Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 36 (1961)

Heft: 10

Artikel: Vorräte im Haushalt

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-103305

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

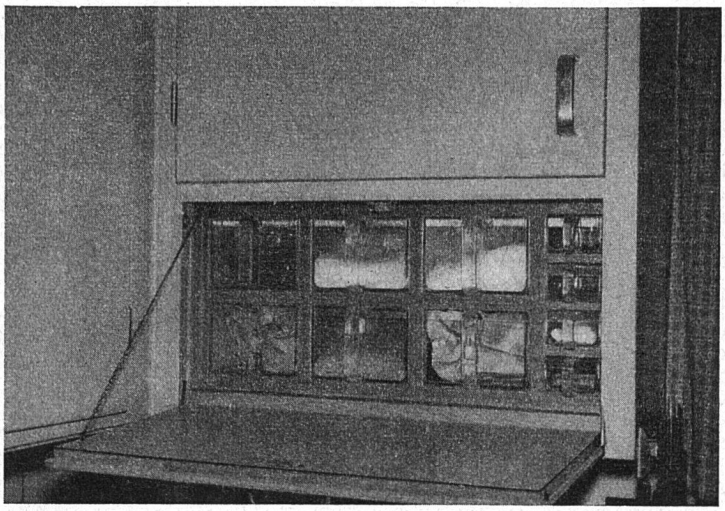
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

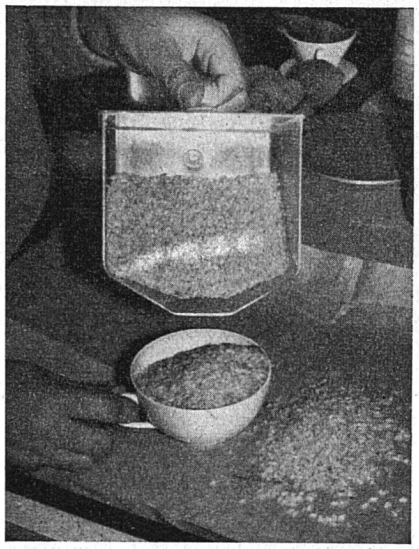
Download PDF: 14.12.2025

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

Vorräte im Haushalt

Aus einer Untersuchung des Schweizerischen Institutes für Hauswirtschaft (SIH)





Jeder Haushalt ist ein kleines «Vorratsmagazin», ja es wird ihm sogar behördlicherseits nahegelegt, ein solches zu sein. An sich denkt man dabei meistens nur an Lebensmittel, und wir wollen uns auch in diesem Aufsatz darauf beschränken. In Tat und Wahrheit dehnt sich aber eine gewisse Vorratshaltung auch auf Reinigungs- und Pflegemittel, Mercerien, Papeterieartikel, oft auch Brennstoffe usw. aus.

Für alle diese verschiedensten Dinge sollte die Einrichtung des Haushaltes die nötigen Voraussetzungen mit sich bringen. Mit ein paar Raumkuben sind die entsprechenden Probleme sicher nicht gelöst, sie wären es auch nicht mit ein paar unüberlegt konstruierten Schränken, ganz abgesehen davon, daß auch diese Schränke in einer großen Zahl von Wohnungen gänzlich fehlen.

Eigenartigerweise wird im allgemeinen der Verpackung auf dem ganzen Weg ihres Daseins, von der Fabrikation über den Transport und über den Laden, sehr viel Aufmerksamkeit geschenkt – aber vor der letzten Station, der Haushaltung, bricht die Kette der Überlegungen plötzlich ab. Sie bricht sowohl von der Seite des Herstellers und des Verkäufers, also von der Seite des «Lieferanten» als auch von der Seite des Empfängers ab.

Der Empfänger ist in diesem Sinne nicht etwa nur die Hausfrau. Die Belange des Empfängers hätten auch der Architekt und der Hersteller hauswirtschaftlicher Behälter aller Art zu berücksichtigen. Vielleicht denkt der Architekt meistens noch zu ästhetisch (was unbestrittenermaßen auch zu seinen Funktionen gehört), und der Hersteller der verschiedensten Behälter denkt zu viel in Einzelheiten. Er hat es – so wenig wie eine große Anzahl der Hausfrauen selbst – noch nicht begriffen, daß ein Haushalt als Ganzes betrachtet werden muß und daß daher auch die einzelnen Probleme nicht völlig abgetrennt voneinander behandelt werden dürfen.

