

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst

Band: 18 (1928)

Heft: 9

Artikel: Der neue Haushalt

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-636204>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 16.01.2026

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

zeitsnacht mußte die junge Frau sich die Haare abschneiden (dieser Brauch besteht auch bei den Ostjuden Europas — schon lange bevor die Bubiköpfe in der Mode waren).
(Schluß folgt.)

Der neue Haushalt.

Es geht unverkennbar ein neuer, fast revolutionärer Zug durch alles, was mit dem Leben der Frau irgendwie zusammenhängt. Auf allen Gebieten sind Umwälzungen im Gange, die sich teils äußerlich in Kleidung, Haartracht u. c., teils innerlich durch vermehrte geistige Interessen, durch regere Anteilnahme an allem, was das Leben bringt, durch Vordrängen in Berufe, die ihnen bisher verschlossen waren usw. zeigen. Zweifellos hat der Krieg da mit seinem Rütteln an allem Bestehenden mitgewirkt, zweifellos brauchte es aber auch nur dieses gewaltsame Stoßen, um dem, was sich als naturnotwendige Entwicklung längst vorbereitet hatte, zum Durchbruch zu verhelfen.

Die Entwicklung kam für viele Frauen nur zu rasch. Wohl waren längst die Kräfte in ihnen aufgewacht, wohl machten sie sich mit Begeisterung und Aufopferungsfähigkeit ans Werk, aber es stellte sich riesengroß vor sie hin, sie waren ihm nicht gewachsen. Denn ein Großteil der Frauen lebt heute ein Doppel Leben als Berufsfrau und Hausfrau, ein Großteil wiederum ist durch den Mangel an Hilfskräften zu einem geistötenden, endlosen Kampf mit Staub und Schmutz, mit zerrissenen Kleidern und Strümpfen u. c. verurteilt. Die Frau ist nicht mehr Herrin, sondern Sklavin der Arbeit. In einer ganzen Reihe von Büchern und Vorträgen ist schon ausführlich dargelegt worden, wie unhaltbar der jetzige Zustand des vollkommenen Untergangs der Frau in erstickender Alltagsarbeit ist. Immer wieder wurde dieses Problem von weithin wirkenden Menschen in befriedigender Weise zu lösen gesucht, doch noch sind zu viele Begleitumstände damit verankert, als daß von heute auf morgen eine durchgreifende Aenderung zustande käme.

Wenn etwas die Frau aus dem jetzigen, unbefriedigenden Zustand herausheben kann, so ist es der Ausbau

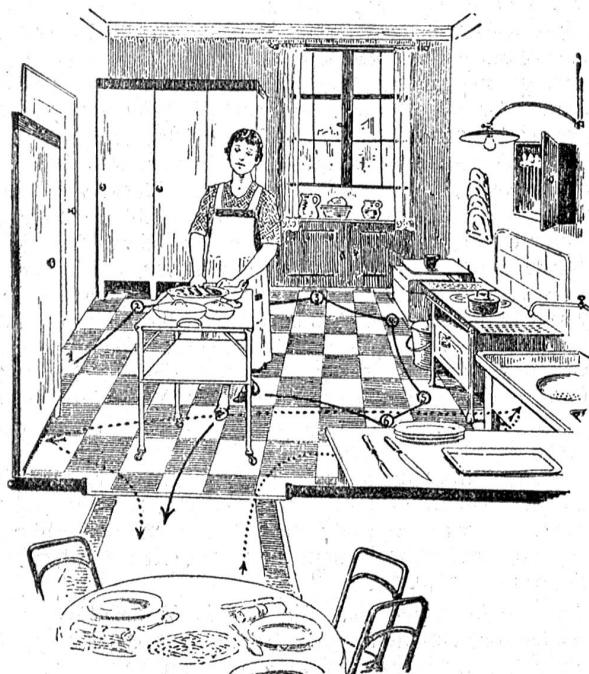


Abb. 1. Die Küche mit zweckmäßiger Möbelstellung.

der Hausfrauenarbeit zum eigentlichen Beruf, von ihr selbst anerkannt und von andern als solcher gleichwertend mit andern Berufen eingeschätzt.

