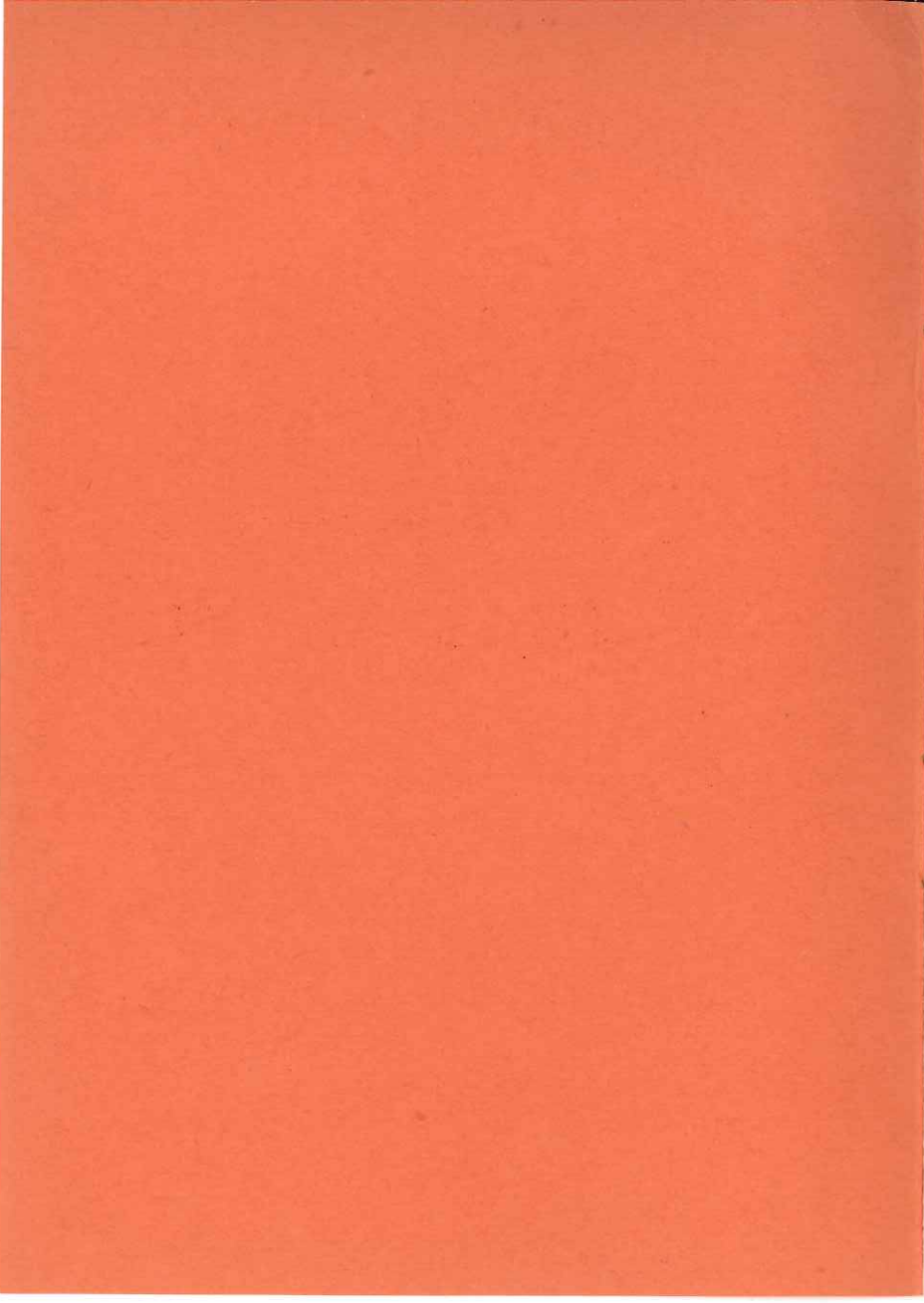




STOCKHOLMS STADS  
SMÅSTUGEBYGGEN

KÖKET I SMÅSTUGAN





STOCKHOLMS STADS  
SMÅSTUGEBYGGEN

KÖKET I SMÅSTUGAN

Bröderna Lagerström, Boktryckare, Stockholm 1944.