Selbstverständlich gibt es auch in diesem Problemkreis löbliche Ausnahmen und Ansätze zu neuen Lösungen. Wenn im Nachstehenden der Akzent eher auf dem Negativen liegt, so darum, weil am schlechten Beispiel die Idee besser zutage tritt. Im übrigen kann es sich ja nur um Einzelbeispiele handeln, die keinen Anspruch auf Vollständigkeit erheben.

Art der Lebensmittelvorräte

Es ist bei den Lebensmittelvorräten in großen Zügen zwischen drei Kategorien zu unterscheiden, nämlich

a) den täglich benötigten;

b) den «Stapelvorräten», zu denen die behördlich vorgeschriebenen Notvorräte gehören und die nach Maßgabe der Notwendigkeit zu den täglich benötigten vorrücken;

c) den zu kühlenden Vorräten, die teils zum Alltagsbedarf gehören (= Kühlschrank) oder aber als Konserven betrachtet werden müssen (Kühltruhen, Tiefkühlfächer usw.).

Diese drei Kategorien müssen nach verschiedenen Gesichtspunkten aufbewahrt werden. Es sollten vom Lieferanten wie vom Empfänger her die nötigen Voraussetzungen geschaffen werden, daß sowohl die Aufbewahrung wie der Verbrauch unter optimalen Bedingungen vor sich gehen können.

Die täglich benötigten Vorräte

Die arbeitstechnisch erste Voraussetzung wäre, daß sie griffbereit zur Verfügung stünden. Diese Voraussetzung zu schaffen, ist nicht ganz einfach. Wenn das Problem unabhängig von andern Überlegungen gelöst würde, so müßte man sagen: Alle diese Dinge gehören nicht hinter Schloß und Riegel, sondern auf freie Gestelle oder in Schubladen und ähnliches, die die Lebensmittel direkt enthalten, so daß nicht irgendein zweiter Behälter auch noch in die Hand genommen und geöffnet werden müßte. Denkt man aber an die fettigen Dämpfe, die in vielen Küchen in reichlichem Ausmaß entstehen, so darf ein solches Prinzip nur sehr gemäßigt angewendet werden. Die Reinigungsarbeiten steigen sonst zu stark an.

Am ehesten werden die hauptsächlichsten Gewürzzutaten, zu denen wir auch Essig und Öl zählen wollen, direkt stehen gelassen. Der neuzeitliche Haushalt wird auch für die Kräuter einen Ständer haben, der eventuell außerhalb des Schrankes aufbewahrt wird oder zum mindesten während der ganzen Kochdauer auf der Abstellfläche behalten werden kann. Dadurch fällt das ständige Öffnen und Schließen der Schranktüren (und die entsprechende Verschmutzung der Türen) weitgehend weg.

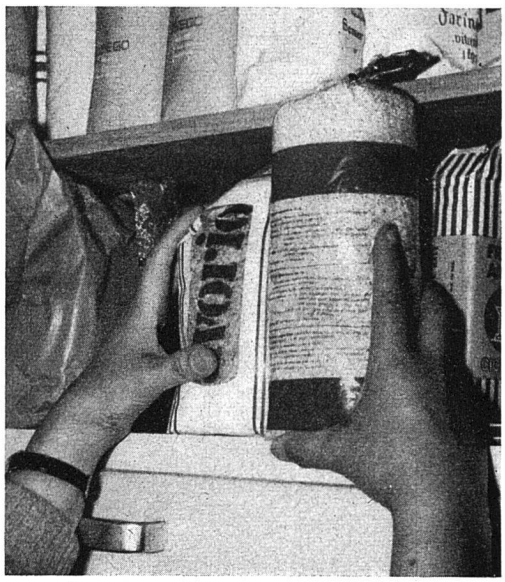
Auch die sogenannten «Schütten» werden in der Regel außerhalb der Schränke angebracht. Nicht von der Hand zu weisen ist auch die oben abgebildete Lösung: Eine abklappbare Schranktüre ergibt eine Abstellfläche für die herausgenommenen Schütten. Diese Lösung kommt aber nur in Frage, wenn der arbeitenden Hausfrau diese Abstellfläche nicht in den Weg kommt.

Wir kennen Küchen, in denen 20 und mehr Schütten offen, das heißt direkt unter den Schränken montiert sind. Wir halten dies nicht für eine gute Lösung, da der Inhalt so vieler Schütten niemals als zum täglichen Bedarf gehörend ta-

xiert werden kann. Was selten gebraucht wird, gehört in geschlossene Schränke. In den Schütten unseres Bildes sind zum Teil Papiersäcke aufbewahrt, was grundsätzlich falsch ist. Der Sinn der Schütten fällt damit weg. Wenn man aber erkennt, daß der Lieferant nicht an den Empfänger gedacht hat und daß die Hausfrau sich auf ihre Weise zu retten versuchte, ist dies schon eher begreiflich.

