

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungskurs

Sunlicht-Institut für Haushaltungskunde <Mannheim>

Mannheim, [ca. 1915]

Die Küche

urn:nbn:de:bsz:31-106241

Die Küche.

Ganz zum Schlusse kommen wir nun zur Küche, dem Raum des Hauses, der für die alleinarbeitende Hausfrau wohl der wichtigste ist, weil sie hier den größten Teil ihrer Arbeit erledigt. Von jeher hat die Frau mit Liebe und Eifer sich bemüht, ihre Küche zu einem Schmuckkästchen zu machen. Aber manche „Zierden“, die dem Geschmack früherer Jahre entsprachen, erschweren die Arbeit ungeheuer und sind heute, wo Zeit und Kraft kostbare Güter geworden sind, nicht mehr am Platze. Heute muß, wie schon gesagt, zum Besten der Hausfrau vor allem auch in der Küche das Bestreben herrschen, durch zweckmäßigste Arbeitsweise und entsprechende Einteilung der Arbeitsgänge den Arbeitsaufwand für jede Leistung so klein wie nur möglich zu machen.

Eine rationelle Arbeitsweise verlangt unbedingt, daß die Möbel so nebeneinander stehen, wie man sie beim fortschreitenden Arbeitsgang während des Kochens braucht. Diese sinngemäße Aufstellung ist in Mietwohnungen oft erschwert, weil Herd und Spülstein oder Ausguß, nicht immer praktisch, fest in die Küche eingebaut sind, so daß sich daran kaum etwas ändern läßt. Dann wollen wir doch wenigstens versuchen, die beweglichen Stücke so sinngemäß wie möglich aufzustellen. Den Gasherd kann man leichter an eine geeignete Stelle versetzen lassen.

Hier sei das Idealbild einer Küche gezeichnet, um klar zu machen, worauf es ankommt:

Der Kohlenherd steht nicht zu weit von der Tür, um den Weg für das von draußen kommende Feuerungsmaterial möglichst abzukürzen. Er muß aber auch in der Nähe einer Lichtquelle aufgestellt sein und zwar am besten so, daß das volle Tageslicht von rechts oder links auf ihn fällt. Direkt über ihm ist an der Wand ein elektrischer Beleuchtungskörper angebracht, damit man auch abends bei der Zubereitung des Essens gut sehen kann. Der Wasserstein mit dem Spülbecken befindet sich rechts neben dem Herde, damit man das zum Kochen notwendige Wasser sofort bei der Hand hat und das benützte Geschirr gleich abstellen kann. Der Herd selbst besitzt zwei emaillierte Abstellplatten (nicht blank polierte, die zu viel Arbeit erfordern). Links neben ihm steht die Kochkiste, so hoch, daß ihr Deckel sich in gleicher Höhe mit der Herdplatte befindet, damit die Töpfe bequem hinübergesetzt werden können. Das Untergestell der Kochkiste kann z. B. als Holzkiste eingerichtet sein. Noch weiter links steht der Vorratsschrank; in unmittelbarer Nähe der Geschirrschrank und Tisch. Der Arbeitsgang ist folgender: Wir holen Geschirr und Vorräte aus den Schränken und der Speisekammer, richten das Essen am

Tisch und kochen am Herde, wobei manches in die Kochkiste gestellt wird. Die fertigen Speisen werden am Tisch angerichtet und ins Esszimmer gebracht. Das gebrauchte Geschirr wandert zum Spültisch, Abfälle kommen in den Mülleimer. Vom Herd wird heißes Wasser geholt, zum Abtrocknen brauchen wir die Küchentücher. Das gereinigte Geschirr wird in den Schrank zurückgestellt. Die Küche (Abb. 1) zeigt die Ganglinien, die bei planmäßiger

