

## XI.

# DER HAUSHALT DES ZWANZIGSTEN JAHRHUNDERTS.

VON ZIVILARCHITEKT OTTO R. HELLWIG, WIEN.

Vergeude keine Energie — verwende sie!  
(Ostwald.)

Der Architekt, der sich mit dem Problem der Wohnungsgestaltung befaßt, betrachtet die Wohnung nicht nur als einen Ort der Ruhe, der Erholung und Sammlung, nicht nur als eine stille Insel im Trubel der Alltagsorgen, sondern vor allem auch als die Betriebsstätte für die hauswirtschaftlichen Arbeiten. Aus dieser Auffassung, die — so selbstverständlich sie uns erscheint — doch noch nicht allzu alt ist, ergibt sich das Bestreben, ebenso wie in der Werkstätte, wie im Fabrikssaal die Wohnung so zu gestalten, daß die hauswirtschaftliche Arbeit tunlichst reibungslos vor sich gehen kann, und dadurch Kraft, Zeit und Material zu sparen.

Diese „rationalistische“ Auffassung der Wohnung ist keine zufällige Erfindung. Sie ist vielmehr in unserer Zeit tief begründet. Vor allem ist sie eine Folge der geänderten Stellung der Frau im sozialen und wirtschaftlichen Leben, die schon rein äußerlich aus zwei Tatsachen hervorgeht:

1. Aus der zunehmenden Zahl der berufstätigen Frauen und
2. Aus der abnehmenden Zahl der Hausgehilfinnen.

Sowohl die wirtschaftliche Not, als auch die geänderte Lebensauffassung der Frau hat eine starke Zunahme der Frauenberufe gezeitigt. In Wien waren von 100 Berufstätigen im Jahre 1910 36,3 Frauen, im Jahre 1923 36,9 Frauen. Es ist aber dabei charakteristisch, daß diese verhältnismäßige Geringfügigkeit der Zunahme nur auf den starken Rückgang in der Berufsgruppe „häusliche Dienstleistungen“ zurückzuführen ist. Im Jahre 1910 betrug die Zahl der Hausgehilfinnen in Wien 101.000 und von 100 berufstätigen Frauen waren 36 im Haushalte bedienstet. Im Jahre 1923 dagegen wurden nur mehr 61.000 Hausgehilfinnen in Wien gezählt, sodaß also von 100 berufstätigen Frauen nur mehr 25 sich häuslichen

Diensten gewidmet hatten. Die Berliner Volkszählung vom Jahre 1925 ergab, daß nur 7.4 Prozent der Haushaltungen Hausgehilfinnen besaßen.

Angesichts dieses gewaltigen Rückganges der Zahl der Hausgehilfinnen muß die absolute Zunahme im Verhältnis der weiblichen Berufstätigen auf einen sehr starken Zuwachs in den anderen Berufsgruppen, also in jenen Tätigkeiten, die außerhalb des Haushaltes stattfinden, zurückzuführen sein. Tatsächlich werden aber die meisten berufstätigen Frauen deswegen von ihren Haushaltspflichten nicht befreit. In Berlin waren zum Beispiel im Jahre 1925 50 Prozent der berufstätigen Frauen gleichzeitig als Hausfrauen tätig und auch bei uns sind viele Tausende vor die erdrückende Aufgabe gestellt, Beruf, Kindererziehung und Haushalt zugleich zu bewältigen.

Wenn man noch bedenkt, daß gegen zwei Drittel des Volkvermögens in den Einzelhaushalten umgesetzt werden, so erhellt deutlich die große Wichtigkeit, die der Rationalisierung der Hauswirtschaft heute zukommt.

Das Wort „Rationalisierung“ wird so oft angewendet, daß es angemessen erscheint, dessen Sinn zu fassen als:

Anwendung aller Mittel der Technik und der planmäßigen Arbeit, um mit demselben Aufwand an menschlicher Kraft und Zeit, an Natur-Kräften und -Stoffen mehr, besser und dadurch billiger zu erzeugen — oder auf die Hauswirtschaft angewendet — die gleiche Arbeitsleistung mit dem geringsten Aufwand an Kraft, Zeit und Material zu erreichen.

„Vielleicht auf keinem Gebiete der Wirtschaft findet noch heute eine solche Vergeudung menschlicher Arbeitskraft statt wie im Haushalt. Schuld daran trägt die mangelhafte Planung und unzweckmäßige Einrichtung der Wohnungen, sowie die unrationelle Haushaltsführung. Die Beseitigung dieser Mißstände ist für die wahre Befreiung der Frau und ihre Gleichstellung mit dem Manne mindestens ebenso wichtig wie die Erlangung des Wahlrechtes.“<sup>1</sup>

Die völlig konsequente Durchführung des Arbeitsspar-Systems — nach dessen wissenschaftlichem Bearbeiter, dem amerikanischen Ingenieur F. W. Taylor auch „Taylorismus“ genannt — müßte eigentlich für alle Familien, in denen Mann und Frau erwerben, zur Zentralwirtschaft des Einküchenhauses führen.

Marianne Hainisch<sup>2</sup> hat die Erleichterung der Hauswirtschaft durch Zentralisierung mit folgenden Worten gefordert: „Die Erwerbstätigkeit der Frauen, welche schon vor dem Krieg 45 Prozent der weiblichen Bevölkerung umfaßte und durch den Krieg unendlich an Ausbreitung zugenommen hat, wird auf lange hinaus nicht zurückzudämmen sein. Die Frauenarbeit ist auch in früher wirtschaftlich besser gestellte Kreise eingedrungen ... durch die außerhäusliche Tätigkeit der Frauen werden Haushalte und Kinder vernachlässigt. Dieser drohende Verfall des Hausstandes und Familienlebens soll durch die neue Wohn- und Lebensform des Einküchenhauses aufgehalten werden.“

<sup>1</sup> Hans Kamffmeyer: „Siedlung und Kleingarten“, Wien 1926.

<sup>2</sup> „Zwölf Urteile über das Einküchenhaus“, Wien 1919.

Otto Bauer<sup>1</sup> beschreibt die Erleichterung der Hauswirtschaft durch gemeinsame Einrichtungen: „...Die Mieterausschüsse werden berechtigt sein, zur Entlastung der Hausfrauen für jedes Haus oder jeden Häuserblock Zentralküchen, Zentralwaschküchen, Zentralheizanlagen, Spielräume und Lernzimmer für die Kinder, gemeinsame Speiseräume, Lesezimmer und Spielzimmer für die Erwachsenen einzurichten und die zur Führung dieser gemeinsamen Einrichtungen erforderlichen Köchinnen, Wäscherinnen, Kinderpflegerinnen usw. zu bestellen. Auf diese Weise werden die Haushaltungen teilweise sozialisiert werden: viele Aufgaben, die heute für jede Haushaltung einzeln besorgt werden müssen, werden dann für viele Haushaltungen gemeinsam besorgt werden — die arbeitenden Frauen werden nicht mehr der Doppelarbeit im Beruf und Haushalt erliegen; wenn die Mutter in die Fabrik oder ins Büro geht, wird sie die Kinder nicht mehr sich selbst überlassen müssen, sondern der Obhut der bestellten Kinderpflegerin übergeben. Endlich aber werden auch die Männer dank dieser teilweisen Sozialisierung der Haushaltungen ein behaglicheres Heim erlangen. Während heute der Arbeiter seine Mußestunden in derselben Kammer verbringen muß, die als Küche, als Waschraum, als Spielraum für die Kinder dient, während er heute aus dem unbehaglichen Heim nur allzu oft in das Gasthaus flieht, wird er dann in dem Hause neben seiner Wohnung auch Lesezimmer, Spiel- und Unterhaltungsräume finden, in denen er seine Mußestunden behaglich verbringen kann.“

Die zentrale Bewirtschaftung der Wohnungen ist natürlich nicht nur im mehrgeschossigen Miethaus, sondern auch in Siedlungen möglich, wenn eine Gruppe von Einfamilienhäusern an ein zentrales Küchen- und Wirtschaftsgebäude angegliedert wird. In den englischen Gartenstädten Letchworth und Welwyn sind solche Anlagen mit Erfolg durchgeführt. Die Form des Zentralhaushaltes ist natürlich für Ledigenheime schon oft angewendet und erprobt worden. Nach dem Grazer Einküchenhaus — einem Vorkriegsbau — errichtete die Baugenossenschaft „Heimhof“ im Jahre 1920 das erste Familien-Einküchenhaus in Wien<sup>2</sup> mit 30 Wohnungen, das in den Jahren 1925 und 1926 durch die Gemeinde Wien nach meinen Plänen auf 250 Wohnungen ausgebaut wurde. Das Wiener Einküchenhaus hat sich im Betriebe bereits voll bewährt und findet auch im Ausland lebhaftes Interesse.

