfall gekommen; man spart ihn dadurch, daß das Spülwasser direkt in die Halbtrogelhöhhlung des Abwaschbeckens fließt). Wie sich diese sehr sauberen Typen von Aufwaschtischen im längeren Gebrauch bewähren, bleibt abzuwarten, insbesondere, ob sich dieselben auch für Mietwohnungen eignen. Daneben die verchromten

Messinghahnen, welche ein Putzen überflüssig machen. Eimerhalter, Staubsauger, Besen und Schaufel „Büch dich nicht“ mit langen Stielen, Stehleitern und Zwiertritte. Zuletzt das Aufbewahren. Hier reihen sich die für die Allgemeinheit leider immer noch etwas zu teuren Kühlschränke auf. Ihnen zur Seite stehen die Küchermöbel. Zur Aufbewahrung der Vorräte erfreuen sich die Glasbüchsen immer größerer Beliebtheit. Sie besitzen gegenüber jenen aus Blech, Holz, Steingut oder Porzellan den Vorteil der leichteren Reinigungsmöglichkeit und der sehr wertvollen Überflächlichkeit.

Pläne und Photos. Die Grundrisspläne, die in dieser kleinen Sammlung vereinigt wurden, illustrieren die Beziehungen zwischen Wohnung und Küche, zum Teil auch die Reihenfolge des Arbeitsvorganges und damit die richtige Organisation einer Küche. Es sind meist deutsche und holländische Beispiele die hier vorgeführt werden, unter anderem z. B. auch die bekannte und vieltausendfach ausgeführte „Frankfurter Küche“ des Architekten Schütte Lihosky, die übrigens 6,4 m² misst und die man eigentlich gerne einmal in natura gesehen hätte. Darüber hinaus erwähnen wir hier nur noch die Pläne von Kleinküchen in den Zweizimmerwohnungen für Kleinwohnende in Basel von Artaria und Schmidt, sowie Küchen der „kleinen und großen Mietwohnung“ von Frieda Huggenberg in Zürich.

Eingerichtete Kleinküchen. Wie schon zu Anfang gesagt, sind diese Küchen durchwegs räumlich äußerst knapp gehalten. Sie gewähren nur einer einzigen Person den notwendigen Arbeitsraum. Ein Essen in der Küche statt im Wohnraum, wie es in breiteren Volksschichten bei uns noch durchaus üblich ist, wird durch die Einführung der Kleinküche abschließend vermieden. Der kleine Mann muß hier zu diesem Zwecke seiner Familie die „gute Stube“, den „Salon“ opfern. In unserem Falle schließt sich das Wohnzimmer direkt an die Küche an und steht mit ihr durch eine Lüre oder eine Durchreiche oder gar durch beides in Verbindung. Der Esstisch im Wohnzimmer weist jetzt meist eine unifarbene linoleumbelagte Tischplatte auf. Wundervoll wirkt einer der neuen vernickelten Stahl-Lehnhühle mit seinem leuchtend roten Lederbezug.

Küche Nr. 1. Grundfläche 6 m². Architekt: Paul Artaria, Basel. Die Möbel und Apparate reihen sich araktischerweise vorwiegend an den beiden Längswänden auf. Ein schmaler, wenig tiefer Besenschrank, der auch für die Aufnahme des Putzmaterials und des Staubsaugers gedacht ist, leuchtet jedermann als höchst brauchbar ein. Die übrigen, breiteren Kästen weisen alle Schiebetrüren auf. Stark in den Raum vorspringende Flügelüren verbieten sich in Küchen von so kleinem Ausmaß von selbst. Die Abstellbretter (Arbeitsbretter) neben Herd und Wasserstein erhielten einfarbigen Linoleumbelag und schmalen Metallkantenschutz.

Küche Nr. 2. Grundfläche 4 m². Architekt: Paul Artaria, Basel. Eine quadratische Küche mit denselben

Möbeln ausgestattet. Der Raum ist hier aber so knapp geworden, daß beispielsweise kein Besenschrank mehr zu platzieren ist. Wie beinahe überall, hat hier der für solche Zwecke als besonders vorteilhaft erwiesene, dreibeinige Drehstuhl seinen Platz gefunden.

