



DE EETFABRIEK
-
FUNCTIONELE KEUKEN



De keuken is dé kamer in huis waar het grootste aantal vernieuwingen worden ingevoerd. Deze ruimte evolueert van haard naar ingerichte keuken en ondergaat een ware metamorfose, als gevolg van nieuwe ideeën over hygiëne, functionaliteit en de plaats die de vrouw in de samenleving inneemt.

Nieuwe functionele eisen

Tot de 17e eeuw worden maaltijden bereid in en bij de haard, die licht en warmte geeft en waar gekookt kan worden. Het keukengerei bevindt zich binnen handbereik: aan de muren hangen de pannen, op de rekken staan de voorraadpotten en voor de schouw staat de set klemmen en braadspitten. Het meubilair bestaat in hoofdzaak uit een vaatwerkast en een provisiekast. En in de provisiekamer en/of kelder kunnen voedingswaren fris gehouden worden.

Met de komst van de nieuwe energie-, elektriciteits- en gasnetten en de installatie van stromend water ondergaat de binnenhuisinrichting in de 20e eeuw een grondige verandering. Eerst worden de keukens in de sociale woningen gemoderniseerd. In de keuken moeten beperkte oppervlakte, hygiëne en comfort met elkaar worden verzoend. De werkbladen worden uit één geheel gemaakt, het keukengerei, dat vroeger binnen handbereik lag of hing, wordt nu in kasten opgeborgen en verstopt, om ruimte vrij te maken en gemakkelijker te kunnen schoonmaken.





Tegels met maritiem thema, 18e eeuw, fabriek van Rotterdam, geschilderde faïence, coll. C.H.L.

Vanaf de 17e eeuw worden de muren van de Vlaamse huizen getooid met tegels van blauw en wit keramiek, in Delftse stijl. Elke kamer krijgt een gepaste iconografie toegewezen en het maritieme thema wordt doorgaans voor de keuken voorbehouden. In de 19e eeuw bevelen de architecten-hygiënisten aan om alle muren in de keuken te betegelen, omdat ze zo gemakkelijker schoon te maken zijn.



De keuken, 1938, afdruk op papier uit "L'enseignement ménager" van Rudler en Saint-Paul, coll. C.H.L.

In deze keuken moet alles zo functioneel mogelijk worden georganiseerd: de provisiekast bevindt zich onder het raam, de werktafel staat dicht bij het fornuis, dat met een afzuigkap is uitgerust om damp te verwijderen. De belangrijkste keukenaccessoires hangen aan de muur, terwijl de onmisbare etenswaren – suiker, koffie, bloem – binnen handbereik zijn. Vloer en muren worden betegeld zodat ze gemakkelijk schoongemaakt kunnen worden.





Koken als huishoudwetenschap: “alles netjes”

Na de Eerste Wereldoorlog heerst er een crisis op het vlak van het huispersoneel en doordat vrouwen buitenshuis gaan werken, ontstaat er een probleem i.v.m. het beheer van de huishoudelijke taken. Zo ziet een heuse “huishoudwetenschap” het licht, waarbij zogenaamde onfeilbare methodes worden ingevoerd om tijd en efficiëntie te winnen.

Onder invloed van deze rationaliseringstendens en het taylorstelsel wordt met de inrichting van de keuken een maximum aan doeltreffendheid en ergonomie beoogd. Ook de kleinste handelingen en bewegingen van de huisvrouw worden geanalyseerd en uitgedroogd. De verschillende taken zijn duidelijk afgebakend en van elkaar gescheiden: voedingsmiddelen bewaren, bereiden en koken.

De fabrikanten spelen op die nieuwe verwachtingen in en bieden functionele en gestandaardiseerde meubelen aan. De organisatie van de keuken wordt al maar meer geperfectioneerd en wordt de bevoorrechte plek voor technische vooruitgang: koelkast, neonlampen, keukenrobot.

De laboratoriumkeuken is niet meer

De specialisering van de keuken als plaats waar eten wordt bereid, heeft de vrouw uiteindelijk in een rol van kok geduwd.