Aber auch die Rationalisierung des Einzelhaushaltes ist von allergrößter wirtschaftlicher, gesundheitlicher und sozialer Bedeutung. Diese Bedeutung wird in Deutschland bereits voll erkannt und gewürdigt. Man ist zur Ueberzeugung gelangt, daß technisch-wissenschaftliche Arbeit an der Verbesserung der Bauteile und Baumethoden, der Grundriß-Typen und Hausformen sich wirtschaftlich außerordentlich lohnt. Der 1920 gegründete „Deutsche Ausschuß für wirtschaftliches Bauen“ (Leipzig), sowie die 1927 errichtete „Reichsforschungsgesellschaft für Wirtschaftlichkeit im Bau- und Wohnungswesen“ (Berlin) stellen solche vorbildliche Arbeitsstellen dar, die der Allgemeinheit bereits große Dienste geleistet haben. Der von den österreichischen Mitgliedern des „Internatio-

<sup>1</sup> Otto Bauer: „Der Weg zum Sozialismus“, Wien 1919.

<sup>2</sup> XV., Pilgerimgasse 22.

nalen Verbandes für Wohnungswesen“ ins Leben gerufene „Oesterreichische Verband für Wohnungsreform“ verfolgt ähnliche Ziele: auch er will durch Neugestaltung der Wohnung sowohl den Wohnhausbau als auch den Haushalt vereinfachen, verbessern und verbilligen. Im selben Sinne, aber mehr auf technisch-wirtschaftlichem Gebiete verbreitet der Ausschuß für Bau-Oekonomie des „Oesterreichischen Kuratoriums für Wirtschaftlichkeit“ in Verbindung mit dem Oesterr. Ingenieur- und Architekten-Verein und dem „Oesterreichischen Normen-Ausschuß“, dessen Tätigkeit noch zu besprechen sein wird.

Die Bestrebungen zur Haushaltreform gehen teilweise von amerikanischen Anregungen aus. Dies ist begreiflich: die Kosten einer Hausgehilfin sind drüben fast unerschwinglich und ihre Freiheiten sind bedeutend größer als hier. Die amerikanische Frau aber ist durch Tradition und Erziehung nicht gewillt, ihr Leben der Haus- und Küchenarbeit zu opfern.<sup>1</sup> Dazu kommt die große Bedeutung, die die „Betriebswissenschaft“ in Amerika gewonnen hat. Besonders der amerikanische Ingenieur Frank Gilbreth hat die Einzelarbeit nach genauem Studium des Arbeitsvorganges durch Verbesserung der Arbeitsräume (Anordnung, Belichtung usw.) der Arbeits-Geräte und der Arbeits-Methoden auf einen höheren Wirkungsgrad gehoben.

Die Möglichkeiten zur Anwendung der Betriebswissenschaft auf den Einzelhaushalt zeigt das bahnbrechende Buch „The new housekeeping“ — „Die rationelle Haushaltung“ von Christine Frederick — übersetzt von Irene Witte (Berlin 1921).

Beim Neubau von Wohnungen ist es verhältnismäßig leicht, den Forderungen nach Erleichterung der Hauswirtschaft, die ja meist zugleich eine Verbilligung des Wohnbaues bedeuten, zu entsprechen. Es ist aber auch notwendig, durch Reform der Altwohnungen deren Bewohnern etwas von den Errungenschaften neuer Wohntechnik zukommen zu lassen.

Eine öffentliche Erhebung, die in Hamburg von der Behörde für Wohnungspflege in Verbindung mit sozialen Organisationen, Fachleuten und Frauenverbänden über die „Reform von Altwohnungen“ durchgeführt wurde, ergab, daß abgesehen von 5—6000 „Verfall-Wohnungen“, die abgebrochen werden sollen, noch fast 11.000 feuchte Kellerwohnungen vorhanden sind, daß in einem Viertel der Häuser die elektrische Beleuchtung fehlt, in einem Fünftel sogar der Gasanschluß. Durch Abbruch von Hinterhäusern, durch Zusammenlegung von Kleinstwohnungen, durch sanitäre Einrichtungen, durch „Wohnungs-Ergänzungen“ (Waschküchen, Kindergärten, Spielplätze, Bäder usw.) können schlechte Altwohnungen in menschenwürdige Heimstätten verwandelt werden.

Bei Gestaltung und Einrichtung einer „reibunglos funktionierenden“ Wohnung ist zu bedenken, daß die hauswirtschaftliche Arbeit gleichbedeutend ist einem unaufhörlichen Kampf gegen drei Feinde: Schmutz (Folge: Ungeziefer), Kälte (und Hitze), Hunger.

<sup>1</sup> „Solange alle Frauen Tag für Tag noch häusliche Dienstboten sein müssen, leben wir in einer sklavischen Welt. Ein häusliches Leben mit einer abhängigen Mutter einer dienenden Gattin, kann keinen veredelnden Einfluß auf die Familie ausüben“ — so schrieb die Amerikanerin Charlotte Perkins-Gilman („Mann und Frau“) vor zwanzig Jahren.



**WIENER  
HOLZ-U.  
KOHLENVERKAUF**  
**GES. M. B. H.**

**Zentrale: WIEN, I.,  
Werderthorgasse 6**  
**Fernsprecher: U 22-5-90 Serie**

---

Gesellschafter: Gemeinde Wien und GÖC (Großeinkaufsgesellschaft österr. Konsumvereine reg. Genoss. m. b. H.)

---

Die Gemeinde Wien sorgt nicht nur für Wohnbauten, sondern auch für Öfen in den Wohnungen und durch die von ihr gegründete „Wihoko“ für die Belieferung der Parteien mit Brennmaterialien in allerbesten Qualität und zu billigsten Preisen

# WIENER II FLEISCHBANKE GESELLSCHAFT

M. B. H.

Zentralbüro:  
WIEN, III.  
St. Marx

## Unsere Verkaufsstellen in den Volkswohnhäusern und Umgebung

### STÄNDE:

- I. Stadiongasse, Markthalle
- II. Im Werd, Markt  
Vorgartenstraße, Markt  
(Nähe Lassallehof)  
Volkertplatz, Markt
- III. Großmarkthalle, Detail  
Großmarkthalle, Gefrierfleisch  
Viktualienhalle  
Juchgasse, Landstraße  
(in der Nähe Gemeindebauten)  
Augustinermarkt, Rodusplatz
- IV. Naschmarkt, Stand 61  
Naschmarkt, Stand 64  
Phorusgasse, Markthalle
- V. Pilgrambrücke
- VII. Burggasse, Markthalle
- IX. Nußdorferstraße, Markthalle  
(in der Nähe Gemeindebauten)
- X. Viktor Adler-Platz, Markt
- XI. Geiselbergstraße, Markt  
(in der Nähe Gemeindebauten)
- XII. Niederhofstraße, Markt  
(in der Nähe Gemeindebauten)  
Altmannsdorferstraße-Breiten-  
furterstraße (in der Nähe der  
Sdlg. Hetzendorf - Altmannsd.)
- XIII. Altgasse, bei Nr. 21  
Lainzerstraße - Fasangartenstr.
- XIV. Meiselstraße, Markt  
(in der Nähe Gemeindebauten)  
Schwendergasse, Markt
- XVI. Yppenplatz, Markt
- XVII. Dornerplatz, Markt  
Dornbacherstraße Nr. 78  
(in der Nähe ein Gemeindebau)
- XVIII. Gersthof, Markt  
(in d. Nähe große Gemeindeb.)  
Joh. Nep. Vogel-Platz, Markt  
(in d. Nähe große Gemeindeb.)
- XIX. Sonnbergplatz, Markt  
(unmittelbar daneben große  
Gemeindehäuser)
- XX. Hannovergasse, Markt  
(in d. Nähe große Gemeindeb.)  
Mortaraplatz, Markt  
(in d. Nähe große Gemeindeb.)
- XXI. Stadlau, Genodplatz  
(in d. Nähe große Gemeindeb.)

