



RATHAUS- NACHRICHTEN

AUS DER VERWALTUNG DER STADT WIEN / BEILAGE DES NSG. WIEN

HERAUSGEGEBEN VOM GAUPRESSEAMT IN VERBINDUNG MIT DEM BÜRGERMEISTERAMT-NACHRICHTENSTELLE DER STADT WIEN
VERANTWORTLICH FÜR DEN GESAMTINHALT: GAUAMTSLEITER HELMUTH PETERSEN.
VERANTWÖRTLICHER SCHRIFTLEITER: HANS MÜCKE, I. W. / WIEN, I. RATHAUS / RUF. A 28-500, KLAPPEN GG. 265 069.

Für den Inhalt verantwortlich: Adolf Reichert

Folge 124

Wien, 1. Juli 1942.

Die neue Lehrküche der Städtischen Elektrizitätswerke =====

(Rückblick und Vorschau)

Um den im Kriege vordringlichen Beratungs- und Schulungsaufgaben gerecht zu werden, haben die Wiener städtischen Elektrizitätswerke im vergangenen Herbst aus den Beständen ihrer seit vielen Jahren bewährten Elektro-Muster- und Versuchsküche eine völlig nach den neuzeitlichen Gesichtspunkten eingerichtete Lehrküche geschaffen. Die besonderen Erfolge, die in dem nunmehr abgeschlossenen Schulungsjahr zu verzeichnen waren, beweisen, daß die neue Lehrküche den an sie gestellten Anforderungen vollkommen gewachsen ist und daß sich die neuen Einrichtungen glänzend bewähren.

Vor allem waren zwei wichtige Gründe maßgebend, die zu der Umgestaltung zur Lehrküche drängten. Die Hausfrau muß von der Güte und Wirtschaftlichkeit des elektrisch eingerichteten Haushaltes überzeugt und dann zur richtigen Führung des Elektro-Haushaltes geschult und beraten werden. Eine derart eingehende Betreuung der Hausfrauen sowie solcher, die es erst werden sollen, erweist sich als notwendig, sie sie ihr Ziel in der Erkenntnis der Kursteilnehmerinnen, daß der Elektro-Haushalt eine wirkliche Zeitersparnis, Leistungssteigerung und Geräteschonung, also Rationalisierung, das heißt eine Bestgestaltung der gesamten Haushaltführung mit sich bringt.

Es ist erwiesen, daß gerade die Atmosphäre einer Lehrküche geeignet ist, die Hausfrau für schwerere Probleme zugänglicher zu machen. Die Hausfrau wird ja damit aus ihrer täglichen Umwelt gelöst und tritt vorurteilsloser an die Dinge heran, wenn sie sie ungestört sehen kann, also durch ihre häuslichen Pflichten nicht unmittelbar abgelenkt wird. Sie findet auf diese Weise auch die Zeit, sich mit

allen Fragen so eingehend zu beschäftigen, daß sie sich ein einwandfreies, von Zufälligkeiten freies, eigenes und überzeugtes Urteil über den Wert der von ihr selbst zu bedienenden Elektro-Geräte und deren wirkliche Betriebskosten bilden kann; sie gewinnt die Sicherheit, über den neuesten Stand der Haushaltstechnik unterrichtet zu werden und durch den Elektro-Haushalt tatsächlich Zeit, Mühe und Geld zu ersparen.

Weitere Vorteile des Lehrküchenbetriebes sind die Aufklärung und Schulung der Hausfrau in größeren Gruppen - so daß die Einzelberatung durch die Haushaltberaterinnen wesentlich entlastet wird - und die Tatsache, daß auch Vorinteressenten für den Elektro-Haushalt - also zukünftige Hausfrauen oder solche, die noch keinen Elektro-Haushalt besitzen - geschult werden. Gerade auf diese Besuchergruppe, die den Elektro-Haushalt noch gar nicht oder nur entfernt kennen, übt der Lehrkurs eine starke Wirkung aus, denn die Besucherinnen haben dann "alles elektrisch" um sich, sie sehen den Gedanken verwirklicht, der noch Zauberkraft in sich trägt oder bisher vielleicht auch unerreichbar schien. Sie können nun selber die Elektro-Geräte bedienen, die sie bisher nur von weitem sahen, weil sie ja auch glaubten, daß sie für sie zu teuer wären und nun erleben sie in der Wirklichkeit, wie einfach die Geräte zu handhaben sind, sie stellen fest, wie billig der Betrieb ist und daß sie eine Zeitersparnis und Arbeitserleichterungen bringen. Die vorgefaßte Meinung "das kann ich mir nicht leisten" schwindet und der Wunsch, sich selber einen Elektro-Haushalt einzurichten, sobald dies wieder möglich ist, kommt immer stärker zum Ausdruck.

Der längere Aufenthalt in der Lehrküche gibt der Kursbesucherin Anlaß zu neuen Anregungen; sie bedient die neuzeitlichsten Geräte, sieht praktische küchentechnische Einrichtungen, sie übernimmt vieles Neue der Haushaltstechnik in ihren eigenen Haushalt und findet Lösungen, über die sie sich früher lange den Kopf zerbrochen hatte. So wird die Lehrküche zum Vorbild und die Lehrerin, die Haushaltberaterin, zur Vertrauten, die man um alles fragen kann und die immer einen guten Rat weiß.

