

Køkkener.

Af Arkitekt Henning Karlby.

Et Køkken er et Værksted. Raamaterialerne kommer fra Købmanden, Slagteren, Grønhandleren o. s. v., og de færdige Produkter ender paa Spisebordet.

I dette Værksted maa man forlange, at Arbejdspladserne for de forskellige Arbejdsstrin ligger rigtigt for hinanden.

Nedenfor er vist, hvorledes man faar det bedst mulige ud af almindelig Byggepraksis, og derefter er gennemgaaet, hvad der yderligere kan realiseres uden at gøre det hele urimeligt dyrt.

Den skematiske Opstilling af Køkkenets „Arbejdsrække“ er foretaget i Samraad med Sekretær i Statens Husholdningsraad, Frøken Astrid Stoumann, og exm. Husholdningslærerinde, Konsulent Frøken Agnete Lundstedt.

Arbejdspladsens Maal og Udformning.

Et Arbejdsbord for en staaende er 85—90 cm højt, og en Dybde paa 50—60 cm har vist sig passende.

De Ting, der skal bruges ved Arbejdet (Raamaterialer eller Værktøj), opbevares almindeligt over eller under Arbejdspladsen (lette Ting over og tunge under Bordhøjde).

Overskabe maa ikke begynde før 45 cm over Bordhøjde og deres Forside være trukket 25 cm tilbage for Bordkanten. Overholdes disse Maal, mærkes Overskabene ikke ved Arbejder paa Bordpladen.

Hvis Arbejdsbordet er 60 cm dybt, bliver Overskabene 35 cm dybe udvendig, og det er et praktisk Minimum.

Hyldeplads over ca. 200 cm (Dørhøjde) kan man ikke naa fra Gulvet.

Ting, der opbevares under Bordet, skal kunne naas uden alt for dybe Bøjninger og maa ikke genere Arbejdet ved Bordet.

Et minimalt Krav er „Fodfrihed“ — Plads til Tærne — og det medfører Skabsbund mindst 8 cm over Gulvet.

Det fremkomne Rum underneden lukkes i almindelig Praksis med et Brædt. Det er imidlertid hygiejnisk uheldigt at lave et Hulrum, der ikke kan inspiceres og paa den anden Side ikke er tæt (Rørgennemføringer etc.) og udsat for Fugtighed fra Gulvvask, utætte Ledninger og Faldstammer.

Ser man paa Størrelsen af de Ting, der normalt opbevares i et Underskab, viser det sig, at to Rum af 25—30 cm Højde er nok, og man kan altsaa lade Underskabet ende 25 cm over Gulv.

25 cm er nok til at gøre rent paa, men frister ikke til Opbevaring af Redskaber paa Gulvet.

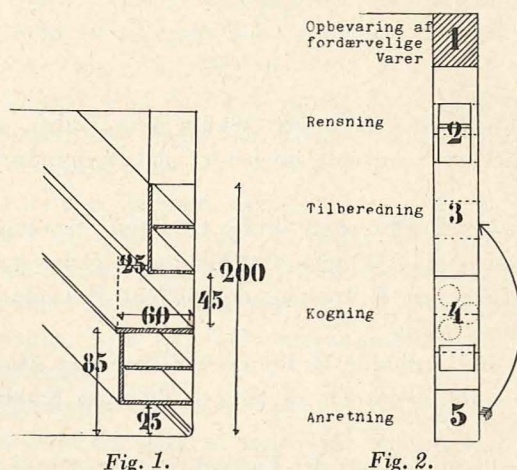


Fig. 1. Snit gennem Arbejdsplads.

Fig. 2. „Arbejdsrækken“.

„Arbejdsrækken“.

En indbyrdes Orden af Arbejdspladser, der dækker alle Processer fra Raavarer til færdigt Produkt, maa altid blive et Kompromis.

Et praktisk Optimum er:

1. Opbevaring af fordærlige Varer.
2. Rensning.
3. Tilberedning.
4. Kogning.
5. Anretning (der i koncentreret Udformning falder sammen med 3. Tilberedning).

Denne Orden er, som det vil ses senere, og saa udmærket egnet til Returprocessen, Opvask og Rengøring.

Udformning.