### GESCHÄFTE:

- I. Wipplingerstraße Nr. 20
  - II. Praterstraße Nr. 35  
Taborstraße Nr. 51
  - III. Schilchthausgasse Nr. 43  
(in d. Nähe große Gemeindeb.)
  - IV. Argentinerstraße Nr. 40
  - V. Kohlgasse Nr. 15  
(in d. Nähe große Gemeindeb.)  
Reumannhof (Gemeindehäus.)
  - VI. Gumpendorferstraße Nr. 46
  - VII. Lindengasse Nr. 37
  - VIII. Albertgasse Nr. 6
  - IX. Alserstraße Nr. 12
  - XII. Rosenhügel, Siedlung  
(Siedlungshäuser)
  - XIII. Linzerstraße Nr. 432  
Hietzinger Hauptstraße Nr. 112  
Hietzinger Hauptstraße Nr. 60  
Hütteldorferstr. - Matznergasse  
Hütteldorferstraße-Moßbacher-  
gasse)
  - XV. Mariahilfer Gürtel Nr. 3  
Neubaugürtel Nr. 21
  - XVI. Sandleitengasse, I. Teil  
(Gemeindehäuser)
  - XVII. Hernalser Hauptstraße Nr. 164  
(in d. Nähe große Gemeindeb.)
  - XVIII. Gentzgasse Nr. 59  
Schulgasse Nr. 2
  - XIX. Döblinger Hauptstraße Nr. 60  
Sieveringerstraße Nr. 171  
Sommergasse Nr. 2  
(in d. Nähe große Gemeindeb.)  
Heiligenstadt, Gemeindebau,  
Haus Nr. 19  
Heiligenstadt, Gemeindebau,  
Haus Nr. 75
  - XX. Winarskyhof, Kaiserwasserstr.  
(Gemeindehäuser)
  - XXI. Magistr. Bezirksamt, Am Spitz  
(Gemeindehäuser)  
Schlingerhof, Markt  
(Gemeindehäuser)  
Jedleseerstraße-Gartenstadt  
(Gemeindehäuser)
- Mauer, Kirchengasse Nr. 10

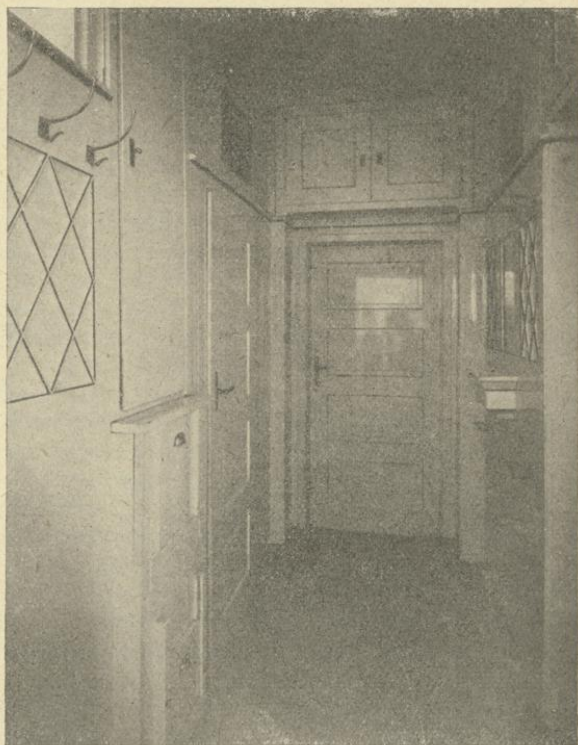
Der Kampf gegen den Schmutz wird vor allem dadurch erleichtert, daß jede Staubablagerung tunlichst vermieden wird. Dies wird erreicht durch: Entsprechende Anordnung der Stell- und Bewegungsflächen, richtige Gestaltung der Möbel (Schränke mit hohen Füßen oder glattem, womöglich durch Hohlkehle mit dem Fußboden verbundenem Sockel), Vermeidung horizontaler Flächen über Augenhöhe, tunlichst glatte Ausbildung der Fußböden, Wände, Decken, Türen usw. Eingebaute Schränke haben außer anderen Vorteilen auch den, daß sich ober, unter, hinter ihnen kein Staub ablagern kann. Unzugängliche Winkel, freistehende Nippes, „Supraporten“ (Türaufsätze) usw. gehören ins dunkle Mittelalter.

Die unvermeidliche Reinigungsarbeit kann wesentlich erleichtert werden, wenn schon in der baulichen Anlage des Wohnhauses auf sie

Rücksicht genommen wurde. Allerdings ist die Meinung über die Zweckmäßigkeit eines eingebauten „Müllschachtes“ noch nicht einheitlich, doch kann den Einwänden,

der Müllabwurf wirke bei Bränden als Schlot, durch den die Flamme einen Weg finde, erleichtere das Eindringen von Ungeziefer in die Wohnungen, sei leicht verstopft usw., durch richtige Ausbildung (großer Durchmesser, glatte Wände, staubdichte Klappen) und Anordnung außerhalb der Wohnungen begegnet werden. Auch die Anlage eines Handaufzuges für die Beförderung der vollen und leeren Mistgefäße wird empfohlen, zumal er auch für Kohle usw. verwendet werden kann. Jedenfalls verursacht der Abwurf der Abfälle die geringste Arbeit. In amerikanischen Küchen steht der Abwurfschacht unmittelbar mit dem Verbrennungsofen (Incinerator) in Verbindung.

Auch dort, wo baulich noch keine Rücksicht auf diese Bedürfnisse genommen ist, kann durch entsprechende Geräte (Staubsauger, der mit einem Steckkontakte an die elektrische Leitung angeschlossen wird, elektrische „Bohner“ (Fußbodenbürsten), „staubfressende“ Besen und Bürsten (sogenannte „Cedarmop“-Geräte) sehr viel geleistet werden. Zur übersichtlichen Unterbringung dieser Geräte dient am besten eine Kammer oder ein eigener Schrank.



Vorzimmer mit eingebauten Schränken.

Auch die zweckentsprechende Form und Konstruktion des Mistbehälters spielt eine nicht zu unterschätzende Rolle.<sup>1</sup>

In dem nach meinem Entwurf im Jahre 1924 erbauten Gemeindewohnhaus, Wien, XVII., Bergsteiggasse, ist die Abfallkiste derart in dem Küchenschränke eingebaut, daß sie unmittelbar von der Küche oder vom Vorräume aus herausgezogen werden kann. Auch Putzbalkone leisten für die Erleichterung der Reinigungsarbeiten gute Dienste.

Ebenso kommt die Frage der Müllabfuhr hier in Betracht. Die von der Wiener Gemeindeverwaltung seit einigen Jahren eingeführte Abfuhr nach dem Kolonia-System hat sich bestens bewährt.

In diese Arbeitsgruppe gehören auch die Vorsorgen für Körperpflege. Das Bad im Wohnungsverschluß ist heute im Allgemeinen leider noch eine unerfüllte Forderung. Aber ebenso wie heute selbst eine Kleinwohnung ohne eigene Wassermuschel und Klosett undenkbar ist, so wird auch die Erleichterung der täglichen Körperpflege mit der Zeit in irgend einer Form Tatsache werden. In Wohnungen ohne Hausgehilfin ist die Stellung der Wanne in der Küche trotz mancher Nachteile zu rechtfertigen, und zwar durch die Ausbildung des Raumes und durch die gemeinsame Warmwasserversorgung für Abwasch und Bad, sowie durch die getrennte Benützungsmöglichkeit. Am billigsten und doch gesundheitlich einwandfrei erscheint die Duschzelle mit entsprechender Warmwasserbereitung — sie erfordert wenig Wasser und keine Reinigungsarbeit, während die Wanne nur bei jedesmaliger Reinigung als gesundheitlich einwandfrei bezeichnet werden kann. Die in großen Wohnhausanlagen der Gemeinde Wien eingebauten zentralen Badeanlagen bedeuten als entlastende „Wohnungs-Ergänzungen“ jedenfalls einen ungeheuren Kulturfortschritt.<sup>2</sup>

Die mit „Raumsparen“ begründete nach anglo-amerikanischem Vorbild besonders in Deutschland weitverbreitete Unsitte, Abort und Bad zu vereinen, wird hoffentlich bei uns nie Eingang finden.

