

Der Arbeiterhaushalt in den 20er Jahren

Autor(en): **Eilers, Gisela**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wechselwirkung : Technik Naturwissenschaft Gesellschaft**

Band (Jahr): **5 (1983)**

Heft 17

PDF erstellt am: **20.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-652913>

Nutzungsbedingungen

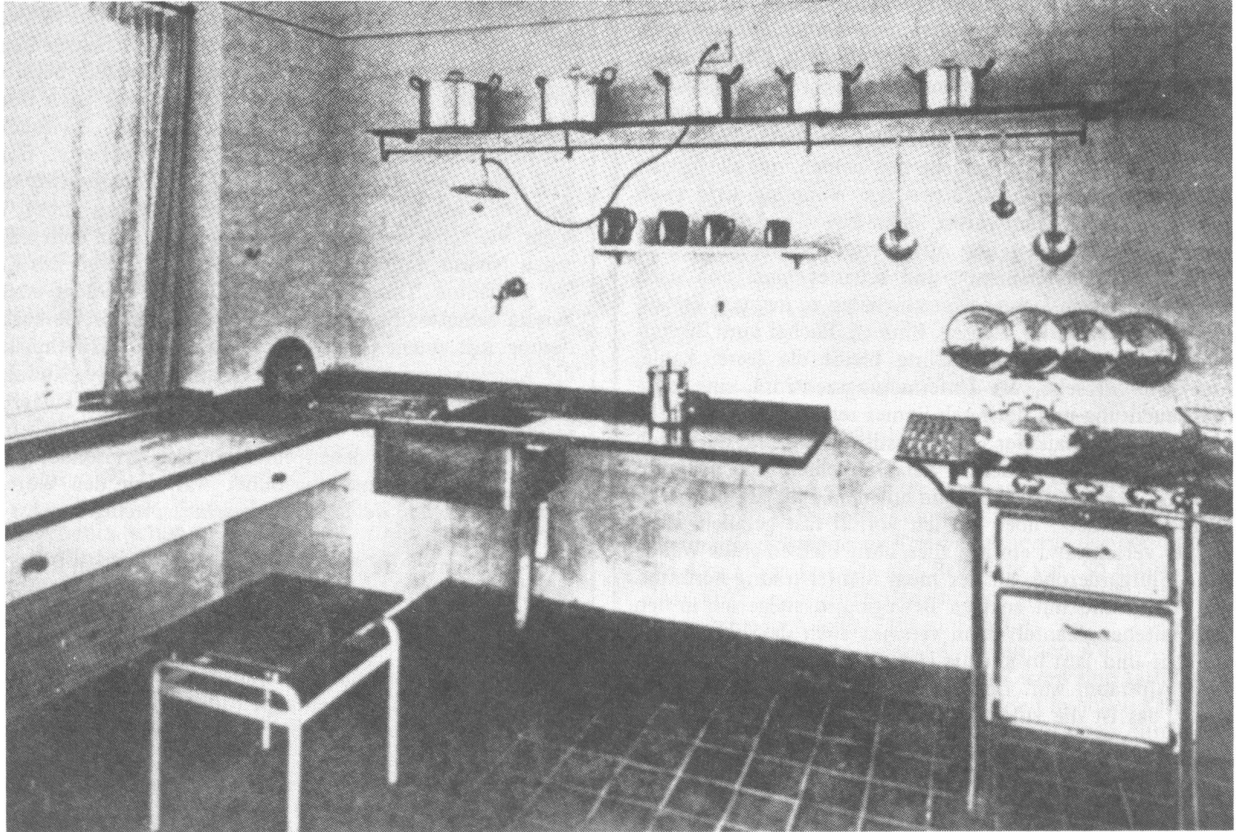
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung 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 Arbeiterhaushalt in den 20er Jahren

