

# FRANKFURTSKA ALI ŠVEDSKA KUHINJA?

## Prispevek k zgodovini migracij in prilastčanj oblik(ovanja)

Špela Ledinek Lozej

127

### IZVLEČEK

V prispevku je orisana zgodovina arhitekturno-oblikovalskih in gospodinjsko-upravljaljskih diskurzov o kuhinji, s poudarkom na oblikovanju koncepta frankfurtske in švedske kuhinje. Sledi predstavitev odmevov v arhitekturno-oblikovalskih in gospodinjskih diskurzih na Slovenskem ter prilastčanje tovrstnih konceptov v konkretnih stanovanjskih praksah.

**Ključne besede:** kuhinja, arhitektura, oblikovanje, gospodinjstvo, stanovanjska kultura

### ABSTRACT

The article outlines the history of the discourses about the architecture, design and household management aspects of the kitchen, with emphasis on the design concept of the Frankfurt and Swedish kitchens. This is followed by a presentation of the echoes in the discourses about the architecture, design and household management aspects of the kitchen in Slovenia, and the appropriation of such concepts in concrete dwelling practices.

**Keywords:** kitchen, architecture, design, household, dwelling culture

### Uvod

Bleščeče ali leseno kuhinjsko pohištvo potisnjeno ob steno. Pomivalno korito, štedilnik, hladilnik in če se le da, tudi pomivalni stroj vgrajen v poenoten niz kuhinjskih elementov. Lahko jim je pridružen še jedilni kot ali manjša mizica za obedovanje ali pa, še bolje, kuhinjski bar ... Takšna je bila mladostna predstava o kuhinji. Sami pač nismo premogli takšne kuhinje, sem jo pa zato lahko zavidala prijateljici, ki je živela v bežigranskem stanovanjskem bloku, bratrancu, ki je stanoval v vrstni hiši na Brodu v predmestju Ljubljane, ter nekaterim sošolcem iz novogradenj v Tacnu. Ko sem v zrelih letih pričela raziskovati stanovanjsko kulturo, sem ugotovila, da je imela bolj ali manj primerljivo predstavo o sodobni kuhinji glavnina takratnih arhitektov, oblikovalcev in promotorjev časa primerne gospodinjenja. V želji spoznati, kod in kje so se navdihovali, sem ugotovila, da je šlo za t. i. *švedsko* kuhinjo, ki korenini pravzaprav v *frankfurtski* kuhinji in za katero lahko upravičeno trdimo, da se je neposredno zgledovala pri *ameriških* promotorkah učinkovitega gospodinjenja ...

Gotovo so bili čas in razmere konec šestdesetih in v sedemdesetih letih, ko so se tovrstne kuhinjske oblike pričele uveljavljati na Slovenskem, bolj naklonjeni švedski kuhinji. Ker pa so primerljive prilastitvene premene značilne tudi za širše območje, onkraj slovenskih meja, bomo v pričujočem prispevku na podlagi pregleda strokovne literature kot prvo orisali zgodovino arhitekturno-oblikovalskih in gospodinjsko-upravljaljskih diskurzov o kuhinji, s poudarkom na oblikovanju frankfurtske in švedske kuhinje, v drugem delu pa odmeve teh diskurzov v arhitekturno-oblikovalskem in gospodinjskem diskurzu na Slovenskem. V zaključku bo na podlagi empirične terenske raziskave, ki je potekala v letih med 2003 in 2010, predstavljeno tudi prilaščanje tovrstnih konceptov med stanovalci na Goriškem.

128

## **Gospodinjski, arhitekturni in oblikovalski diskurzi o kuhinji**

Kuhinje so bile v premožnejšem plemiškem in meščanskem okolju drugorazredni prostor bivališča, v katerem so se zadrževali predvsem posli, zato ni presenetljivo, da so se arhitekti do druge polovice 19. stol. ukvarjali le s primerno umestitvijo oz. prilagoditvijo kuhinje tlorisu celotnega bivališča (Hanisch in Widrich 1999: 18). Spremenjene družbene in gospodarske razmere pa so spodbudile teoretski diskurz o kuhinji, sprva v okviru razmišljanj o učinkovitem vodenju gospodinjstva in higieni, kasneje pa tudi arhitekturno-oblikovalski diskurz o zasnovi in opreми kuhinjskega prostora. Ideološko so bili različno motivirani – od socialnodemokratskih in socialističnih zagovornikov državne blaginje, ki so v kuhinji videli možnost demokratizacije družine in družbe in katerim lahko ob bok postavimo tudi premisleke in praktične zasnove feminističnih avtoric, do konservativno razmišljujočih teoretikov, ki so zagovarjali utečene, tradicionalne vrednote in družbene vloge ter kuhinjo kot izrazito ženski prostor. Pridružili so se jim še promotorji potrošništva, ki so kuhinjo razumeli kot novo tržišče za gospodinjske aparate, čistila in živilske izdelke. Tako iz naprednega kot iz nazadnjaškega tematiziranja kuhinje pa lahko razbiramo potrebo oblastnih struktur po nadzorovanju stanovalcev (Foucault 2004; Löfgren 1984: 58).

### **»Mehanizacija je ukaz!«:<sup>1</sup> ameriške inženirke gospodinjstva**

Prvenstvo pri razmišljanju o učinkovitosti kuhinjskega prostora gre t. i. *inženirkam gospodinjstva*, severnoameriškim gospodinjam srednjega razreda, ki so bile zaradi industrializacije in posledičnega pomanjkanja služinčadi sredi 19. stol. primorane bodisi prevzeti, učinkovito reorganizirati in osmisлити gospodinjska opravila bodisi vzpostaviti mrežo (tržnih) gospodinjskih servisnih storitev. Catherine Beecher je tako že leta 1848 napisala *Treatise on domestic economy*. Leta 1869 je s sestro Harriet Beecher Stowe, avtorico romana *Koča strica Toma*,

<sup>1</sup> Naslov poglavja je povzet po monografiji Siegfrieda Giediona *Mechanization takes command: a contribution to anonymous history* (1955).

razpravo revidirala in objavila pod naslovom *The American woman's home*. V delu je predstavljena sistematično in učinkovito zasnovana vzorčna kuhinja ter prostorska organizacija delovnih postopkov in opreme: delovni prostor, ločen od kurišča, opremljen s sočasnimi tehnološkimi novostmi in z vgradnimi omarami, kjer so bile funkcionalno specializirane delovne površine kombinirane s shranjevalnimi prostori. Nprekinjena delovna površina, pod katero so bile potisnjene namenske shranjevalne omarice, je bila predhodnica in izhodišče za razvoj kuhinjskih delovnih pultov in omaric v 20. stol. Pri načrtovanju sta se avtorici zgledovali pri prostorsko omejenih, a sistematično urejenih kuhinjah na sočasnih parnikih in vlakih. Poleg praktičnih nasvetov sta sestri Beecher tudi ideološko osmislili gospodinjsko delo: ovrgli sta utrjeno predstavo o večvrednem moškem delu zunaj doma in manjvrednem domačem gospodinjskem delu, ki ga žene opravljajo mimogrede, iz gole prijaznosti, ter tako postavili gospodinjsko delo kot enakovredno moškemu delu in obenem kot krščansko dolžnost, ki je ne gre prevaliti na posle, zato naj bi ženske same s sodelovanjem ostalih družinskih članov skrbele za gospodinjstvo. In gospodinjam je bilo treba na delovnem mestu, se pravi v gospodinjstvu, omogočiti kar se da dobre delovne pogoje (Giedion 1955: 512–516; Hanisch in Widrich 1999: 24–26; Jerram 2006: 543; Lupton in Abbott Miller 1992: 43; Murphy 1999: 52–53).

Poleg razumevanja, v okviru katerega je bilo gospodinjstvo razumljeno kot možnost samouresničitve ženske, sta bila v drugi polovici 19. in v prvih desetletjih 20. stol. v Združenih državah Amerike navzoča še marksistični in feministični pogled, ki sta promovirala organiziranje gospodinjskih opravil na ravni skupnosti, ter sta v skrajni izpeljavi kuhinjo in gospodinjstvo izločili iz zasebne domene (Murphy 1999: 52). Kot odgovor je bilo v devetdesetih letih 19. stol. ustanovljeno gibanje za preoblikovanje gospodinjstva, t. i. *Home Economics Movement*. Ukvarjalo se je z razvijanjem novih tehničnih in učinkovitostnih standardov za srednjerazredna gospodinjstva, ki bi razbremenili ženske; (p)osredna namera pa je bilo zavarovanje in ohranitev institucije družine. Zgledovali so se pri taylorizmu oz. znanstvenem upravljanju, imenovanem po inženirju Fredericku Winslowu Taylorju, pri katerem gre za način organizacije dela in upravljanja delovnih procesov, ki temelji na empirični analizi delovnih postopkov, v prvi vrsti potrebnega časa in kretenj, z namenom izboljšanja delovne produktivnosti oz. učinkovitosti (Gekko 2001: 22; Giedion 1955: 522; Lupton in Abbott Miller 1992: 13; Scheid 1992: 90). Pod vplivom taylorizma sta v drugem in tretjem desetletju 20. stol. Christine Frederick in Lillian Gilbreth izdali številne publikacije o sistematičnem upravljanju gospodinjstva.<sup>2</sup> Christine Fredrick je po vzoru tayloristične optimizacije delovnega procesa analizirala delovne postopke v kuhinji. S pomočjo kuhinjskih tlorisov z vrisanimi puščicami, ki so prikazovale količino opravljene poti, in s štoparico je primerjala različne razporeditve kuhinjskih elementov. Na osnovi analize s časovnimi in gibalnimi diagrami je zasnovala storilnostno optimalno učinkovit kuhinjski prostor, ki naj bi zaradi funkcionalne zasnove, razporeditve in opreme

