

Die Arbeit in der Kirche

Autor(en): **Mettler, E.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **6 (1931)**

Heft 3

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-100608>

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.

der festen Ueberzeugung, dass die momentane Erleichterung in den Zinnsätzen von den Genossenschaften in dieser oder jener Form zur Stärkung des Genossenschafts-Haushaltes und zu seiner innern Festigung benützt werden sollte im Interesse sowohl der Mieterschaft als auch der Baugenossenschaftsbewegung als Ganzem.

Die Arbeit in der Küche

Von E. Mettler, Haushaltungslehrerin, Zürich

Vergleichen wir die Räume früherer Wohnbauten mit solchen der Neuzeit, so ist es ganz offensichtlich, dass früher andere Grundsätze für deren Einrichtung galten. Zum Teil mag es auch Gleichgültigkeit oder Vernachlässigung von Zielfragen gewesen sein, die besonders wenig zugängliche Räume, wie die Küche, stiefmütterlich behandelten. Nicht jedermann sind wohl die sog. Alkoven bekannt, nach allen Seiten abgeschlossene Räume, die von keiner der vier Seiten direktes Licht erhalten. Sie sind gezwungen, es indirekt durch eine Lucke, ein Fenster oder durch die Türe aus einem Nebenraum zu beziehen. Bei Gebrauch sind sie ständig auf künstliches Licht angewiesen und zufolge schlechter Belichtung und Lüftung direkt als ungesund zu bezeichnen. Sie sind in alten Stadtteilen noch heute zu finden. —

Andern Orts prangen die Küchen in respektabler Grösse. Letztere galt häufig als Grundbedingung für eine günstige Bewertung: die schöne, geräumige Küche. Doch so wie gegen ihre Grösse ist man heute auch gegen andere ihrer frühern Qualitäten eingestellt: gegen umständliche Möblierung, un günstige Raumverteilung, gegen die offene Geräte- und Geschirraufbewahrung und gegen alle natürlichen Folgen derselben. —

Die Ursache zur heutigen Auffassung liegt in der einfachen Besinnung, dass der Haushalt nicht nur ein Heim mit einer Anzahl selbstverständlicher Werte ist, sondern vor allem die Arbeitsstätte, die Werkstatt, in der sie stets von neuem wieder erarbeitet werden müssen. Wie sie beschaffen ist, ist somit nicht gleichgültig. Galt der Haushalt früher als eine Schraube ohne Ende, so weiss man heute, dass hierfür nicht nur die häusliche Arbeitslast allein verantwortlich gemacht werden muss. Ein grosser Teil unnötiger Mühen entfällt auf unzweckmässige Wohnungslagen und Wohnungseinrichtungen, sowie auf unzweckmässige Arbeitsmethoden, als der besonderen und beeinflussbaren Leistung der häuslich Arbeitenden. Zum Mindesten in zwei Richtungen besteht daher die Möglichkeit der Korrektur. —

Die Küchen sind in der Regel kein hervorragender Schmuck für die Vorderfront des Hauses, werden daher zumeist auch nicht auf ihr angebracht. Je nach der Lage des Hauses kann sie zum Vor- oder Nachteil der Küche ausschlagen. Die geeignetste Lage wäre Norden und Nordosten. Kommt dagegen Süden oder Südosten in Frage, so kann in Verbindung mit stark raumheizenden Kochgelegenheiten der Gebrauch einer solchen Küche im Sommer zu einer wahren Marter werden. Temperaturen bis zu 40 Grad R. sind nicht selten. Sie veranlassen rascher zu Ermüdung und setzen die Arbeitsfähigkeit herab.

In der Bewertung einer Küche entscheidet über ihre Grösse die Frage nach den Wegstrecken, die sie im Verlaufe der Arbeit nötig macht. In der Erledigung von Kommissionen spielt die Tatsache, dass ein Geschäft einige Minuten weiter von einem andern entfernt ist, eine ausschlaggebende Rolle. Man ist geneigt, diesen zeitlichen Unterschied in die Wagschale zu werfen. Andererseits verschleudert man in der Hausarbeit ohne Murren Zeit und Kraft, weil es scheinbar nicht anders geht. Einfache Berechnungen geben da sehr aufschlussreiche Bilder:

Zwei Küchen seien verschieden gross, die eine 2.50 mal 3.50 m, die andere 3 mal 5.25 m. In beiden ist alles nötige untergebracht, beide werden von einer Person bedient. Eine dritte Küche zu gleichen Möblierungs- und Bedienungsbedingungen sei 3.50 mal 6.02 m.

