

Cuisines

Autor(en): **Hoechel, A.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Habitation : revue trimestrielle de la section romande de l'Association Suisse pour l'Habitat**

Band (Jahr): **1 (1928)**

Heft 5

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-118887>

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.

L'HABITATION

Organe de l'Union suisse pour l'amélioration du logement

REDACTION: GENÈVE
10, BOULEVARD DE TRANCHÈS
CAMILLE MARTIN, ARCHITECTE

PRIX D'ABONNEMENT
FRS. 6.—
POUR L'ÉTRANGER frs. 8.50

EDITION ET ADMINISTRATION: ZURICH
EDITION NEULAND S. A., Bäckerstr. 38
TELEPHONE SELNAU 13.44 - CHÈQUE POSTAL VIII 8651

**Cuisine
standard
de
Francfort**



**Grete
Lihotzky
arch.**

Cuisines

par A. Hoechel, architecte.

Lorsqu'une ménagère cherche un appartement, elle se laisse tenter non seulement par l'aménagement mais aussi par les dimensions spacieuses de la cuisine. Elle tient à ce que les repas puissent y être pris et que la pièce serve de chambre commune aux membres de la famille. Ce point de vue traditionnel se justifie parfaitement par les raisons suivantes:

1. Le potager indispensable à la ménagère pour préparer les repas est généralement un potager à charbon. Le combustible nécessaire représente dans le budget fa-

miliaire une dépense importante qui ne doit pas se répéter une seconde fois. Il faut donc faire servir ce foyer à deux fins: la cuisson des aliments et le chauffage de la pièce. Ainsi la cuisine étant le seul local chauffé de tout l'appartement, il est bien naturel que l'on s'y réunisse, en hiver tout au moins, jusqu'à l'heure de se retirer dans les chambres à coucher.

2. Le service des repas est très simplifié lorsqu'ils se prennent dans le local même où se préparent les aliments, où se trouve la vaisselle, où se fait le relavage. Il

n'est réellement pas raisonnable d'exiger d'une maîtresse de maison, sans domestique, de faire pour chaque repas plusieurs trajets de la cuisine à la salle à manger, par le vestibule, en manœuvrant deux portes.

5. Jusqu'à un certain âge les enfants exigent une surveillance constante et leur mère les garde tout naturellement là où elle est obligée d'accomplir sa tâche quotidienne, c'est-à-dire à la cuisine.

4. La cuisine est installée pour être entretenue facilement; un torchon humide, passé sur le carrelage et les revêtements de faïence, suffit pour lui redonner un air de propreté.

5. L'utilisation de la cuisine comme chambre commune permet de transformer une pièce en salon destiné à recevoir les visites.

Il est évident que pour répondre à tous ces besoins, la cuisine doit être spacieuse.

Alors pour quelle raison met-on en doute la nécessité des grandes cuisines et propose-t-on ce que nous appellerons la cuisine-laboratoire parce qu'elle sert uniquement de lieu de travail?

Constatons tout d'abord qu'il existe de nombreuses régions, où la grande cuisine (en allemand: Wohnküche) n'est pas connue: par exemple certaines parties de la Suisse orientale et septentrionale. A l'étranger, la cuisine paysanne évoque des locaux de 4 à 6 m². Disons de suite qu'il ne s'agit pas de remplacer nos conceptions traditionnelles par d'autres qui ne sont pas mieux justifiées.

Nous nous demandons simplement si les progrès de la technique et de l'hygiène qui ont si profondément mis leur empreinte sur notre vie moderne, si l'organisation scientifique du travail qui permet à l'Amérique de battre nos industries, si tous ces facteurs ne doivent pas modifier aussi nos idées sur le logement et le travail de la ménagère et avoir leur influence tout particulièrement sur l'aspect de la cuisine.

Il est vrai que nos cuisines se modernisent dans une certaine mesure par l'installation du service d'eau chaude, de cuisinières à gaz, de planges métalliques, de glacières électriques, d'armoires spéciales pour vaisselle, etc., mais ces améliorations ne répondent qu'à une partie du problème.

En Amérique où la notion de la valeur du temps est beaucoup plus développée que chez nous et où la ménagère n'a guère les moyens d'avoir une domestique, ces questions se posent d'une façon impérieuse et donnent lieu à de nombreuses recherches.

Le petit exemple que nous citons peut paraître péda- nant, mais il montre bien dans quelle direction les recherches doivent être faites: En Californie, sur l'instigation d'une association féminine, Miss Woods fut chargée d'une enquête sur le travail ménager, car est-il dit, les architectes ne faisant rien, il faut bien que les femmes s'en mêlent!