„Unsere Wohnung ist zu einer so zweckmäßigen Arbeits-

stätte umzugestalten, unsere Arbeitsmethoden müssen so durchgebildet sein, daß die Arbeitstechnik des neuen Haushalts es der Frau ermöglicht, den Erfordernissen ihres gegen früher so völlig geänderten Lebens dennoch gerecht zu werden.“ So schreibt Frau Dr. Erna Meyer, München, in ihrer neuen Auflage des wertvollen Buches: *Der neue Haushalt* (Frandsche Verlagshandlung, Stuttgart). Sie weist die neuen Wege zur Umgestaltung, zum Sparen mit Kraft und Zeit, mit denen bisher die Frauen oft verschwenderisch umgingen, ohne sich dessen bewußt zu sein. Das Buch bedeutet das Ergebnis langjähriger Erfahrungen einer berufstätigen Hausfrau, aufmerksamster Beobachtung aller neuen Vorgänge, und zielbewußten Schaffens zur Entlastung der Hausfrau, zur Verbilligung und Vereinfachung der Hausführung, ohne dabei der Bekomlichkeit und Bequemlichkeit irgendwie Abbruch zu tun. Wir gestatten uns, ein Gebiet, und zwar die Küche, aus diesem Buche speziell herauszugreifen, um den Leserinnen in einem kurzen Abriß ein knappes Bild von dem zu geben, was Frau Dr. Meyer bezweckt.

Zwei oberste Leitsätze haben für die Einrichtung der Küche zu gelten:

1. Die Küche enthalte nichts, was zur Erfüllung ihrer eigentlichen Bestimmung nicht notwendig gebraucht wird.

2. Alles, was zweckmäßig in ihr seinen Platz findet, soll so angeordnet sein, daß der geringste Aufwand an Zeit und Kraft zur Benutzung der betreffenden Gegenstände ausreicht.

Die Einrichtung der Küche läßt sehr oft viel zu wünschen übrig. Sie war lange das Stieffind des Hauses, wurde dorthin plaziert, wo sich irgendwo und irgendwie noch ein Platz fand, der für ein Zimmer nicht paßte. Rücksichten auf den täglich sich abspielenden Arbeitsgang wurden dabei nicht genommen, wie hätte man sonst in ältern Häusern die Küche überhaupt jenseits des Korridors, also auf der entgegengesetzten Seite des Esszimmers, machen können, was tatsächlich noch heute in manchen Häusern besteht! Die Einrichtung der Küche selbst hatte sich meist nach dem Raum zu richten, dort wurde der Herd erstellt, gleich viel, ob die Ecke dunkel oder hell war. (Meistens war sie dunkel.) In einer andern Ecke, möglichst weit entfernt vom Herde, kam der Schüttstein mit dem Wasserhahn, in einer dritten der Speiseschrank, in der vierten vielleicht der Tisch oder sonst

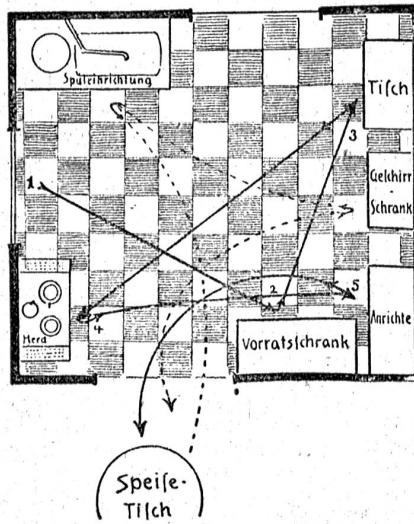


Abb. 2. Die Küche mit unzweckmäßiger Möbelstellung.