<sup>2</sup> Leta 1913 je Christine Frederick objavila serijo prispevkov z naslovom *The new housekeeping*, ki jih je kasneje revidirane izdala v knjigi *The household engineering* (1919). Lillian Gilberth je v dvajsetih letih izdala *The homemaker and her job* (1927) in *Living with our children* (1928). Podrobneje o delu Lillian Gilberth prim. Graham (1999).

omogočal racionalno, časovno in prostorsko varčno gospodinjstvo. Največji poudarek pri načrtovanju kuhinje je bil na učinkoviti razporeditvi in ureditvi kuhinjske opreme pa tudi na ločenih površinah za posamezne delovne postopke, na razvrščanju shranjevalnih prostorov, na pravi višini delovnih površin, ki naj bi omogočale tudi delo v sedečem položaju, na osvetlitvi in prezračevanju (Hanisch in Widrich 1999: 26–27; Murphy 1999: 55).<sup>3</sup>

Moderne kuhinje – porojene iz pomanjkanja služinčadi in pogojene s splošnim tehničnim razvojem infrastrukture (oskrba z vodo, plinom, elektriko) – so se v srednjeražrednih gospodinjstvih v Združenih državah Amerike množično uveljavljale v dvajsetih in tridesetih letih. Celostno zasnovane kuhinjske sestave s serijskimi vgradnimi omaricami, razporejenimi v neprekinjenem prostostoječem in na steno pritrjenem nizu, ter z industrijsko oblikovanimi gospodinjstvenimi aparati je spodbujala tudi rastoča industrija vezanih lesenih plošč, plastike in stekla, gospodinjstvenih aparatov, kot tudi dobavitelji električne energije in plina (Giedion 1955: 615–620; Lupton in Abbott Miller 1992: 52; Murphy 1999: 53–57; Scheid 1992: 91).

130

## Evropska arhitekturno-oblikovalska avantgarda

Medtem ko so bile ameriške vgradne kuhinje zasnovane na podlagi spoznanj inženirsk gospodinjstva<sup>4</sup> ter posledičnega odgovora proizvajalcev opreme, torej v okviru tržno-potrošniške dialektike med promotorji, proizvajalci, oglaševalci in potrošniki,<sup>5</sup> pa je v Evropi preoblikovanje kuhinj zagovarjala predvsem arhitekturna in oblikovalska avantgarda (Lupton in Abbott Miller 1992: 48). Čeprav se je tudi v evropskih deželah uveljavljala nauk o vodenju gospodinjstva, sta smernice razvoja kuhinje po prvi svetovni vojni narekovala arhitekturno-oblikovalska avantgarda ter gradnja družbenih stanovanj.<sup>6</sup> In pogledi načrtovalcev so se pogosto razhajali prav pri umestitvi in zasnovi kuhinje. Konservativni arhitekti so zagovarjali tradicionalne bivalne kuhinje. Le-te so napredni arhitekti razumeli kot nadaljevanje slabih stanovanjskih razmer najemniških kasarn iz 19. stol. in so zato zagovarjali bodisi večstanovanjske stavbe s skupno kuhinjo, bodisi delovne

<sup>3</sup> Čeprav so inženirke gospodinjstva z učinkovito zasnovanimi gospodinjstvom in promocijo gospodinjstvenih aparatov nameravale ženske osvoboditi dela, pa so imele pravzaprav nasprotni učinek, ker so se dvignili higieni standardi in število gospodinjstvenih opravil. Poleg gospodinjstva so se ženske *lahko* še dodatno zaposlovale, zaslužek pa investirale v nakupe (ne)potrebnih gospodinjstvenih aparatov. Vemo namreč, da sta tako Christine Frederick kot Lillian Gilberth – ob načelni znanstveni objektivnosti – sodelovali s proizvajalci kuhinjske opreme in gospodinjstvenih aparatov. Christine Frederick je posredno promovirala potrošništvo v knjigi *The household engineering* (1915), v razdelku s pomenljivim naslovom *The housekeeper as trained consumer*, neposredno pa v knjigi *Selling Mrs. Consumer* (1929). Feministična kritika pa jima v prvi vrsti očita, da sta promovirali in utrjevali samoumevnost ženskega gospodinjstva (Graham 1999: 633–675; Jerram 2006: 547).

<sup>4</sup> Ali kot je nazorno zapisala Christine Frederick: *Določite prostorov, kjer bo stalo pomivalno korito, štedilnik in kjer bodo vrata in omare, pač ne moremo prepustiti arhitektom* (Frederick 1915; nav. po Murphy 1999: 55).

<sup>5</sup> Zagovor potrošništva Christine Frederick je strnjen v sledeči izjavi: *Potrošništvo /.../ je največja ideja, ki jo Amerika mora dati svetu; ideja, da delavstvo in množice niso zgolj delavci ali producenti, temveč tudi potrošniki* (nav. po Jerram 2006: 547). Prim. tudi op. št. 3.

<sup>6</sup> Gre za množično gradnjo stanovanj, ki je niso vodili privatni investitorji, temveč država, mesta ali stanovanjske zadrage, ki so si prizadevali za sistemsko izboljšanje stanovanjskih razmer delavstva in srednjega sloja. Za Maribor prim. npr. Godina Golija (1992) in Ferlež (2009).

kuhinje ali pa kuhinje v odprtem tlorisu. V dvajsetih letih 20. stol. se je tako celotna evropska arhitekturno-oblikovalska avantgarda ukvarjala z načrtovanjem kuhinj, ki je postala izhodišče racionalizacije in sidrišče modernizma v bivališču (Hanisch in Widrich 1999: 24, 33–34).

Pri gradnji družbenih stanovanj so posamični socialistično oz. feministično usmerjeni načrtovalci promovirali večstanovanjska poslopja s skupnimi kuhinjskimi ter nekaterimi drugimi servisnimi in družabnimi prostori (npr. jedilnica, pralnica in prostori za razvedrilo oz. rekreacijo). Tovrstni stanovanjski modeli<sup>7</sup> med stanovalci niso bili dobro sprejeti, saj so v svojih stanovanjih slej ko prej postavili lastne štedilnike ali gorilnike za individualno pripravo obrokov (Uhlig 1979: 151–170).

Kot nasprotne bi lahko označili funkcionalistične arhitekturno-oblikovalske načrte, v katerih je kuhinja del poenotnega bivalnega prostora. Leta 1925 je Le Corbusier zasnoval stanovanje s t. i. odprtim tlorisom, brez notranjih pregradnih sten, in ga v znamenje protesta predstavil javnosti na mednarodni razstavi dekorativne umetnosti v pariškem paviljonu *L'Esprit Nouveau*. Tovrstne oblike so se v večjem obsegu uveljavljale v srednjerazrednih stanovanjih v drugi polovici 20. stol.

Seveda pa so med evropskimi arhitekti in oblikovalci odmevale tudi ideje ameriških inženirk gospodinjstva. In sicer tako v Franciji (Duboy 1999: 101–104) kot v Veliki Britaniji (Llewellyn 2004: 46–50), predvsem pa v Nemčiji. V začetku dvajsetih let<sup>8</sup> je bila v nemščino prevedena knjiga Christine Frederick *Die rationelle Haushaltsführung*, ki je vplivala na gospodinjske teoretičarke, ki so zahtevale jasnejše prepoznanje in ovrednotenje gospodinjskega dela.<sup>9</sup> Tudi arhitekti so z navdušenjem sprejeli težnje po racionalizaciji gospodinjstva in dognanja na področju tehnike in organizacije produkcijskega procesa (Noever 1992: 7; Scheid 1992: 86–88). Vpliv je bil toliko večji zaradi politike Weimarske republike, ki je skušala vsem potrebnim zagotoviti primerna stanovanja,<sup>10</sup> kot tudi zaradi že obstoječih aktivističnih avantgardnih umetnostno-arhitekturnih gibanj (npr. nova stvarnost in *die Gläserne Kette*). V takšnih družbenozgodovinskih okoliščinah je bila arhitektura razumljena kot ključna naloga oblasti za izboljšanje kvalitete življenja in za družbeni napredek. Navedeno je omogočilo podporo razvoju, predvsem pa dejanski implementaciji ter posledični množični uveljavitvi novih kuhinjskih oblik.

<sup>7</sup> Leta 1903 je bila v Angliji postavljena enokuhinjska stavba Homesgarth, 1906 v Københavnu na Danskem, 1909 Lichterfelde v Berlinu in 1922 Heimhog na Dunaju; v dvajsetih letih so konstruktivist Moisei Yakovlevich Ginzburg, ustanovitelj sovjetskega Združenja sodobnih arhitektov, in nekateri drugi arhitekti promovirali tovrstna stanovanjska naselja tudi v Sovjetski zvezi (Hanisch in Widrich 1999: 23, 36; Knežević-Hočevar 1993: 123–134; Uhlig 1979: 151–170).

<sup>8</sup> Kot leto prevoda je navedenih več letnic: 1920 (Scheid 1992: 86; Noever 1992: 7), 1921 (Hanisch in Widrich 1999: 27; Murphy 1999: 58; Wildt 1996: 79) in 1922 (Jerram 2006: 543).

<sup>9</sup> Erna Meyer je prizadevanja *na poti osvoboditve ženske* strnila v deset zahtev pri načrtovanju stanovanja in jih objavila v knjigi z naslovom *Der neue Haushalt: Eine Wegweise zur wirtschaftlicher Hausführung* (1926). Naslov zveni zelo podobno kot desetletje mlajše delo Christine Frederick (namreč *The household engineering: scientific management in the home*). V knjigi sta bila reproducirana tudi tlorisa z vrisanimi puščicami učinkovite in neučinkovite kuhinje Christine Frederick (Hanisch in Widrich 1999: 27; Lupton in Abbott Miller 1992: 49).

<sup>10</sup> V Weimarski republiki so gradili cenovno dostopna, svetla, zračna, racionalna in hitro grajena stanovanja za manj premožno prebivalstvo: npr. Hufeisensiedlung Britz v Neuköllnu (arhitekta Bruno Taut in Martin Wagner) in Römerstadt v Frankfurtu (arhitekt Ernest May) (Nguyen 2001: 35).