Miss Woods considéra une certaine quantité de cuisines plus ou moins grandes et un certain nombre de ménagères plus ou moins habiles. Ces dernières se laissèrent attacher des podomètres permettant d'enregistrer le nombre de pas effectués au cours d'un travail convenu. Les tables de résultats montrèrent pour la préparation du petit déjeuner des parcours de 70 m. à 1500 m. et l'on constata que ces différences énormes étaient le résultat de deux facteurs différents:

1. L'aménagement de la cuisine plus ou moins avantageux, par le constructeur.

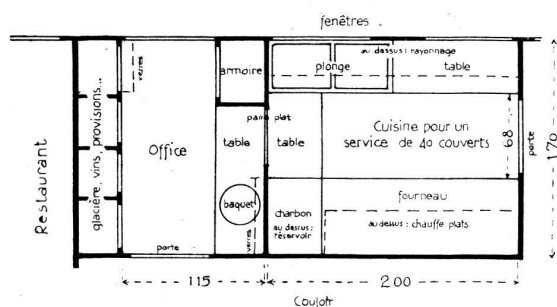
2. L'organisation du travail plus ou moins rationnelle, par la ménagère.

Ce résultat correspond bien aux observations que chacun peut faire dans les locaux où il travaille: l'ouvrier habile et intelligent perd un certain nombre d'heures lorsque les machines sont mal disposées et trop éloignées les unes des autres, comme celui qui travaille sans réflexion perd son temps malgré un aménagement parfait de l'atelier.

L'architecte doit donc étudier le travail de la ménagère pour arriver à combiner une installation de cuisine parfaite comme la ménagère doit savoir en quoi consiste un travail rationnel pour pouvoir donner des indications au constructeur.

Au point de vue pratique, le résultat de ces recherches a conduit à faire des cuisines de petites dimensions avec couloir central et les appareils de chaque côté; cette disposition évite les trajets inutiles, tous les ustensiles et provisions nécessaires se trouvant pour ainsi dire sous la main.

Un exemple typique de l'application de ce système est celui des cuisines de wagon-restaurants. Le plan que nous reproduisons montre que dans un espace restreint (la cuisine a 3,4 m²) il est possible de faire un travail considérable. En un temps relativement court le cuisinier et le garçon d'office préparent un repas de cinq services pour 40 couverts. Les grands modèles récents sont même installés pour 80 couverts. Notez que le charbon, l'eau, la vaisselle, les provisions et les vins se trouvent aussi réduits dans ces petits locaux! Il est certain que si leurs dimensions étaient beaucoup plus grandes il serait nécessaire de doubler le personnel.



Plan d'une cuisine de wagon-restaaurant.

L'autre exemple de cuisine dont nous donnons le plan avec la vue photographique a été établi par une dame architecte attachée au service de la ville de Francfort. Un grand nombre de ces cuisines sont installées dans les maisons familiales construites sous la direction de l'architecte de la Ville:

On remarquera avec quel soin les moindres détails sont étudiés:

L'évier est remplacé par une plonge métallique, avec l'égouttoir à gauche, le seul côté où il soit pratique pour le travail du relavage.

Les cornets de denrées sont remplacés par des tiroirs en aluminium en forme de pelle avec une anse.

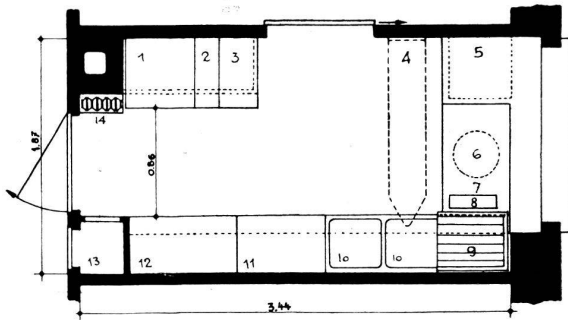
La lampe se déplace sur un rail, par ce moyen il est facile de l'amener à l'endroit où la lumière est le plus nécessaire.

Nous voyons encore la planche à repasser, le tabouret à vis, l'auto-cuiseur, les armoires avec portillons à coulisses vitrées, le garde-manger ventilé à l'extérieur, etc. . . .

Mais ce qui frappe le plus ce sont les dimensions réduites de cette cuisine. D'après nos idées traditionnelles, il faudrait répartir ces ustensiles sur une surface double, mais alors toutes les facilités pour un travail rapide et rationnel disparaîtraient.

Chaque ménagère reconnaîtra le côté extrêmement pratique d'une installation semblable. Une question cependant se pose:

Comment concilier les avantages de la grande cuisine avec ceux de cette cuisine-laboratoire?



Plan de la cuisine-standard de Francfort pour appartements locatifs. Grete Lihotzky, arch.

Legende: 1 = Potager, 2 = rallonge, 3 = auto-cuiseur, 4 = planche à repasser, 5 = garde-manger, 6 = tabouret à vis, 7 = table de travail, 8 = couverture pour débris, 9 = égouttoir et séchoir, 10 = plonge, 11 = commode à provisions, 12 = armoire à vaisselle, 13 = armoire à balais, 14 = radiateur.

Pour y répondre nous reprendrons les points énumérés plus haut, en montrant de quelle façon il serait possible d'en tenir compte avec le nouveau type de cuisine.

