

Frankfurter Küche (1927)

Kurzbeschreibung

Dieser Lehrfilm aus dem Jahr 1927 verglich die Arbeitsweise in einer traditionellen Küche mit den Bewegungsabläufen und Handgriffen in der neu konzipierten Frankfurter Küche. Insbesondere sollte den Hausfrauen gezeigt werden, wie durch Rationalisierungsmaßnahmen die Arbeiten in der Küche kraft- und zeitsparender ausfielen. So gelang es unter anderem, die von der Hausfrau zurückzulegende Wegstrecke von ca. 90 Meter auf acht Meter zu reduzieren.

Quelle

Neues Bauen in Frankfurt am Main. II. Teil.

Arbeitsparende Haushaltführung durch neues Bauen.

Wie musste in der alten Küche bisher gearbeitet werden?

Wieviel Arbeit hat die Frau bevor sie den Kochtopf auf das Feuer stellt?

Zuerst muß Holz zerkleinert werden.

Papier wird aus der Tischschublade geholt.

Feuer wird angesteckt.

Aus zerbrechlichen, verzierten daher staubfangenden Gewürz- und Vorratsdosen werden Vorräte entnommen.

Die Kochkiste steht zu weit vom Herd und so tief, daß man sich jedesmal bücken muß. Sie ist innen mit nichtwaschbarem Stoffe gepolstert, daher unsauber.

Das Kochen auf dem Kohlenherde ist unsauber, unhygienisch und erhitzend, die Reinigung des Herdes ist mühselig.

Die alte grosse Küche bedeutet Kraft- und Zeitverschwendung für die Hausfrau.

Die neue „Frankfurter Küche“ in den städtischen Wohnhausbauten mit feststehenden eingebauten Möbeln bedeutet Zeit- und Kraftersparnis für die Hausfrau.

Die Töpfe stehen nicht mehr auf festem Holzboden, sondern liegen mit dem Griff nach vorne auf Holzrosten.

Der Drehstuhl, den sich jede Frau beliebig hoch einstellen kann, gewährt die Möglichkeit, die meisten Arbeiten in der Küche sitzend vornehmen zu können.

Beim Gemüseschneiden werden die Abfälle mit dem Messer nach rechts in eine, in den Tisch eingelassene Abfallrinne geschoben.

Die angekochten Speisen werden in die unmittelbar neben dem Herd befindliche Kochkiste geschoben.

Die Vorräte sind in Aluminiumschubladen untergebracht.

Die Abfallrinne wird in den von Küche und Flur zugänglichen Abfallschrank entleert.

Das schmutzige Geschirr wird mit der linken Hand von links genommen und gereinigt wieder nach links auf das Ablaufbrett gelegt.

Das Bügelbrett ist mit einem einfachen Handgriff von der Wand herunterzuklappen.

Die gestrichelten Linien stellen die Wege dar, die von der Hausfrau in der Küche unzählige Male am Tage zurückgelegt werden müssen. (ca. 90 mtr.)

Bei Hausarbeit muss genau wie bei der Arbeit im Fabrik- und Bürobetrieb größte Leistung bei geringstem Kraftaufwand das Ziel sein.

Gesamte Weglänge des eben beschriebenen Arbeitsvorganges (8 mtr.)

Ende.

Transkription: Elisabeth Mait

Quelle: Die Frankfurter Küche (1927) - Kurz-Dokumentarfilm. Regie: Paul Wolff. Produktionsfirma Humboldt-Film GmbH (Berlin). Dr. Paul Wolff & Tritschler Historisches Bildarchiv (Offenburg)

© Dr. Paul Wolff & Tritschler Historisches Bildarchiv (Offenburg)

Empfohlene Zitation: Frankfurter Küche (1927), veröffentlicht in: German History Intersections, <<https://germanhistory-intersections.org/de/wissen-und-bildung/ghis:video-2>> [07.05.2024].