Gisela Eilers



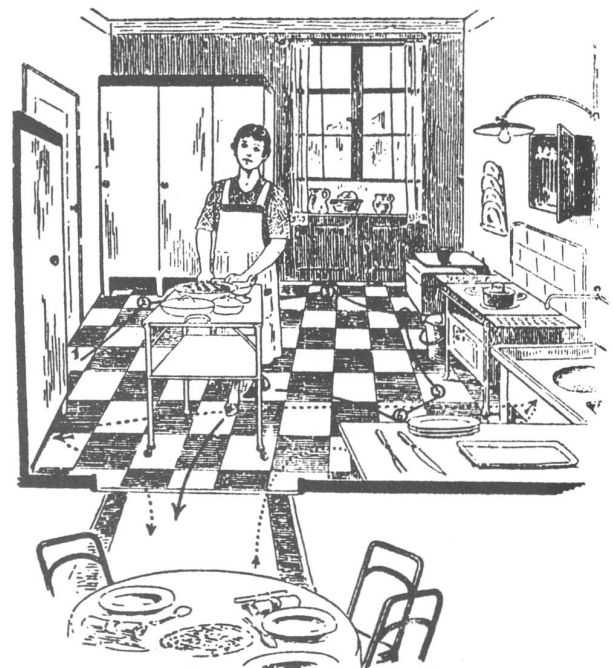
In der Zeit nach dem 1. Weltkrieg wurden weite Bevölkerungskreise von einer unbeschreiblichen Wohnungsnot und Verschlechterung des Reproduktionsbereiches betroffen. Zu der engen unhygienischen Bauweise der Mietskasernen in den Großstädten kam eine generelle Überbelegung der Wohnungen. Für die Arbeiterfrau war die „geregelt“ Haushaltsführung eine utopische Vorstellung. Meist mußte sie neben der 8- bis 10stündigen Arbeit (die in der Regel zu den ungesündesten, dreckigsten und schlechtestbezahlten Tätigkeiten zählte) noch Haushalt und Kinder versorgen.

Arbeitslosigkeit und Unruhen führten zu einem stärkeren Engagement des Staates im Wohnungsbausektor. So gewann der Kleinsiedlerbau und der genossenschaftliche Wohnungsbau zwar an Bedeutung, aber für die großen Bevölkerungsteile verbesserten sich die Wohnungsverhältnisse dadurch nicht wesentlich.

Der Wohnungsneubau löste mit seinen Entwürfen zu einer neuen Wohnkultur eine breite öffentliche Diskussion aus. Die Gestaltungskonzepte bürgerlich-avantgardistischer Architekten und Planer (Bauhaus, das „neue Frankfurt“, der Werkbund) waren eindeutig gegen den Repräsentationsstil des Bürgertums im Kaiserreich gerichtet. In der vernünftigen und zweckmäßigeren Gestaltung der Wohnung wurde jetzt ein neuer Lebensstil propagiert. Das betraf besonders die Küche.

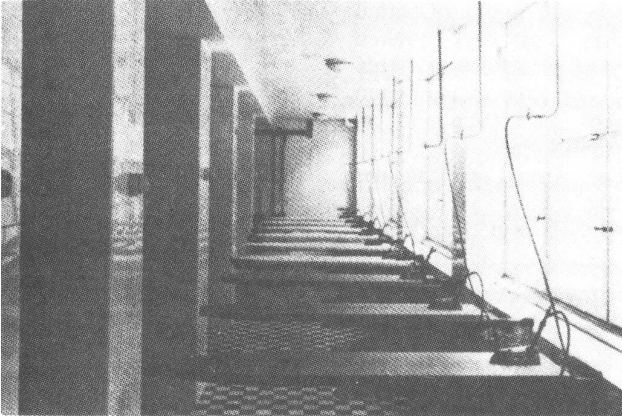
Wie in der Industrie sollte die Einführung der „wissenschaftlichen Betriebsführung“ auch im Haushalt zu rationelleren, d.h. zeit-, raum- und kräftesparenden Arbeitsformen führen. Die Rationalisierungseuphorie beschränkte sich nicht nur auf

diesen Bereich, sondern zielte auch auf die Arbeiterfrau in der Altbauwohnung, wie es die Mobiliaranordnung im folgenden Bild deutlich macht.



Die Bestrebungen, den Haushalt zu rationalisieren, ließen den Rahmen der Kleinfamilie unangetastet. Aufgrund der damals als selbstverständlich hingenommenen traditionellen Rollenverteilung (Hausarbeit ist Frauensache) rückten andere Vorstellungen in den Hintergrund, z.B. das Kollektivmodell des Einküchenhauses von Lilly Braun, einer Hamburger Sozialdemokratin: Hier sollen mehrere Wohnparteien eine gemeinsame Küche benutzen.

Die Idee von zentralen Versorgungs- und Arbeitsanlagen blieb auf einzelne Modellversuche beschränkt:



Der Wohnblock der Schiffszimmerergenossenschaft in der Jarrestadt, Hamburg, hatte eine zentrale Waschanlage mit einem separaten Bügelraum, in dem 2 Heißmangeln und 6 bis 8 Plättbretter mit Gaseisen für die gemeinsame Benutzung zur Verfügung standen. Außerdem gab es Heizschränke, solche, die man rein- und rausrollen konnte, in denen Wäsche aufgehängt und getrocknet wurde.