## KÖKET I SMÅSTUGAN

Köket i hemmet blir ofta den plats, där husmodern tillbringar största delen av sin dag, varför det bör vara så trivsamt och lätt att arbeta i som möjligt. Det är många steg om dagen, som en husmoder gör, och ju mer man kan "spara steg" för henne, dess mer underlättas hennes arbete. Finnas småbarn, som hon måste hålla ett vakande öga på, medför detta, att köket bör vara så rymligt, att även barnen få plats att vara där. Vid måltiderna besparas husmodern mycket arbete, om köket är ordnat så, att matplatsen ligger i direkt anslutning till och helst i själva köket. Det går vanligen också lättare att arbeta i ett kök, där det finns "svängrum". Köksbestyren få emellertid ej heller försvåras genom att kökets inredning är olämpligt placerad och "utspridd" över hela köket. Inredningen bör vara ordnad så, att husmodern lätt kan nå de saker, som behövas vid arbetet. *Köket skall, samtidigt som det är rymligt, vara lättarbetat.*

Med hänsynstagande till dessa krav på ett modernt kök har småstugebyrån i samarbete med experter på området sökt giva köket i småstugan den lämpligast möjliga utformningen. Köket har därvid anpassats så, att det — samtidigt som det utgör ett fullgott *kök* — även inrymmer matplats.

Ofta ha dessa båda avdelningar tidigare varit skilda från varandra genom en vägg. Genom att slopa denna vägg, som alltid tager ett visst utrymme på sidorna, gå

avdelningarna så att säga i varandra och kunna härigenom båda utnyttjas bättre och effektivare. Köksavdelningen blir rymligare, och vid matplatsen kunna 5 eller 6 personer gott få plats, enär någon vägg mot "köksavdelningen" ej hindrar. Genom att såväl matplatsen som arbetsplatsen ha var sitt fönster, kommer köket att verka ljust och luftigt, vilket givetvis bidrager till trevnaden. I ett kök med matplats blir det också plats för flera personer att arbeta, då så kräves, exempelvis vid bakning, syltning, konservering och liknande. Mor blir ej isolerad från den övriga familjen i ett sådant kök. Vid de tider då matplatsen ej utnyttjas för sitt egentliga ändamål, blir den gärna tillhåll för familjemedlemmarna. Här sysslar man sålunda med läsläsning och fritidssysselsättning, och på så sätt har mor sällskap under sitt köksarbete. De övriga familjemedlemmarna äro nära till hands, när det gäller att räcka mor en hjälpende hand. De få — även familjefadern — intresse för hushållsarbetet, vilket så väl kan behövas i en barnrik familj för att underlätta husmors arbete, och vilket också torde vara särskilt ägnat att skapa trevnad i hemmet. Matplatsen möjliggör på så sätt, att familjemedlemmar kunna vara tillsammans, och att de kunna hjälpa varandra; av stor betydelse när det gäller att skapa trevliga familjeförhållanden och goda hem.

En beskrivning av det nya småstugeköket följer här nedan. (Jfr även ritning på sid. 7.)

Under det dagliga arbetet i köket måste husmodern taga många steg fram och åter mellan de olika arbets-

platserna och förvaringsställena. De platser, som fordra flesta antalet, man skulle kunna kalla det "besök", äro spisen, arbetsbordet och vattenkranen, och ur steg- och arbetsbesparande synpunkt böra dessa tre platser således ligga varandra så nära som möjligt. Av vikt är också, att samtliga tre platser äro väl belysta. Platserna böra därför förläggas invid fönster, och i övrigt torde lämpligast vara, att de läggas så, att de bilda hörnpunkterna i en triangel med minsta möjliga sidor. I småstugeköket är avståndet mellan de olika platserna 1 à 2 steg, vilket får anses vara det minsta avstånd, som man ur praktiska synpunkter kan ha.