Ena izmed odmevnejših arhitekturno-oblikovalskih rešitev v dvajsetih letih 20. stol. je bila vsekakor funkcionalno specializirana kuhinja, ki jo je za frankfurtsko delavsko stanovanjsko naselje zasnovala avstrijska arhitektka Margharete Lihotzky (poročena Schütte-Lihotzky). Leta 1926 jo je k sodelovanju pri načrtovanju kuhinj za delavsko stanovanjsko sosesko v Frankfurtu pritegnil družbeno angažirani Ernst May.<sup>11</sup> Da bi bila stanovanja dostopna tudi socialno šibkejšemu prebivalstvu, je bilo treba varčevati pri površini, normirati elemente in mehanizirati delovni proces izgradnje. Margharete Lihotzky je pod vplivom Christine Frederick pozornost posvetila v prvi vrsti učinkoviti in racionalni razporeditvi kuhinjskih elementov. Na osnovi tayloristično zasnovane študije racionalizacije kuhinjskih opravil – dejansko je s štoparico merila potrebni čas za izvršitev delovnega procesa pri različnih postavitvah kuhinje – je izdelala načrt za higienično, racionalno in cenovno dostopno kuhinjo. Podobno kot Catherine Beecher se je zgledovala pri strnjениh kuhinjah v železniških vagonih, kjer je moč na majhnem prostoru pripraviti večhodne jedi za več sto ljudi, kot tudi pri sistematičnih in higieničnih ureditvah laboratorijev in lekarn. Kuhinja je bila ločena od jedilnega in bivalnega prostora z drsnimi vrati in opremljena z dvema vzporedno zasnovanima nizoma vgradnih kuhinjskih elementov.<sup>12</sup> Niso umanjkala niti navodila za uporabo – v besedi, sliki in na filmskem traku, ki naj bi omogočila sledenje *pravilnemu* poteku opravil. V letih med 1926 in 1930 so za potrebe socialnih stanovanj izdelali preko deset tisoč z industrijsko proizvedenimi elementi opremljenih frankfurtskih kuhinj (Allmayer-Beck 1992: 20; Krausse 1992: 96–113; Leicht-Eckhardt 1999: 192; Noever 1992: 5; Nguyen 2001: 36; Miklautz et al. 1999: 15; Schmücker in Hilpert 2000: 14–16, 18, 23–25; Schütte-Lihotzky 1992: 7). Frankfurtska kuhinja je bila deležna velikega zanimanja v arhitekturno-oblikovalskih krogih, in sicer na frankfurtskem sejmu (1927), na stuttgartski razstavi *Werkbunda* (1927) in na srečanju *Congrès Internationaux d'Architecture Moderne* (CIAM) v Frankfurtu (1929) (Hanisch in Widrich 1999: 27–32; Llewellyn 2004: 45).<sup>13</sup>

Odgovor na heroični modernizem stuttgartske razstave *Werkbunda* je bila leta 1928 množično obiskana razstava *Heim und Technik* v Münchnu.

<sup>11</sup> Z Ernestom Mayem je v projektu racionalizacije stanovanj sodelovala že na Dunaju, v arhitekturnem biroju Adolfa Loosa (Huck 1992: 47).

<sup>12</sup> Ob vratih je stal plinski štedilnik z odlagalno površino in nad njim napa za odvajanje vonjav in sopen. Pod odlagalno površino sta se nahajala predala za moko in sol. Poleg štedilnika je bil zabojnik z dvema izolacijskima pločevinastima posodama. Pred oknom, nasproti glavnemu vhodu, je bila zaradi optimalne osvetlitve glavna delovna površina z odprtino za odstranjevanje organskih odpadkov. Poleg delovne površine sta bila predala za pribor in omarica za shranjevanje živil z zračniki v zunanji steni. Na steno je bila pričvrščena spustljiva likalna deska. Na drugi strani je stalo dvojno pomivalno korito, v nadaljevanju pa shranjevalne omarice, sestavljene iz spodnjega niza stoječih in zgornjega niza visečih omaric. V spodnjem nizu so bili aluminijasti predalčki za ločeno shranjevanje suhih živil z lijem za odmerjanje živil. Viseče omarice nad pomivalnim koritom so bile namenjene shranjevanju namizne posode. Niz je zaključevala visoka omara za shranjevanje kuhinjske posode in pribora. Med kuhinjo in predprostorom je bila še vzdignjena omara za čiščenje in čistilni pribor, ki so bili dosegljivi tako iz kuhinje kot iz predprostora. Zaradi varčevanja pri izdatkih omare niso imele zadnjih stranic, prostor nad omarami pa je bil zazidan, da bi se ne nabiral prah. Primerno osvetlitev je omogočala premična luč. Edini nepritrjen pohištveni kos je bil po višini nastavljen vrtljiv stol.

<sup>13</sup> Na stuttgartski razstavi je bilo v stanovanjski soseski Weissenhof moč videti tudi druge kuhinje, predvsem kuhinje v odprtem tlorisu, na sami razstavi pa poleg frankfurtske kuhinje še primerljiv racionalno zasnovan sestav vgradnih kuhinjskih elementov v obliki črke L, t. i. malo stuttgartsko kuhinjo, ki jo je v sodelovanju s Hilde Zimmermann zasnovala gospodinjska teoretičarka Erna Meyer (Llewellyn 2004: 45).

Münchenska kuhinja, ki sta jo za poskusno združno naselje razvila Robert Vorhoelze in Walther Schmidt (Nguyen 2001: 40), za razstavo pa Karel Maitinger (Jerram 2006: 542), je bila izpeljana iz bivalne kuhinje kmečkega prebivalstva. Prehod med bivalnim delom in kuhinjo je bil odprt, optimalni potek dela je bil združen z družbenimi prednostmi bivalne kuhinje. Münchenska kuhinja je bila tako poskus usklajevanja prednosti moderne dobe, tj. tehnologije, racionalnega načrtovanja in socialnega skrbstva z odlikami predindustrijske družbe, za katero naj bi bila, kot so menili zagovorniki, značilno osrednje in ključno mesto ženske v gospodinjstvu. V münchenski kuhinji je bil upredmeten *racionalno načrtovan, tehnološko kompetenten tradicionalizem* (Jerram 2006: 538–556).

Medtem ko je bilo o frankfurtski kuhinji več napisanega, pa je bila münchenska različica pred drugo svetovno vojno bolj razširjena, tako v münchenskih kot tudi v siceršnjih nemških in srednjeevropskih družbenih stanovanjih, ter bolje sprejeta med stanovalci. Omogočala je različne organizacije in ureditve bivališča ter bila prilagodljiva različnim sestavam, potrebam, navadam in življenjskim slogom stanovalcev (Jerram 2006: 538–556). Frankfurtska kuhinja pa med stanovalci (in tudi nekaterimi kritiki)<sup>14</sup> ni bila sprejeta tako, kot so si nadejali načrtovalci. Gospodinje pač niso bile navajene na drugače zasnovane, majhne delovne kuhinje in prihajalo je do zanimive, s stališča oblikovalcev *napačne* rabe – od napačne uporabe predalov za živila pa vse do vzpostavitve bivalne kuhinje v večjem stanovanjskem prostoru.

Kljub nesprejetosti med stanovalci pa so stanovanja s frankfurtskimi kuhinjami gradili tudi drugod po Evropi – v Franciji (Miklantz 1999: 15) in Angliji (Llewellyn 2004: 46), izpeljanke delovnih kuhinj pa so bile priljubljene tudi v Sovjetski zvezi (Lupton in Abbott Miller 1992: 49). Leta 1930 je bila frankfurtska kuhinja predstavljena na razstavi v Stockholmu, kjer je naletela na podporo ideološko različno motiviranih oblastnih struktur in v veliki meri vplivala na kasnejše skandinavsko oblikovanje kuhinj, na t. i. švedsko kuhinjo. Iz frankfurtske kuhinje izpeljane različice kuhinjskega prostora in opreme so kljub (izhodiščni) nesprejetosti med stanovalci postale tako ena izmed standardnih arhitekturno-oblikovnih predlog koncipiranja kuhinjskega prostora in opreme v industrijskih deželah v drugi polovici 20. stol. (Allmayer-Beck 1992: 23; Godina Golija 1996: 60; Miklantz et al. 1999: 15).

## **Vgradno pohištvo in gospodinjski aparati: alternacije diskurzov v drugi polovici 20. stoletja**

Po drugi svetovni vojni je bila kuhinja v središču diskurzov različnih disciplin – od gospodinjskih nasvetov in kuharskih knjigah in dnevnem časopisju, bolj ali manj

<sup>14</sup> V dvajsetih so bile izpostavljene predvsem tehnične pomanjkljivosti (npr. nesmotna ločitev kuhinje od jedilne mize, pretirana organiziranost, premajhna velikost za sočasno rabo več oseb, toga florisna zasnova (Allmayer-Beck 1992: 22; Schmücker in Hilpert 2000: 26)). Feministke – razen radikalnejših, ki so se zavemale za nadomeščanje kuhinj s skupnimi servisnimi službami – so frankfurtsko kuhinjo sprejele z navdušenjem. Šele v sedemdesetih letih je feministična kritika opozorila, da je frankfurtska kuhinja implicitno utelešala razumevanje gospodinjskega dela kot ženskega. Predstavljala je hegemono meščansko reformo delavskih stanovanj, v okviru katere so utrjevali institucijo družine, zasebnosti in spolno opredeljenih družbenih vlog (Miklantz et al. 1999: 14–15; Niethammer 1979: 9; Oakley 2000: 68).

