

Zeitschrift: Wohnen
Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger
Band: 42 (1967)
Heft: 10

Rubrik: Das SIH gibt Auskunft

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: 06.05.2025

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

Die Küche braucht gutes Licht

Ob die Küche nur Arbeitsraum ist oder ob sie gleichzeitig auch als Wohnraum dienen soll, stets bedarf sie guten Lichtes. Die eigentlichen Küchenarbeiten an oft sehr kleinen Gegenständen mit geringen Helligkeits- und Farbunterschieden stellen schon recht hohe Anforderungen an das Auge und verlangen nach einer guten Beleuchtung. Noch höher sind die Anforderungen, wenn man in der Küche während längerer Zeit lesen, nähen oder bügeln will.

Es muss deshalb sorgfältig auf gute Helligkeit, genügende Gleichmässigkeit, Blendungsfreiheit, richtige Schattigkeit und gute Farbwiedergabe geachtet werden. Die seit jeher geübte Praxis, eine Glühlampenleuchte in der Mitte der Decke anzubringen, vermag in den meisten Fällen nicht zu befriedigen. Durch die Wahl einer genügend starken Lampe lässt sich zwar die Helligkeit beliebig steigern, doch nimmt dabei die Blendungsgefahr zu. Überdies sind die Arbeitsplätze meist den Wänden entlang so angeordnet, dass die arbeitende Person zwischen Leuchte und Arbeitsplatz steht. Dadurch wird die Beleuchtungsstärke am jeweils benützten Platz stark herabgesetzt, und es entstehen unter Umständen störende Schatten. Die Idealforderung, dass jedem Arbeitsplatz eine eigene Leuchte zugeordnet wird, lässt sich bei der Mehrzahl der Küchen leider nicht erfüllen. Um so mehr soll darauf geachtet werden, mit einer einzelnen Leuchte eine optimale Lösung zu erzielen.

Fluoreszenzleuchten eignen sich aus folgenden Gründen ausgezeichnet für die Beleuchtung von Küchen:

1. Wegen ihrer grossen Abmessungen erzeugen sie weichere Schatten, die Gefahr der Verdunkelung von Arbeitsplätzen durch die arbeitende Person wird geringer.
2. Die Lichtausbeute ist bedeutend höher als bei Glühlampen. Der Lichtstrom einer normalen warmweissen Fluoreszenzlampe

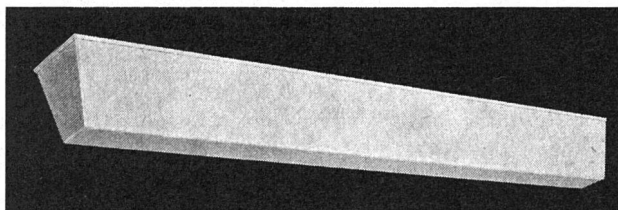
40 W ist nahezu so gross wie der einer Glühlampe 200 W, eine Fluoreszenzlampe «Warmweiss de Luxe» mit maximal angepassten Farbwiedergabeeigenschaften entspricht immer noch beinahe einer Glühlampe 150 W. Nachdem in normalen Küchen meist Glühlampen von 60 W, 75 W oder höchstens 100 W Verwendung finden, bringt eine Fluoreszenzlampe 40 W nicht nur eine höhere Beleuchtungsstärke, sondern auch eine Ersparnis an Energiekosten.

3. Die Lichtfarbe kann weitgehend den individuellen Wünschen angepasst werden. Es stehen verschiedene Lichtfarben vom tagesähnlichen bläulichen Weiss bis zum warmen gelblichen Weiss der Glühlampe zur Verfügung. Gerade diese letzte Farbe wird wegen ihrer weitgehenden Übereinstimmung mit dem Glühlampenlicht in den übrigen Räumen meist bevorzugt.

Die Küchenleuchten müssen aus beständigen Baustoffen bestehen und folgenden Anforderungen genügen:

Leichte Montage, Demontage und Kontrolle; Schutz der Lampe gegen mechanische Einwirkungen; gute, haltbare Dichtung zur Verhinderung des Eintritts von Insekten, Staub und Fettdämpfen; bequeme Auswechslung der Lampen; leichte Reinigungsmöglichkeit.