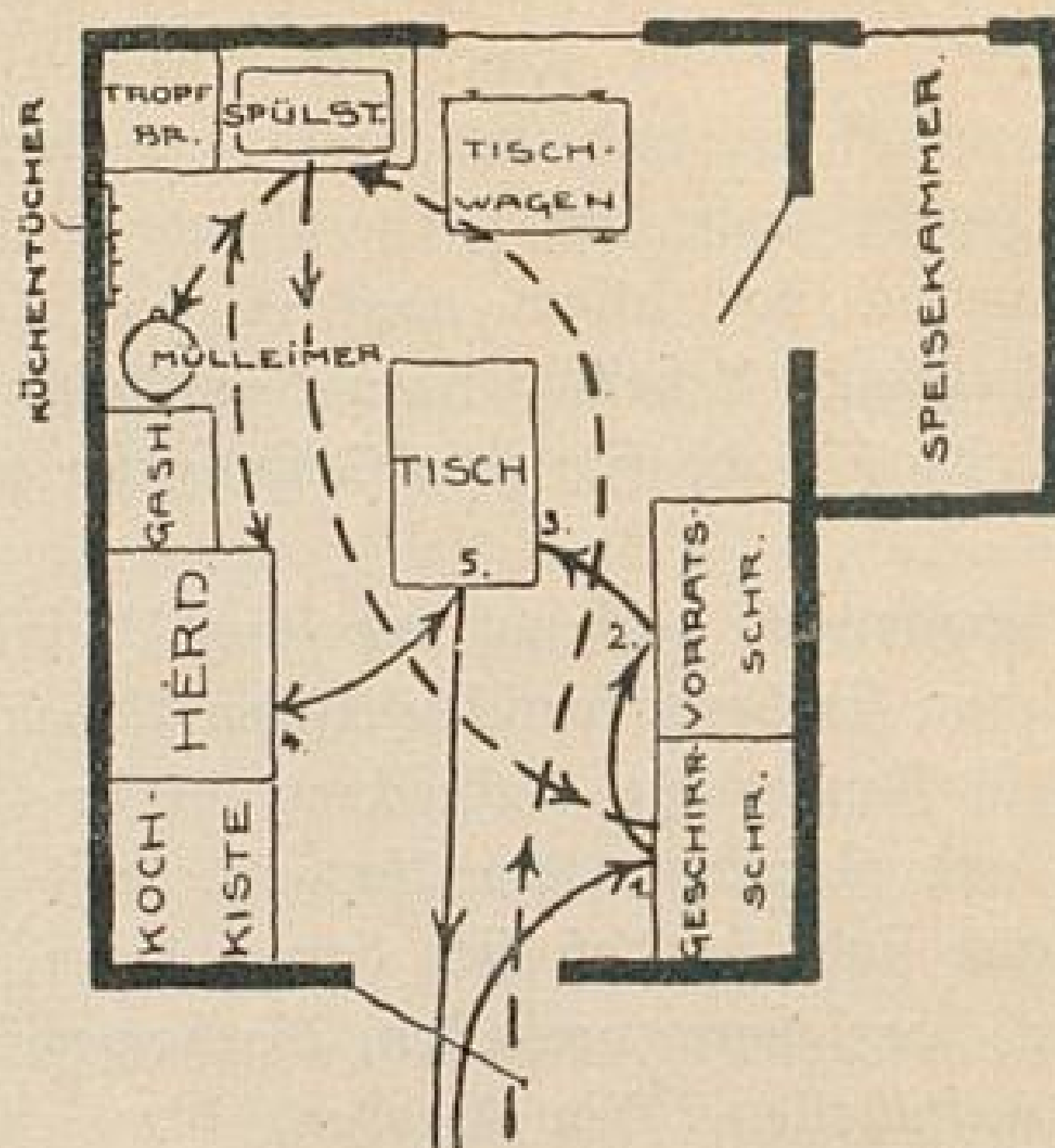


Abb. 1 Grundriß einer zweckmäßig eingerichteten Küche

Die zusammenhängenden Linien zeigen die Arbeitswege beim Kochen, die unterbrochenen Linien die Arbeitswege beim Geschirrwaschen

