



DE EETFABRIEK
-
MECHANICA IN DE KEUKEN

Lange tijd is koken synoniem voor veel manuele en repetitieve verrichtingen. Met de komst van de huishoudtoestellen en in serie gemaakt keukengerei veranderen deze dagelijkse gestes en gewoontes in de keuken grondig.

Handelingen die veranderen

De keuken is het schouwtoneel van rituele bewegingen: wassen, schillen, raspn, snijden, fijnhakken, kloppen, malen, kneden, ... Bij de bereiding van de maaltijd komen heel wat handelingen kijken. Veel daarvan zijn in de vergeethoek geraakt met de komst van de huishoudtoestellen, maar ook door de verandering in de bevoorradingswijze. Tot het begin van de 20e eeuw worden producten op de boerderij of op de markt "ruw" aangekocht en hebben ze (bijna) geen verwerking ondergaan.

Met de intrede van de elektrische huishoudapparatuur worden manuele handelingen vervangen door de mechanismen van de machines. Koken wordt eenvoudiger, maar ook passiever.



Leerplaat "Gezinsmaaltijd", 1904, afdruk op papier, coll. C.H.L.

De overgang van haard naar fornuis wijzigt grondig alle gestes die met het bereiden van maaltijden gepaard gaan. Vroeger kookte de huisvrouw zittend of voorovergebogen, nu kookt ze staand. Op de kookkachel of het keukenfornuis kan ze de kooktemperatuur beter regelen, ze maakt minder vuil en heeft minder hout nodig. Deze nieuwe toestellen doen vanaf 1750 hun intrede in de keukens van goeude gezinnen, maar zijn pas in de 19e eeuw voor iedereen algemeen toegankelijk.

Robots in de keuken

Keukenapparaten worden in eerste instantie met de hand en vanaf het einde van de 19e eeuw met behulp van een elektrische motor in werking gesteld. Vanaf de jaren vijftig pas, met de “boom” van de elektrische huishoudapparatuur, verandert de keuken echter grondig en wordt ze een goed presterende productie-eenheid die met een “miniaturfabriek” kan worden vergeleken.

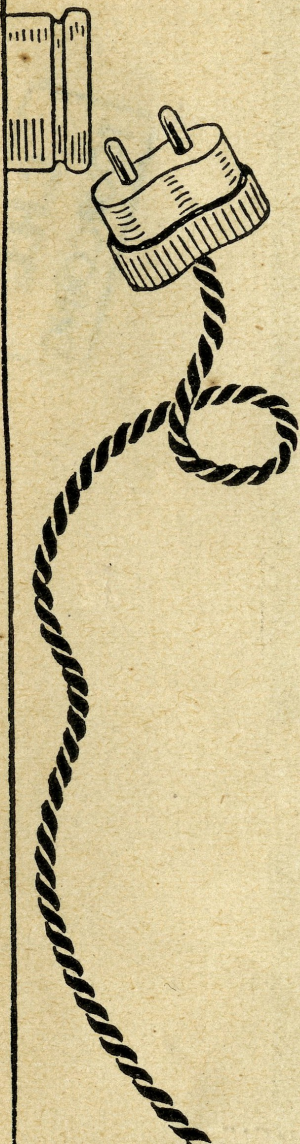
Er komen almaar meer en steeds specifiekere toestellen bij en elk daarvan is bestemd voor de uitvoering van één bepaalde keukentaak. Ze worden stuk voor stuk ontworpen met dezelfde principes voor ogen als voor de machines in de fabriek: rendement, prestatievermogen en snelheid. Dankzij deze nieuwe huishoudtoestellen gaat het werk sneller en worden met minder inspanningen grotere hoeveelheden geproduceerd.