etwas. Frau Dr. Meyer hat ausgerechnet, wie viel unnütze Schritte bei einer solchen Einteilung die Frau zu machen hat, nur um das tägliche Essen und die dazu gehörenden Arbeiten zu besorgen. (Siehe Abbildungen 1 und 2.) So

verschieden auch der Zuschnitt einer Familie ist, ob kompliziert oder einfach gehöht wird, die Zurichtungen erfolgen überall in der gleichen Folge. Man bereitet das Kochgut

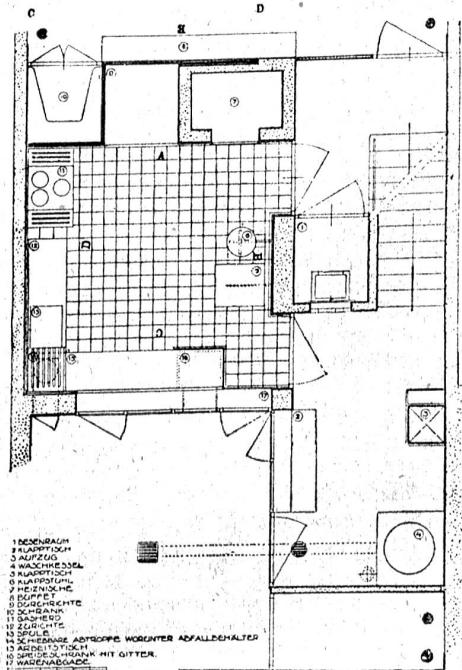


Abb. 3. Küche im Stuttgarter Reihenhaus, J. P. Oud, Rotterdam.

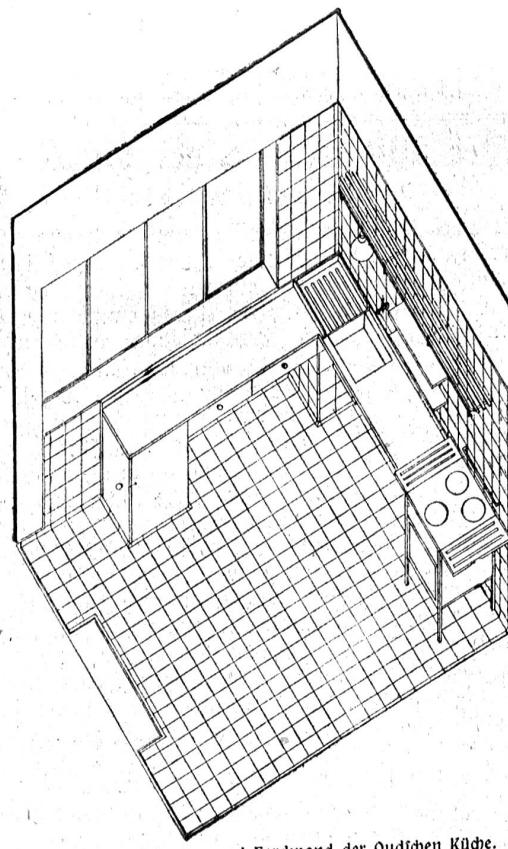


Abb. 4. Blick auf Fenster und Herdwand der Oudschen Küche.

vor, wäscht es und bringt es zur Kochstelle. Aus dieser vor, wäscht es und bringt es zur Kochstelle. Aus dieser Einfachheit allein gibt sich die notwendige Einrichtung: möglichste Nähe von Speiseschrank, Zurichttisch, Wasserhahn und Kochstelle. Helles Licht zu all diesen Beschäftigungen ist dringend notwendig. Wo finden wir die Küche, deren Tageslicht direkt auf Herd und Zurichttisch,

auf Spülstück scheint, deren Lampe so angebracht ist, daß sie nicht der Köchin den Rücken, sondern ihre Hände, ihre Pfannen und Töpfe beleuchtet? Es gibt solche, gottlob, aber sie sind in verschwindend kleiner Zahl vorhanden. Aus den Überlegungen des Arbeitsganges ergibt sich ein Küchengrundriß, der ohne Furcht vor Schematisierung als allgemein gültig betrachtet werden kann. (Abbildungen 3 und 4.) Voraussetzung ist selbstverständlich, daß der Architekt auf die berechtigten Forderungen der Hausfrau eingeht, diesen Küchengrundriß hochhält und alles andere danach einrichtet.

