

# Die Frau in der Grossküche

Autor(en): **Finke, Gertrud**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers**

Band (Jahr): **8 (1937)**

Heft 12

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-806423>

## **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.

die Pfähle aus Hartholz nach und nach sämtlich durch Betonpfeiler zu ersetzen. Der Feuergefahr wegen wurden die neuerdings erstellten Bauten mit Ausnahme des Gebäudes aus Hartholz ganz aus Wellblech aufgeführt. Das Problem, daß diese Gebäude nicht zu heiß werden, wurde in der Art gelöst, daß das Dach nur 30 Zentimeter über dem eigentlichen Zimmerraum erhöht wurde und daß alle Räume mit großen, einander gegenüberliegenden Türen (die ebenfalls aus Wellblech bestehen) versehen sind. Untertags stehen diese Türen offen, nachts werden sie geschlossen. Die 30 Zentimeter unter dem Dach liegende Decke der Räume ist ebenfalls aus Wellblech. Ehe es an das Gebäudwerk angeschlagen wird, wird das Wellblech mit großen Holzhämmern flach geklopft. Wellblech ließe ja Moskitos durch. Diese Blechplatten liegen ganz dicht an, und da die Räume nach oben mit einer solchen Blechdecke abgeschlossen sind, ist sie absolut moskitofrei. Damit auch bei geschlossenen Türen Luft in den Räumen zirkuliert, geht das Wellblech der Seitenwände nicht bis an die Decke. Oben bestehen die Außen- und Innenwände in einer Höhe von 35 cm nur aus freiem Drahtgitter, das Sicherheit gegen die Moskitos gewährt. In dieser Weise sind die Baracken für die Wöchnerinnen, die für die Tuberkulosekranken und die neue Baracke für die Operierten erbaut. Trotzdem sie ganz aus Blech sind, sind sie, weil viel Luft zwischen dem Dach und der Decke durchzieht und dann unter der Decke und den Räumen ebenfalls stets Luft zirkuliert, kühler als Bauten aus Holz! Das Problem der kühlen Räume in äquatorialen Gegenden ist also, aus welchem Material man auch baut, dadurch in rationeller Weise zu lösen, daß man lange, schmale Gebäude in der Richtung Ost-West der Längsachse nach orientiert, für ausgiebigen kontinuierlichen Luftzug zwischen Dach und Decke, und wieder unter der Decke sorgt, und große Türen, die sich gegenüberstehen vorsieht, die die Stelle von Fenstern vertreten. — Daß man auch mit Wellblech in äquatorialen Gegenden kühle Räume bauen kann, ist deswegen so wichtig, weil Wellblech gewöhnlich das bil-

Ich in keine Darstellung des wichtige  
 rufe de meine letzte Befehle erhebt  
 gewählt, ab benützte sie selber, sowie  
 be mir von einer Antwort ab  
 e fachmännisch für das Problem interessan  
 von Albert Schweitzer

Schriftprobe aus einem Brief des berühmten Arztes, Theologen, Philosophen und Musikers Prof. Dr. Albert Schweitzer aus Lambarene

ligste, das am leichtesten zu beschaffende und am leichtesten zu transportierende Material in solchen Gegenden ist. Man braucht überdies gar kein schweres Wellblech zu nehmen, sondern kann sich, wo ein Transport zu Lande, auf Straßen in Betracht kommt und das Gewicht möglichst niedrig gehalten werden muß, auch mit relativ dünnen begnügen.

Damit haben wir die bauliche Seite des Spitals in Kürze beschrieben und erinnern nur noch an die mehrfach von Albert Schweitzer bezeugte Tatsache, daß die körperliche praktische Arbeit ihm eine notwendige Ergänzung seiner persönlichen Durchbildung wurde, und daß er hofft, auch damit manchem reinen Geistesarbeiter den Weg zur harmonischen Gestaltung seines Ich gewiesen zu haben. Der Philosoph und Theolog, der zugleich Pfähle einrammt und Wände anstreicht, erlöst auch die Handarbeit von dem Vorurteil, das in weiten Kreisen darauf lastet. Als ich den Arbeitern des Grimselwerkes diese Bauten im Lichtbild zeigte, sah ich es ihnen an, wie ihre eigene werktätige Arbeit ihnen durch diesen Mann geädelt wurde.