Aufstellung der Möbel entstehen, während Abb. 2 in ihrem Wirrwarr der Linien ein Bild gibt von all dem Hin und Her bei unüberlegter Möbelaufstellung. Das kommt daher, daß Mülleimer und Kochkiste in die Ecke hinter dem Schrank gesteckt und die Küchentücher an die Türe möglichst weit vom Spülstein entfernt gehängt wurden. Der Geschirrschrank zwischen Herd und Spülstein hätte sogar manches für sich, wenn nicht dadurch die Stellung der anderen Möbel bedingt wäre und wenn er nicht dem Herd Licht wegnähme.

Aus Gründen der Wegeverkürzung gehen in neuester Zeit manche Architekten dazu über, die Küchen so klein als nur möglich zu bauen. Eine gewisse Berühmtheit hat die sogenannte „Frankfurter Küche“ erlangt (in den Siedlungen der Stadt Frankfurt a. M. zuerst eingeführt), die eine Art Speisewagenküche darstellt. Alles ist darin aufs peinlichste durchdacht und die Raumeinteilung bewundernswert. Es ist nicht zu leugnen, daß diese Küchenart eine

riesige Arbeitersparnis für die Hausfrau bedeutet, aber es ist fraglich, ob das allzustarke Eingeengtsein im Raum nicht doch allmählich auf die Nerven geht.

Von mindestens ebenso großer Bedeutung für die Vereinfachung der Küchenarbeit ist aber auch die Beschaffenheit der Küchenmöbel selbst. Zum Glück kommen heute schon sehr brauchbare Stücke in den Handel. Es gibt z. B. Küchenschränke aus Einzelteilen, die beliebig nach Bedarf einzeln aufgestellt oder zusammengefügt werden können. So läßt sich der verfügbare Raum geschickt ausnützen und jedes Teil da aufstellen, wo man es am