I almindeligt Byggeri kan de 5 Etapper gives følgende Udformning:

1. Opbevaring af fordærlige Varer.

Raamaterialerne kommer ind udefra (Køkkendør, Varebox) og opbevares i et ventileret Skab

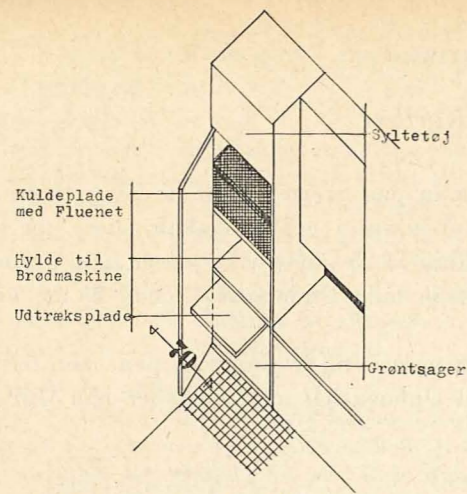


Fig. 3. Madskab.

i fuld Højde (25 cm til 200 cm over Gulv), og Skabet er eventuelt udrustet med Køleindretning.

Under Bordpladen Skuffe til Brød. Brødmaskinen kan staa paa Bordpladen, og der kan anbringes en Udtræksplade mellem Bordplade og Brødsuffe.

Over Bordhøjde Hylde med Fluenet og Fluenets-Døre, eventuelt er selve Hylden en Kuldeplade.

Kuldepladen har det Fortrin fremfor et lukket Køleskab, at der sker en stadig Luftcirkulation, og Madvarerne derfor ikke kommer til at smage af hinanden.

Ventilationen i Skabet er ikke, som almindeligt antaget, for at skaffe „frisk Luft“. Ventilernerne er der for at skaffe Cirkulation og dermed Tørhed, og det er det, der hæmmer Fordærvelsesprocesserne.

Over Madhylden er der Plads til Syltetøjs-hylde.

Under Bordhøjde findes Hylde til Opbevaring af Grøntsager, der skal ligge mørkt og køligt.

Skabet har Dybde 60 cm og behøver ikke at være mere end 70 cm bredt.

2. Rensning.

Det gælder for de fleste af de fordærvelige Varer, at de skal renses, inden de passerer videre, og derfor er Rensning Etappe Nr. 2. „Rensning“ er en Arbejdsplads med Vaske i Bordhøjde og Plads til Affald og Vaskeremedia underneden.

Vasken gøres helst dobbelt, delt op i Vaskekumme og Udslagning, der tilsammen fylder 80 cm. Paa begge Sider 50 cm Frastilleplads. (Frastillepladsen nærmest Madskabet bruges ogsaa til Smøring af Smørrebød o. l.).

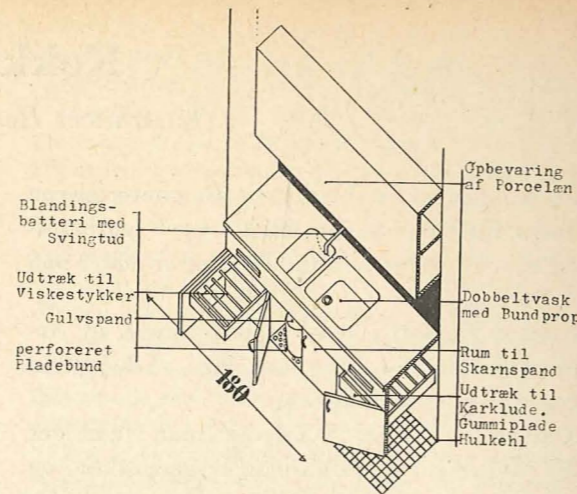


Fig. 4. Arbejdsplads for Rensning.

Under Frastillepladserne paa begge Sider af Vasken Udtræksrammer med Tremmer, til Karklude paa den ene Side og til Viskestykker paa den anden. Disse to Afdelinger har Ventilationshuller foroven og ingen Skabsbund for hurtigere at kunne tørre Kludene ud.

Rummet under Vasken delt i to, i det ene Gulvspand paa perforeret Pladebund og paa Skillevæggen Beholdere til Sæbe og Soda. I det andet Rum Skraldespand (med Laag), der hænger paa Døren og drejer ud med denne.