Merkwürdig ist, daß seine Schwester erklärte, daß er im Vaterhaus keinen Nagel einschlug, sondern als unpraktisch galt. Dieses Talent lag brach, bis er es für sein Humanitätswerk brauchte. Dann aber brachte es Zinsen.

## Die Frau in der Großküche

Von Gertrud Finke, Gewerbelehrerin

Die Küche als solche ist von jeher das besondere Aufgabengebiet der Frau gewesen, und es ist zu begrüßen, daß heute auch dem Wirkungskreis der Frau in der Großküche größere Bedeutung zugemessen wird.

Die Aufgaben in der Großküche sind der Frau nicht neu. Es erübrigt sich, näher darauf einzugehen daß die Frau als Arbeitskraft gar nicht aus der Großküche fortzudenken ist. Sie bewährt sich von je her in all den vielen Kleinarbeiten, angefangen beim Vorbereiten der Nahrungsmittel bis zum Reinigen, in Stand halten und Pflegen des gesamten Wirtschaftsbetriebes, ganz abgesehen von den vielen Sonderarbeiten, die der Frau im Hotel- und Gaststättenbetrieb zufallen.

Interessanter und wichtiger ist die Frage, wie weit die Frau als Leiterin und Fachkraft der Großküche dienlich ist.

Die Küchen, die bisher als Großküchen (Gemeinschaftsküchen) anzusprechen sind, sind die der Kranken- und Waisenhäuser, der Alters-, Invaliden-, Kinder- und Erholungsheime, der Pensionen, Internate und Gefängnisse. All diesen Betrieben steht wohl in den meisten Fällen eine Frau als Leiterin vor. Es sind dies die Küchen- und Diätschwesterinnen, die Kochassistentinnen und Küchenpraktikantinnen, Gewerbelehrerinnen, technischen Lehrerinnen, Haushaltpflegerinnen und darüber hinaus all die Frauen, die aus ihrer frau-lichen Grundeinstellung heraus viele Menschen

pflegen und betreuen. Diese Frauen sind in den genannten Wirtschaftsbetrieben aber nicht nur Leiterin, die organisiert, einkauft und eine richtige Verpflegung zusammenstellt, sondern sie sind auch Fachkraft, Köchin, die mit Geschick und Können auch mit wenig Mitteln alles kocht und zubereitet, was von ihr verlangt wird.

Zahl und Schaffungsvermögen der Großküchen sind sehr gestiegen, die Verantwortung der Volksgemeinschaft gegenüber kann nicht groß genug gesehen werden, und so sind Arbeit und Aufgaben in Menge da, die darauf warten, von geeigneten Kräften getan zu werden.

Und diese Fachkräfte sind nicht da! Die leider oft aufgeworfene, völlig unverständliche Frage, ob der Mann oder die Frau in der Gemeinschaftsküche eine Sonderstellung einnehmen soll, ist überhaupt undiskutabel. Hier heißt es nicht Mann oder Frau, sondern Mann und Frau haben gemeinsam die großen Aufgaben zu lösen.

Warum sollte der Frau ein Arbeitsgebiet genommen werden, in dem sie sich seit langem bewährt hat und das ihrer fraulichen Eigenart und Veranlagung bestens entspricht. Der Arbeitsmarkt ist weder jetzt noch später einmal in der Lage, genügend männliche Arbeitskräfte zu stellen. Es fehlt vor allem an Köchen. Die zur Verfügung stehenden älteren Köche, die, um dem modernen Stoßbetrieb der heutigen Gaststätten und Hotels aus dem Weg gehen, vielfach nach Beschäftigung in der Großküche suchen, bedürfen erst einer Umschulung. Sie wurden dazu erzogen, dem Gast lediglich gut aussehendes und schmackhaftes Essen vorzusetzen. Zutaten, vor allem Fett, Butter, Sahne, Eier, ausländische Gewürze und Beigaben standen hinreichend zur Verfügung, und nach modernen Ernährungsforderungen brauchten sie sich nicht zu richten. Jetzt aber heißt es, mit wenig Mitteln und in einem großen Kessel für viele Menschen auf einmal ein nahrhaftes, bekömmliches, schmackhaftes Essen herzurichten.