Küche Nr. 3. Grundfläche 4,5 m². Architekt: Paul Artaria, Basel. Nochmals eine Variante unter Verwendung derselben Serienmöbel. Dieses Beispiel dürfte auf Grund der ausgezeichneten und vorbildlichen Aufeinanderfolge der Apparate und Möbel bei rationellster Platzausnutzung als die glücklichste der bisher erwähnten drei Küchen bezeichnet werden. Statt des üblichen Gasherdes hat hier ein neuer elektrischer Typus Raum gefunden.

Küche Nr. 4. Grundfläche 3,5 m². Architekt: Rudolf Preiswerk, Basel. Hier in der kleinsten Küche die einfacheren Hartholztischbretter zum Fegen. Unter dem Feuerstein-Schüttstein der Kübel für die Abfallstoffe, dessen Decköffnung durch einen Hebeldruck mit dem Fuß betätigt wird. Ein Besenschrank fehlt auch hier. Die Hausfrau wird nicht wissen, wo sie ihr Putzzeug verstauen soll. Auch ein Kleinboiler war nicht mehr unterzubringen. Das Fenster ermöglichte sich nur in seiner Lage über 2 m vom Fußboden. Diese Küche besitzt mit ihren 3,5 Quadratmetern zufällig dieselbe Grundfläche wie die bekannte Mitropa-Speisewagenküche. Selbstverständlich haben die beiden ganz verschiedene Arbeiten zu bewältigen.

Küche Nr. 5. Grundfläche 4,8 m². Architekt: August Künzel, Basel. Diese sehr schmal geformte Küche ist wieder mit elektrischem Herd mit Grill und Boiler ausgestattet. Sie besitzt in ihrem Hintergrunde ein besonderes, angebautes kleines Gefäß, eine Putzmaterialnische von 0,80 x 1,55 m Grundfläche, die immerhin so groß ist, daß sie auch einen kleinen Kühlschrank aufnehmen kann.

Die Direktion des Gewerbemuseums in Basel hat zur Zusammenstellung dieser äußerst instruktiven und belehrenden Schau enorme Arbeit geleistet. Die Ausstellung verdient das mächtige Interesse, daß ihr denn auch während ihrer Dauer von fünf Wochen seitens der Bevölkerung entgegengebracht wurde. Wir schätzen eine Gesamtbesucherzahl von mindestens 20.000. Jede Woche wurden überdies jeweils an ein bis zwei Abenden öffentliche Führungen unter sachkundiger Leitung veranstaltet. So darf man denn auch annehmen, daß der Ausstellung auch der Erfolg beschieden sei, den sie bezweckt: Die Aufklärung der Besucher, namentlich der gegenwärtigen und zukünftigen Hausfrauen, der Architekten und sonstigen Baufachleute, d. h. also derjenigen Personen, welche die Wirtschaftlichkeit und die Hygiene einer Küche am eigenen Leibe zu spüren haben und derjenigen, die in erster Linie für die Erfüllung dieser Forderungen die Verantwortung tragen. Wer sich näher mit all den mannigfaltigen Fragen und Problemen befassen will, die sich bei der Projektierung, der Einrichtung und der Installation einer neuzeitlichen Küche herausstellen, dem sei das Studium des zur Begleitung dieser Ausstellung herausgegebenen, ein halbes Hundert Seiten starken Kataloges empfohlen. Er führt neben vielem anderen auch sämtliche in dieser Schau aufgebauten Kleinküchen im Bilde vor. Einem längeren Artikel dieses Kataloges aus der Feder von Dr. Erna Meyer in München seien noch kurz folgende praktische Winke zur Gestaltung von zweckmäßigen Küchengrundrissen entnommen:

Es gibt keine Generalrezepte zur Anlegung von Küchen. Jeder Einzelfall verlangt vom Architekten die besondere Lösung. Keine Nordlage ist wünschenswert, aber nicht durchwegs notwendig; auch Westlage, Nordwest- und Nordostlage sind günstig. Für den nach außen entlüftbaren Speiseschrank wäre die Orientierung nach Norden am erwünschtesten. Durchreiche zwischen Küche und Es-