So wünschenswert die Körperpflege innerhalb der Wohnung ist, so soll — in kleinen Verhältnissen — das Wäschen besser außerhalb der Wohnung besorgt werden. Die Konzentrierung dieser Arbeit wurde zum Beispiel in vielen größeren Wohnhausanlagen der Gemeinde Wien mit Erfolg durchgeführt; gemeinsame Heißwasserversorgung, Waschmaschinen, Zentrifugen, Dampftrockner erleichtern, beschleunigen und verbilligen diese Arbeit wesentlich. Die Arbeit des Bügelns kann jedoch ohneweiters selbst in der Kleinwohnung vorgenommen werden. Das elektrisch oder mit Gas geheizte Bügeleisen macht diese früher quälende Arbeit erträglich.

---

<sup>1</sup> Deutsche Firmen erzeugen nach amerikanischen Mustern einen Abfallkübel, dessen Deckel durch einen Fußhebel zu öffnen ist, so daß beide Hände zur Entleerung der Mistschaukel freibleiben. („Springauf“, von Dr. Hannes Schmalfuß in Schwarzenberg, Sachsen und Eschbach, „Vewag“, Dresden.) Preis 12 bis 15 Mark.

<sup>2</sup> Während des Druckes dieser Ausführungen kommt die erfreuliche Nachricht, daß die Gemeinde Wien in ihren künftigen Neubauten jedem Bewohner die Möglichkeit bieten will, sich eine eigene Badevorrichtung zu beschaffen, indem in der Küche die Installation für eine Klappwanne oder Dusche durchgeführt wird.



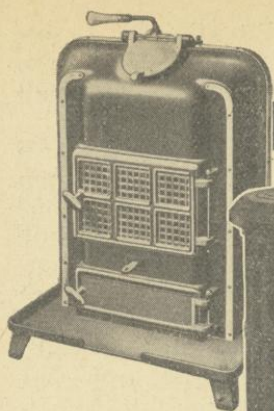
Das aus einem Wandschrank herausklappbare Bügelbrett — mit Bügeleisentisch und Wäschestangen — ist in jeder amerikanischen Küche zu finden. Es gibt auch Bügelbretter mit Klappfuß, die man leicht aufstellen kann.

Zum Kampf gegen Schmutz gehört auch der Kampf gegen Ungeziefer, der — wie bekannt — auch neben den Hausfrauen ständig eine Armee von Kämpfern (teilweise sogar mit Gasmasken) erfordert. Auch dieser Gefahr kann durch die fortgeschrittene Wohnbautechnik mit Erfolg begegnet werden: Bauschutt als Deckenbeschüttung und — Wanzenherd wird nicht mehr verwendet, durch die zunehmende Verlegung von harten Böden (Eichen- oder Buchenbretteln) werden die klaffenden Spalten der weichen Fußböden vermieden, die einen gefährlichen Ungezieferherd und eine stete Staubablagerungsstelle bilden. Im übrigen werden hier Luft, Sonne und Reinlichkeit nach wie vor die besten Mittel sein. Eine wesentliche Erleichterung ergibt sich dabei aus der Verwendung von Stoffen als Belag für Fußboden und Möbel sowie als Wandverkleidung, welche Staub und Schmutz schwer aufnehmen und leicht zu reinigen sind. In dieser Beziehung hat sich für den Bodenbelag, für Tischplatten u. dgl. das Linoleum sehr bewährt, während für die Wandverkleidungen in der Küche und den Nebenräumen der Wohnung die leicht und einfach abwaschbare Lincrusta steigende Anwendung findet. Auch bei der Gestaltung des Hausrates muß die Ungeziefergefahr berücksichtigt werden. Schwere Polstermöbel mit unzugänglichen Hohlräumen haben sich überlebt — man verwendet Sitzmöbel ohne Pölster oder wenigstens mit aufgebundenen Pölstern;<sup>1</sup> das früher schwere, unbewegliche Bett ist ein leichtes, bewegliches Möbel geworden. Auch die raumsparenden Klappbetten — es gibt solche, die sich in Armsessel oder Sitzbänke verwandeln, die senkrecht aufgeklappt werden usw. — müssen so konstruiert sein, daß sämtliche Teile leicht zugänglich sind und daß das Bettzeug tagsüber durchlüftet wird. Wenn aber irgend möglich, sind jedenfalls lichte, luftige — wenn auch kleine eigene Schlafräume mit leichten, beweglichen Betten vorzuziehen. Stahlrohrmöbel sind nur dann als „sicher“ zu bezeichnen, wenn die Hohlräume vollkommen abgeschlossen sind. Hermetisch schließbare „Mottenschränke“ für Kleider, Decken usw. können in jeder Wohnung eingebaut werden und viel Arbeit und Schaden ersparen.

Für den Kampf gegen Kälte und Hitze stehen auch dem kleinen Haushalt viele Hilfsmittel der Technik zu Gebote. Vom baulichen Standpunkte aus können zentrale oder Stockwerksheizung, Heizung mit Gas oder elektrischen Strom,<sup>2</sup> Fernheizung und Verwertung industrieller Abfallwärme im Haushalt viel Arbeit sparen. Finanzielle Bedenken rechtfertigen allerdings nur allzuoft hauswirtschaftliche und gesundheitliche Nachteile. Aber auch die uralte Ofenheizung kann im Betrieb wesentlich vereinfacht werden. Wichtig hierfür ist die richtige Stellung des Ofens im Raume, die Möglichkeit gemeinsamer Heizung mehrerer Räume von einer Heizstelle aus durch entsprechende Anordnung der Kamine

<sup>1</sup> Die „Antimott“-Sessel der Firma Wilhelm Knoll (Stuttgart, Forststraße 71) zeigen schon durch ihren Namen den erreichten Zweck.

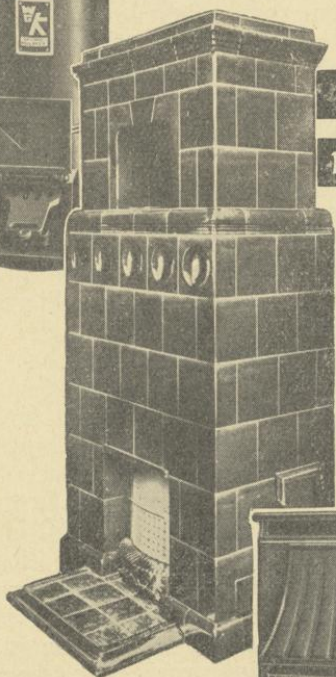
<sup>2</sup> Der Nachteil der hohen Stromkosten wird beim elektrischen Speicherofen, der mit billigem Nachtstrom geheizt wird, vermieden.