Die in Frage kommenden Schütten sind zwar herrlich leicht und handlich. Auch ihre Durchsichtigkeit ist angenehm und praktisch. Aber daß man damit etwas ausschütten sollte, daran wurde offenbar nicht gedacht! Die viel zu breite Schüttfläche verunmöglicht zum Beispiel das Ausschütten von Reis in eine verhältnismäßig breite Tasse, obwohl gerade beim Reis häufig Tassen als Maß dienen.

Eine solche Konstruktion ist ganz einfach ein Unfug, und es gibt nach unserer Ansicht überhaupt keinen Grund, der sie rechtfertigen würde. Eine Schütte ist zum Schütten da, punktum.



Die «Stapelvorräte»

Hier haben wir eine weitere Unterscheidung nach der Aufbewahrungsart zu treffen, nämlich zwischen Säcken, Kartons usw. einerseits und Büchsen, Flaschen usw. anderseits.

Unsere Abbildungen stammen aus einer Küche, die in «Betrieb» ist. Es wurde bewußt gar nichts umgestellt. Es handelt sich also nicht um ästhetisch einwandfreie, gestellte Idealaufnahmen, sondern eben um einen Blick in Schränke, wie sie zu Tausenden täglich dienen. Beizufügen wäre allerdings, daß viele Hausfrauen bei weitem nicht so günstige Schränke zur Verfügung haben. In den meisten Fällen sind ja die Schränke viel zu tief und haben überdies zuwenig Tablare. Auch in unserm Fall ist die Ausnützung aber noch nicht ideal.

Papiersäcke: Die Behörden schreiben Notvorräte vor; überdies will auch eine tüchtige Hausfrau von sich aus ein gewisses Maß an Vorräten, weil ihr dies ein besseres Einkaufen und Planen erlaubt. Vorräte benötigen auch im günstigsten Falle Platz. In unserm Schrank wurde der Platz verhältnismäßig gut ausgenützt. Unansehnlich und verhältnismäßig zuviel Platz versperrend sind die angebrochenen Papiersäcke.

Warum eigentlich können sich die Lieferanten nicht dazu bequemen, statt der Papiersäcke Kartonschachteln zu liefern?

Nach unserer Meinung würde dies nicht nur den Weg vom Fabrikanten bis zum Konsumenten erleichtern, sondern damit würde zusätzlich ermöglicht, die Vorräte weit besser aufzubewahren. Rätselhaft, daß man sich auch für die Notvorräte immer noch mit vorsintflutlichen, unpraktischen Packungen zufrieden geben muß.

Ein weiteres Kapitel ist die verschiedene Höhe der Packungen. Wir geben uns nicht der Illusion hin, es sei in absehbarer Zeit möglich, für die hauptsächlichen Lebensmittel genormte Packungen zu erhalten, obwohl wir nicht recht einsehen, weshalb dies nicht für Großverteilerorganisationen wenigstens in ihrem Sektor möglich sein sollte. Was nützen kürzere Tablarabstände, wenn dann doch die einen Pakete gelegt und die andern gestellt werden müssen? Es gäbe für aufmerksame Leute noch allerhand zu tun – und es gäbe allerhand neue Verkaufsargumente.

Konserven: Unser Bild dürfte wohl am frappantesten zeigen, daß für sehr viele Vorräte keine tiefen Schränke nötig sind, ja daß tiefe Schränke im Gegenteil zu einem unpraktischen Hintereinanderstellen führen. Der photographierte Schrank ist 25 cm tief, was als durchaus genügend bezeichnet werden kann.

Nicht gelöst ist in diesem Schrank das Unterbringen der vielen kleinen Döschen und Schächtelchen. Die einfachste Lösung bestünde darin, an die Schrankwand einen bis zwei Gewürzhalter oder ähnliche Träger anzubringen, die so montiert werden müßten, daß sie in den leeren Raum zwischen den Tablaren ragen.

Zu tiefe Schränke führen im übrigen unweigerlich dazu, daß immer wieder nur die vordersten Konserven verwendet werden, weil es zu mühsam ist, die vorderen wegzuräumen, die hinteren zu erreichen und alle übrigen wieder zurückzustellen. Daß dies zu Verderb führen muß, ist klar.

Über die zu kühlenden Vorräte werden wir bei anderer Gelegenheit berichten.