Asphaltlack, Eisenlack

Ebol (Isolieranstrich für Beton)

Schiffskitt, Jutestricke

roh und geteert

[5561

E. BECK, PIETERLEN

Dachpappen- und Teerproduktfabrik.

zimmer erreichen ihren Zweck nur, wenn der Götisch unmittelbar an das Durchreichfenster anschließt. Als Verbindung zwischen Koch- und Wohnteil hat sich im allgemeinen eine Trennwand mit Glas in Augenhöhe und ein (für- und vorhangloser) Durchgang als am dienlichsten erwiesen. Auf diese Art können allfällig im Nebenraum sich aufhaltende Kinder während des Kochens leicht überwacht werden; im Notfall besteht leichte Möglichkeit zum Zuspringen. Gerade hinsichtlich der Größe muß bedacht werden, daß zeitweilig sich auch zwei Personen in der Küche aufhalten müssen, handle es sich nun um eine unterstützende Kraft oder ein kleines Kind. Alle Arbeitsplätze erfordern unbedingt Vorder- oder Seitenlicht, niemals Rückenlicht. Die Küchen sollen stets hell gestrichen sein, damit reichlich diffuses Licht in alle Raumteile dringt. Alle Fenster bilde man teilweise als Rippflügel aus. Damit der künstliche Lichtfall möglichst steil und der Schlagschatten kurz werde, bringe man eine Lampe zur Allgemeinbeleuchtung unmittelbar an der Decke an. Man wähle dazu eine Deckenleuchte, die keine Staubablagerung gestattet. Ein Steckdosenschluß zum Wägeln oder für eventuell zusätzliche elektrische Kochgeräte ist in allen Fällen vorzusehen. Ein Optimum an Wirtschaftlichkeit kann nur durch eine vollständig mit Einbaumöbeln versehene Küche erreicht werden. (Rü.)

Schweizer Mustermesse 1930.

(Mitgeteilt.)

Wirtschaftliche Tagungen an der Schweizer Mustermesse 1930.

Die Schweizer Mustermesse ist ein Treffpunkt für die Geschäftskreise aus der ganzen Schweiz. Basel ist deshalb während der Messe ganz besonders für die Abhaltung von Tagungen, Konferenzen und Delegiertenversammlungen geeignet. Günstig ist die Kombination mit dem Messebesuch. Dazu kommt die große Fahrpreisermäßigung. Im weiteren sei erwähnt, daß die Messedirektion ihre Dienste für die Durchführung von Tagungen in weitestgehender Weise zur Verfügung stellt. Bei rechtzeitiger Anmeldung werden im Messegebäude unentgeltlich geeignete Konferenzräume reserviert. Der Quartierdienst der Mustermesse ist auf Ersuchen gerne bereit für die Unterkunft zu sorgen. Auch in anderer Hinsicht wird die Messedirektion speziellen Wünschen nach Möglichkeit Rechnung tragen.

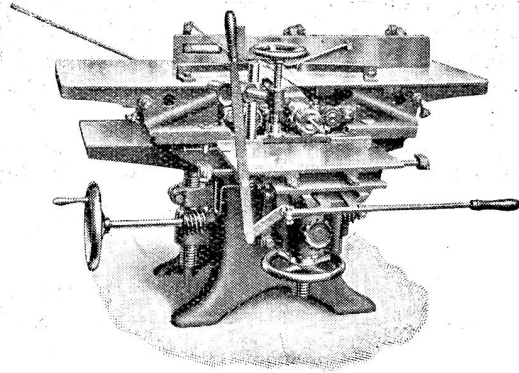
Offizielle Film- u. Reklame-Bildbilder-Vorführungen.