strokovnih oblikovalsko-arhitekturnih nasvetov, higiensko-medicinskih študij do oglasnih sporočil lesnopredelovalnih podjetij in izdelovalcev gospodinjskih aparatov – ki so uporabnike prepričevali o higienskih, ekonomskih, socialnih in ideoloških razlogih za preoblikovanje kuhinje ter predstavljali nasvete o *pravilni* in *potrebni* opreми in rabi. V grobem jih lahko strnemo v sledeče premise: prvič, promocija protislovnih kuhinjskih zasnov – od odprtega tlorisa do kuhinjske niše, drugič, uvajanje vgradnega industrijsko proizvedenega modularnega pohištva ter tretjič, mehanizacija kuhinje, tj. uvajanje multifunkcionalnih oz. funkcionalno specializiranih gospodinjskih aparatov. Pri vsem gre vnovič prvenstvo Združenim državam Amerike, ki so bile po drugi svetovni vojni vodilne v tehnološkem razvoju, industrijskem oblikovanju in standardizirani industrijski proizvodnji modularne gradnje in vgradnega pohištva, pa tudi v proizvodnji, oglaševanju, oblikovanju in rabi gospodinjskih aparatov (Hanisch in Widrich 1999: 35–36). Aerodinamično oblikovana vgradna kuhinjska oprema in gospodinjski aparati so bili leta 1951 razstavljeni v središču ameriškega oddelka gradbinske razstave *Constructa* v Hannoveru. Kritiki in javnost so bili navdušeni. Za obubožano evropsko prebivalstvo je postala prostrana in mehanizirana ameriška kuhinja utelešenje ameriških sanj, sanj o boljšem življenju (Hanisch in Widrich 1999: 35).<sup>15</sup>

Ker je bil med drugo svetovno vojno arhitekturni in oblikovalski razvoj v kontinentalni Evropi prekinjen, je razumljivo, da so nove spodbude pri oblikovanju kuhinje kot prve vzniknile v Veliki Britaniji in Skandinaviji. Prav v skandinavskem oblikovanju je pustila frankfurtska kuhinja, ki je bila leta 1930 prikazana na razstavi v Stockholmu, velik vpliv. Deležna je bila pozitivnega sprejema. Arhitekti in oblikovalci v okviru Švedske stanovanjske združne zveze so prevzel model izpopolnjevali, dopolnjevali in standardizirali. V petdesetih letih so vgradne kuhinjske omarice v dveh nizih, spodnjem nizu pod delovnim pultom in zgornjem nizu visečih omaric, z lesenimi ali sintetičnimi prednjimi stranicami postale kuhinjski prototip, ki naj bi postal dostopen glavnini evropskega prebivalstva. Tako zasnovane kuhinje in kuhinjska oprema so bile v srednji Evropi poimenovane švedska kuhinja. Le-ta je združevala na učinkovitosti temelječa ergonomska in družbena spoznanja ter skandinavsko naklonjenost lesenemu pohištvu v t. i. *domač funkcionalizem* (Allmayer-Beck 1992: 23; Hanisch in Widrich 1999: 35; Ivanšek 1955: 12; Miklautz 1999: 15).

S t. i. švedskimi kuhinjami se je pričelo med širšimi plastmi prebivalstva uveljavljati standardizirano vgradno pohištvo. Namesto s posameznimi pohištvenimi kosi – veliko mizo na sredini in kredenco – so bile kuhinje opremljene s sestavljivim pohištvom iz stoječih in visečih omaric, postavljenih v enem ali dveh nasproti si stoječih nizih, v obliki črke L ali U, v katere je bilo moč umestiti dimenzionalno in oblikovno prilagojene gospodinjske aparate. Zaradi sestavljivosti so posamezni kosi pohištva sledili standardiziranim meram. Prednje stranice so bile iz umetnih mas sijoče, navadno bele barve, kasneje pa tudi lesene. Odprte police zaradi možnosti nabiranja prahu niso bile zaželenne. Enotnost so prekinjale zgolj letvice za ročaje ter reže med posameznimi pohištvenimi kosi in emajliranimi gospodinjskimi aparati, sčasoma pa

<sup>15</sup> Še več, na *American National Exhibition* v Moskvi leta 1957 naj bi bila sodobno opremljena ameriška kuhinja celo trojanski konj ameriškega načina življenja v komunistično sovjetsko trdnjavo (Zupančič 2008: 29).



so tudi te izginile, saj so bili gospodinjski aparati potisnjeni pod poenoten delovni pult in prekriti s slepimi prednjimi stranicami. Vgrajevanju gospodinjskih aparatov v kuhinjske sestave so se v šestdesetih letih prilagodili tudi proizvajalci tovrstnih aparatov. Proizvajalci so propagirali kuhinjsko opremo, ki jo je bilo moč dopolnjevati. Ker so bile kuhinjske omarice v petdesetih in šestdesetih letih zaradi domnevne higieničnosti navadno bele barve, se je za takšne delovne kuhinje uveljavil tudi izraz *laboratorijska kuhinja*. Laboratorijske beline so se kuhinje uspele osvoboditi šele pod vplivom italijanskih barvitih oblikovalskih smernic v šestdesetih in sedemdesetih letih (Hanisch in Widrich 1999: 35–36). Oblikovalske težnje po poenotenju delovnega pulta in vgrajevanju gospodinjskih aparatov so dosegle vrhunec sredi osemdesetih let (Hanisch in Widrich 1999: 35–37; Haus in Schäfer 2001: 45–46; Leicht-Eckhardt 1999: 196). Z vgrajevanjem kuhinjska oprema ni bila več premična oz. *mobilitija*, temveč je postala neločljiv del kuhinjskega prostora, še več, kuhinjska oprema se je upredmetila v samo kuhinjo. Vgradna kuhinjska oprema je postala kuhinja, kar se je ne nazadnje pokazalo tudi v pomenskem premiku oznake kuhinja. Izraz *kuhinja* ni pomenil več le kuhinjskega prostora, ampak tudi kuhinjsko opremo.

Obenem so se v drugi polovici 20. stol. uveljavljali novi materiali: nove kovinske zlitine (nerjaveče jeklo), legirana stekla (ognjevarno steklo, steklokeramika, steklena vlakna), vezane plošče ter sintetični materiali, v prvi vrsti plastika, všteti teflon in vinil, pa tudi guma, umetne smole in drugi materiali. Poleg v domnevni večji higieničnosti gre vzroke za nadomeščanje lesa, kovin, glin in stekla s sintetičnimi materiali iskati tudi v omejenosti naravnih virov in v cenovni dostopnosti sintetičnih materialov. Zasnova in oprema kuhinjskega prostora sta se v drugi polovici 20. stol. prilagodili tudi novim gospodinjskim aparatom, v prvi vrsti hladilniku in električnemu oz. plinskemu štedilniku s pečico, kasneje tudi zamrzovalnim omaram, pomivalnim strojem in številnim bolj ali manj potrebnim in uporabnim malimi gospodinjskim aparatom.<sup>16</sup> Temelj promoviranja gospodinjskih aparatov je bila predpostavka, da naj bi gospodinjske naprave prihranile delo in čas (Forty 1986: 209). Gospodinjsko delo je bilo tako predstavljeno na način, ki je bil sprejemljiv za uporabnike gospodinjskih aparatov, čemur je sledilo tudi njihovo oblikovanje. Mali gospodinjski aparati, ki so v prvi polovici 20. stol. spominjali na industrijsko opremo, so postali v drugi polovici, s širjenjem med širše plasti prebivalstva, elegantni in privlačni (Forty 1986: 219–220).<sup>17</sup> Električni oz. plinski štedilniki kot hladilniki, ki so bili na začetku razvoja samostojni, prostostoječi objekti, so se sčasoma po velikosti in obliki prilagodili preostali kuhinjski opremi in postali sestavni del kuhinjske opreme (Shove in Southerton 2000: 309, 314).

V prvih desetletjih druge polovice 20. stol. je bilo v Evropi tako popular(izira)no serijsko izdelano vgradno kuhinjsko pohištvo, električni gospodinjski aparati ter dva nasprotujoča si koncepta zasnove kuhinje – umestitev v odprt tloris ter delovna kuhinja

<sup>16</sup> Tudi pralne stroje so ponekod umeščali v kuhinje (Douglas 2010; Lawrence 1981: 653; Leicht-Eckhardt 1999: 198).

<sup>17</sup> Prvenstvo pri oblikovanju všečnih, elegantnih in dovršenih malih gospodinjskih aparatov v petdesetih letih je Adrian Forty pripisal nemškemu podjetju Braun, ki je v sodelovanju z oblikovalci ulmske visoke šole za oblikovanje narekovalo smernice za oblikovanje tržno uspešnih izdelkov (Forty 1986: 219–220).

oz. kuhinjska niša. Zaradi finančne in/oz. prostorske stiske so se v stanovanjskih soseskah uveljavljale predvsem delovne kuhinje oz. kuhinjske niše, oz. kvečjemu kuhinje z jedilno mizo, ki so sčasoma prerasle v normo, kar je razvidno iz dejstva, da so bile v šestdesetih letih pogoste tudi v enodružinskih stanovanjskih novogradnjah, kje ni bilo potrebe po varčevanju s prostorom in bi kuhinje lahko bile bivalne (Haus in Schäfer 2001: 47–48). Spremenjene družbene in gospodarske razmere konec šestdesetih let in v sedemdesetih letih pa so narekovale vnovični premislek. Iz tega časa izvirata dve konceptualno nasprotni skrajni izpeljavi kuhinj – na eni strani kuhinjske niše zreducirane v visokotehnološko kapsulo Luigija Colanija ter na drugi strani vzpostavitev odprtega kuhinjskega prizorišča okoli dveh osrednjih stebrov in delovnega pulta Hassa Gehrmanna. Kuhinja oblikovalca Luigija Colanija iz leta 1969 je bila futuristično zasnovan in ergonomsko oblikovan upravljalni center v kapsuli z vrtljivim sediščem v sredini in stikali za upravljanje gospodinjskih aparatov na doseg roke ter tako do skrajnosti izpeljana funkcionalistična delovna kuhinja (Hanisch in Widrich 1999: 37). Popolnoma drugače je bila konceptualizirana Gehrmanova kuhinja – kuhinjski sestav je bil umeščen v središče prostora. Kuhinja se je iz zaprtega delovišča prelevila v odprto prizorišče.