Auf diese speziellen Aufgaben der Großküche hin wird die in der Großküche tätige Frau seit langem, besonders in letzter Zeit, erzogen. Schon die Hausfrau ist bestrebt, den ihr anvertrauten Menschen nicht nur ein gut aussehendes und schmackhaftes Essen vorzusetzen, sondern sie versucht dieses Essen in geeigneter Weise zusammenzustellen, ihm so weit wie irgend möglich durch richtige, kochtechnische Behandlung seine Nährstoffe, Vitamine und Nährsalze zu erhalten und darüber hinaus den Nährwert der Speisen durch geeignete Beigaben zu ergänzen oder zu erhöhen. Hinzu kommt das große Gebiet: Kampf dem Verderb und Restenverwertung. Die Köche der Hotels und Gaststättenbetriebe hätten es nicht nötig, sich über diese Forderungen der Zeit Gedanken zu machen, und zur praktischen Erfüllung dieser Forderung gehört viel Liebe, viel Freude an Kleinarbeit und großes Verständnis für den Kreis der Verpflegungsteilnehmer, Eigenschaften, die der Frau besonders zu eigen sind.

Es soll damit nicht unbedingt gesagt werden, daß dem Manne diese Fähigkeiten häufig feh-

len. Die Frau besitzt jedoch von vornherein den größeren Sinn für die Wirtschaftlichkeit, die dem Manne meist erst anerzogen werden muß.

Rein instinktmäßig versucht die Frau, all diesen Aufgaben gerecht zu werden, und dadurch, daß bei ihr nüchterne, verstandesmäßige Überlegungen einfach ausgeschaltet sind, umgibt sie ihren gesamten Arbeitskreis mit Wärme und Häuslichkeit. Warum wird jeder Mensch das Hotel- und Gaststättenessen so schnell leid? Nicht zuletzt darum, weil ihm bei einem noch so guten Essen Wärme und Häuslichkeit fehlen. Da aber ein Teil der Verpflegung vieler Menschen aus der häuslichen Gemeinschaft in die Gemeinschaft der Großküche verlegt wurde, sollte es vornehmste Aufgabe dieser Küche sein, dem Verpflegungsteilnehmer die Wärme und Häuslichkeit seiner Familie wenigstens in bezug auf die Verpflegung so weit wie möglich zu ersetzen. Wer wäre da besser am Platze als die Frau? Sie sollte in der Gemeinschaftsküche die Seele des Betriebes sein und der gesamten Arbeit ihr frauliches Gepräge geben; sie müßte Hausfrau für das große Haus für all die vielen Verpflegungsteilnehmer sein.

Der Mann hingegen müßte, wie es seinem Wesen entspricht und wie es in der Praxis meistens der Fall ist, rein verwaltungsmäßig den Betrieb der Großküche leiten und verwalten. Hier liegt also die Scheidung, die Arbeitsteilung zwischen Mann und Frau, die aber niemals besagen darf, Mann oder Frau, sondern Mann und Frau. Gute Zusammenarbeit beider wird eine erfolgreiche Arbeit ergeben.

Oft wird der Einwand gemacht, daß Frauen für verantwortliche Stellen im Großküchenbetrieb ungeeignet seien, weil sie meistens heiraten und so einen zu häufigen Personalwechsel verursachen, der sich auf die Gesamtarbeit ungünstig auswirkt.