Over Bordhøjde er det naturligt at opbevare Porcelæn, efter at det er rensat ved Vasken.

Efter Vasken passerer Varerne videre til

3. Tilberedning,

der er et 150 cm langt Arbejdsbord. Under Bordet Opbevaring af Redskaber, smaa Dele, Bestik etc., i Skuffer og store Dele, Fade, Skaale og Forme, paa Hylder.

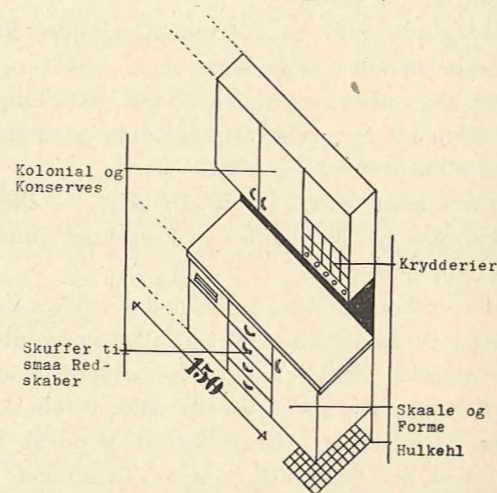


Fig. 5. Arbejdsplads for Tilberedning.

Overskabene bruges til Kolonial og Krydderier, idet disse bruges paa Arbejdsbordet uden forudgaaende Rensning. Krydderierne eventuelt i Skuffer af Glas eller Aluminium. Paa øverste Hylde kan anbringes Oplag af Konserver.

Efter „Tilberedning“ følger:

4. Kogning,

der er et Bord 70 cm højt, idet Kogekarrenes Bund derved kommer op i normal Arbejdshøjde, ca. 85 cm.

Et praktisk Minimum er 3 Kogeplader. Ovnen er anbragt paa Bordet, saa man ikke skal kravle rundt paa Gulvet for at se ind i den. Ved Siden af Ovnen Frastilleplads for Ovnplader.

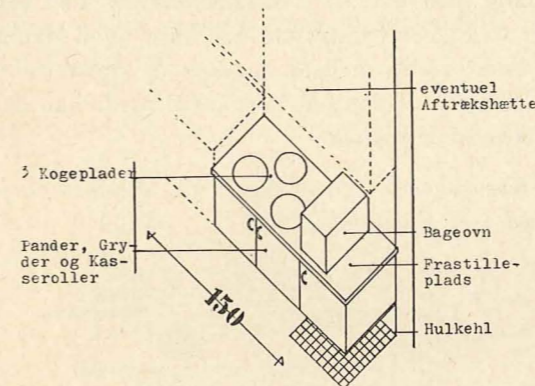


Fig. 6. Arbejdsplads for Kogning.

I Tilslutning til Kogepladen følger:

5. Anretning,

der imidlertid ofte slaas sammen med 3. „Tilberedning“, da de to Etapper ikke er i Brug samtidig.

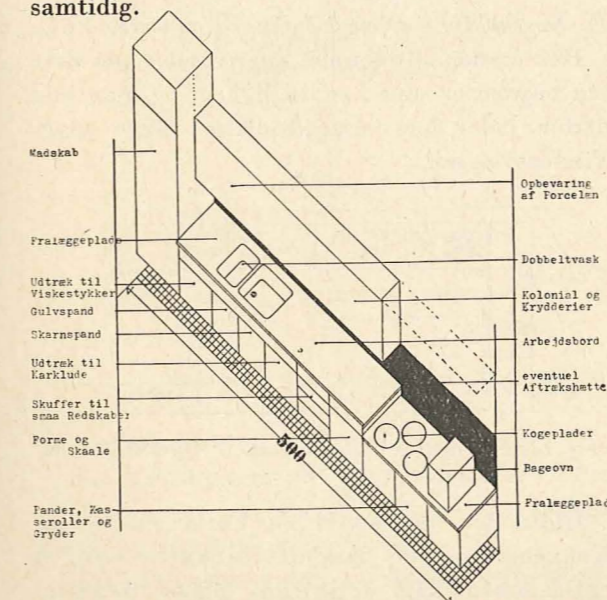


Fig. 7. „Arbejdsrækken“ i Praktis.