Die Wegstrecken, die sich während der Erledigung der Arbeit ergeben, richten sich nach drei Gesichtspunkten:

1. Nach der Grösse der Küche, Luftlinie gerechnet.
2. Nach der Art der Möblierung, welche die Wegstrecken durch notwendige Umwege vergrössern kann.
3. Nach der Arbeitsmethode, die sich mehr oder weniger auf die Zweckmässigkeiten und Unzulänglichkeiten einzustellen weiss; nach dem Grad der Konzentration, die Vergesslichkeit veranlasst oder ausschaltet. —

Je nach den mehr oder weniger günstigen Bedingungen kann nun am einen Ort eine Arbeit mit 400, am andern mit 100 Schritten erledigt werden. Wird jeder Schritt normalerweise zu 60 cm berechnet, so ergibt sich zwischen beiden Arbeitsleistungen ein Unterschied von 300 Schritten, oder 180 Meter. Elf solcher Leistungen ergeben bereits einen Verlust von 2000 m oder 2 km oder 25 Minuten.

Solche unnötigen Gänge verursachen auch andere Mängel. Aufräumungsarbeiten lassen sich neben der Hauptarbeit viel weniger leicht ausführen, somit verbleibt leichter die ganze Leistung der Zeit nach der Mahlzeit. Bei kurzen Wegstrecken bleibt der Herd auch bei allerlei Nebenarbeiten stets unter Aufsicht, das Aufbewahren der Geräte vollzieht sich fast von selbst. Der Zeitverbrauch für die Aufräumungsarbeiten lässt sich so leicht um die Hälfte herabsetzen, die dafür nötige Zeit zugleich auch neben der Hauptarbeit unterbringen, wodurch weitere Verkürzung der Gesamtarbeitszeit entsteht. Je mehr sich also die notwendige Bewegung auf einen kleinen Raum konzentriert, je leichter lassen sich Haupt- und Nebenarbeiten ineinander hineinschieben.

Die beste Einteilung der Arbeitsstellen besteht darin, sie den häufigsten Arbeitsvorgängen anzupassen und an einer Reihenfolge an einer Wand oder in einer gebrochen anzubringen. Z. B. Herd — Arbeitstisch — Abtropfbrett — Schüttstein — Zwischentisch — Schrank. — Die Geräte werden möglichst dort aufbewahrt, wo sie am meisten gebraucht werden, zum Teil über dem Herd, im Arbeitstisch etc. Die Berechnung betreffend die Aufbewahrung muss sich nach dem Vorsatz richten, mit möglichst wenig Griffen und wenig und kurzen Gängen alles bei der Hand zu haben, um sich so wenig als möglich von der Stelle bewegen zu müssen. Ist dies erreicht, so ergibt sich eine äusserst sympathische Wirkung: Das Kochen als Hauptarbeit lässt sich möglichst an einem Stück erledigen. Die Folge davon ist eine wesentlich andere, als wenn die gesamte Küchenarbeit in eine Unzahl von Detailleistungen zerfällt. Man erhält viel weniger Anlass zur Vergesslichkeit, zu Ablenkung, zu Zeitverlusten, man gewinnt mehr Uebung in Konzentration, mehr Erfahrungsmöglichkeit, mehr Gelegenheit zu beobachten, zu prüfen, zur Pflege der Arbeit im allgemeinen. Somit entsteht auch ein anderer Gewinn daraus, der über den besonderen Zweck weit hinaus geht. Die Arbeit vermag rückwirkend auf die Persönlichkeit zu wirken, was bei der arg zerstückelten Arbeit weit weniger der Fall ist. Diese raubt Kräfte, erstere gibt Werte. Diese veranlasst eine höchst unproduktive Geschäftigkeit, die einen ganz merkwürdigen Gegensatz zu der Ruhe und Getragenheit bildet, die sich aus der andern Anordnung ergibt. Erst nach Vergleichen zwischen beiden Systemen merkt man, welchen störenden Einfluss das stete sich Bewegungen auf den Ablauf der Arbeit besitzt.

Es ist eine alte Tatsache, dass das Gehen und Stehen im Hause mehr ermüdet, als im Freien auf natürlichem Boden. Einheitliche Erfahrungen werden aber deshalb hierüber nicht gemacht, weil die Ermüdung auch von andern Faktoren abhängig ist, so vor allem von unzweckmässigen Schuhen, vom Tragen von Strumpfbändern, von unzweckmässiger Kleidung. Absatzlose, haltlose Schuhe führen besonders rasch zu Ermüdung.

Die Benützung der Küche sollte für die Hausfrau stets Problem sein. Aus der einfachen Frage: Wie erreiche ich in aller Arbeit die kürzesten Wegstrecken? ergeben sich in Anpassung an die montierten Zuleitungen die verschiedensten Möglichkeiten, etwas Zweckmässiges anzuordnen. In seltenen Fällen wird ein günstiger Ausgleich unmöglich sein.