Die hier abgebildete Küche, geschaffen von J. P. Oud, Rotterdam, und an der Werkbundausstellung in Stuttgart gezeigt, enthält einen nach außen gelüfteten Speiseschrank, an den sich unmittelbar Zurichte und Wasserhahn mit Spüle anschließen. Das Einbauen von Schrank und Zurichttisch wäre für finanziell schwache Mieter von großem Vorteil, genossen doch auch diese die Wohlstat einer am wenigsten Kräfte absorbiierenden Küche, was für diese, meist ohne Hilfe arbeitenden Frauen ganz besonders angezeigt wäre.

Der Küchenschrank.

Die moderne Küche weiß nichts mehr von Pfannenbrettern, Kellenregalen, Deckelhängen, oder gar von der Aufstellung der lange Zeit als Zierde geltenden Spezereitöpfchen und Gewürzschärnchen. Alles ist in einem geeigneten Küchenschrank untergebracht, praktisch, leicht zur Hand, staub- und dampffrei. Die „Vereinigten Eschenbachischen Werke“ haben eine Kücheneinrichtung konstruiert, die dem heutigen Ideal am meisten entspricht und die sicher auch von unseren Möbelschreinern erstellt werden kann, sobald sich die Nachfrage dafür einstellt. Sie besteht aus drei Elementenschränken, die in verschiedener Weise zusammengelebt werden können (Abb. 5). Alle Arbeitsflächen sind mit Linoleum belegt, die Innenflächen der Türen sind zur Anbringung von Deckeln, Kellen u. c. eingekleidet, glatt aus Sperrholz gearbeitet, so daß jede Staubsammlung vermieden wird. Die hinter der Schranktür liegenden Vorratsfächer sollen neuerdings statt aus Steinzeug mit Aufschrift aus Glas geliefert werden, so daß man Art und noch vorhandene Menge des Inhalts von außen erkennt und nicht wie bei den undurchsichtigen, beschrifteten Fächern verleitet wird, andere Dinge, als die von außen angeschriebenen und sogar mehrere Tüten in den Fächern

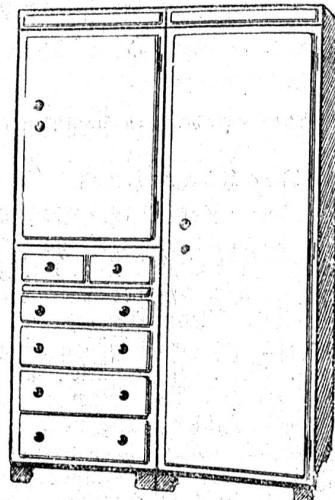


Abb. 5. Einfachste Zusammenfassung der drei Elementenschränke (Vewag, Dresden).

aufzubewahren, eine leider unter Hausfrauen bisher allgemein beliebte Gewohnheit.

Wichtig ist es für jede Hausfrau, sich alle Trockenvorräte, also Spezereien u. c., anfangs des Monats für den ganzen Monat einzukaufen. Sie erreicht damit nicht nur vorteilhaftere Preise, sondern auch eine sorgfältigere Be-

dienung und erspart sich viele Gänge, manchen unnötigen Zeitverlust. (Kapitel: Die Frau als Käferin.) Die Vorräte werden in einem großen Vorratschrank aufbewahrt und das Nötige in die Töpfe nachgefüllt.