Die Messeleitung hat für die Schweizer Mustermesse 1930 dem Schweizer Schul- und Volkstheater (Zürich, Schipfe 32) das ausschließliche Recht übertragen, die offiziellen Film- und Reklame-Bildbilder-Vorführungen, umfassend Propaganda-, Industrie- und Trickfilme, sowie Reklame-Bildbilder, durchzuführen. An dieser Veranstaltung können neben Ausstellern auch solche Firmen sich beteiligen, die an der Mustermesse nicht vertreten sind.

Holz-Marktberichte.

Kollektiv-Nußholzverkauf im St. Galler-Oberland.
Das an der Kollektivogant vom 28. Februar 1930 in Sargans ausgerufene Trämeholz — 2500 m³ Fichten und Tannen — fand guten Absatz. 1600 m³ konnten zum Anschlag und teils darüber an Mann gebracht werden. 900 m³ der Ortsgemeinden Ragaz, Pfäfers, Baslen und des Staates, vorwiegend Trämeholz, blieben liegen und sind zurzeit noch verkäuflich. Sie

SÄGEREI- UND HOLZ-BEARBEITUNGSMASCHINEN



UNIVERSAL - KOMBINIERTE HOBELMASCHINE H. E.
mit Kreissäge und Bohrmaschine 6 3

A. MÜLLER & CIE. A. G. - BRUGG

werden voraussichtlich auswärtige Käufer suchen müssen. Fortamtliche Schätzung für die verkäuflichen Partien = Fr. 46—49 pro m³ D.-M. und 36—39 pro m³ U.-M. verladen Station Ragaz. Eingabetermin: 17. März 1930. Holzlisten durch das Sekretariat des St. Gallischen Holzproduzentenverbandes in Rapperswil (Telephon 249).

Holzbericht aus Gommiswald (St. Gallen). (Korr.)
Am Samstag den 22. Februar brachte die Ortsgemeinde Gommiswald gegen 200 m³ Nußholz zur Versteigerung. Zum ersten Mal geschah die Ausfortierung nach den Normen für einheitliche Sortierung, nach einer Aufstellung des Sekretariates des Schweizerischen Holzproduzentenverbandes. Nach dieser vereinfachten Sortierungsmethode wird das Nadel-Langholz in folgende Klassen eingeteilt:

- 1./2. Klasse mindestens 18 m lang und bei 18 m noch mindestens 22 cm Durchmesser.
3. Klasse mindestens 16 m lang und bei 16 m noch mindestens 17 cm Durchmesser.
- 4./5. Klasse mindestens 10 m lang und am Ende mindestens 12 cm Durchmesser.

Diese Ausfortierung verursacht zwar dem Verkäufer eine ziemlich große Arbeit, hat aber folgende wesentliche Vorteile. Erstens wird dadurch das starke und schwache Bauholz auseinandergehalten, was von großem Vorteil ist für den Säger beim Aussuchen von passendem Holz für die Anlegung der Grundpreise. Bei der früheren Festsetzung des Preises an Hand des Mittelstammes konnten bei gleichem Mittelstamm ganz bedeutende Wertunterschiede bestehen. Kurze, klobige Ware konnte vielleicht im Mittel ein ebenso hohes Maß aufweisen, wie viel wertvollere, lange, schlanke Stämme, die eine viel größere Verwendungsfähigkeit und eine viel größere Ausnutzung sicherten.

Bei dieser neuen Klassifizierung weiß jeder Käufer genau, daß sich in seinem ersteigerten Holz nur Stämme einer gewissen Mindestlänge vorfinden. Wenn der Verkäufer die Marktpreise durchgeht und findet für jede Klasse entsprechende Preise, so wird es ihm leicht sein, für sein Holz einen Preis zu veranschlagen, der mit den Preisen in anderen Gebieten übereinstimmt, den er vom Käufer auf alle Fälle verlangen darf. Die Erlöse, die an der Steigerung in Gommiswald erzielt wurden, dürfen als befriedigende bezeichnet werden. Sie wären bei einigermaßen Konkurrenz wohl noch etwas verbessert worden, besonders beim Schwerholz. 1./2. Klasse erzielte Fr. 50.—, 3. Klasse Fr. 46.— bis 47.50, 4./5. Klasse Fr. 42.— bis 44.—. Für Trämeholz geringerer Qua-