DAUERBRANDOFEN

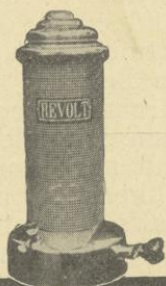


FÜLLOFEN

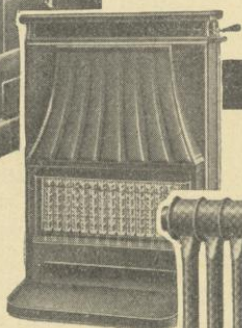


KACHELOFEN

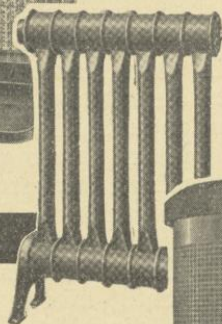
FÜR KOHLE ODER GAS



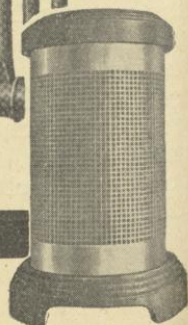
PETROLEUM-OFEN



GASOFEN



GAS - RADIATOR



ELEKTR. OFEN

und Wahl des richtigen Ofentyps, je nach Brennstoff und Benützungsart des Raumes. Für vorübergehende Benützung und schnelles Anheizen eignet sich — trotz gesundheitlicher Nachteile — der Gasofen, der als Radiator, auch in Verbindung mit Glühballen aus Ton, höchste Ausnützung der Wärmequelle erreicht. Der Entfall jeder Arbeit macht diese Heizungsart besonders für Ledigenheime, Badezimmer usw. geeignet. In Gasküchen wird entweder neben dem Herd ein Gasradiator aufgestellt oder das Backrohr, dessen Abgase abgeführt werden sollen, als Raumwärmer benützt. Bei Gasheizung sollte aber für eine Ersatzheizung vorgesorgt sein. Ein transportabler Petroleumofen ist hierfür sehr geeignet. Es gibt Systeme, die den Brennstoff ohne Docht vergasen — eine wesentliche Ersparung an Reinigungsarbeit.<sup>1</sup> Die zur Verbrennung von Koks und Kohle konstruierten Heizkörper haben bereits einen hohen Wirkungsgrad erreicht. Bei Auswahl des den gegebenen Verhältnissen entsprechenden Ofens sollte jedenfalls fachliche Beratung in Anspruch genommen werden.<sup>2</sup> Für Koksheizung zum Beispiel sind nicht alle Zugverhältnisse geeignet. Der Wiener Gaskoksofen — im Volksmund „Piperlofen“ genannt — ist als wirklicher Volksofen zu bezeichnen.<sup>3</sup> Der Einbau von eisernen Dauerbrandeinsätzen in gemauerte, gekachelte Oefen vereint schnelles Anheizen und langes Anhalten der Wärme, gibt auch dem Raume — bei einwandfreier Gestaltung — einen wohnlichen Charakter. Eine Gegenüberstellung des Wärmeentwicklungsvermögens von Kohle, Gas und Elektrizität<sup>4</sup> kommt zu folgendem Ergebnis:

		Kalorien pro Einheit <sup>5</sup>	Preis	Nutzeffekt		Kosten pro 1000 Kalorien	
				Heizen	Kochen	Heizen	Kochen
Kohle		7000/kg	10 g/kg	80%	30%	1·8	4·7
Gas		4000/m <sup>3</sup>	19 g/m <sup>3</sup>	90%	65%	5·3	7·3
Elektrischer Strom	Licht	860/Kilowattstunde	52 g/Kwst	100%	90%	60·4	67·5
	Kraft		25 g/Kwst	100%	90%	29	32·4
	Nacht		7 g/Kwst	100%	90%	8·1	9·1

Hieraus ergibt sich, daß Gas nur für bestimmte Fälle (rasches Heizen, kurze Heizdauer), elektrischer Strom nur als Nachtstrom benützt werden kann.

<sup>1</sup> Petroleumgasöfen mit Docht: Kronprinz, Flamme bleue; ohne Docht: Revolt, Opal, Telux.

<sup>2</sup> In Wien zum Beispiel: Beh. autor. Versuchsanstalt für Raumheizungs- und Kochvorrichtungen im staatl. Gewerbeförderungs-Institut, Wien, IX., Severingasse 9.

<sup>3</sup> Auch gegen Teilzahlungen erhältlich.

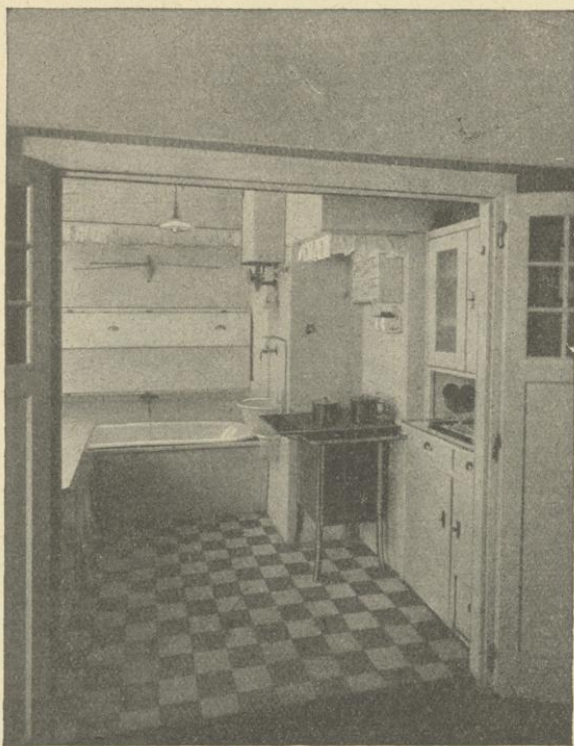
<sup>4</sup> Nach den Angaben von Ing. Dr. Hans Löffler, Wien, zusammengestellt.

<sup>5</sup> Kalorie ist jene Wärmemenge, mit welcher ein Liter Wasser um einen Grad erwärmt werden kann.

In diesem Zusammenhang soll auch die Warmwasserbereitung erörtert werden. Im Kohlenherd kann mittels eingebauter Heizschlangen Wasser gewärmt werden, das für verschiedene Zwecke zur Verfügung steht. „Gasautomaten“ ermöglichen rasche Warmwasserbereitung durch einfaches Aufdrehen des Warmwasserhahnes — sie sind außerordentlich praktisch und ungefährlich, erfordern aber eine starke Gaszuleitung und Anschluß an den Kamin (in den kein Kohlenofen münden darf). Die Wasserabgabe ist unbegrenzt, während der Gas-Heißwasserspeicher nur bestimmte Mengen abgibt. Kombinationen von Speichern mit Schnellwärmern vereinen beide Vorzüge. Für die Speicher genügt die normale Gaszuleitung.

Der elektrische Heißwasserspeicher arbeitet durch Benützung des billigen Nachtstromes wirtschaftlich. Hier gibt es keine Zündflamme, keine Abgase — was ihn ängstlichen Gemütern sympathisch macht.

Der Kampf gegen den Hunger wird in der Küche geführt. Gerade dieser Raum, das „Laboratorium“ der Hausfrau



Zweckmäßige Küche.

sollte dem höchsten Stand unserer Technik und Hygiene entsprechen. Zum Glück empfinden wir die früher gebräuchliche „Gangküche“ als arge Kulturschande; einen Aufenthaltsraum bloß mittelbar zu belichten und zu belüften — das könnte heutige Baugesinnung nicht mehr verantworten!

Im allgemeinen muß bei Gestaltung und Ausstattung der Küche leichteste Reinhaltung möglich sein. Dies wird erreicht durch entsprechende Ausbildung der raumumschließenden

Flächen (Fußboden-

Linoleum, Wandflächen — Kacheln, Lincrusta, emaillierte Eternitplatten, Oelanstrich usw. — Decke Casein, Matroil) durch richtige Ausbildung der Möbel (zurückgesetzter

Sockel, glatte Flächen), durch ausreichende natürliche und künstliche Belichtung und durch Vermeidung schwer zugänglicher Ecken und Winkel.

Wesentlich für die Gestaltung der Küche ist die Frage, ob es sich um einen Haushalt mit oder ohne Hausgehilfin handelt. Wir wollen uns hier nur mit dem „Normalfall“ der selbst kochenden Hausfrau befassen.

Zu beachten ist der Zusammenhang der Kocharbeit mit den anderen Haushalt-Verrichtungen — also der Wohnungspflege, der Beaufsichtigung der Kinder usw., sowie mit den Arbeiten vor und nach dem Kochen.

Diese Beobachtung führt dazu, im Haushalt ohne Hausgehilfin Kochen und Wohnen in räumlichen Zusammenhang zu bringen, wobei die Kocharbeit die Wohnkultur nicht beeinträchtigen darf.