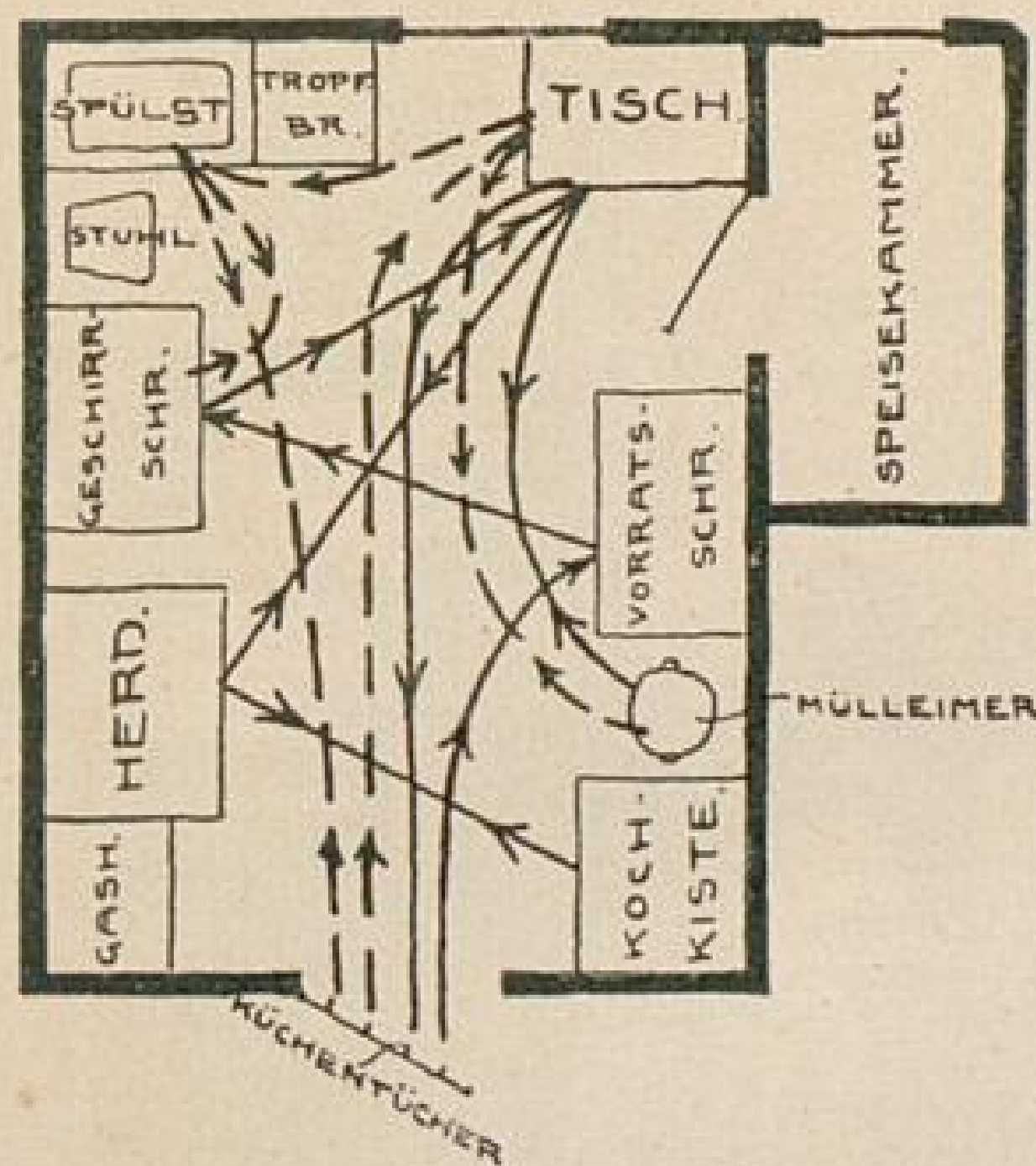


Abb. 2 Grundriß der gleichen Küche mit schlechter Möbelaufstellung
Die zusammenhängenden Linien zeigen die Arbeitswege beim Kochen, die unterbrochenen Linien die Arbeitswege beim Geschirrwaschen

häufigsten gebraucht. Auch paßt jedes später gekaufte Ergänzungsstück stets zu den bereits vorhandenen Schränken. Völlig glatte Flächen erleichtern die Reinhaltung sehr. Sieht die Inneneinrichtung der Schrankteile einen bestimmten Platz für jedes Küchengerät, für die Küchenmaschinen sowie für die Bügel- und Putzgeräte, wie Besen, Schrubber, Staubsauger usw. vor, so ist alles gut unterzubringen und nichts verstaubt unnötig.

Zur Kücheneinrichtung gehört auch ein Küchentisch. Wir verweisen auf die Bilder in Heft 1, Seite 12. Früher hatte der Küchentisch stets eine Hartholzplatte, die geschuert werden mußte. Jetzt belegt man ihn gern mit Tischlinoleum oder Wachstuch, das durch einfaches Abwaschen gut rein zu halten ist. Eine praktische Neuerung ist die Abfallschublade im Küchentisch, in die man alle Abfälle einfach mit dem Messer hineinschiebt. Sie wird durch

einen Schieber in der Tischplatte geöffnet und geschlossen und kann zum Entleeren ganz herausgenommen werden.

Ein Drehstuhl, den sie beliebig hoch stellen kann, ermöglicht der Hausfrau bequemes Arbeiten.