Den samlede „Arbejdsrække“: 1. Opbevaring af fordærvelige Varer, 2. Rensning, 3. Tilberedning, 4. Kogning, fylder med praktiske Minimumsmaal 500 cm Vægplads. Den kan drejes, strækkes og trykkes efter den disponible Plads, men den indbyrdes Orden kan ikke ændres, og to Ting maa overholdes: „Opbevaring“ skal være ved Ydermur for at kunne ventileres, og ingen Arbejdspladser maa vende Ryggen til Lyset.

„Arbejdsrækken“ omfatter kun det, der i strengeste Forstand hører hjemme i et Køkken, og man vil i Reglen behøve Plads til en hel Del andre Ting.

Bakker kan det være praktisk at stille paa Højkant som Bøger i en Reol, f. Eks. for Enden af Køkkenbordet.

Rummet mellem Overskabet og Loftet er egnet til Opbevaring af sjældnere benyttede Redskaber (Fiskekedler, Blomstervaser etc.), og desuden fjerner man ved at føre Overskabets Forsider helt til Loft Støvsamlerne ovenpaa Skabene.

Køkkenet anvendes ofte til Strygning, og det kan lade sig gøre at indbygge Strygebrættet i Inventaret.

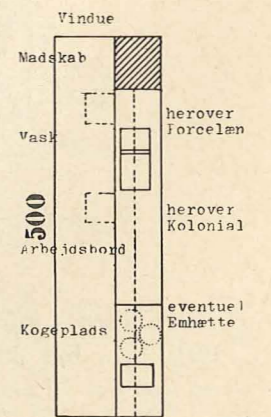
Et let Rammestativ til Tøjtørring kan indrettes til Ophejsning under Loftet, hvor det ikke generer Arbejdet i Køkkenet.

Praktiske Eksempler.

Nedenfor er vist nogle Eksempler paa „Arbejdsrækken“s Opstilling, idet den disponible Plads varieres.

A. Et meget smalt og dybt Rum.

Inventaret er 60 cm dybt, og Minimum for Arbejdspladsen foran er 80 cm, tilsammen 140 cm. Rækken maa begynde med „Opbevaring“ ved Ydermuren og slutte med Kogeplads inderst. Der er ingen Fare for svigtende Dagslys paa Kogepladsen, da denne kun er ca. 350 cm fra Vinduet.



140

Fig. 8. Eksempel A, smalt og dybt Rum.

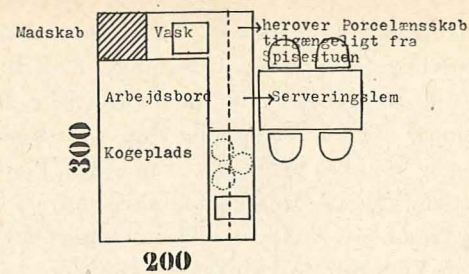


Fig. 9. Eksempel B, Københavns Byggelovs Minimum.

B. Et Køkken paa Københavns Byggelovs Minimum.

Vasken anbragt ved Vinduet, og „Opbevaring“ er et Skab i fuld Højde, men til Gengæld kan der ikke blive Plads til Udtræk for Viskestykker og Karklude.

I koncentreret Byggeri kan man tænke sig Spisebordet anbragt som vist.

Herved sluttet Kredsløbet helt. Den færdige Mad skubbes ind gennem Serveringslemmen, og Bordet er dækket med Porcelæn taget fra Skabet, der ogsaa er tilgængeligt fra Spisestuesiden.

Efter Maaltidet passerer Servicet tilbage gennem Lemmen, vaskes op og anbringes igen i Porcelæns-skabet.

C. Ligeledes paa 6 m².

Kun 200 cm bredt som i almindeligt Karré-byggeri. Her er Kogepladsen anbragt ved højt-siddende Vindue, men til Gengæld er „Opbevaring“ reduceret til et Overskab, og Brødmaskinen maa opbevares i en Skuffe under Arbejdsbordet.

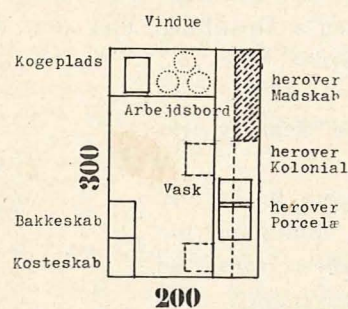


Fig. 10. Eksempel C, Københavns Byggelovs Minimum.