Gehrmanova kuhinja je tako anticipirala novo oblikovalsko paradigmo, ki sta jo v sledečem desetletju razvila bavarski oblikovalec Otl Aicher in proizvajalec kuhinjske opreme Bulthaup. Otl Aicher je na osrednje mesto postavil osrednjo večnamensko mizo, razdeljeno na posamezna z vseh strani dostopna središča, namenjena pripravi, predelavi in skladiščenju pa tudi neformalnemu zauživanju in druženju. Večnamenska osrednja miza je postala osrednje prizorišče bivališča, vpeto v poenoten bivalni del stanovanja (Aicher 1982; Andritzky 1992: 136–138; Hanisch in Widrich 1999: 41–47; Haus in Schäfer 2001: 49; Leicht-Eckhardt 1999: 196).<sup>18</sup> Čeprav so nekateri mediji zasnovo z osrednjim kuhinjskim otokom označili za *prvo resnično inovacijo po frankfurtski kuhinji* (Bulthaup 2016), se zdi le-ta zgolj sodobnim higienskim in tehnološkim standardom prilagojen koncept v preteklosti prekaljene zasnove bivališča, v katerem sta bila kuhinja in ognjišče v središču življenja. Podobno zasnovana razmerja med bivališčem in kuhinjo so v času med prvo in drugo svetovno vojno propagirali modernistični arhitekti in so bila priljubljena v primestnih enodružinskih bivališčih ameriškega srednjega sloja. Zaradi radikalnosti predhodni poskusi preoblikovanja delovne kuhinje iz vrst feminističnih arhitektk (Hanisch in Widrich 1999: 42–45) niso bili odmevni v takšni meri kot iz kmečke kuhinje izhajajoča, s filozofijo spremenjenega odnosa do kuhanja oplemenitena, predvsem pa z močnim proizvajalcem kuhinjske opreme podprta zasnova Otl Aicherja.

Bivalne kuhinje z izteka 20. stol., ki so bile osrednje komunikacijsko središče bivališča, sta Irene Cieraad in Tim Putnam zaradi razločevanja od predmoderne bivalne kuhinje poimenovala *postmoderne bivalne kuhinje*. Če je v okviru modernistične paradigme kuhinja postala inštalacijsko in tehnično središče stanovanja, povezano s svetom z energetsko in komunikacijsko infrastrukturo,

<sup>18</sup> Michael Andritzky je delovanje ulmske šole za oblikovanje, v kateri se je odražala formalna tradicija weimarskega Bauhausa, in oblikovalsko filozofijo Otl Aichera poimenoval za *etični funkcionalizem* (Andritzky 1992: 136).

je bila postmoderna bivalna kuhinja središče družinskega življenja,<sup>19</sup> v kateri se odražajo protislovja postmoderne družinskega življenja. Na eni strani se v njej zrcali demokratizacija družinskih razmerij, tako razmerij med spoloma kot med starši in otroki, na drugi strani pa je prav zaradi tega – ker ni kot modernistična predhodnica namenjena zgolj gospodinjinji pripravi izdatnih obrokov in srečevanju članov gospodinjstva ob skupnih obedih, ampak tudi ponovnemu odkrivanju preprostih gospodinjstev vseh pripadnikov gospodinjstva – postala prostor pogajanj o domačih odgovornostih (Cieraad 1999: 10–11; Putnam 1999: 151–152).

V orisanem razvoju sprememb diskurzov o kuhinji je očitno izmenjavanje dveh protislovnih konceptov, in sicer bivališča, v katerem je kuhinja osrednji bivalni prostor, in bivališča, v katerem je kuhinja marginaliziran servisni prostor. Izmenično uveljavljanje posamezne zasnove lahko opazujemo skozi čas, od antike dalje, kot tudi sočasno med različnimi geografsko in družbeno pogojenimi kulturnimi okolji: npr. osrednja kuhinja v atriju in delovna kuhinja v premožnejših bivališčih antičnega Rima; kaminska kuhinja kot osrednji del sredozemskih in zahodnoevropskih bivališč ter delovna črna kuhinja v srednjeevropskih kmečkih bivališčih 19. stol.; bivalne kuhinje v delavskih stanovanjih in delovne kuhinje poslov v meščanskih stanovanjih prve polovice 20. stol.; v bivališče vpete kuhinje v podeželskih bivališčih na severu in ločene, prostostoječe kuhinje na jugu ZDA (Murphy 1999: 51); med kuhinjskim servisom Christine Frederick in v bivališče umeščeno kuhinjo Franka Lloyd Wrighta v mestih ZDA; med frankfurtsko in Münchensko kuhinjo v Weimarski Nemčiji; med povojno konceptualizacijo Elisabeth Denby in Jane Drew v Veliki Britaniji; med kapsulo Luigija Colanija in prepletanjem kuhanja in prebivanja Ota Aicherja ... Konceptoma je bilo lastno objektno oz. prostorsko razumevanje kuhinje. In kot bomo videli v sledečem poglavju, je odmevalo tudi v gospodinjstvo-arhitekturnih diskurzih ter stanovanjskih praksah na Slovenskem.

## Sprejemanje in prilajšanje frankfurtske oziroma švedske kuhinje na Slovenskem

### Gospodinjstvo-arhitekturni diskurzi na Slovenskem

V slovenski publicistiki lahko – če pustimo ob strani zgodnejše kuharske knjige, ki se ponekod prav tako dotikajo kuhinje – razmislekom o oblikovanju in razumevanju kuhinjskega prostora sledimo od konca 19. stol., ko so gospodinjstvo problematiko tematizirali prispevki v t. i. ženskih listih. V tržaški *Slovenki* se je avtorica, podpisana kot Danica, pritoževala nad tem, kako malo je bilo v primerjavi z obćim tehničnim napredkom v 19. stol. postorjenega za lajšanje gospodinjstva dela. Kot vzrok je navedla dejstvo, da so gospodinjstvo delo navadno opravljali posli. Ob poznavanju posameznih ameriških novosti v kuhinji je avtorica vizionarsko napovedala spremembe v gospodinjstvu v 20. stol. in zagovarjala celo uvajanje skupnih kuhinj (Danica 1898: 105–108). Razmišljanja v *Slovenki* – tako o tehnološkem napredku v gospodinjstvu kot o uvajanju skupnih kuhinj – so bila

<sup>19</sup> Pred bivalno kuhinjo je imela vlogo neformalnega in osebnega središča domačega življenja dnevna soba (Putnam 1999: 152).

primerljiva razmišljanjem ameriških inženirk gospodinjstva in razmeroma zgodnja ne le v slovenskem, marveč celo v evropskem okviru. *Naprednosti, originalnosti in širini obzorja* (Danica 1899a: 233) primerno je bil prispevek sprejet med konservativnejšimi bralci. V časopisu se je namreč razvila polemika, v kateri je Vanda v odgovor zapisala, da se v spisu ne najde le *naivnosti, pač pa bedastoče, kajti nasveti Danice se morejo prikupiti le lenobam* (Vanda 1899: 281–285).<sup>20</sup>

138

V tridesetih letih 20. stol. so v gospodinjskih priročnikih odmevale tudi raziskave Christine Frederick. Leta 1930 je Gizela Belinger-Ferjančič pod psevdonimom Gizela Maj objavila knjižico *Vzorna gospodinja*, v kateri so bile, kot namiguje že sam naslov, predstavljene dolžnosti in opravila *vzorne* gospodinje, ponekod pa so bili pridani tudi že napotki o higienizaciji stanovanja. Nazorneje so bile ideje o racionalizaciji in sistematizaciji gospodinjskih opravil prikazane v priročniku *Ljubi moj domek* (1933) Davorine Bevk, objavljenim pod psevdonimom Martine Seljak. V priročniku je – podobno kot ameriške predhodnice – podala tri glavne smernice *nove stanovanjske kulture* – *smotrenost, udobnost in preprostost*, torej funkcionalistične in modernistične oblikovne prvine. Pri pisanju o kuhinjski *opravi* je predstavila tudi dva tlorisa – tloris *nesmiselne uredbe kuhinje* in tloris *praktične uredbe kuhinje*, v katera je podobno kot predhodnice vrisala puščice, ki prikazujejo količino opravljene delovne poti (Bevk 1933: 44).

Nad frankfurtsko kuhinjo so se navduševali tudi arhitekti. Jože Mesar in Ivo Spinčič sta v priročniku *Stanovanje* (1931) v razdelku o kuhinji brez navedbe vira (!) dobesedno prepisala obrazložitev in preslikala tloris frankfurtske kuhinje Margarethe Lihotzky. Med slikovnimi prilogami sta objavila fotografije frankfurtske kuhinje (Mesar in Spinčič 1931: 72–73).

Koncept delovne kuhinje se je pričel intenzivneje uveljavljati med stanovalci šele po drugi svetovni vojni. V skladu z arhitekturno doktrino sovjetskih modernistov so bili prvi povojni bloki v Jugoslaviji sicer brez kuhinj, postavljene so bile le skupne menze, a ker jih stanovalci niso rabili in so si po sobah postavili štedilnike, so načrtovalci v nadaljevanju v stanovanjskih blokih vendarle predvideli kuhinje (Fürst 1951: 7). Leta 1953 se je v prispevku o sodobni kuhinji v reviji *Arhitekt* za delovno kuhinjo, opremljeno z vgradnim pohištvom, oz. za *izkoriščenost razpoložljivega prostora in skrajno strnjenost elementov* zavzela Branka Tancig (1953: 14). Neposredno se je zgledovala pri švedskem oblikovanju in serijski industrijski proizvodnji standardizirane kuhinjske opreme, opazna pa je tudi naslonitev na frankfurtsko kuhinjo. Primerljivo zasnovo kuhinje je kasneje predstavila v prvem zvezku *Arhitektove knjižnice*, v priročniku z naslovom *Majhna stanovanja – toda udobna* (1954b), predvsem pa kontinuirano v okviru novoustanovljenega Zavoda za napredek gospodinjstva. Zavod se je zavzemal za serijsko proizvodnjo vsem dostopnega kuhinjskega pohištva. Izdajal je revijo *Sodobno gospodinjstvo* (1954–1969), v kateri je bila predstavljena sodobna kuhinjska oprema in gospodinjski aparati. V okviru Zavoda za napredek gospodinjstva je Branka Tancig v soavtorstvu pripravila tudi brošuri *Kuhinja: načrtovanje in oprema* (1958) ter *Urejeno stanovanje*

<sup>20</sup> Prim. tudi odgovor Danice Vandí (1899b: 324–328).