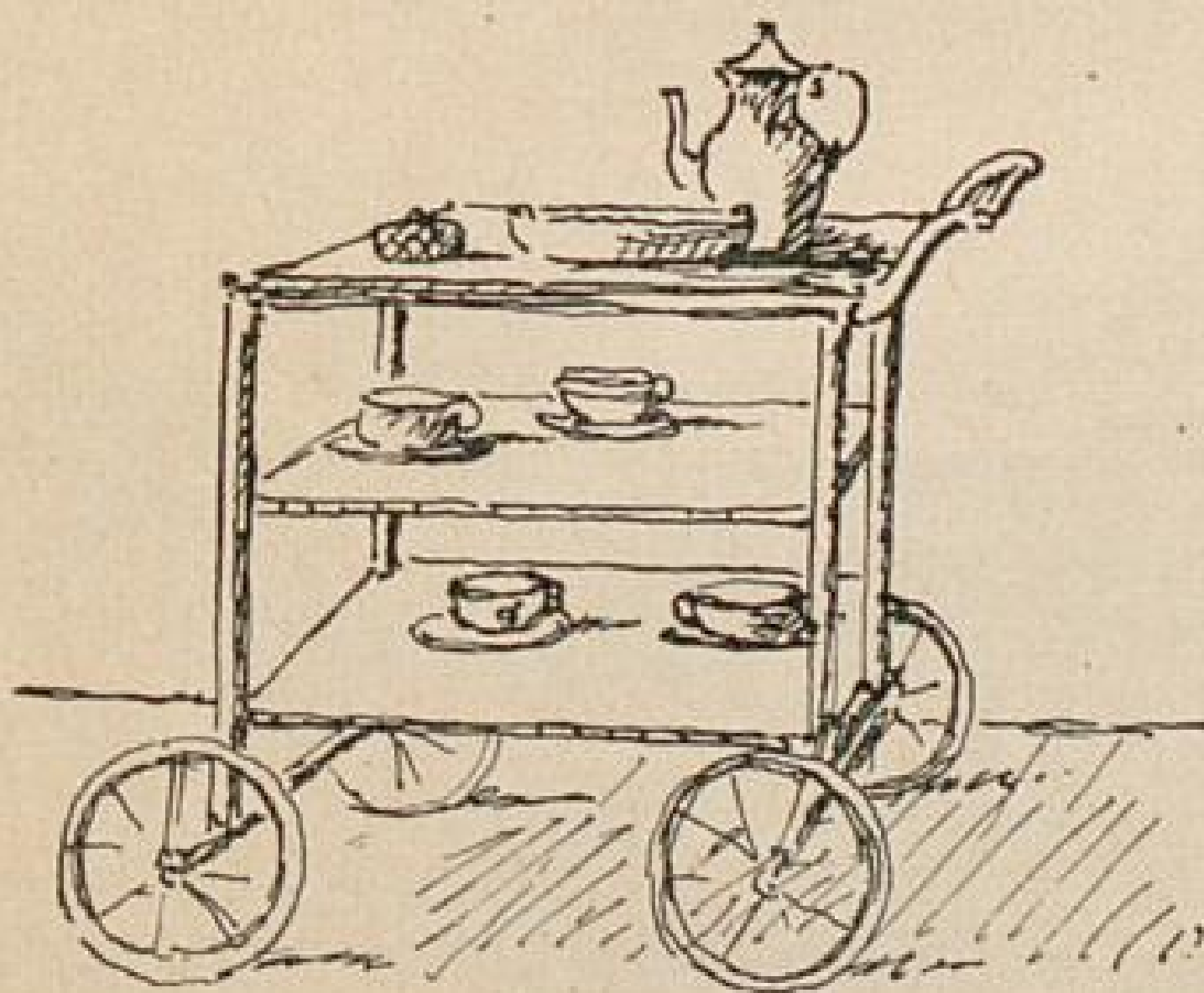


Neuzeitlicher Küchenschrank

Aber auch an unserer alten Kucheneinrichtung können wir manche Verbesserung anbringen, die der Arbeitersparnis dient. Jeder Schreiner setzt uns zum Beispiel in unsere Schubladen Längs- und Quereinteilungen ein, die den Inhalt in Ordnung halten. Auch Haken und Leisten für Kochlöffel und Schöpfer können meist an den Innenflächen der Türen Platz finden. Das Haushaltsgbuch sowie Notizblock, Bestellzettel, Quittungen und dergl. nimmt eine mit Reihnägeln oder Haken an der Türe aufgehängte Wachs-tuchtasche auf. Ein Klapp Tischchen, beim Herd mit starken Scharnieren an der Wand befestigt, leistet uns beim Zwiebelschneiden, Teig anrühren, Abstellen usw. gute Dienste. Sehr praktisch ist auch ein kleiner Wandschrank beim Herde zur Aufbewahrung der dort am meisten gebrauchten Gegenstände wie Deckel, Töpfe, Kochlöffel und ähnlichem. Er kann durch einen kleinen Vorratschrank für geringe Mengen der gebräuchlichsten Lebensmittel, die