Vom „Geist der neuen Zeit“ blieb in der Realität des Arbeiterhaushaltes nicht viel übrig. Das Waschen gehörte wie eh und je zu den härtesten Arbeiten. Damals noch mit Kessel oder Kochtopf, Ruffel und Wringmaschine. Waschtage hieß manchmal mehr als acht Stunden mit nassen Füßen in der Waschküche in Dampf oder Zugluft stehen und dabei Schwerstarbeit leisten. Mechanische Geräte, wie Wäsche-Wringer oder der „Original Waschmeister Heise“, eine Art Wäschestampfer mit Sauglocke, wurden durchaus als Erleichterung empfunden.

Das entscheidende Hindernis für die Aufnahme der neuen Wohnidee in der Arbeiterschaft war deren schwierige materielle Situation. Für die meisten waren weder die Neubaumieten erschwinglich, noch konnten sie sich die elektrischen Arbeitshilfen im Haushalt leisten.

Preise für PROTOS-Elektrogeräte	
Waschautomat (der nur wäscht)	180 RM
Waschautomat (der wäscht und schleudert)	575 RM
Staubsauger	von 165 bis 255 RM
runde Backröhre	60 RM
Bohnermaschine	175 RM
Haartrockner	28 RM
Küchenmaschine, Motor ohne Zusatz	240 RM
Fleischwolf	13 RM
Reibemaschine	18 RM
Kaffeemühle	17 RM
Saftpresse	16 RM
Brotscneider	24 RM
Buttermaschine	46 RM
Wäschemangel	140 RM
Bügeleisen 6,60, 8.75 und	15 RM

Ein Vergleich mit durchschnittlichen Stundenlöhnen im Jahr 1930 läßt errechnen, wie viele Stunden damals für solche Anschaffungen gearbeitet werden mußte.

Durchschnittlicher Lohn

für männliche

Facharbeiter 102,9 Pfennige/Stunde

Hilfsarbeiter 80,8 Pfennige/Stunde

für weibliche

Facharbeiter 64,7 Pfennige/Stunde

Hilfsarbeiter 53,7 Pfennige/Stunde

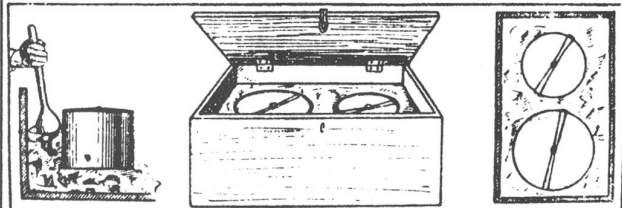
Die Not der Zeit hatte für die Arbeiterfrau nur eine Fragestellung übrig: „*Wie spare ich?*“ Das war denn auch das Hauptthema von Zeitschriften und Broschüren; und die Antworten waren vielfältig: Beim Kochen sollte folgende Sparmethode eingesetzt werden.

Die Kochkiste und andere Brennstoff-Sparmöglichkeiten

Wie stellt man sich selbst eine Kochkiste her?

Die Kochkiste ist eine an allen Innenseiten mit einem schlechten Wärmeleiter (Holzwolle, Heu, Roßhaare, Zeitungspapier usw.) ausgefütterte Holzkiste, die den Zweck hat, irgendwie vorgekochte Speisen im warmen, verschlossenen Kochtopf aufzunehmen und gar werden zu lassen.

Ankochzeiten (vom Augenblick des Kochens an gerechnet): Hülsenfrüchte 5–20 Minuten, Haferflocken, Reis, Grieß, Grütze und Graupen 2–5 Minuten, Suppe 3–5 Minuten, alle frischen Gemüse 2–5 Minuten, Kartoffeln (geschälte) 3–5 Minuten, Kartoffeln (in der Schale) 5–8 Minuten (dann nach Kartoffeln abgießen, bei offenem Deckel dämpfen und noch etwa zwei Minuten mit geschlossenem Deckel auf den Gaskocher stellen; Kartoffeln dürfen nicht im Wasser in der Kochkiste stehen).



In einer gut gearbeiteten Kochkiste werden die Speisen nicht nur völlig gar, sondern halten sich noch 4–5 Stunden lang warm. Die mit Deckel verschließbaren Kochtöpfe können, brauchen aber nicht besonders konstruiert zu sein; nur sollten sie oben keinen störenden Griff haben. Man dreht die Deckel also um.

Diese Beispiele zeigen, daß gerade den Arbeiterfrauen ein Höchstmaß an Kenntnissen und Fertigkeiten abgefordert wurde – allein, um in Zeiten der Wirtschaftskrise das materielle Überleben zu sichern.

Aber auch die anderen häuslichen Bereiche blieben nicht ausgespart.