(1961). V knjigi je bila po vzoru predhodnic – Christine Frederick, Lillian Gilberth, Erne Meyer, Margarete Lihotzky, Davorine Bevk (1933) in naposled anonimne avtorice prispevka v *Naši ženi* (B. n. a 1952: 125) – na podlagi v tloris vrisanih poti v *starih* in *sodobnih* kuhinjah analizirana količina opravljene poti in časa za določeno opravilo ob različni razmestitvi kuhinjskih elementov (Tancig 1958).

Zavod za napredek gospodinjstva je sodeloval tudi s proizvajalci opreme. Po njihovih načrtih je Tovarna pohištva Maribor izdelala prototip sodobne kuhinjske opreme.<sup>21</sup> Prvo podjetje, ki je začelo serijsko izdelovati vgradne kuhinje, je bilo Lesno in predelovalno podjetje Zagorje ob Savi (kasnejša Svea). Za podjetje sta vgradne kuhinje v okviru Natečaja za sodobno jugoslovansko pohištvo leta 1960 zasnovala Marta in France Ivanšek. Avtorja sta se predhodno izobraževala na Švedskem, kjer sta se seznanila s standardiziranimi kuhinjskimi elementi (Ivanšek 1955: 11–18). Ali kot je bila Sveina kuhinja opisana v reviji *Arhitekt: Eden izmed natečajnih projektov je predstavljal predelavo švedske standardne kuhinje – ki je rezultat dolgoletnih švedskih raziskovanj o načrtovanju, oblikovanju in opremi kuhinje – za jugoslovanske razmere* (B. n. a 1960b: 95).<sup>22</sup>

V stanovanjski praksi na Slovenskem so se delovne kuhinje, opremljene z vgradnim pohištvom pričele uvajati od prve polovice petdesetih let, in sicer najprej v stanovanjskih blokih v urbanih središčih<sup>23</sup> in z desetletjem zamika na podeželju. Na podeželju lahko uvajanju delovnih kuhinj in vgradnega pohištva sledimo od konca šestdesetih let, intenzivneje od sedemdesetih let. Kot pa bomo videli na empiričnem primeru prilasčanja tovrstne kuhinjske zasnove na Goriškem, se delovna kuhinja – za razliko od vgradnega pohištva – ni uveljavila v vseh gospodinjstvih.

## Uvajanja delovnih kuhinj in vgradne kuhinjske opreme na Goriškem

Na Goriškem so se delovne kuhinje in vgradna kuhinjska oprema kot prvo uvajale v urbanih središčih, in sicer predvsem v stanovanjskih blokih v Ajdovščini in novozgrajeni Novi Gorici. Niso pa bile kuhinjske niše povsod sprejete tako, kot bi si želeli načrtovalci. Marko Šlajmer je v enodružinskih hišah za delavce Tovarne pohištva Edvard Kardelj (kasnejši Meblo) na obronku Nove Gorice predvidel ločene kuhinjsko in jedilniško nišo ter veliko dnevno sobo. Stanovalci iz okoliških vasi, vajeni bivalnih kuhinj, so, kot je obžaloval načrtovalec, *samovoljno*, brez vednosti projektanta, *spremenili jasen tlorisni koncept*; namesto velike dnevne sobe z jedilnim kotom in kuhinjsko nišo so prostor pregradili v ločeni veliko, po mnenju

<sup>21</sup> Prototip je bil leta 1954 razstavljen v paviljonu Sodobna kuhinja na *Mariborskem tednu* (Tancig 1954a: 102), leta 1955 na razstavi predelave in uporabe lesa v Ljubljani (Grum 1955: 157), leta 1956 na razstavi *Stanovanje za naše razmere* prav tako v Ljubljani (Katalog 1956; Tepina 1957: 16, 46) ter konec petdesetih na zagrebškem velesejmu *Družina in gospodinjstvo* in v okviru *Meseca družine in gospodinjstva* (B. n. a. 1957: 277; 1959: 136; 1960a: 129–131; VF 1960: 98).

<sup>22</sup> Dve leti kasneje, leta 1962, je bila na lesnem sejmu na ljubljanskem Gospodarskem razstavišču predstavljena vgradna kuhinja mariborske tovarne Marles z ločeno vgrajenim kuhalnikom s štirimi ploščami v delovnem pultu in pečico v omari na stojni višini (Žigon 1962: 185).

<sup>23</sup> Ena izmed zgodnejših zasnov stanovanj z delovno kuhinjo so bili mariborski bloki na Gosposvetški ulici iz leta 1954 (Ferlež 2009: 162).

arhitekta *predimenzionirano kuhinjo z direktnim vhomom od zunaj*, in dnevno sobo. Predstave načrtovalcev so se razhajale s predstavami in predvsem praksami uporabnikov, ki so bili vajeni velikih bivalnih kuhinj, neposredno, brez vmesne cezure, povezanih z zunanostjo (Šlajmer 1952: 21; Ledinek Lozej 2015b: 148).

140

Od šestdesetih let – po izteku krize s preskrbo ter po ureditvi kanalizacijske, vodovodne in električne infrastrukture – so se kuhinjske niše oz. delovne kuhinje iz urbanih središč zlagoma širile na podeželje. Razmeroma počasnemu širjenju delovnih kuhinj na podeželje, kjer je bila gradnja za razliko od urbanih središč še vedno v zasebni domeni, je botrovala otežena spremenljivost stanovanjske kulture in še posebej kuhinje zaradi inštalacijskih vozlov. Najprej so se delovne kuhinje uveljavile v novogradnjah v suburbaniziranih naseljih. Množičneje so se stanovalci odločali za pregrajevanje dotodanjih bivalnih kuhinj od sedemdesetih let dalje. Na vprašanje, kako da so se odločili za pregraditev kuhinje, so odgovorili, da zato, *ker je takrat bilo tako, ker je bila takšna moda*. Dejstvo so povezali z *naprednostjo* gospodinjstva. Pregrajevanje bivalnih kuhinj na podeželju je potekalo bolj ali manj sočasno z uvajanjem prostostojećih visokih ali vgradnih štedilnikov in drugih gospodinjskih aparatov (npr. električnih grelcev, hladilnikov, zamrzovalnih skrinj in od osemdesetih let dalje tudi pomivalnih strojev), oskrbe s tekočo vodo, odvajanjem odplak v greznice ter opremljanjem z vgradnim kuhinjskim pohištvo. T. i. *kuhinje iz elementov* so bile sestavljene iz spodnjega niza globljih in zgornjega niza plitkejših visećih omaric, ki so imele sprva še drsna vrata, kasneje pa vratnice, kombinirane v spodnjem nizu s predalniki. V primeru pregrajenih bivalnih kuhinj je bilo zaradi skromne širine prostora kuhinjsko pohištvo postavljeno navadno v enem nizu ali v obliki črke L, v primeru novozasnovanih delovnih kuhinj pa v obliki črke U. Sprva so pohištvo po naročilu izdelovali lokalni mizarji, šele od sedemdesetih let dalje so se stanovalci lahko oskrbeli s serijskimi standardiziranimi in sestavljivimi pohištvenimi kosi Svee, Marlesa, Bresta, Gorenja in seveda lokalne ajdovske Lipe (Ledinek Lozej 2015a: 77–81). Medtem ko so se v sedemdesetih bolj ali manj vsa gospodinjstva na Goriškem odločala za vgradno kuhinjsko opremo, pa se niso vsa odločila za vzpostavitev monofunkcionalne delovne kuhinjo oz. kuhinjske niše. Predvsem v bivališćih, v katerih so se člani gospodinjstva vsaj dopolnilno ukvarjali s kmetijsko dejavnostjo, so bili ti bolj naklonjeni bivalnim kuhinjam oz. kuhinjam z jedilno mizo. Ali kot je na vprašanje, kako to, da se ob zidanju hiše niso odločili za kuhinjsko nišo, odgovorila sogovornica: *Mi smo teli cel prostor*. In dodala, da sama ne vidi nobene prednosti v ločeni kuhinji ter da so kasneje *skoraj vsi vrgli ven tiste paradane, da so imeli večji prostor*.