Wärme vertragen, wie Salz, Mehl, Zucker und Gewürze ergänzt werden. Ein Wasserhahn mit drehbarem Rohr unmittelbar über dem Herd ist ebenfalls eine große Erleichterung.

Und welcher prächtiger Helfer ist nicht ein kleiner Tisch mit Rollen, der Tischwagen, der auch aus dem Untergestell eines alten Kinderwagens oder aus einem alten Altentisch herzustellen ist. Das ganze Essen kann mit einem Gang ins Zimmer hineingeschafft, das gebrauchte Geschirr nach der Mahlzeit auf einmal wieder zurück in die Küche gebracht werden. Wird der Wagen mit dem gebrauchten Geschirr rechts vom Spültisch aufgestellt, so können wir von ihm unmittelbar das Geschirr zum Spülen wegnehmen, ihn nachher wieder mit dem gereinigten Geschirr beladen und zum Geschirrschrank fahren. Nach dem Bügeln setzen wir die fertige Wäsche darauf und fahren sie zum Wäscheschrank, und beim Reinemachen trägt er uns die Putzwerkzeuge als „stummer Diener“ überall hin nach. So sind es oft Kleinigkeiten, die im Haushalt große Dienste leisten, und wohl der Hausfrau, die ein offenes Auge dafür hat.



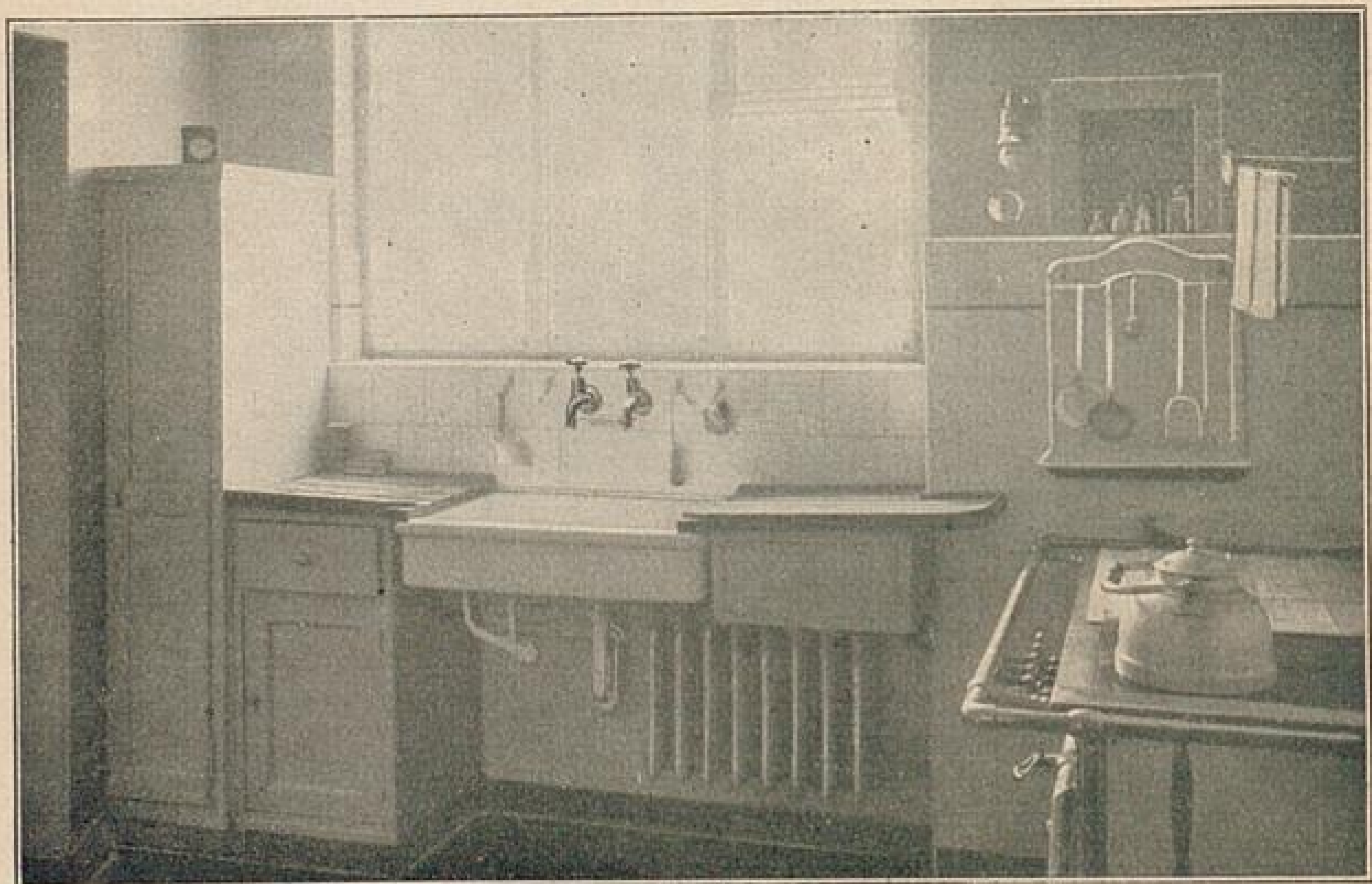
Tischwagen in Form des früher viel gebräuchlichen Teewagens