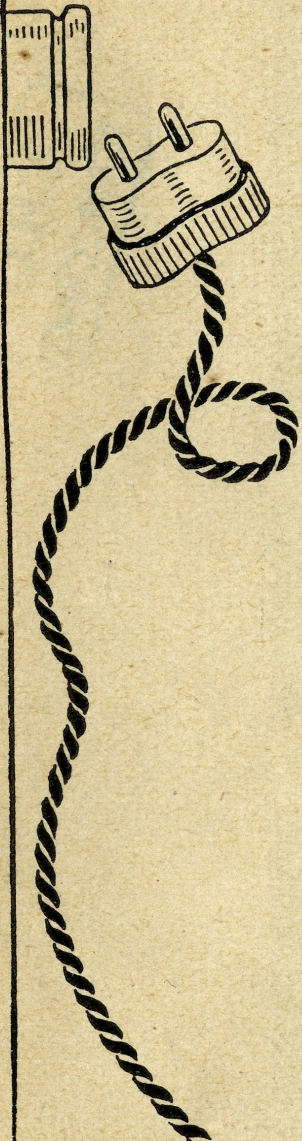
Voor die tijd zijn huishoudtoestellen wel vrij duur. Wie er in huis heeft, staat vrij hoog op de sociale ladder en de keuken wordt als het ware een tentoonstellingsruimte voor de rijkdommen van een gezin.

Bevrijding van huishoudelijke taken?

Dankzij de vooruitgang van de techniek zijn de huishoudelijke taken zeer zeker aanzienlijk lichter geworden. Maar heeft de opkomst van de huishoudelijke toestellen de vrouw echt bevrijd, zoals de slogan “*Moulinex bevrijdt de vrouw*” in 1960 verkondigt?

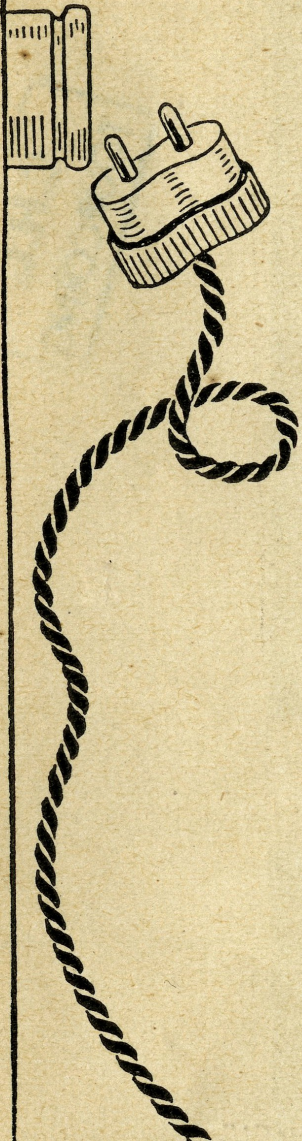
We kunnen alleen maar vaststellen dat ze ondanks de nieuwe technische uitvindingen niet echt minder tijd besteedt aan huishoudelijke taken. Er komen immers nieuwe activiteiten bij, die het midden houden tussen vrije tijd en huishoudelijk werk: zich met de kinderen bezighouden en het interieur inrichten.





Garden met zwengel, begin 20e eeuw, metaal en hout, coll. C.H.L.

Vanaf de 19e eeuw worden heel wat keukenaccessoires uitgerust met een zwengel. Daardoor maakt de kok totaal andere bewegingen: de lastige polsbewegingen worden vervangen door een “eenvoudige” draaibeweging met een zwengel. Op elk werkblad staan nu de elektrische versies van deze accessoires.



Broodrooster "Calor nr. 70", 1932, vernikkeld en verchromd metaal, coll. C.H.L.

Brood wordt met een apart elektrisch toestel geroosterd en niet langer met een van de traditionele warmtebronnen. De chroomlaag is oorspronkelijk bedoeld als bescherming tegen corrosie. Later wordt chroom in de keuken ook om zijn decoratieve meerwaarde gebruikt, als symbool van industriële prestaties en professionalisme.



Koffiemolen "Moulinex", 1956, plastic en metaal, coll. C.H.L.