Nu heeft deze ruimte ook nog op andere vlakken nut. Het is een woonplek die tegelijkertijd functioneel en gezellig is, waar leden van het gezin elkaar ontmoeten om te praten, te eten en zelfs gasten te ontvangen.





Disposition d'une cuisine moderne permettant la concentration du travail et réduisant les déplacements en tous sens dans la cuisine.

Le mobilier comprend: 1° Un buffet de préparation avec table mobile (voir schéma de ce buffet page 20). — 2° Un fourneau à charbon, ou à gaz ou à l'électricité). — 3. Un évier avec 2 écouloirs et chauffe-eau électrique (voir page 23). — 4° Deux armoires d'évier (sous les deux écouloirs). — 5° Une armoire frigorifique électrique (ayastone « Electrolux »). — 6° Un petit moteur électrique « Pralon » auquel s'adapte spécialement différentes machines: bache-viande, moulin à café, presse-fruit et jus, etc. — 7° Un seau à dégraisser sous l'évier. — 8° Un tabouret réglable. — 9° Au milieu de 4° mur à l'avant-plan (que l'on n'a pu faire figurer ici sur le dessin) se trouve la porte d'entrée. Entre celle-ci et l'évier se place une armoire ou un placard contenant les ustensiles nécessaires au nettoyage. — 10° Un éclairage local et rationnel par 3 lampes en verre dépoli (de 40 à 60 watts) placées au-dessus de l'évier, du fourneau et du buffet de préparation, ainsi qu'un éclairage général (voir figure page 20).



11° Un éclairage local et rationnel par 3 lampes en verre dépoli (de 40 à 60 watts) placées au-dessus de l'évier, du fourneau et du buffet de préparation, ainsi qu'un éclairage général (voir figure page 20). — 12° Nous avons dit, à gauche, élargir quelque peu la perspective du dessin de la cuisine de moyenne dimension ci-dessus pour obtenir une nette et entière visibilité de tous les membres ou objets qui y figurent.

De keuken, begin 20e eeuw, "Traité d'économie domestique" door L. Mathieu, coll. C.H.L.

Deze keuken is een toonbeeld van rationaliteit uit de jaren dertig. Alles is zo ontworpen dat de huisvrouw zich zo weinig mogelijk moet verplaatsen; het "voorbereidingsbuffet" bijvoorbeeld, met een werkblad waaraan ze zich kan installeren. Deze modelkeuken, mét koelkast en een multifunctioneel elektrisch toestel, is het summum van vernieuwing, maar tot in de jaren vijftig kan slechts een klein aantal bevoorrechte gezinnen ervan genieten.



Omslag van "Traité d'économie domestique" door L. Mathieu, begin 20e eeuw, coll. C.H.L.

In het begin van de 20e eeuw wordt men zich bewust van het belang van de hygiëne. Die drang naar hygiëne wordt in de jaren dertig tot het uiterste gedreven door rationalistische architecten die van de keuken een laboratorium willen maken, een steriele kamer waar de huisvrouw de laborante in witte schort is.





Leerplaat "De keuken", omstreeks 1960, afdruk op papier, coll. C.H.L.

Vanaf de jaren zestig kiezen alle sociale klassen voor de ingerichte keukens. De eerste modellen zijn vernieuwend, want de ruimte wordt rationeel ingedeeld. Eén groot werkblad loopt over alle opbergkasten. Door deze schikking blijft de kamer netjes en aangenaam voor het gezinsleven.



keuken« Ikea », 2013, foto, Coll. C.H.L.





CLARISSE Catherine, *Cuisine, recettes d'architecture*, Les éditions de l'imprimeur, Collection Tranches de villes, 2004.

ELEB Monique, DEBARRE Anne, *L'invention de l'habitation moderne, Paris 1880-1914, Architectures de la vie privée (suite)*, Paris, Editions Hazan et Archives d'architecture moderne, 1995.

KAMOUN (Patrick), *Hygiène et morale, La naissance des habitations à bons marché*, L'Union sociale pour l'habitat, 2011.



Tourcoing
La Créative



Centre d'Histoire Locale
de Tourcoing