D. Et Køkken i lille Enfamiliehus.

Hvis man har 300 cm Bredde at disponere over, som det vil være almindeligt i et Enfamiliehus, kan „Arbejdsrækken“ stilles pænt op uden at knibe noget, og der vil endda være god Udenomsplads til Strygning etc.

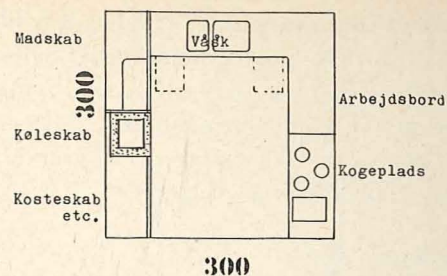


Fig. 11. Eksempel D, Køkken i lille Enfamiliehus.

Det næste Skridt vil være at differentiere Køkkenet i Kogekøkken og Anretning. Anretning er i almindelige Lejlighedsplaner ofte en Maskering af spildt Gangareal, men den egentlige Mening med det er, i en Husholdning med een eller to Piger at indskyde en „Sluse“ mod Mados og Forstyrrelse mellem Køkken og Spisestue.

Efter den disponible Ydermurslængde kan der tænkes to Muligheder:

E. Kogekøkken—Opvaskekøkken i en større Lejlighed i et Etagehus.

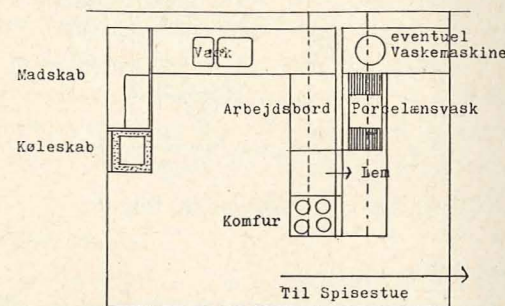


Fig. 12. Eksempel E.

F. Kogekøkken—Opvaskekøkken i en større Villa.

Her er den disponible Ydermurslængde ikke saa begrænset som i en Lejlighed, og man kan derfor lade flere Arbejdspladser ligge langs Vinduesvæggen.

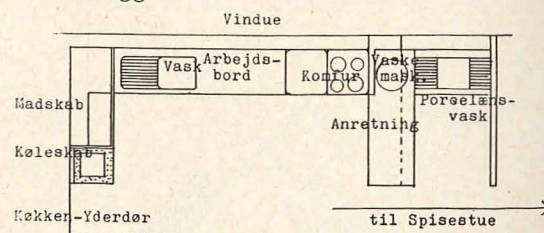


Fig. 13. Eksempel F, Kogekøkken — Opvaskekøkken i Villa.

Hidtil har det været en Forudsætning, at Køkkenet var et decideret Køkken, men et Spisekøkken kan naturligvis ogsaa indrettes med „Arbejdsrækken“.

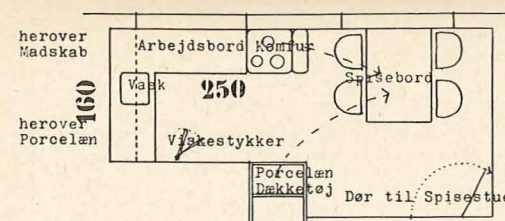


Fig. 14. Eksempel G.

G. Spisekøkken i en lille Lejlighed.

Vask med Udtræk til Karklude. Viskestykker paa et Stativ paa Væggen. Over Vasken Skabe til Porcelæn og, nærmest Vinduet, Madskab. Arbejdsbord under Vinduet, derefter Komfur med Ovnen under Bordhøjde for at spare Plads. Fra Komfuret gaar de færdige Sager til Spisebordet, der har sit eget Vindue. Paa Vinduespillen over Komfuret Husholdningshylden med Krydderier etc.

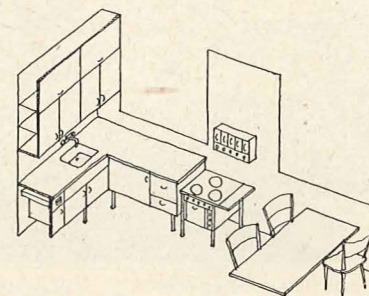


Fig. 15. Vinduesvæg i Spisekøkken (Eksempel G).