Der Wasserausguß ist auch oft noch ein Schmerzenskind. Er müßte so groß sein, daß beim Wasserausgießen nichts überläuft, und der Hahn soweit vom Becken entfernt, daß ein Eimer richtig untergestellt werden kann, am besten auf einem aufklappbaren Rost. Auch soll er eine genügend hohe und breite Rückwand haben, damit die Wand vor Nässe geschützt ist. Sehr unbequem ist es, wenn man einen Topf mit beiden Händen halten muß,

während er sich unter dem Hahn mit Wasser füllt. Ein einfacher Drahthafen, der am Leitungsrohr hängt und den man in den Henkel des Kochtopfs einhängen kann, hält den Topf wenigstens auf einer Seite.

Die mit Metall ausgeschlagenen hölzernen Spülbecken sind leider meist noch so gebaut, daß die Hausfrau nur in vorgeneigter Haltung daran arbeiten kann, während die in Süddeutschland üblichen Spülsteine wiederum so hoch sind, daß es nicht möglich ist, sitzend daran zu arbeiten.

Das Abtropfbrett sollte stets links vom Spülbecken sein und immer Rillen haben, die ein Ausgleiten des Geschirres verhindern. Sehr praktisch ist ein Drahtgestell zum Einhängen in Spülbecken oder Abtropfbrett. Man kann das abgewaschene Geschirr darin mit kochendem Wasser übergießen, wobei es sehr blank wird und fast von selbst trocknet.



Phot. Dr. F. Schröder, Heidelberg

Küche in neuerbautem Einfamilienhaus

Der Herd hat gutes Licht. In der Wand neben dem Herd ist ein Wandschränkchen für kleine Vorräte, über dem Herd eine Trockenstange für Küchentücher. Auch die Lampe ist gut angebracht. Der Spültisch hat beiderseits Tropfbretter zum Abstellen. Schubladen sind nahe bei Herd und Spültisch angebracht, um Kochlöffel wie Putzzeug bequem erreichbar zu haben. Die Ecke links ist für den Besenschrank ausgehöhlt.