Im Siedlerhaus hat sich — besonders bei Kleintierhaltung — die Anlage einer „Spüle“ neben dem Kochteil der Wohnküche als richtig erwiesen. In diesem Raume wird alle Schmutzarbeit erledigt, hier steht die gedeckte Wanne und der Waschkessel. Die Uebertragung der Spüle in die Stadtwohnung hat bloß einen Raum für Gerümpel geschaffen, ohne die Arbeit zu erleichtern. Die selbstverständliche Forderung, zusammenhängende Arbeitsvorgänge in ihrer natürlichen Reihenfolge „aufzufädeln“, ergibt die Anordnung der für die Kocharbeit notwendigen Geräte in einem Raum.

Das Vorurteil zugunsten der „großen schönen Küche“ ist zum Glück überwunden. Der große Kohlenherd mit seiner Hitze-Ausstrahlung erfordert natürlich einen größeren Raum als der kleine Gasherd. Außerdem wird die selbstkochende Hausfrau sich über jeden ersparten Schritt freuen, der — tagtäglich wiederholt gemacht — ganz respektable Weglängen ergibt. Schließlich fällt auch jeder ersparte Quadratmeter heute bei den Baukosten sehr ins Gewicht.

Ein amerikanisches Büchlein „Praktische Küchen“ (1926 herausgegeben vom amerikanischen Ackerbauamt, Büro für Haushalt) enthält „Gebote der Küchenplanung“, die natürlich besonders für das Kleinhaus bestimmt sind:

Immer und vor allem bedenke bei Planung und Einrichtung einer Küche die Arbeit, die in ihr geleistet wird.

Bei Bau oder Umbau einer Küche mache sie nicht größer als unbedingt notwendig. Die Küche ist ein Arbeitsraum — Geräumigkeit muß mit tausend Extraschritten bezahlt werden.

Studiere die Beziehung der Küche zu den übrigen Räumen. Schaffe eine direkte Verbindung zwischen Küche und Eßraum, einen leichten Zugang zu den Haustüren und zur Stiege.

Sorge für gleichmäßige Lüftung bei jedem Wetter und für gute natürliche und künstliche Belichtung der Arbeitsplätze.

Wähle dauerhafte, leicht zu reinigende Beläge für Boden, Wände und Einrichtung.

Wähle eine zweckentsprechende Einrichtung, angemessen der Wand- und Bodenfläche. Wäge die „für“ und „gegen“ eingebauter oder beweglicher Einrichtung und vergleiche genau die Preise.

Gruppiere Einrichtung und Gerät entsprechend den Arbeitsvorgängen: Vorrichten, Kochen, Anrichten, Abräumen und Waschen.

Die Küche ist vor allem ein Ort zum Kochen und Anrichten der Mahlzeiten. Verwende sie womöglich nur für diese Tätigkeit.

Die Größe und Anordnung der Türen und Fenster ist ebenso wichtig für die Ausnützung des Raumes. Hohes Fensterparapet oder feste Unterflügel ermöglichen die Stellung eines Tisches oder einer Abwasch an dieser Wand. Seitliche Belichtung der Arbeitssteller ist erwünscht.

Die direkte Verbindung der Küche mit dem Eßraum ist für den Haushalt ohne Hausgehilfin unbedingt notwendig. In den auf Arbeitersparung angelegten amerikanischen Küchen ist diese Verbindung durch eine Tür und durch einen Durchreichschrank hergestellt. Eine solche charakteristische Anordnung in Verbindung mit der Abwasch zeigt die Abbildung.

„Wenn die Hausfrau alle Arbeiten allein besorgen muß und außerdem ihre Kinder unter ständiger Aufsicht haben soll, so ist eine Schiebetür mit oberer Glasscheibe fast unentbehrlich.“<sup>1</sup> Eher könnte vielleicht noch auf die Türe zwischen Vorraum und Küche verzichtet werden — allerdings müßte dann ein wirklicher Ausguß mit genügender Rohrweite vorgesehen werden, um den Transport des Schmutzwassers durch den Wohn- und Eßraum ins Klosett zu vermeiden.

Für die Wohnung ohne Hausgehilfin haben sich drei Haupttypen der Küchengestaltung herausgebildet:

Die Wohnküche mit Kochnische,  
die Kleinküche,  
die Küche mit Eßplatz.

Die Wohnküche — besonders in ländlichen, bescheidenen Verhältnissen bevorzugt — kann Kochen und Wohnen in einem Raum ohne besonderen Nachteil vereinen, wenn der „Kochteil“ als Kochnische vom „Wohnteil“ getrennt, besonders ausgestaltet (Fußboden usw.) und gut lüftbar ist und wenn der eigentlichen Schmutzarbeit (Vorrichten, Abwaschen) ein besonderer Raum: „Spüle“ dient. Der Nachteil dieser Anordnung besteht darin, daß zusammenhängende Arbeiten getrennt werden und daß der Wohnteil unmöglich vollkommen gegen Schmutz und Dunst geschützt werden kann.

Die Kleinküche — auch Laboratoriumsküche genannt — kann auf den kleinsten Raum sämtliche mit dem Kochen zusammenhängenden Arbeiten vereinen. „Es empfiehlt sich, die Küche klein zu halten, damit sie nur den Funktionen des Kochens und Spülens dient und nicht zu anderen Zwecken benützt werden kann.“<sup>2</sup> „Die richtige Lösung ist zweifellos die „Kleinküche“, die durch eine Schiebeglastür direkt mit dem Wohnraum verbunden ist und doch vorübergehend geruchsicher abgeschlossen werden kann.“<sup>3</sup>

Architekt Baurat Wilhelm Lübbert, Berlin, kommt zu einem ähnlichen Ergebnis:

„Diejenigen Familien, in denen die Hausfrau ohne fremde Hilfe die Hauswirtschaft besorgt, das heißt die bei weitem größte Zahl von Familien, wohnen und essen aus Gründen einfacher Haushaltsführung in ein und demselben Raume, und eine rationelle Arbeitsweise ergibt sich, wenn in dem Wohn- und Eßraume oder in einer unmittelbar anschließenden Kochnische oder auch in einer unmittelbar mit dem Wohnraume verbundenen Küche gekocht und

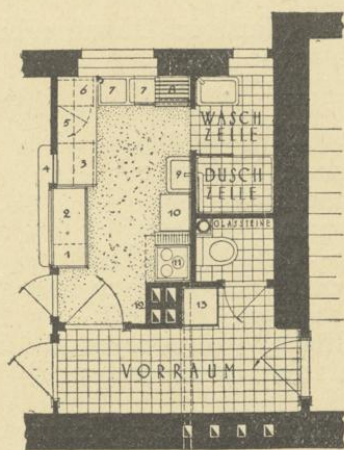
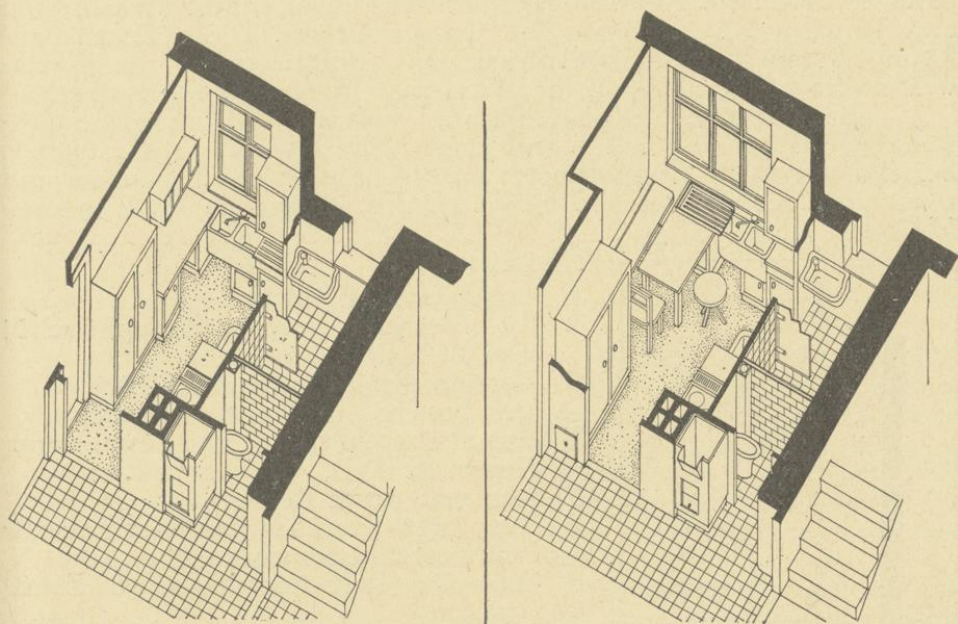
<sup>1</sup> „Die Küche der Klein- und Mittelwohnung“ — Sonderheft 2 der Reichsforschungsgesellschaft für Wirtschaftlichkeit im Bau- und Wohnungswesen, Berlin 1928.