Od osemdesetih let dalje lahko v gospodinjstvih, v katerih so desetletje prej pregrajevali kuhinje, sledimo nasprotnemu procesu – procesu podiranja pregradnih sten med delovno kuhinjo in jedilnico oz. dnevno sobo, odpiranja sten z ločnimi odprtini ter povezovanja kuhinje, jedilnice in dnevne sobe. Z odpiranjem kuhinjskega prostora v bivališće so stanovalci pogosto vse več pozornosti namenjali videzu kuhinje. Kuhinje tako niso bile več samo osrednji bivalni oz. pomožni servisni prostor, temveč so postale (tudi) reprezentativni prostor. Ali kot je povedal sogovorec, da bi zavoljo funkcionalnosti lahko napravil drugače, *ma nam ni bila to želja, ampak predvsem da zgleda v redu*. V posameznih

primerih je postala kuhinja prestižni objekt do takšne mere, da se v njej kljub popolni opremi ni kuhalo. Takšna kuhinja, ki se je iz vsakdanjega prizorišča prelevila v objekt reprezentacije, ni bila več namenjena vsakdanjemu življenju, pripravi in uživanju jedi, druženju, komunikaciji, temveč v prvi vrsti razkazovanju in opazovanju imenitnega, čeprav nerabljenega kuhinjskega pohištva in opreme ter (samo)predstavitvi okusa, sloga, družbenega položaja ter kulturnega oz. ekonomskega kapitala. Stvarnemu kuhanju in uživanju dnevni obedov pa so služile različice sekundarnih kuhinj po kletah, garažah, predprostorih, shrambah in na prostem (Ledinek Lozej 2015a: 93).<sup>24</sup>

## Sklep

141

Na primeru pregleda (pred)zgodovine arhitekturnih in gospodinjskih diskurzov o kuhinji, migracij oblik(ovanj) ter (ne)prilashčanj različnih kuhinjskih konceptov na Goriškem lahko ugotovimo razlike med kuhinjskimi predstavami arhitektov in oblikovalcev ter kuhinjskimi praksami stanovalcev. Prostorske predstave, prakse in prostori predstav se – sledeč Lefebvrejevi razdelitvi družbenega prostora (2013) – razlikujejo. Posamične prvine, npr. komunalno opremljenost, vgradno kuhinjsko opremo, so stanovalci sprejeli, druge, npr. kuhinjsko nišo, pa so prikrojili skladno z utečenimi bivalnimi praksami, bodisi da so odprli ali podrli vmesne pregradne stene ali pa vzpostavili utečenim stanovanjskim praksam prilagojeno sekundarno kuhinjo.<sup>25</sup> Če so na stvarne spremembe kuhinje vplivali ureditev infrastrukture, tehnološki napredek ter potrebe in prakse stanovalcev, pa so na diskurze o kuhinji vplivali industrijska paradigma, potrošništvo in modernizem, udejanjeni v različnih idealnih zasnovah, v katerih se je razumevanje kuhinje kot delovnega prostora sopostavljalo bivalnemu prostoru. Med stanovalci na Goriškem so bile še najbolj sprejete tradicional(istič)ne, iz kmečke oz. delavske arhitekture izpeljane različice koncepta bivalne kuhinje, sestavljene iz bivalnega dela in pridruženega dela (pol)odprte kuhinje, v katerem so bile prvine bivalne kuhinje združene s tehnološko napredno in funkcionalno zasnovano z vgradno opremo.

## LITERATURA IN VIRI

AICHER, Otl

1982 *Die Küche zum Kochen: Werkstatt einer neuen Lebenskultur*. München: Callway.

ALLMAYER-BECK, Renate

1992 Realisierung der Frankfurter Küche. V: P. Noever (ur.), *Die Frankfurter Küche von Margarete Schütte-Lihotzky*. Berlin: Ernst & Sohn. Str. 20–46.

ANDRITZKY, Michael (ur.)

1992 *Oikos: von der Feuerstelle zur Mikrowelle: Haushalt und Wohnen im Wandel*. Gießen: Anabas.

BEECHER, Catherine

1948 *A treatise on domestic economy, for the use of young ladies at home, and at school*. New York: Harper.

<sup>24</sup> Podrobneje o spreminjanju kuhinje v Vipavski dolini prim. Ledinek Lozej (2015a).

<sup>25</sup> O primerljivem nesprejemanju reform prim. Löfgren (1984: 58).

- BEECHER, Catharine; BEECHER STOWE, Harriet  
 1869 *The American woman's home, or, principles of domestic science: being a guide to the formation and maintenance of economical, healthful, beautiful, and Christian homes*. New York: J.B. Ford & Company; Boston: H.A. Brown & Co.
- BELINGER-FERJANČIČ, Gizela  
 1930 *Vzorna gospodinja*. Gorica: Goriska Matica.
- BEVK, Davorina  
 1933 *Ljubi moj domek*. Gorica: Goriska matica.
- B. n. a  
 1952 Dobra ureditev kuhinje – manj dela. *Naša žena* 11, št. 4, str. 125.  
 1957 Razstava »Družina in gospodinjstvo«. *Naša žena* 16, št. 10, str. 277.  
 1959 Mesec družine in gospodinjstva. *Naša žena* 18, št. 5, str. 136.  
 1960a Razstava »Družina in gospodinjstvo 1960«. *Naša žena* 19, št. 5, str. 129–131.  
 1960b Natečaj za sodobno jugoslovansko pohištvo: elementi kuhinjske opreme. *Arhitekt* 6, str. 95–96.
- BOGH, Dascha  
 2001 Küche und Haushalt in der DDR nach 1945. V: H. Volpp (ur.), *Küchen 2. gang*. Stuttgart: Institut für Baustofflehre, Bauphysik, Technischen Ausbau und Entwerfen. Str. 64–79.
- BUCHLI, Victor  
 1997 Khrushev, modernism, and the fight against petit-bourgeois consciousness in the Soviet home. *Journal of Design History* 10, št. 2, str. 161–176.
- BUCHLI, Victor (ur.)  
 2002 *The material culture reader*. Oxford, New York: Berg.
- BULTHAUP  
 2016 Company: the brand: history. <<http://www.en.bulthaup.com/#/6DD55F1376431D0DC1257757002E1902>> [30.3.2016].
- CIERAAD, Irene (ur.)  
 1999 *At home: an anthropology of domestic space*. Syracuse, New York: Syracuse University Press.
- DANICA  
 1898 Naše gospodinjstvo. *Slovenka* 2, št. 5, str. 105–108.  
 1899a Moderna žena in gospodinjstvo. *Slovenka* 3, št. 10, str. 228–233.  
 1899b V odgovor gdč. Vandl. *Slovenka* 3, št. 14, str. 324–328.
- DOUGLAS, Mary  
 2010 *Čisto in nevarno: analiza konceptov nečistosti in tabuja*. Ljubljana: Študentska založba.
- DUBOY, Philippe  
 1999 Die französische Tradition – eine Collage. V: E. Miklautz [et al.] (ur.), *Die Küche: zur Geschichte eines architektonischen, sozialen und imaginativen Raums*. Wien, Köln, Weimar: Böhlau. Str. 81–113.
- FERLEŽ, Jerneja  
 2009 *Stanovati v Mariboru: etnološki oris*. Maribor: Umetniški kabinet Primož Premzl.
- FORTY, Adrian  
 1986 *Objects of desire*. London: Thames, Hudson.
- FOUCAULT, Michel  
 2004 *Nadzorovanje in kaznovanje: nastanek zapora*. Ljubljana: Krtina.
- FREDERICK, Christine  
 1913 *The new housekeeping: efficiency studying in home management*. Garden City, New York: Doubleday, Page.  
 1919 *Household engineering: scientific management in the home*. Chicago: American School of Home Economics.
- FÜRST, Danilo  
 1951 Prispevek k vprašanju razvoja standarda stanovanj v Sloveniji. *Arhitekt* 1, str. 6–10.
- GEKKO, Daniel  
 2001 Küche und Haushalt in Zeitalter der Industrialisierung. V: H. Volpp (ur.), *Küchen 2. gang*. Stuttgart: Institut für Baustofflehre, Bauphysik, Technischen Ausbau und Entwerfen. Str. 18–35.



- GIEDION, Siegfried  
1955 *Mechanization takes command: a contribution to anonymous history*. New York: Oxford University Press.
- GILBRETH, Lillian  
1927 *The home-maker and her job*. New York: D. Appleton and Co.  
1928 *Living with our children*. New York: W.W. Norton & Co.
- GODINA GOLJJA, Maja  
1992 *Iz Mariborskih predmestij: o življenju in kulturi mariborskih delavcev v letih 1919 do 1941*. Maribor: Založba Obzorja.  
1996 *Prehrana v Mariboru v dvajsetih in tridesetih letih 20. stoletja*. Maribor: Obzorja.
- GRAHAM, Laurel D.  
1999 Domesticating efficiency: Lillian Gilbreth's scientific management of homemakers, 1924–1930. *Signs* 24, št. 3, str. 633–675. <<http://www.jstor.org/stable/3175321>> [31.5.2016].
- GRUM, Andreja  
1955 Sodobna kuhinjska oprema. *Naša žena* 14, št. 7, str. 157.
- HANISCH, Ruth; WIDRICH, Mechtild  
1999 Architektur der Küche: Zur Umwertung eines Wirtschaftsraums in der europäischen Architektur des zwanzigsten Jahrhunderts. V: E. Miklautz [et al.] (ur.), *Die Küche: zur Geschichte eines architektonischen, sozialen und imaginativen Raums*. Wien, Köln, Weimar: Böhlau. Str. 17–47.
- HAUS, Christina; SCHÄFER, Daniela  
2001 Haushalt und Küche nach 1945 in der Bundesrepublik mit dem Schwerpunkt: Portrait Otl Aicher, eine Lebensphilosophie im Zusammenhang mit Küche, Kochen und Essen. V: H. Volpp (ur.), *Küchen 2. gang*. Stuttgart: Institut für Baustofflehre, Bauphysik, Technischen Ausbau und Entwerfen. Str. 44–61.
- HUCK, Brigitte  
1992 Das neue Frankfurt. V: P. Noever (ur.), *Die Frankfurter Küche von Margarete Schütte-Lihotzky*. Berlin: Ernst & Sohn. Str. 47–50.
- IVANŠEK, France  
1955 Švedski stanovanjski standard. *Arhitekt* 17, str. 11–18.
- JERRAM, Leif  
2006 Kitchen sink dramas: women, modernity and space in Weimar Germany. *Cultural Geographies* 13, str. 538–556.
- KATALOG  
1956 *Katalog razstave »Stanovanje za naše razmere«*. Ljubljana: Propagandni oddelek Gospodarskega razstavišča.
- KNEŽEVIČ-HOČEVAR, Duška  
1993 Panoptično načelo v utopističnem in socialističnem načrtovanju naselij: popoln pogled kot predpogoj transformacije življenja. *Antropološki zvezki* 3, str. 123–134.
- KRAUSSE, Joachim  
1992 Die Frankfurter Küche. V: M. Andritzky (ur.), *Oikos: Von der Feuerstelle zur Mikrowelle: Haushalt und Wohnen im Wandel*. Gießen: Anabas. Str. 96–113.
- LEDINEK LOZEJ, Špela  
2015a *Od hiše do niše: razvoj kuhinje v Vipavski dolini*. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU.  
2015b Stanovanjsko-arhitekturne krajine v Vipavski dolini: družbenozgodovinske okoliščine sprememb mediteranske pokrajine v 50. in 60. letih 20. stoletja. *Annales* 25, št. 1, str. 143–154.
- LAWRENCE, Roderick J.  
1981 The social classification of domestic space: a cross-cultural case study. *Anthropos* 76, str. 649–664.
- LEFEBVRE, Henri  
2013 *Produkcija prostora*. Ljubljana: Studia Humanitatis.
- LEICHT-ECKHARDT, Elisabeth  
1999 Ausstattungvarianten und Nutzungsformen von Küchen vom achtzehnten Jahrhundert bis heute. V: E. Miklautz [et al.] (ur.), *Die Küche: zur Geschichte eines architektonischen, sozialen und imaginativen Raums*. Wien, Köln, Weimar: Böhlau. Str. 161–206.