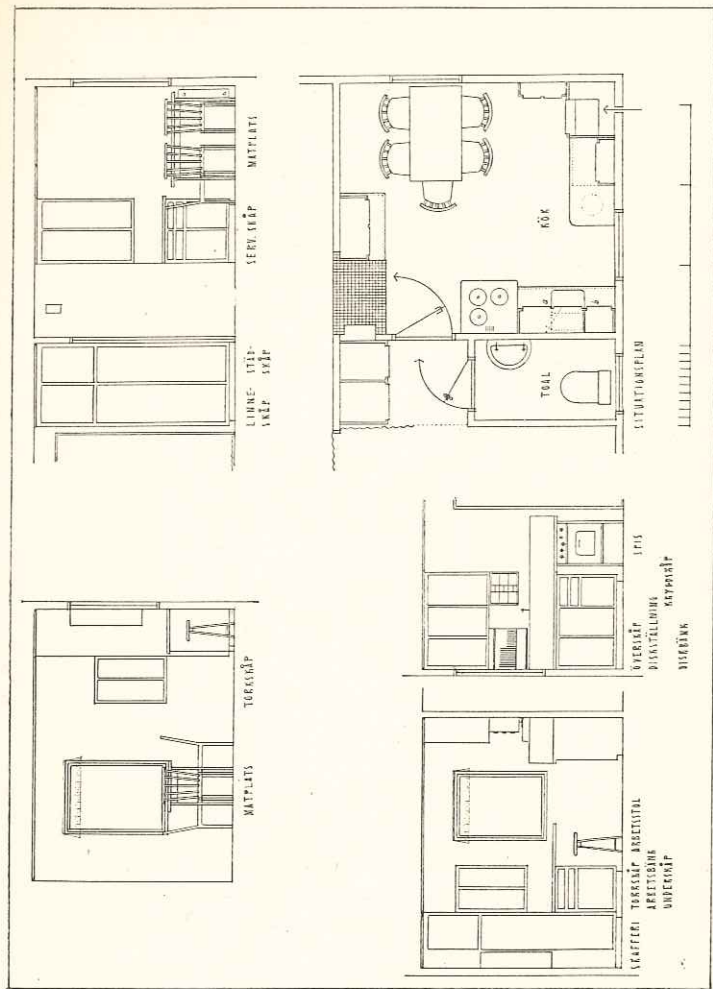
En uppställningsplats (a), skall finnas invid spisen och uppställningsplatser skola också finnas på ömse sidor om diskhon (a och b), jfr ritningen. Den förstnämnda och en av de sistnämnda uppställningsplatserna sammanfalla i småstugeköket, vilket kan godtagas tack vare att platserna ej användas samtidigt. Uppställningsplatsen invid spisen användes under matlagningen, och invid diskhon vid diskningen. Om vid något tillfälle de båda uppställningsplatserna vid diskhon skulle visa sig otillräckliga, kan med fördel det intilliggande arbetsbordet tjäna som reservuppställningsplats. Arbetsbordet har ej framdragits till diskhon, emedan en sådan vinkeluppställning, som då uppstår, visat sig olämplig och otillfredsställande ur arbetssynpunkt.

Spisens höjd bör vara omkring 80 cm och diskbänkens omkring 90 cm. I småstugeköket är spisen och diskbänken båda 85 cm höga. Denna kompromiss har föranletts bl. a.

av svårigheten att på lämpligt sätt anordna ett stänkskydd, som har olika höjd, vid spis och bänk. Stänkskyddet bör helst ha en hel och slät yta. Rostfri plåt eller opaxitglas får nog anses vara bäst; den förra ändock att föredraga vid småstugorna med hänsyn till den enkla fastsättningen, som sker medelst skruvar, men kan under nuvarande förhållanden icke levereras. Kakelplattor torde bland annat ur rengöringssynpunkt ej vara lämpliga.