Die Spülische

lassen ebenfalls an den meisten Orten zu wünschen übrig. Die hölzernen, ob mit oder ohne Blech beschlagen, sind im höchsten Grade unpraktisch. In neuerer Zeit macht man steinerne Spülische, denen aber sehr oft die Rillen fehlen, und auf welchen das Geschirr leicht abrutscht. Die zweitmäßige Spülvorrichtung scheint in einer aus sehr gutem Emaille bestehenden Konstruktion mit praktischem Drahtkorb auf der Abtropffläche verwirklicht. Das gewaschene Geschirr kann dort mit einem Heißwasserschlauch abgespült werden, so daß sich ein zweites, tiefes Becken erübrigt. Alle untergebauten Schränke oder Platten zur Kübelaufbewahrung sind völlig zu verwerfen, weil sie die der sitzenden Arbeit leider bisher abgeneigte Frau auch bei aller Aufklärung daran geradezu verhindert.

Der Küchentisch (Abbildung 6)

bietet verschiedene Ausnutzungsmöglichkeiten, je nach den Diensten, die er leisten soll. Es ist wichtig, den Raum unter ihm mit Schubladen und einem Abstellbrett anzuwenden. Eine herausziehbare Platte leistet beim Rüsten große Vorteile. Jeder Küchentisch sollte mit Linoleum belegt werden. In größeren Betrieben dürfte ein fahrbarer Tischwagen beim Tischdecken, Geschirrab- und wegräumen von großem Werte sein.

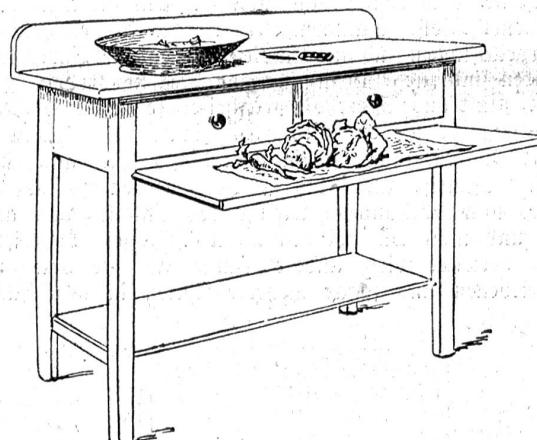


Abb. 6. Der Küchentisch mit herausziehbarer Sitze-Arbeitsplatte (Vevag, Dresden).

Der Küchenstuhl.

Dieses bisher sehr nebensächliche Möbelstück soll nun mit einem Schlag zu seinem vollen Rechte kommen. „Setzt Euch zu jeder Arbeit“, ruft Erna Meyer den Frauen immer wieder zu. Sie rechnet aus, daß der Energieverbrauch beim Sitzen 4 Prozent, beim Stehen 12 Prozent, beim Hocken („Gruppen“) 8,5 Prozent und beim Büken 55 Prozent höher ist als beim Liegen. Beim Sitzen hätten wir also den geringsten Verbrauch an Kräften. Warum sitzen wir nicht mehr in der Küche? Früher hätte man gesagt, das sei Faulheit. Unser Leibtag wasche doch niemand sitzend ab, bügle niemand sitzend ic. Die Arbeit müsse notwendigerweise darunter leiden. Heute ist man entgegengesetzter Meinung. Die Arbeit wird gewinnen, wenn sie in bequemer Stellung, ohne allzu große Ermüdung der Arbeitenden verrichtet werden kann. Das überflüssige Wüten gegen den eigenen Körper, dessen Schreden den meisten erst dann klar werden, wenn Krampfadern, Senkfüße und Kniegelenktzündungen ein Marthyrium daraus machen, sollte recht bald aus einer halben Ehre zu dem gestempelt werden, was es eigentlich ist: Ein Armutzeugnis für jede denkende Frau. Die ameri-

kanische Frau, die längst dem „Bleibe jung und schön“ huldigt, hat erkannt, daß sie hier Wichtiges für ihre Gesundheit tun kann, sie sitzt sowohl beim Zürichten, als auch beim Abwaschen und Bügeln. Freilich braucht es eben dazu die erforderlichen Geräte und Möbelstücke. Der Drehstuhl ist das Ideal für die Küche. Er kann je nach Höhe des Tisches oder der jeweiligen Verrichtung höher oder niedriger geschraubt werden, er hat eine Lehne, daß sich die Frau gelegentlich ein paar Minuten ausruhen kann.

