

Dora Schafhuber (Hg.)

Reifezeiten

Geschichte der Hauswirtschaftsberatung
in der Steiermark von 1945 bis 1995

Mit einem Streifzug durch die Kulturgeschichte
des bäuerlichen Wohnens und der Haushaltstechnik

Redaktionsteam:

Linde Doppelhofer

Christel Kortschak

Dora Schafhuber

Ludmilla Weihs

Mit Beiträgen von Bäuerinnen und Beraterinnen

Weishaupt Verlag

INHALT

Vorwort von Vizepräsidentin ÖR Lisl Leitner	9
Vorwort von Min. Rat Dr. Gertraud Pichler	10
Einleitung	12

Teil 1: Landwirtschaftliche Haushaltsberatung in der Steiermark (1945–1995)

Die landwirtschaftliche Haushaltsberaterin	18
Zur Geschichte der Ausbildung von Landwirtschaftslehrerinnen und Beraterinnen in Österreich	18
Lehrerinnen-Ausbildung vor 1938	18
Ausbildung der Landwirtschaftslehrerinnen im „Dritten Reich“	21
Ausbildung zur landwirtschaftlichen Lehrerin und Beraterin nach 1945	22
Lehrbefähigungsprüfung	26
Der berufliche Stellenwert hauswirtschaftlicher Beraterinnen	27
Gehaltseinstufung, Dienstrecht	27
Berufsethos – Berufung – Berufsfreude	31
Der Ingenieur-Titel für die Beraterinnen	34
Teilspezialisierung und Rationalisierung der Beratung im Bezirk	35
Bäuerinnen übernehmen Kursleitung und organisieren Exkursionen	37
Weiterbildung und Spezialausbildung	37
Weiterbildungsseminare für Hauswirtschaftsberaterinnen	37
Geschichte der landwirtschaftlich-hauswirtschaftlichen Beratung in der Steiermark	49
Den Anfang machten Wanderlehrerinnen	49
Das Bildungsprogramm des Reichsnährstandes	52
Aufgaben der Wirtschaftsberaterinnen im Reichsnährstand	53
Aus der Praxis der Beratung in der NS-Zeit	54
Ländliche Hauswirtschaft wird Lehrberuf	56
Beratungssituation im Krieg	58
Aufbau der Hauswirtschaftsberatung nach dem Zweiten Weltkrieg – ein steiniger Weg	58
„Hauswirtschaft“, „Hauswirtschaftsberatung“, „Haushaltsanalysen“	59
Beratungsziele	59
Beratung in der Praxis	61
Mehr Beratungspsychologie als Problemlöser	63
Sozialökonomische Beratung	65
Problemlösung durch neue Managementmethode (MSE)	67
Bildungs- und Beratungsauftrag für die Landwirtschaft –	
Aufgabenbereiche in den achtziger und neunziger Jahren	68
Die Hauswirtschaftsberatung im Wandel	69
Andere Ziele, andere Bezeichnung der zuständigen Abteilung	70
Beratung und Bildung in der Praxis seit 1945	71
Beratungserlebnisse	71
Beraterinnenstand und Arbeitsschwerpunkte von 1945–1985	83
Personelle Besetzung der Abteilung Hauswirtschaft	86
Biografie der Abteilungsleiterin Lisbeth Kalin	87