LLEWELLYN, Mark

2004 Designed by women and designing women: gender, planning and the geographies of the kitchen in Britain 1917–1946. *Cultural Geographies* 11, str. 42–60.

LÖFGREN, Orvar

1984 The sweetness of home: class, culture and family life in Sweden. *Ethnologia Europaea* 14, str. 44–64.

LUPTON, Ellen; ABBOTT MILLER, J.

1992 *The bathroom, the kitchen and the aesthetics of waste: a process of elimination*. New York: Kiosk.

MESAR, Jože; SPINČIČ, Ivo

1931 *Stanovanja*. Ljubljana: Jugoslovanska knjigarna.

MEYER, Erna

1926 *Der neue Haushalt: Ein Wegweiser zu wirtschaftlicher Haushaltsführung*. Stuttgart: Franckh'sche Verlagshandlung.

144 MIKLAUTZ, Elfie [et al.] (ur.)

1999 *Die Küche: zur Geschichte eines architektonischen, sozialen und imaginativen Raums*. Wien, Köln, Weimar: Böhlau.

MURPHY, Jane

1999 Küche als Objekt – Küche als Raum: Amerikanische Küchengestaltung und die Entwürfe Frank Lloyd Wrights. V: E. Miklautz [et al.] (ur.), *Die Küche: zur Geschichte eines architektonischen, sozialen und imaginativen Raums*. Wien, Köln, Weimar: Böhlau. Str. 49–80.

NGUYEN, Diem

2001 Die Küche der zwanziger Jahre. V: H. Volpp (ur.), *Küchen I. gang*. Stuttgart: Institut für Baustofflehre, Bauphysik, Technischen Ausbau und Entwerfen. Str. 34–43.

NOEVER, Peter (ur.)

1992 *Die Frankfurter Küche von Margarete Schütte-Lihotzky*. Berlin: Ernst & Sohn.

OAKLEY, Ann

2000 *Gospodinja*. Ljubljana: Založba / \*cf.

PUTNAM, Tim

1999 "Postmodern" home life. V: I. Cieraad (ur.), *At home: an anthropology of domestic space*. Syracuse, New York: Syracuse University Press. Str. 144–152.

SCHEID, Eva

1992 Heim und Technik in Amerika. V: M. Andritzky (ur.), *Oikos: Von der Feuerstelle zur Mikrowelle: Haushalt und Wohnen im Wandel*. Gießen: Anabas. Str. 86–92.

SCHMÜCKER, Katrin; HILPERT, Volker

2000 Frankfurter Küche. V: H. Volpp (ur.), *Küchen I. gang*. Stuttgart: Institut für Baustofflehre, Bauphysik, Technischen Ausbau und Entwerfen. Str. 14–29.

SCHÜTTE-LIHOTZKY, Margarete

1992 Die Frankfurter Küche. V: P. Noever (ur.), *Die Frankfurter Küche von Margarete Schütte-Lihotzky*. Berlin: Ernst & Sohn. Str. 7–15.

SHOVE, Elizabeth; SOUTHERTON, Dale

2000 Defrosting the freezer: from novelty to convenience: a narrative of normalization. *Journal of Material Culture* 5, št. 3, str. 301–319.

ŠLAJMER, Marko

1952 Stanovanjsko naselje tovarne pohištva »Edvard Kardelj« v Novi Gorici. *Arhitekt* 5, str. 21.

TANCIG, Branka

1953 Sodobna kuhinja. *Arhitekt* 9, str. 14–19.

1954a Sodobna kuhinja na mariborskem tednu. *Sodobno gospodinjstvo* 1, št. 7, str. 102.

1954b *Majhna stanovanja – toda udobna*. Ljubljana: Društvo arhitektov Slovenije.

1958 *Kuhinja: načrtovanje in oprema*. Ljubljana: Centralni zavod za napredek gospodinjstva.

UHLIG, Günter

1979 Zur Geschichte des Einkühenhauses. V: L. Niethammer (ur.), *Wohnen im Wandel: Beiträge zur Geschichte des Alltags in der bürgerlichen Gesellschaft*. Wuppertal: Peter Hammer Verlag. Str. 151–170.

UREJENO

1961 *Urejeno stanovanje*. Ljubljana: Centralni zavod za napredek gospodinjstva.

VANDA

1899 Odgovor g. Danici na njen članek: moderna žena in gospodinjstvo. *Slovenka* 3, št. 12, str. 281–285.

VF

1960 Razstava »Družina in gospodinjstvo 1960« v Zagrebu. *Naša žena* 19, št. 4, str. 98.

WILDT, Michael

1996 Technik, Kompetenz, Modernität: Amerika als zwiespältiges Vorbild für die Arbeit in der Küche, 1920–1960. V: A. Lüdtke [et al.] (ur.), *Amerikanisierung: Traum und Alptraum im Deutschland des 20. Jahrhunderts*. Stuttgart: Franz Steiner Verlag. Str. 78–95.

ZUPANČIČ, Tadej

2008 Vloga kuhinje v hladni vojni: oblikovanje v času hladne vojne. *Sobotna priloga Dela* (4. 10.), str. 27–29.

ŽIGON, Rozika

1962 Novosti na lesnem sejmu. *Naša žena* 22, št. 6, str. 185–186.

---

BESEDA O AVTORICI

Špela Ledinek Lozej, dr., etnologinja, kulturna antropologinja in umetnostna zgodovinarica, znanstvena sodelavka, raziskovalka na Inštitutu za slovensko narodopisje ZRC SAZU (Raziskovalna postaja Nova Gorica) in Univerzi v Vidmu. Posveča se predvsem raziskovanju stavbarstva, stanovanjske kulture, pašne živinoreje, trgovine med mesti in zaledjem, romarstva in zbirateljstva. Raziskovalna spoznanja je objavila v znanstvenih, strokovnih in poljudnih besedilih, jih predstavila na posvetih in razstavah ter pri aplikativnih projektih.

ABOUT THE AUTHOR

Špela Ledinek Lozej, PhD, is an ethnologist, cultural anthropologist and art historian, research fellow, employed as a researcher at the Institute of Slovene Ethnology, SRS, SASA (Nova Gorica Research Station) and the University of Udine. Her research is mainly dedicated to architecture, dwelling culture, pasture breeding, the trade between towns and their hinterland, pilgrimages, and collecting. She has published her research findings in scientific, professional and popular articles, and presented them at conferences, in exhibitions, and in applied projects.

---

SUMMARY

**A Frankfurt or a Swedish kitchen? A contribution to the history of migrations and design appropriation**

The article outlines the history of the discourses about the architecture, design and household management aspects of the kitchen, with emphasis on the design concept of the Frankfurt and Swedish kitchens. The changed social and economic conditions of the second half of the 19<sup>th</sup> century inspired a theoretical discourse about the kitchen, initially as part of the reflections on efficient household management and hygiene, and later also about the architecture, design, concept and furnishings of the kitchen space.

The pioneers reflecting on the efficiency of the kitchen space were the north-American *household engineers*, who after the model of Taylorist optimization of work processes sought to optimize the kitchen's layout and furnishings. While the American fitted kitchens were

designed based on the findings of the household engineers and the consequent responses of the producers of kitchen furnishings, i.e. in the context of market-consumer dialectics between promoters, producers, advertisers and consumers, the transformation of the kitchen in Europe was mainly advocated by the avant-garde in architecture and design, and was in practice facilitated by social housing construction. In the 1920s the entire European avant-garde in architecture and design thus occupied itself with the layout of kitchens, which then became the starting point of rationalisation and the anchorage of modernism in the residence. One of the most resounding architectural and design solutions in the 1920s was the so-called Frankfurt kitchen, a functionally specialized kitchen, designed for a workers housing estate by the Austrian architect Margharete Schütte-Lihotzky. The Frankfurt kitchen was presented in an exhibition in Stockholm in 1930, where it was well received, and influenced the later Swedish kitchen design. Swedish kitchens started to spread standardized fitted kitchens among the wider layers of the population. The so-called Swedish kitchen became the prototype of the layout of the kitchen space and its furnishings in the industrialized countries of the second half of the 20<sup>th</sup> century. It was challenged only by a concept from the 1980s, which changed the kitchen into a venue with a multifunctional table as its centre. If, as part of the modernist paradigm, the kitchen was the installation and technical centre of a home, connected to the outside world with energy and communication infrastructure, the post-modern living kitchen again became the household's social centre.

146

The findings of the American household engineers, the European avant-garde in architecture, and Swedish design were reflected in the theory and practice of architecture in Slovenia. The concept of a working kitchen with fitted furnishings greatly spread after the Second World War. It was promoted by the architect Branka Tancig from the Institute of Household Advancement. An empirical survey in Goriško established that the residents accepted some individual elements, e.g. fitted kitchen furnishings, but were either opposed to others, e.g. working kitchens and kitchen niches, or adapted them in line with their routine living practices. This confirmed that the spatial ideas of architects and designers differed from the spatial practices of the residents.