In de moderne keukens van de jaren zestig verdringt de elektrische koffiemolen geleidelijk aan de manuele molen en de zwenkel wordt een drukknop ... Door de automatisering wordt de manier waarop koffie wordt gemaakt, grondig gewijzigd: bewegingen, geluid. Dankzij de democratisering worden dagelijkse bewegingen vereenvoudigd en zijn we nog slechts passief getuige van de omvorming van koffiebonen in poeder.

Oh! Quelle surprise! c'est un Kelvinator!

Madame a reconnu le KELVINATOR qu'elle
convoitait depuis longtemps et que Monsieur a fait
installer pendant son absence...

Aucun cadeau ne pouvait lui être plus agréable,
car KELVINATOR apporte au home moderne la
santé et le confort. Sans glace, sans surveillance,
automatiquement, KELVINATOR maintient les
aliments qu'on lui confie dans une atmosphère
froide, sèche et constante, où leur conservation
est indéfinie.

Kelvinator

LE FROID ÉLECTRIQUE AUTOMATIQUE

veillera pour vous, mieux que vous, sur vos aliments.
Placez-les dans un KELVINATOR. Fermez la porte.
C'est tout.

KELVINATOR ne consomme pas de glace.

Au contraire, il en produit et met
à votre portée tous les entremets
glacés. Il ne demande pour
fonctionner qu'une simple prise de
courant.

Il existe un modèle de KELVI-
NATOR pour chaque cas parti-
culier et le bloc réfrigérant peut
être installé dans toute bonne
glacière.

KELVINATOR

Le froid qui dure
33, rue de Surène, PARIS
Tél. Elysées 27-30

*toujours frais, toujours sain
grâce à Kelvinator.*



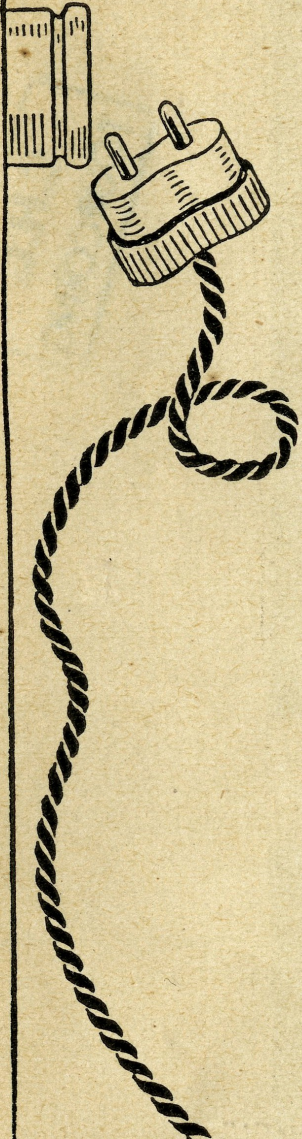
Reclame voor de koelkast "Kelvinator", 1927, afkomstig uit L'illustration, afdruk op papier, coll. C.H.L.

De koelkast ontketent een revolutie in de manier waarop huisvrouwen boodschappen doen en consumeren. Verse voedingsmiddelen kunnen voortaan in grote hoeveelheden worden aangekocht en enkele dagen worden bewaard. De koelkast wordt in 1910 uitgevonden en vanaf de jaren dertig wordt ze industrieel vervaardigd. Vanaf de jaren vijftig kan iedereen zich er een aanschaffen.



GIARD Luce, « Faire la cuisine », Certeau M. (de), Giard L., Mayol P., *L'invention du quotidien 2, Habiter, cuisiner*, Paris, Gallimard, 1994.

KAUFMANN J'ean-Claude, « Moulinex libère la femme? », *Les bons génies de la vie domestique*, catalogue d'exposition dir. par Raymond Guidot, et Marie-Laure Jousset, Editions du Centre Pompidou, 2000, p.21-26.



Tourcoing
La Créative



Centre d'Histoire Locale
de Tourcoing