Gasspisen i småstugeköket är 3-lägit och försedd med ugn. För en del år sedan framkom en nyhet, den s. k. muffelugnen. Denna skiljer sig från vanlig gasugn däri-genom, att den är sluten. Fördelen härmed skulle vara, att förbränningsgaserna ej komma i beröring med det, som skall gräddas eller stekas, vilket gör, att maten säges bli saftigare och ej så uttorkad som i en öppen ugn. Det har tidvis gjorts mycken propaganda för muffelugnen. Muffelugnens för- och nackdelar har emellertid diskutrats mycket, och icke minst på fabrikanthåll synas en del meningsskiljaktigheter förefinnas. Som sammanfattning kan följande anföras. Muffelugnen torde ur försäljningssynpunkt ha ansetts såsom lämplig vid konkurrensen mellan gasugnen och den elektriska ugnen. För den senare hade ovan angivna synpunkter angående gräddning och stekning nämligen framhållits. Vissa fördelar torde muffelugnen också kunna erbjuda. Ugnen lär emellertid, åtminstone under uppvärmningstiden vara långsammare än den öppna och på så sätt även mera gaskrävande, i varje fall innan den blir varm. Sistnämnda förhållande har vållat vissa bekymmer under de perioder,





då svagare gas distribuerats, vilket man ej bör bortse från vid val av ugn. Svagare gas behöver nämligen ej vara knuten till kristider. Den kan behöva tagas till även under fredstid, exempelvis vid isblockader och strejker. Mantelytan i muffelugnen bör utföras som en reflekterande yta, vilket på grund av rådande materialbrist ej kan erhållas nu. Under sådana förhållanden torde muffelugnen för närvarande ej kunna förordas.

Diskbänken i småstugeköket förses med ett beslag av s. k. compoundplåt eller rostfri dubbelpåt, vars översida är av rostfritt stål med baksida av vanligt järn, oskiljaktigt förenade. Baksidan är dessutom skyddad mot rostangrepp genom en särskild behandling. Diskho och slasktratt äro placerade i mitten, den förra framför den senare. Denna anordning medger största möjliga sammanhängande fria ytor för uppläggning och uppställning. Själva diskbänken innehåller i delen närmast spisen överst två lådor för köksredskap, knivar, skedar, slevar m. m., som behövas vid spisen, och nederst skåp för förvaring av grytor, stekpannor m. m. Mittdelen och delen närmast fönstret kunna tjänstgöra som förvaringsplats för diverse och som plats för avskrädespåse.

Väggytan ovanför diskbänken är mycket värdefull genom sitt läge invid två av de mest frekventerade platserna. Här har placerats ett väggskåp, vars nedre del närmast spisen är avsedd för mindre kastruller, och delen längre bort för uppläggningsfat för mat. De övre hyllorna böra utnyttjas för sådan köksutrustning, som ej användes dagligen.

Arbetsbänken är avsedd som beredningsbord vid matlagning, bakning, konservering o. d. För dessa sysslor kräves ett särskilt bord, och synnerligen olämpligt är, om husmodern är hänvisad till matbordet för det ifrågasvarande arbetet. Arbetsbänken och matbordet behöva ju ofta tagas i anspråk samtidigt. Matbordet kan däremot vara ett värdefullt komplement till arbetsbänken vid större arbeten, såsom syltning, saftning, konservering m. m.

Arbetsbänken skall vara så anordnad, att man kan sitta vid den med fri plats för fötter och ben under bordet. Bänkskivan skall vara av hårt träslag. Under nuvarande brist på teak har arbetsbänken försetts med bokskiva. Vid ena sidan är bordet försett med skåp och lådor. Här förvaras dels kokböcker, recept, kassabok, pennor o. d., dels bunkar, formar, bakutrustning, köksredskap m. m. Arbetsbänken har förlagts nära både vattenkran och skafferi. Flertalet redskap m. m. och ingredienser nås från sittplatsen genom att de förvaras dels i ovan nämnda lådor och skåp, som tillhöra arbetsbänken, dels i det ovanför bänken anordnade torrskåpet, som är avsett för specier, kryddor o. s. v. Något särskilt bakbord erfordras ej, då bakning bäst utföres på det fasta underlag, som arbetsbänken erbjuder.