Dem ist zu erwidern, daß die Ausbildung der Frauen die sich für solche Berufe entscheiden, nicht all zu lang und vor allem sehr praktisch sein kann, so daß die Frau schon mit 18, 19 Jahren in den Beruf gehen und diesen, selbst wenn sie heiratet, doch immerhin 4 bis 6 Jahre ausüben kann. Nach einem solchen Zeitpunkt ist ein Wechsel, der neue junge Kräfte und somit neuen Geist bringt, nicht ungünstig. Gerade die Leitungs- und Fachkräfte in der Großküche können nicht aufgeschlossen genug sein, um den Anforderungen einer modernen Ernährungslehre — die eher am Anfang als am Ende ihrer Arbeit steht — gerecht zu werden. Die Großküchen tragen leicht die Gefahr in sich, schematisch, einseitig und starr zu werden, wenn nicht unermüdete, elastische Kräfte ständig neue Anregungen suchen und verwirklichen.

Im Augenblick ist es sogar besonders notwendig, die Frau mehr denn je in die Berufe der Großküche einzubeziehen, und man täte gut daran, auch schon die jungen Mädchen für diese Berufe zu interessieren, denn es müssen all die Küchenleiterinnen, die Diät- und Küchenschwestern der Kranken- und Erholungshäuser, also beste Küchenfachkräfte, ersetzt werden, die, da großer Mangel an Kranken- und Pflegepersonal



besteht, zwangsläufig aus den Küchen heraus geholt und ihrer ursprünglichen Arbeit wieder zugeführt werden.

Es besteht sogar eine Berechtigung, die Frage aufzuwerfen, ob die Frau nicht ausschließlich in die Arbeit der Großküchenbetriebe einzubeziehen ist. In jedem Beruf besteht heute und auch für die nächste Zukunft großer Facharbeiter- und Nachwuchsmangel. Sollte man nicht den schul-entlassenen jungen Manne in die Berufe lenken, die ausschließlich dem Manne vorbehalten sind, um so etwa den Nachwuchsmangel, wenigstens auf dem männlichen Arbeitsmarkt, auszugleichen. Der Arbeit in der Großküche würde das niemals zum Nachteil sein; denn hier wird sich die Frau auch weiterhin bewähren.

Gegen ein Uebel muß noch Stellung genommen werden. Es gibt Frauen, die auf Grund der Tatsache hin, daß sie nun einmal eine Frau sind, glauben, auf alle Fälle kochen zu können. Es wäre gut, wenn es so wäre. Aber leider kann längst nicht jede Frau richtig kochen und erst recht nicht in einer Gemeinschaftsküche für viele Menschen. Es ist darum nicht im Interesse der Verpflegungsteilnehmer, in Gemeinschaftsküchen Frauen und Kochfrauen anzustellen, die vorher im gleichen Betrieb ungelernete Hilfsarbeit verrichteten. Gegen diese Frauen als solche soll nichts gesagt werden, und sie mögen auch in der

Lage sein, für ihren kleineren, häuslichen Kreis zu kochen und hin und wieder in der Großküche auszuhelfen. Sie sind aber nicht in der Lage, den Anforderungen einer Großküche gerecht zu werden, weil sie nie über das begrenzte, angelernte Können hinausgehen und darum einseitig sind. Küchenleiter, die eine solche Kraft als Kochfrau einstellen, meistens nur, um das höhere Gehalt einer gelernten Kraft zu ersparen, sind sich ihrer großen Verantwortung nicht bewußt. Die heutige, moderne Gemeinschaftsküche braucht moderne, gelernte Fachkräfte, die den neuzeitlichen Forderungen der Ernährungs- und Gesundheitslehre, der Verbrauchlenkung, der verbesserten Kochtechnik und Küchenwirtschaft gewachsen sind. Die Forderung nach gelernten Fachkräften ist insbesondere aus dem Grunde so notwendig, weil von der Arbeit dieser Kräfte die gesundheitliche Entwicklung vieler Menschen abhängt und die Volksgesundheit höchstes Gut eines Volkes ist.

Es wird notwendig sein, eine ganz neue Ausbildung zu schaffen, deren Aufgabe es ist, lediglich Kräfte für die Arbeiten in der Großküche heranzubilden und diesen Kräften auch nach ihrer Ausbildung ständig durch ergänzenden Unterricht alle wichtigen und neuen Fragen der Ernährungs- und Kochwissenschaft zu vermitteln.