Osram-Leuchte, speziell geschaffen für die Beleuchtung von Haushaltsküchen.



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: Bei unserem etwa achtjährigen Kühlschrank beobachten wir in letzter Zeit viel stärkeren Eisansatz als früher. Woran mag es liegen? Wir vermuten, dass wir dadurch auch mehr Strom brauchen, der in unserer Region ziemlich teuer ist.

Antwort: Steht der Kühlschrank absolut lotrecht? (Kontrollieren Sie dies, wenn Sie keine Wasserwaage oder Senkblei haben, indem Sie etwas Wasser in die Abtropf- oder Eisschale geben.) Schliesst das Schloss noch so gut wie anfangs? Ist die Gummidichtung noch rundum intakt? – Werden nur abgekühlte und verschlossene Gefässe in den Kühlschrank gestellt? – Ist die Raumfeuchtigkeit sehr viel höher als früher? – Nach unseren Erfahrungen kommen ausser diesen Fehlerquellen kaum noch andere in Betracht. Prüfen Sie also zuverlässig nach! Nicht lotrecht stehende Möbel können durch Unterlegen geeigneter Kartonstücke angehoben werden. Magnet- und Schnappschlösser sowie Dichtungsgummi lassen sich ersetzen. Wenn man die Fabrikationsnummer kennt, kann man die passenden Ersatzteile anhand der Bedienungsanleitung in vielen Fällen ohne Schwierigkeiten selber auswechseln. – Zweifellos konsumiert ein Kühlschrank mit starker Eisbildung verhältnismässig viel Strom; durch Behebung der kleinen Schäden spart man Stromkosten und muss weniger abtauen.

Frage: Wir sind im Begriffe, eine Geschirrwassmaschine anzuschaffen, welche in eine Schweizer Normküche eingebaut werden kann. Wir haben bereits einige Modelle angeschaut und haben festgestellt, dass bei 55 cm breiten Maschinen das Wasser meistens nur von unten her gegen das Geschirr gespritzt wird. Wird das Geschirr bei dieser Art von Spritzsystem auch wirklich sauber?

Antwort: Wenn das Wasser nur vom Bottichboden her gegen das Geschirr gespritzt wird, ist das richtige Einschichten des Geschirrs besonders wichtig. Wird eine grosse Schüssel im untern Korb plaziert, darf im obern an derselben Stelle nichts mehr eingeschichtet werden, da der Wasserstrahl durch die Schüssel abgeschirmt wird. Schalen, Schüsseln, sogar Tassen und Gläser sollten somit nach Möglichkeit immer in den obern Korb eingefüllt werden. Wird diese Regel beachtet, dürfen einwandfreie Abwaschresultate erwartet werden.

Frage: Sind die Spezialabwaschmittel für Geschirrwassmaschinen nicht gesundheitsschädlich? Ich frage mich, ob beim maschinellen Abwaschen nicht ebenso gute Waschresultate erzielt werden könnten ohne chemische Mittel?

Antwort: Gesundheitsschädliche Wirkungen von Spezialabwaschmitteln sind dem SIH bisher unbekannt. Um ein gutes Waschresultat beim Abwaschen in Maschinen zu erzielen, sind fünf Faktoren erforderlich: Wasser, Wärme, Chemie, Zeit und Mechanik. Keiner dieser Faktoren darf weggelassen werden. Die Mechanik ist beim maschinellen Abwaschen gering. Dafür nimmt die Chemie grösseren Raum ein. Das Spezialabwaschmittel muss bewirken, dass Beschmutzungen anquellen und suspendieren. Es muss die Wasserhärte bis zu einem gewissen Grade binden, muss Farbstoffe ausbleichen und darf nicht schäumen. Hieraus ist ersichtlich, dass ein gutes Spezialabwaschmittel für das Abwaschen in Maschinen unerlässlich ist.