<sup>2</sup> Clara Mende in „Die Küche der Klein- und Mittelwohnung“ — Sonderheft 2 der R. F. G.

<sup>3</sup> Architekt Prof. Dr. Paul Mebes im gleichen Heft.

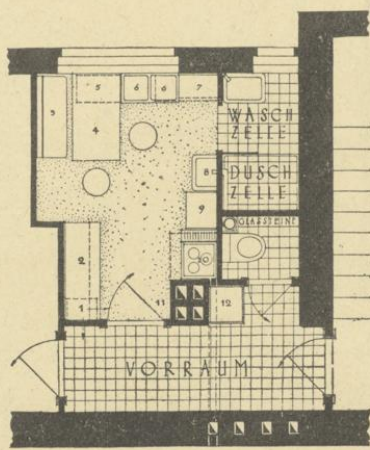
gewirtschaftet wird. Dagegen bedeutet die Anordnung einer besonderen Küche, die von dem Wohn- und Eßraum durch eine Flur getrennt ist, eine Erschwerung der Hauswirtschaft; sie kommt deshalb nur für größere Wohnungen, in denen Dienstpersonal zur Verfügung steht, in Frage. Jedenfalls ist die Trennung des Wohn- und Kochbetriebes besser als ihre Anordnung in einem einzelnen Raume.“

Der Organismus der Speisewagenküche (mit Kohlenherd!) zeigt, wieviel in kleinstem Raum bei richtiger Anordnung und Durchbildung der Geräte geleistet werden kann.



KLEINKÜCHE

6'5 m<sup>2</sup>



KÜCHE MIT ESSPLATZ

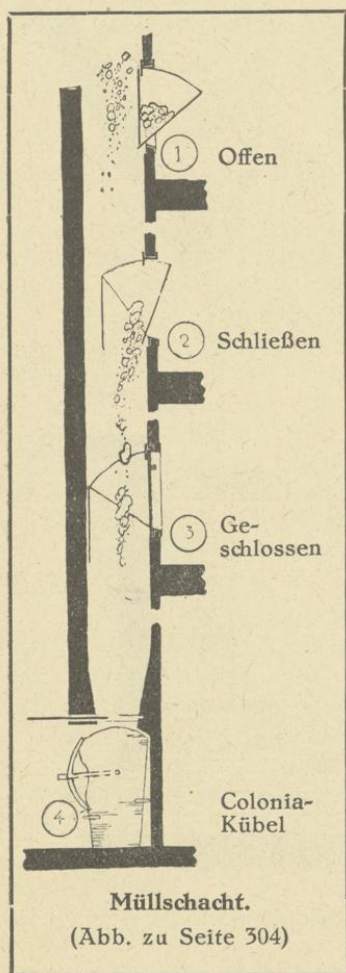
8'0 m<sup>2</sup>

ZIVILARCHITECT OTTO R. HELLWIG

Die Küche mit Eßplatz ist dadurch raum- und arbeitsparend, daß der Arbeitstisch nach der Kocharbeit als Eßtisch benutzt werden kann. So wird wohl das Kochen mit dem Essen, aber nicht mit den übrigen „Wohnfunktionen“ zusammengelegt. Durch das einfache Anrichten und Abstellen und durch die Reinhaltung des eigentlichen Wohnraumes, der als Ruhe- und Arbeitsplatz voll zur Geltung gelangt und — als Kinderaufenthaltsraum — eventuell durch ein Guckfenster mit der Küche verbunden sein kann, wird viel Arbeit erspart.

Meine zwei eigenen Vorschläge (Abb. Seite 311) behandeln sowohl die Ausbildung einer Kleinküche und einer Küche mit Eßplatz als auch die Anordnung einer Waschgelegenheit (Waschraum und Duschaum, zusammen 2.2 Quadratmeter). Diese Zusammenlegung ist aus Sparsamkeitsrücksichten erfolgt: sowohl die Warmwasserversorgung als auch die Wasserableitung sind konzentriert.

Die folgende Zeichenerklärung beweist, daß sämtliche notwendigen Möbel und Geräte auf einer Fläche von 6.5 Quadratmeter, beziehungsweise 8 Quadratmeter untergebracht werden können, und zwar entweder als normale bewegliche, oder auch als Einbaumöbel:



#### Kleinküche:

- 1 eingebaute Mistkiste
- 2 Küchenschrank (eventuell doppelseitig zu öffnen)
- 3 Vorratsschrank unter dem Tisch
- 4 Durchreiche, darüber Glasfenster
- 5 Arbeitstisch mit Lade und Abfallrinne
- 6 Reserveschrank (Gläser usw.)
- 7 Abwasch (zwei Becken)
- 8 Tropfbrett (darüber und darunter entlüfteter Speisenschrank)
- 9 Ausguß (Rohrdurchmesser 8 Zentimeter)
- 10 Abstelltisch (darüber Warmwasserapparat)
- 11 Gasherd (darüber Dunsthaube)
- 12 Luftschläuche
- 13 Kohlschrank.

#### Küche mit Eßplatz:

- 1 Eingebaute Mistkiste
- 2 Küchenschrank
- 3 Klappbank
- 4 Arbeits- (und Eß-) Tisch
- 5 Tropfbrett (über Becken klappbar)
- 6 Abwasch (zwei Becken)
- 7 Abstelltisch (darüber und darunter entlüfteter Speisenschrank)
- 8 Ausguß
- 9 Abstelltisch (darüber Warmwasserapparat)
- 10 Gasherd (darüber Dunsthaube)
- 11 Luftschläuche
- 12 Kohlschrank.



Der Waschraum ist um eine Stufe erhöht, so daß der Duschraum vertieft erscheint. Die Mehrfläche von 2.2 Quadratmeter für die Waschelegenheit wird durch die leicht mögliche Verringerung der Küchenfläche sowie durch eine Verringerung der Schlafraumflächen (durch Herauslegen des Waschens gerechtfertigt) aufgewogen.

Die Ausstattung der Küche muß entsprechend dem Arbeitsvorgange — drei Forderungen erfüllen. Sie muß:

1. Für den Gebrauch geeignet
2. billig und haltbar
3. leicht zu reinigen sein.

Die Kochstelle wird — falls kein Gas vorhanden ist — als Kohlenherd ausgebildet. (Die außerordentlich billige Grude-Heizung<sup>1</sup> kann sich in Oesterreich nicht einbürgern.)

Die Kombination von Heizen, Kochen und Wasserwärmen im Herd ist besonders im Siedlerhaus erwünscht. In diesen Herden wird der Rost für den Heizbetrieb tiefer eingesetzt, um die Feuerstelle entsprechend dem Bedarf klein oder groß zu gestalten. Die Raumheizung geschieht entweder durch die ausgenützte Heißluft, die den im anschließenden Zimmer stehenden Ofen (der auch gesondert geheizt werden kann) erwärmt, oder durch eine in den Herd eingebaute Warmwasseranlage.

Der Gasherd ist bei richtigem Betrieb<sup>2</sup> sehr wirtschaftlich. Kleine Gasküchen sollen gut lüftbar sein — womöglich auch durch Dunsthaube ober dem Herd — da stets ein wenig unverbranntes Gas entweicht. Auch ist der Anschluß des Backrohres an einen Kamin zu empfehlen, besonders wenn dieses auch für Heizzwecke benützt wird. Die in Amerika gebräuchlichen automatischen Temperatur- und Kochzeitregler sind wohl sehr arbeitssparend — aber für unsere Verhältnisse zu teuer.