Biografie der Abteilungsleiterin Dr. Johanna Bayer	89
Biografie der Abteilungsleiterin Dipl.-Ing. Ludmilla Weihs	91
Kurse für Bäuerinnen und Mädchen – Beratungsschwerpunkte	93
Mitarbeit der Hauswirtschaftsberaterinnen an den Fortbildungsschulen	93
Landjugendbetreuung	95
Webkurse – Von der Selbsterstellung zum Zukauf der Textilien	97
Kammerfachkurse, Bäuerinnenkurse	98
„Missionsversuche für Hauswirtschaft“ – Kammerfachkurse für Männer, Hauswirtschaft in Landwirtschaftsschulen	101
Vorträge und Kurzkurse für Bäuerinnen	102
Haushaltstechnik und Arbeitserleichterung – ein Beratungsschwerpunkt	104
Die Beratung in den Umstellungsgebieten („Die Drei im Jeep“)	105
Aktionen	107
Elektro-Beispielshöfe	107
Gemeinschaftswaschanlagen	107
Gefrieranlagen – der große Hit der 50er-Jahre	109
Immer wieder Fleischverwertungskurse – erster Ansatz zur Direktvermarktung	113
Musterhausgärten und Blumenschmuck	117
Haus der Bäuerin	120
Lehrberuf „Hauswirtschaft“	121
Hauswirtschaftslehre	121
Es ist kein Meister vom Himmel gefallen – Ausbildung zur Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft	127
Landjugend	136
Die Fachbereiche der Hauswirtschaftsberatung	137
Rationalisierung des Haushalts, Verbesserung der Wohnsituation	137
Ausstellungen	139
Bundeseinheitliche Schwerpunktprogramme	141
Schwerpunktprogramme auf Landesebene	141
Technik im Haushalt und Energiefragen	142
Beratungsbereich Wohnen und Wohnbau	147
Beratungsinhalte, Beratungsmittel in den 50er-Jahren	147
Bauboom und hauswirtschaftliche Wohnbauberatung ab den 60er-Jahren	150
Planungsbeispiele	153
Wohnbaukurse – Bauherrenschulung	154
Investitions- und Finanzierungsplanung	162
Betriebseinkommen des Haushalts	162
Direktvermarktung	162
Geförderter Betriebszweig „Urlaub am Bauernhof“	165
Buschenschankberatung	169
Sozialaufgaben der Hauswirtschaftsberatung	172
Familienhilfe, Betriebshilfe	172
Kur, Erholungswochen, Meeraufenthalt	173
Bäuerinnenorganisation	175
Zusammenfassung	178

Teil 2: Kulturgeschichte des Wohnbaues und der Technik im Haushalt

Vorbemerkung	182
Zur Kulturgeschichte des bäuerlichen Wohnbaus	183
Situation und Wandel bäuerlichen Wohnbaus und bäuerlichen Wohnens	183
Bauernhof und Bauernhaus vor dem Ersten Weltkrieg	186
Hof- und Hausformen – Forschungsgegenstand und Entwicklung	186
Bauliche Besonderheiten	190
Rauchstuben und Rauchküchen	191
Keller	192
Kachelstube	193
Kochen und Wohnen – rauchfrei	194
Schlafstätten	195
Nutzung des Wohnhauses für den landwirtschaftlichen Betrieb	195
Vorratsspeicher	196
Küchengeräte	198
Situation und Entwicklung des Bauernhauses in der Zwischenkriegszeit	198
Kücheneinrichtung vor dem Zweiten Weltkrieg	200
Das Bauernhaus im „Dritten Reich“	201
Bäuerliche Wohnverhältnisse und Entwicklung nach dem Zweiten Weltkrieg	204
Bäuerliches Wohnhaus – Baukultur, Baustil, Wertung	204
Vorgabe zur Hausgröße	206
Landarbeiter-Dienstwohnungsbau	207
Wandel des Baustils, Wohnkultur	208
Ausgedinge – Wohnung oder Haus	208
Förderungspreis für gutes Bauen	209
Wohnen und Kochen in den Nachkriegsjahren	212
Situation bäuerlicher Wohngebäude im ausgehenden 20. Jahrhundert – Maßnahmen	215
Dachraumausbau	217
Kücheneinrichtung	218
Wirtschaftsraum und Schmutzschleuse	220
Die Unterbringung von Haushalts- und Betriebsmitteln im Wohnhaus	223
Das Bauernhaus am Ende des 20. Jahrhunderts	223
Raumgestaltung	224
Kulturgeschichte der Technik im Haushalt	225
Wasserleitungsbau	226
Warmwasserbereitung und Zentralheizung	227
Zentralheizungskessel	228
Kachelofen	229
Elektro-Warmwasserspeicher	230
Elektrizität	231
Küchenausstattung: Vom offenen Feuer zum Sparherd	232
Kochstätten und Kochgeräte	232
Herd mit offenem Feuer und Kochofen	233
Der Sparherd	234
Elektrische und mit Flüssiggas betriebene Küchenherde	237
Dämpfer, gemauerte Kessel	239
Kartoffeldämpfkolonnen	240
Selch- oder Räucherammern	241
Küchengeräte	242
Brotbacken und Vorratshaltung	244

Vom Getreide zum Brot	244
Brotbacköfen	248
Konservierungsmittel Salz	252
Fleisch und Speck in der Vorratswirtschaft	252
Eindosen	253
Eier konservieren	257
Milchverarbeitung	257
Lagerung und Konservierung von Kraut und Rüben	259
Obst und Beerenobst konservieren	261
Technik der Wäschepflege	263
Nähmaschine	267
Zusammenfassung	268
Quellen- und Literaturverzeichnis	269
Verzeichnis der Abbildungen	272
Abkürzungen	273
Sachregister	275