(Wirtschaftsbriefe für die Anstaltsleitung, Nr. 10/1937.)

## Das Fürsorgeasyl des Bürgerspitals Basel

An der Landesgrenze hinter der Friedmatt wurde im November 1935 auf die Initiative Direktor Mosers vom Bürgerspital und mit Genehmigung des Spitalpflegamts mit der Aufstellung einer alten, für wenige hundert Franken vom Baudepartement übernommenen Schulbaracke begonnen. An der Arbeit beteiligt waren ausschließlich mittel- und arbeitslose Männer, die infolge materieller Not pflegebedürftig geworden waren und, geheilt und aus der Spitalpflege entlassen, keine Existenzmöglichkeit finden konnten. Ihnen sollte diese Spitalbaracke ein Asyl bieten, wo sie sich bei freier Station vorübergehend im Dienst des Spitals mit Gartenbau beschäftigen konnten, bis sich ihnen wieder ein Weg zu Verdienst und selbständigem Fortkommen öffnete. Mit der Schaffung dieser Baracke hatten die Instanzen des Spitals ein Werk ins Leben gerufen, das ein altes Postulat des Bürgerrates erfüllte und dem Geist christlicher Nächstenliebe in schönster Weise entsprach, indem es dazu beitrug, im Sinn der Spitalstatuten der Not der Hilfsbedürftigen und Leidenden zu steuern. Die Entwicklung der neuen Institution gestaltete sich seither außerordentlich erfreulich.

In der ersten Etappe des Bestehens der Spitalbaracke, die im Februar 1936 bezogen werden konnte (bis zum Mai 1936), betrug ihre durchschnittliche Besetzung 12 Mann; die ersten Leute, die in diesen Arbeitsdienst eintraten, waren ausschließlich entlassene Spitalpatienten, darunter einige Vorbestrafte und Fremdenlegionäre. Schon Ende Mai 1936 waren etwa 1,5 Hektaren Land mit Gemüse, Arzneikräutern und Blumen angebaut.

Vom Juni bis Oktober 1936 steigerte sich die Besetzung bereits auf 30 bis 40 Mann, indem das Bürgerliche Fürsorgeamt weitere arbeitslose Bürger, die in seinen Arbeitslagern keine Unterkunft hatten finden können, der Spitalbaracke zuwies. In dieser Zeit konnten neben den notwendigen Gartenarbeiten insbesondere die Anlagen eines Bassins gebaut werden, die eine genügende Bewässerungsmöglichkeit des Terrains sicherten. November 1936 bis Mai 1937 wuchs die Frequenz nochmals an; sie schwankte zwischen 50 und 60 Mann und zwang die Fürsorgestelle des Bürgerspitals, viele Gesuche um Aufnahme abzulehnen. Die Anpflanzung von Bäumen, Blumen, Arzneikräutern und Frühgemüse wurde in dieser dritten Etappe fortgeführt, so daß im Juni 1937 bereits rund 4 Hektaren Land, d. h. aller für die notwendigen Bauarbeiten nicht beanspruchte Boden, mit gut gepflegten und einen befriedigenden Ertrag versprechenden Kulturen angebaut waren. Insgesamt verzeichnete die Baracke bis zu diesem Zeitpunkt den Eintritt von 211 Personen, von denen 94, großenteils durch die Vermittlung der Fürsorgestelle des Bürgerspitals wieder Arbeit finden konnten, während 50 auf eigenen Wunsch wieder austraten und 18 aus disziplinarischen Gründen entlassen werden mußten.

Für die Zeit von Ende November 1935 bis Ende Dezember 1936 erwachsen dem Bürgerspital aus der Führung dieses Arbeitslagers Kosten von Fr. 43 917.—, von denen Fr. 20 370.— als reine Betriebskosten und Fr. 23 547.— als Anlagekosten zu betrachten sind; per Tag und Mann beliefen sich die reinen Betriebskosten auf Fr. 2.15. Die-