Da et Spisekøkken meget mere end et normalt influerer paa Lejlighedsplanen, er der vist et Skema for en Eetværelses med Kammer og Spisekøkken.

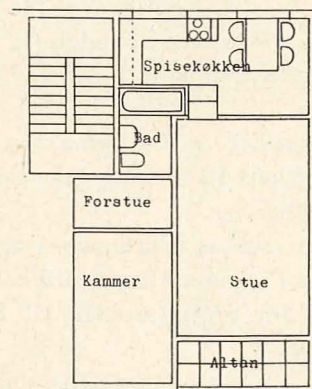


Fig. 16. Spisekøkken i Lejlighedsplanen (Eksempel G).

Belysning.

For Belysningen i de viste Eksempler gælder, at der overalt er skelnet mellem Orienteringsbelysning og Arbejdsbelysning.

Orienteringsbelysningen sidder naturligt i Loftet.

Arbejdsbelysningen er anbragt paa Væggene tæt oppe under Overskabenes Bund. Herved opnaas, at Lyskilden sidder nær ved Arbejdsfeltet, og at den er fuldstændig afskærmet.

Friere Udformning.

Hvis man fastholder „Arbejdsrækken“, men sætter sig ud over almindelig Byggepraksis, er Variationerne naturligvis ubegrænsede, og et Køkken behøver ikke, for at være rigtigt, at stagnere i den fremstillede Udformning. Som Eksempel er nedenfor vist et Køkken i et Enfamiliehus af normalt Omfang.

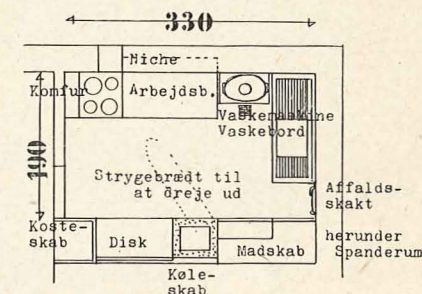


Fig. 17. Friere udformet Køkken i Enfamiliehus.

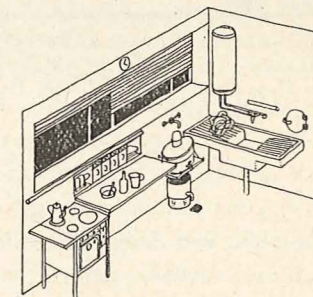


Fig. 18. Vinduesvæg med Arbejdspladser.

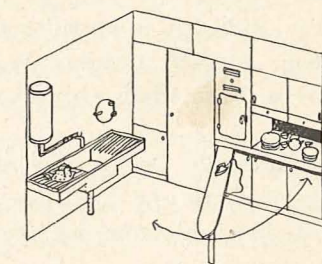


Fig. 19. Skabsvæg mod Spisestue.

Jo flere fabriksfremstillede Aggregater (Vask, Komfurer, Køleskabe, Vaskemaskiner, Varmeskabe etc.) man sætter ind i et Køkken, jo mere fristes man til at stille dem op, som de er, uden utilfredsstillende Sammenbygninger med Træinventaret.

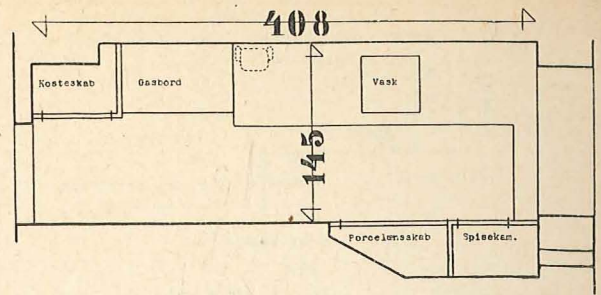
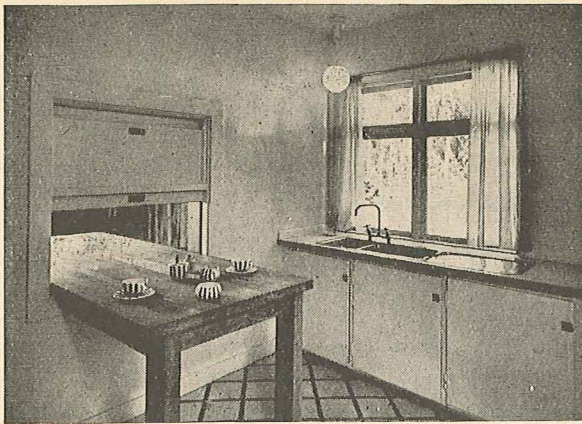