1. Nous savons que le chauffage par le potager n'est pas aussi économique qu'il peut paraître, car l'appareil est construit pour la cuisson et l'on y brûle un combustible différent de celui employé dans un calorifère. D'autre part son utilisation en été est désagréable et c'est pourquoi on trouve dans la plupart des cuisines un réchaud à gaz. L'emploi d'une bonne cuisinière à gaz représente aussi une réelle économie de temps et c'est pourquoi nous proposons la suppression du potager à charbon.

Il faut donc chauffer la cuisine par un foyer spécial. Lorsque le chauffage central est installé, il suffit naturellement d'un radiateur. Si ce n'est pas le cas, on y construira un calorifère qui chauffe en même temps la cuisine, la chambre commune attenante et le vestibule; par ce dernier on peut tempérer les chambres à coucher.

Le problème du chauffage serait ainsi résolu.

2. Pour simplifier le service lorsque les repas sont pris dans la chambre commune, il est indispensable de créer un passe-plats et une armoire à vaisselle dont les battants s'ouvrent sur les deux pièces. De cette façon, il n'y a pas de transport d'un local à l'autre: la vaisselle propre étant prise avant et replacée après le repas dans cette même armoire d'où elle est retirée à la cuisine pour le nettoyage. Il va sans dire qu'une porte de communication doit exister entre les deux locaux.

3. La surveillance des enfants qui se tiennent dans la chambre commune se fera par le vitrage de la porte de communication. Cette porte peut d'ailleurs rester ouverte une grande partie de la journée.

4. Nous reconnaissons qu'il sera moins facile d'entretenir le linoléum de la chambre commune que le carrelage d'une grande cuisine; mais le léger travail supplémentaire ne compense-t-il pas le confort d'une chambre bien plus agréable que la cuisine?

5. Avec la question du salon nous touchons un des points les plus délicats de la vie familiale de nos ouvriers et petits bourgeois. J'ai sous les yeux le plan d'un appartement locatif de New York habité par un directeur: (nous le publierons dans un prochain numéro). Il comprend 5 chambres de bains, 4 chambres à coucher, cuisine, office et une grande pièce divisible, une partie servant de salle à manger et l'autre de salle commune: toutes les chambres à coucher débouchent dans cette dernière. Pas de salon.

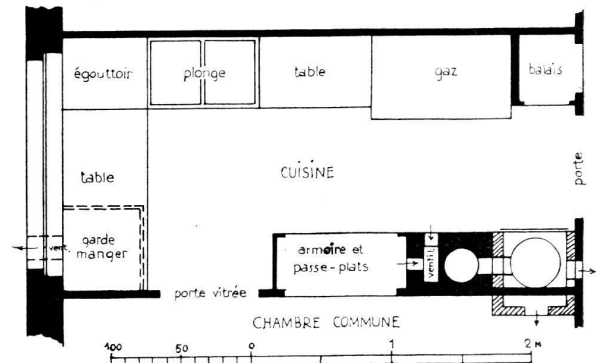
L'ouvrier suisse qui gagne dix fois moins que ce directeur se rend-t-il compte du luxe inouï qu'il se permet, en laissant la plus belle pièce de son appartement inutilisée, en faisant du meilleur local une pièce d'apparat destinée aux «visites» et dans laquelle les enfants n'ont pas droit d'accès? Ceux qui vivent à la cuisine pour avoir un «salon» n'ont pas encore appris à connaître la valeur du logement qu'ils habitent.

Il nous reste à toucher un point que nous ne pouvons citer parmi les avantages de la grande cuisine, car

c'est au contraire un sérieux inconvénient. L'humidité et les odeurs que dégagent les marmites, si appétissantes que soit leur contenu, les petites lessives que se permettent de faire les jeunes ménagères après l'arrivée du nouveau-né, la combustion du gaz qui laisse échapper environ 1 litre d'eau sous forme de vapeur par m³, tout cela rend la cuisine très peu hygiénique lorsqu'elle est destinée à devenir en même temps la chambre commune, de la famille.

Enfin le côté économique de la question n'est pas à dédaigner: la diminution de surface de la cuisine rend la construction moins coûteuse, la somme ainsi économisée peut servir à l'installation de celle-ci, et ce sont en définitive les habitants qui profitent de ces avantages.

Le plan de cuisine reproduit ci-après indique de quelle manière il serait possible de relier la cuisine laboratoire à la chambre commune en tenant compte des exigences énumérées plus haut. Lorsqu'on s'engage dans la voie des recherches, il se présente de nombreuses variantes et même de nouvelles possibilités: nous signalons entre autres celle de rattacher certains travaux domestiques tels que la lessive au service de la cuisine.



Esquisse d'une cuisine laboratoire avec communications vers la chambre commune.

Nous pensons d'ailleurs que lorsque ces questions seront traitées avec les mêmes méthodes que celles de l'aménagement de l'atelier moderne, nous entrerons dans une phase de transformation et de perfectionnement constant des locaux servant au travail ménager.