Der elektrische Strom ist nur bei vollster Ausnützung der erzeugten Wärme mittels Kochhaube zum Kochen verwendbar. Bei billigem Strompreis wäre das elektrische Kochen infolge Fehlens aller Verbrennungsgase ideal!

Der Herd soll derart gestellt werden, daß er Seitenlicht erhält.

Die Spüle soll tunlichst Kalt- und Warmwasserzuleitung sowie Schmutzwasserableitung erhalten. Wenn dies nicht möglich ist, sind Arbeitstische mit herausziehbaren oder herausdrehbaren Abwaschbecken gebräuchlich.

Bei uns werden meist zweiteilige Spülen verwendet — für Warmwasser und Spülwasser. Der Arbeitsvorgang ist einfach von rechts nach links, so daß in dieser Richtung Abstellfläche, Waschbecken, Spülbecken, Tropfbrett (mit Geschirrgestell) angeordnet sein sollen. Die Reinigungsbehelfe gehören in die unmittelbare Nähe der Spüle.

Als Vorratsraum soll für verderbliche Nahrungsmittel eine entlüftete, womöglich gegen Norden gelegene Kammer oder ein entlüfteter Schrank sowie ein Schubladenschrank

<sup>1</sup> Grude ist pulverisierter Braunkohlen-Koks.

<sup>2</sup> Vergl. die Vorschriften der Wiener städt. Gaswerke, erhältlich bei der Direktion.

für Mehl, Salz, Zutaten usw. vorhanden sein. Praktisch sind die „Aluminium-Schütten“ mit Aufschrift, Griff und Schüttöffnung; ideal, aber leider noch zu gewichtig, sind Glasbehälter, deren Inhalt auch ohne Aufschrift sichtbar ist, so daß die Hausfrau mit einem Blick ihre Vorräte feststellen kann. Die Vorräte gehören natürlich in die Nähe des Arbeitstisches, dessen Lade die Vorrichtgeräte enthält. Eine ausziehbare Rinne neben dem Küchentisch für Abfälle<sup>1</sup> hat sich als praktisch erwiesen. Für sitzende Arbeit empfiehlt sich eine herausziehbare Arbeitsplatte in entsprechender Höhe. Gute Belichtung ist für den Arbeitstisch selbstverständlich.

Küchenschranke werden nach amerikanischen Vorbildern in verschiedensten Arten erzeugt. Auch emaillierter Stahl wird — wie schon lange für medizinischen Bedarf — hiezu verwendet. Die Ausbildung des Küchenschrankes zugleich als Anricht (Kredenz) ist zu empfehlen, da es in der Küche nie genug Abstellflächen geben kann. Im Küchenschrank müssen untergebracht werden:

Kochgeschirr (ausziehbare Röste),  
Kochgeräte (Lade),  
Eßgeschirr und Besteck (eventuell vom Eßraum zu entnehmen),  
Eventuell: Reinigungsgeräte,  
Eventuell: Mistkiste (vom Vorraum herauszuziehen).

Die Türflügel werden ebenfalls zur Unterbringung von Geräten, Deckeln usw. verwendet.

Sogenannte „Anbau-Möbel“ ermöglichen verschiedene Kombinationen sowie schrittweise Anschaffung.

Der Ausguß soll derart konstruiert sein, daß er wirklich das Spülwasser aufnehmen und abführen kann, so daß der unnütze Weg zur Klosettschale vermieden wird. Diese Ausbildung erfordert die Nähe zum Klosett-Ablaufrohr. Ein Spülbecken als Ausguß zu verwenden, sollte vermieden werden!

Die Kocharbeit wird erleichtert durch Geräte und Maschinen, die in immer neuen Formen den Markt überschwemmen. Um der Hausfrau, die über das nötige technische Wissen unmöglich verfügen kann, die Auswahl wirklich brauchbarer Apparate zu erleichtern, wurde — nach ausländischem Vorbild — auch in Oesterreich eine Stelle geschaffen: die „Oesterreichische Gesellschaft für Technik im Haushalt“<sup>2</sup>, die fachmännische Untersuchungen von Haushaltbehelfen durchführt, diese — falls sie entsprechen — mit einer Marke „TE-HA“ versieht und sowohl Industrie als auch Konsumenten berät.

Die Aehnlichkeit der in der Küche zu leistenden Arbeiten führt von selbst zur Normung und Typung einiger Teile der Kücheneinrichtung, zum Beispiel Schränke, Herde, Spülen, Ausgüsse, Geräte usw. Zweck der Normung ist:

Die übergroße, technisch unbegründete Verschiedenheit der Formen und Abmessungen auf ein erträgliches Maß zu reduzieren. Vorteile der Normung sind:

---

<sup>1</sup> Zum Beispiel verwendet in der von der Wiener in Frankfurt am Main wirkenden Architektin Schütte-Lihotzky konstruierten „Frankfurter Küche“.

<sup>2</sup> Wien, IX., Severingasse 9.

★ STAFFA ★

*Die besten Einrichtungsgegenstände für  
allen Occasion des typ. Landvolk*

M Ö B E L

in allen Stil- und Holzarten, von der einfachsten bis  
zur reichsten Ausführung unter voller Garantie für  
erstklassigste Verarbeitung von nur bestem Material

Insbesondere moderne Küchen  
und Vorzimmer, Bauernstuben

Spezialmöbel für Siedlungs- und Gemeindebauten  
Gartenmöbel und sämtliche Haushaltungsgegenstände  
Vorhänge, Teppiche, Linoleum und Dekorationsstoffe



*Bestmögliche Zufriedenheits-Bedingungen!*

M Ö B E L - A B T E I L U N G :  
VI. BEZ., WALLGASSE NR. 39

TELEPHON: B 39-5-80



# WAREN = HÄUSER

Treu dem Grundsatz:  
**Dem Volke das Beste**

- 
- Winn, 3., Liebensteinstroß 23  
Winn, 5., Monogonentrostroß 166  
Winn, 7., Luchsfeldroß 1  
Winn, 16., Mühlroß 73  
Winn, 20., Wollroß 6  
Winn, 21., Luchsfeldroß 36-38

Billigere Herstellung durch den Erzeuger;  
kleine Lagerhaltung durch den Händler;  
leichter Ersatz, leichte Beschaffung;  
billiger Preis, ausgewählte, erprobte Formen.

Die Normung auf dem Gebiete der Hauswirtschaft wird in Deutschland durch den „Fachnormenausschuß für Hauswirtschaft beim Deutschen Normenausschuß“, in Oesterreich durch die Abteilung H (Haushalt und Gastwirtschaft) des „Oesterreichischen Normenausschusses“ unter Mitwirkung der beteiligten Fachkreise durchgeführt.

Die volkswirtschaftlichen Vorteile der Normung sind so ungeheuer, daß ein rasches Fortschreiten dieser Arbeit nur zu wünschen wäre.

Nach dem Gesagten könnte es scheinen, als wenn die „Mechanisierung“ des Wohnens die sogenannte „Gemütlichkeit“ aus unseren Heimen vertreiben könnte.

Der deutsche Philosoph Graf Keyerling bemerkt sehr richtig: „Gegen die Mechanisierung des Lebens habe ich nichts, im Gegenteil: ich wünschte, daß alles Mechanisierbare möglichst bald, möglichst vollständig mechanisiert würde, auf daß der Geist für das Uebermechanische desto mehr Kraft übrigbehält.“

Wenn wir in diesem Sinne vorgehen, von innen nach außen unsere Wohnhäuser bauen, vom Zweck zur Form gelangen, so werden wir den richtigen Rahmen für ein neues Menschtum schaffen, in dem die Technik nicht vorherrscht, sondern als erwünschte Erleichterung dienend hinzukommt.

„Höchstes Kriterium einer guten Wohnung ist die geringste Arbeit der Frau.“<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Taut: „Die neue Wohnung“, Leipzig 1924.