Skafferiet bör förläggas till yttervägg. I småstugeköket är det placerat vid ett ytterväggshörn. Som förut påpekats, ligger skafferiet nära arbetsbänken, men det är också angeläget, att det för underlättande av dukningen ligger nära matplatsen. De övre hyllorna i skafferiet böra användas för mejerivaror, färsk och överbliven mat o. d.

De nedre utnyttjas lämpligen för mindre potatisförråd, ofta förekommande rotsaker, lök o. d., vattenflaskor, förråd av mjukt bröd m. m. Mjukt mat- och kaffebröd kan även förvaras i en brödburk av tilltalande utseende ovanpå serveringsskåpets undre del.

Torkskåpet är avsett som förvaringsplats för handdukar, bänkrasor o. d. Det är hygieniskt och trevligt att förvara handdukar, som äro i bruk, i ett väl ventilerat skåp. Skåpet har tillkommit även för att handdukarna ej skola hänga synliga, vilket kan misspyda ett i övrigt snyggt hållet kök. Rotborstar och skurtrasor böra däremot *ej* placeras i torkskåpet utan böra, sedan de använts, luftas och torkas i källaren.

Serveringsskåpet har placerats invid matplatsen. Det inrymmer sådana saker, som vid dukningen skola sättas fram på matbordet. En del saker, såsom kryddor, servetter m. m., gå efter måltiden åter raka vägen till serveringsskåpet, vilket än mera framhäver önskvärdheten av att serveringsskåpet är närbeläget matbordet. Dukningen blir lätt och bekvämt utförd och, vad som är mycket viktigt, den kan pågå utan att köksarbetet i övrigt störes, även med hänsyn till de saker, som komma från skafferiet. Detta är av stort värde, då just dukningen väl är en sak, som mor alltid får hjälp med. I serveringsskåpets övre del finnes plats för glas och porslin för matbordet. I nedre delen av skåpet finnas lådor för matbestick, dukar, servetter o. d. Dessutom finnes plats för porslin, brödfat, förråd av torrt bröd, kex m. m. Här kan också placeras sådan servis, som *ej* användes i vardagslag.

I den nutida köksutrustningen ingår vanligen också ett städskåp, med plats för dammsugare, sopborste, bonvax o. s. v. Detta torde om möjligt böra placeras på lämplig plats utanför köket. I småstugan är städskåpet jämte ett linneskåp beläget i passagen mellan hallen och köket. Här äro de centralt belägna med bekväm tillgång från småstugans samtliga rum.

Bland sådana lösa inventarier, som lämpligen kunna anskaffas, må följande omnämnas:

*Specer- och kryddskåp* (ej förrådsskåp). Detta bör ha dim. c:a 40×35 cm och placeras ovanför diskbänken närmast spisen och omedelbart under det tidigare beskrivna väggskåpet. Här förvaras kryddor och mindre satser av specerier, som ofta behövas vid matlagningen. Typ med glaslådor och tättslutande lock är att föredra.

*Diskhylla*, att hängas på väggen ovanför diskbänken närmast fönstret. Genom uppsättning av en dylik hylla sparas mycket arbete och vinnes även utrymme på diskbänken.

*Behållare för diskmedel*: Två dylika, en för diskpulver och en för skurpulver och gärna en tredje för handtvål, böra hängas på väggen strax ovanför diskhon. De kunna även anbringas på insidan av diskbänkens skåpdörr.

En enkel *kastrullhylla* kan lätt spikas ihop och sättas upp ovanför gasspisen.

*Ett värmeskåp* sparar också mycket tid och arbete och bör därför om möjligt anskaffas. Upphänges lämpligen på väggen ovanför spisen, varvid kastrullhyllan måste slopas.

*Arbetsstol.* Till arbetsbänken bör om möjligt anskaffas en särskild arbetsstol med ur arbetssynpunkt lämplig höjd.

*En liten stegball* bör förvaras i städsåpet. Med hjälp av denna kunna de utrymmen i överskåpen, som ej nås från golvet, bättre utnyttjas.

*En brickhållare*, liten och nätt, kan monteras på exempelvis kortsidan av serveringsskåpets övre del.