Fig. 21. Eksempel paa Køkken med lille Bredde som Følge af stor Husdybde. Porcelænsskab og Spisekammer er indbygget i en Niche, som ligger ude i Trapperummet. Degne-gaarden ved Birkedommervej. Kooperative Arkitekter.

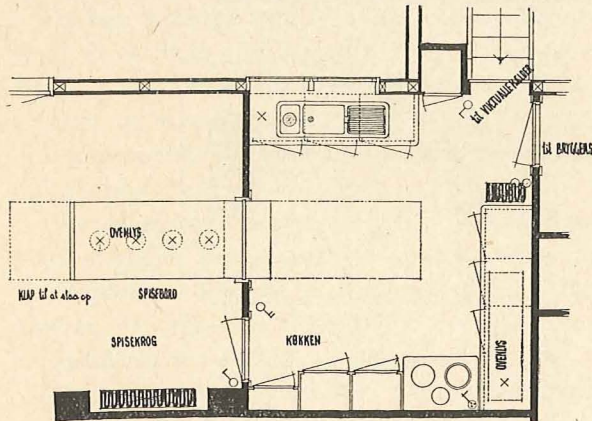


Fig. 20. Eksempel paa Arrangement af forskydeligt Spisebord, der kan dækkes i Køkkenet og skydes ind i Spisestuen. Fru Else Højgaards Week-end-hus, Hornbæk. Arkitekt Acton Bjørn.

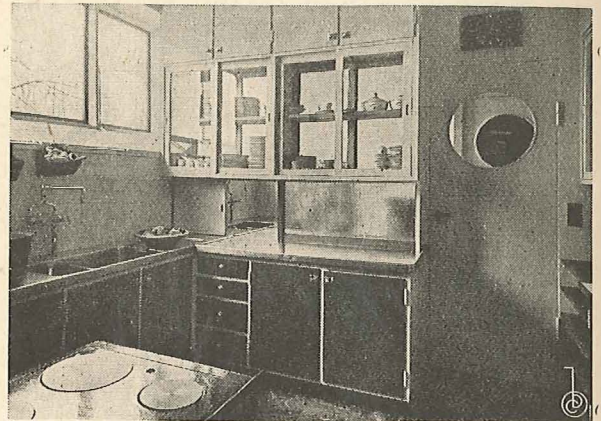


Fig. 22. Eksempel paa Kogekøkken — Opvaskekøkken i Villa. Arkitekt Henry Fränkel.

Først laves et regulært Rum uden Skidtkroge, hvor Væggene kan vaskes og Gulvet har Afløb og Hulkehl ved Vægttilslutningen. Saa deles alt Inventar i to Dele, „Bord“ og „Skab“.

„Bord“ omfatter alle Arbejdspladser (i Bordhøjde), som samles til en gennemløbende Række under Vinduet.

De forskellige Enheder er opstillet frit uden Sammenbygning, som selvstændige Aggregater: Komfur med Ovn, Varmeskab, Opvaskemaskine og Vaskebord.

„Skab“ omfatter alle Opbevaringsrum, som hver for sig ligger ud for det Sted paa Arbejdsrækken, hvor de hører hjemme, og Køkkenet er

ikke bredere, end at man fra sin Plads ved Bordet kan naa Tingene blot ved at strække Armen ud.

I Skabet er det ventilerede Madskab og Grøntsagsrum, ventileret Spanderum, Skabe til Gryder og Pander, Skabe til Porcelæn og Skuffer til Bestik.

En Serveringsdisk er der ogsaa, saa bred, at der baade er Plads til det udadgaende og det indadgaende Service.

Hele Skabet danner tilsammen Væggen mod Spisestuen, og Porcelænet og Bestikket kan ogsaa tages ud fra Spisestuesiden til Brug ved Borddækningen.

Henning Karlby.