Die Einrichtung der Lehrküche, die erzieherisch und beispielgebend für eine einfache Heimgestaltung wirken soll, bewährt sich also ausgezeichnet. Es wurde darauf Wert gelegt, die Küchengestaltung dem Hausfrauengeschmack anzupassen, sodaß sich die Hausfrau wie zu Hause fühlt und nicht das Empfinden hat, in einem nüchternen Schulraum zu sein.

Zur Küchenarbeit stehen vier Küchenabteile zur Verfügung, die

mit je einem Elektroherd, Arbeitstisch und Küchenkasten eingerichtet sind. In jedem Abteil sind je nach der Stärke des Kurses 2 bis 6 Kursteilnehmerinnen zu einer Arbeitsgruppe zusammengeschlossen. Der Arbeitstisch ist sehr praktisch gestaltet, da die Teilnehmerinnen die Vorbereitungsarbeiten sitzend und mühelos an zwei Tischplatten durchführen können, von denen eine ausziehbar ist, während ein eingebauter Abfalleimer die Platten von Abfällen freihält. Der dreiteilige Küchenkasten enthält im linken Abteil eine beleuchtete Küchenwaage, kleine gläserne Gewürzbehälter, Herdsicherungen, Handschutzschalter und zwei Elektrizitätszähler. Ein Zähler mißt den Stromverbrauch des Backrohres, der andere den der Kochplatten, um den Stromverbrauch und damit die Stromkosten einer Mahlzeit feststellen zu können. Die Kosten sind dann im Vergleich zu den Ergebnissen der anderen Arbeitsgruppen nicht nur ein Beweis für die Wirtschaftlichkeit des elektrischen Kochens, sondern überhaupt ein Beweis für die Billigkeit des Elektroküches. In den anderen Abteilen des Küchenkastens werden das gesamte Kochgeschirr, Küchengeräte und in Glasbehältern die notwendigsten Lebensmittel wie Mehl, Grieß usw. bereitgehalten.

Die Anordnung ist so gewählt, daß unnötige Schritte und Handgriffe vermieden werden und sich ein flottes Arbeiten ergibt. Die Lehrküche weist auch eine Vorführkochnische auf, die genau so wie die Kochabteile eingerichtet ist, eine Wandtafel für Mengen- und Kostenberechnungen und einen Esstisch für 30 Personen, der die Möglichkeit bietet, die Tafelordnung in Langtafel-, Hufeisen- oder T-Form zu gestalten. Beleuchtete Wandschaukasten zeigen die verschiedenen Elektroküchen- und Elektrohaushaltgeräte, sodaß sie den Teilnehmerinnen jederzeit vor Augen stehen. Eine Doppelwaschanlage für die Geschirrabwäsche, eine Waschmuschel für die Handpflege sind mit dem Heißwasser des Elektrospeichers versorgt. Ein Elektro-Kühlschrank und ein Kasten mit den Elektro-Küchengeräten - wie Elektro-Küchenmaschine, Elektro-Mohn-, -Kaffee-, -Brösel-, -Fleischmaschine, Universalreibeischnitzler für sämtliche Gemüse und Teigwaren - vervollständigen die Einrichtung. Der an die Lehrküche anschließende große Vortragssaal gestattet die Vorführung von Lehrfilmen sowie die Abhaltung von Vorträgen für eine größere Teilnehmerzahl.

Der Lehrstoff ist so gehalten, daß den Kursteilnehmerinnen vor allem gründliche Kenntnisse im Elektro-Kochen vermittelt werden, und zwar Kochtheorie unter Hinweis auf die neuzeitliche Ernährungslehre und die derzeitige Ernährungslage unter Anwendung von Austauschstoffen, dann praktisches Kochen, Handhabung sämtlicher Elektro-Küchen-

geräte, sowie auch Tischdecken und Bedienung im allgemeinen und an Festtagen. In weiterer Folge werden die Teilnehmerinnen mit der richtigen Handhabung und Instandhaltung sämtlicher Elektrohaushaltsgeräte vertraut gemacht.

Im vergangenen Schuljahr wurden täglich Abendkurse für die durch die Deutsche Arbeitsfront, Abteilung Jugend, erfaßten BDM-Mädels sowie für das Deutsche Frauenwerk abgehalten. Ein Kurs umfaßte 12 Abende, und zwar wöchentlich einen Abend zu 3 Stunden, so daß die Teilnehmerinnen nicht zu stark beansprucht wurden.

Die Lehrküche der Elektrizitätswerke wird ihre Tätigkeit im kommenden Schuljahr in einem verstärkten Maße wieder aufnehmen und dadurch gemeinsam mit dem Deutschen Frauenwerk und der Deutschen Arbeitsfront an der Lösung kriegswirtschaftlicher Aufgaben der Haushaltsführung tatkräftig mitarbeiten.

oooOooo