Ein praktischer Bügelstuhl zum Verstellen je nach gewünschter Höhe müßte ebenfalls zum notwendigen Inventar einer häuslichen Einrichtung gehören. Ein Modell wird in dem erwähnten Buche vorgeführt.

Es ist einleuchtend, daß die Frauen bei all diesen praktischen, erprobten Einrichtungen in ihrer Küche Zeit gewinnen müßten. Wenn wir nur jeden Tag eine Stunde gewinnen, so macht das im Jahr 365 Stunden, den Tag zu 12 Stunden gerechnet, über 30 Tage, also einen ganzen Monat, der uns zur Erholung oder für andere Dinge zur Verfügung bliebe. Es werden aber tatsächlich nicht nur einzelne Stunden sein, die wir ersparen, sondern mehrere, was für die heutige starke Anspruchnahme der Frau von unschätzbarem Werte ist.

Wichtig ist es, daß wir nur das kaufen, was wirklich zweckdienlich ist und dadurch den Markt beeinflussen. Ich bin überzeugt, daß wir auch hier den besten Einfluß sowohl auf die Fabrikanten von Küchenmöbeln, als auch auf Architekten ausüben könnten, wenn in unsern eigenen Reihen mehr Geschlossenheit herrschte.

Das Buch gibt im Fernern Aufschluß über alle arbeitsparenden Maschinen im Haushalt, über die häusliche Buchführung, über Hauskleidung, über Einrichtung der Zimmer ic. und stellt in wertvollen Statistiken die Verluste an Nährmitteln auf, die durch Spülwasser ic. fortgeworfen werden. Es sei allen Leserinnen aufs wärmste empfohlen. ■■■■■

Der Witwer und der Hund.

Von Martha Niggli.

Herr Carl Weitbrecht hatte vor einigen Monaten seine Frau verloren. Sie hatte eine lange Leidenszeit durchmachen müssen und er atmete eigentlich auf, als es einmal so weit war. Es waren so viele Unbequemlichkeiten damit verbunden gewesen. Zuletzt hatte er sogar im Hotel essen müssen. Das war ihm zwar so ungelegen nicht gekommen, denn er liebte eine wohlbesetzte und gewürzte Tafel. Aber obwohl er höherer Beamter war, so war sein Gehalt doch nicht derart, daß er sich dergleichen lange gestatten konnte. Außerdem entbehnte er seinen Knaben, an dem er mit leidenschaftlicher und nichts versagender Liebe hing, und es war ihm nicht recht, ihn immer am Krankenbett zu wissen.

So begreift man denn Herrn Carl Weitbrechts Aufatmen recht wohl. Er weinte zwar auch, wie andere anständige Menschen weinen, und es machte sich gut, wenn er seinem tadellos schwarzen Traueranzug ein leinentes Taschentuch entnahm und es an die Augen führte.

Die Verstorbene hatte den kleinen Louis tagtäglich mehrere Stunden bei sich am Krankenbett festgehalten. Sie wußte wohl, daß es ihm oft unbehaglich war. Aber es war so bitter, von diesem Kinde scheiden zu müssen. Es hatte in seiner äußern Erscheinung die Eleganz des Vaters geerbt, hatte ein Engelsköpfchen mit braunen Locken und war mit seinen sechs Jahren von einem bezaubernden Liebheiz. Sie erzählte dem Bürschchen mit verlöschender Stimme Geschichten und Märchen, nur damit es blieb und ihr Blid sich an seinen geliebten Jügen festsaugen konnte.

Der Vater war aus kleinbäuerlichen Verhältnissen emporgekommen. Ohne eigentlich intelligent zu sein, war er geschickt und anpassungsfähig genug, um in seiner Beamtenlaufbahn sehr rasch vorwärts zu kommen. Was ihm ferner dazu verhalf, war eine Art demütigen, aber zähnen