

Unter den zahlreichen der US-amerikanischen Industrie gewidmeten Fotoreportagen, für die die Wirtschaftszeitschrift *Fortune* seit ihrer Gründung berühmt war, thematisieren nur wenige das Verhältnis von Produktion und Reproduktion und die Industrie, die nötig ist, um den «Motor Mensch» am Laufen zu halten – die Erzeugung der Lebensmittel.¹ Neben Fleisch, Weizen, Whiskey, Apfelkuchen und Zucker, deren Verarbeitung oder Herstellung im Laufe der Jahre einige Artikel nachgingen, beschäftigte sich das Magazin 1935, nachdem die Mechanisierung längst auch «organische Substanz» erfasst hatte, mit der Produktion von «Amerikas Leibspeise».² Tomatensuppe erfreute sich in Nordamerika seit einer regelrechten «Tomatenmanie» in den 1820er Jahren bereits einiger Beliebtheit.³ Nachdem sie in Dosen verpackt während des Amerikanischen Bürgerkriegs die Versorgung der United States Army gewährleistet hatte, fand sie größere Verbreitung sowohl in Konserven als auch in Kochbüchern, die Rezepte mit frischen und eingemachten Früchten enthielten, so dass sie seit dem Beginn des 20. Jahrhunderts zu den beliebtesten US-amerikanischen Mahlzeiten gehörte.⁴ Das Wirtschaftsmagazin *Fortune* befasste sich mit dem berühmten Fertiggericht *Campbell's Tomato Soup*, der am meisten verkauften Suppe in Dosen, die Andy Warhol einige Jahre später als Inbegriff des Massenkonsums inszenierte. Das «*Super-Class Magazine*», das der Medienkonzern Time Inc. trotz der Weltwirtschaftskrise im Februar 1930 erstmals veröffentlichte, verschrieb sich «dem entscheidenden Faktor des amerikanischen Lebens», das hieß dem «Business in seinen aktuellen heroischen Ausmaßen», wie der Gründer und Herausgeber Henry Luce ankündigte.⁵ Zum Beleg dessen dienten der hohe Preis von *Fortune*, das Überformat der extravaganen Zeitschrift, deren Beiträge von Schriftstellern, nicht von Wirtschaftswissenschaftler_innen, verfasst, auf einem festen und einem fein glänzenden Kunstdruckpapier gedruckt und mit aufwendigen, unter anderem von Diego Rivera und Herbert Bayer gestalteten Titelbildern und Grafiken sowie ganzseitig publizierten Fotografien in Schwarz-Weiß und Farbe so außergewöhnlich illustriert waren, als solle jede Seite ein Kunstwerk werden.⁶ Luce hielt nicht Zeitungen, sondern einzig illustrierte Magazine für das geeignete Medium, um das Selbstverständnis der USA und den erwünschten wirtschaftlichen Erfolg zu veranschaulichen, als könne die Krise durch Produktivität und Industriefotografien überwunden werden.⁷ Die Fotografien präsentierten den Leser_innen in diesem «Prunkorgan des *American Capitalism*» eine Vielfalt moderner Produktionsanlagen als nationale Errungenschaft und Szenen verführerischer, scheinbar unbegrenzter industriell hergestellter Fülle, die nahelegten, dass es sich bei der Großen Depression eher um eine Krise des Konsums als um eine der Produktion handele.⁸ Wie aber ließen sich in diesem Magazin die «heroischen Ausmaße» der Industrie inszenieren, wenn nicht Stahl, sondern Suppe gekocht wurde, wie es von Frauen im Haushalt

Abbildung wurde aus urheberrechtlichen Gründen entfernt.

1 Russell Aikins, ohne Titel, 1935, Fotografie, in: *Fortune*, 1935, Heft November

alltäglich als nicht-entlohnte, gemeinhin als unproduktiv deklassierte Arbeit ohne den Einsatz großer Maschinen und ohne die in Industriefotografien häufig so spektakulär inszenierten industriellen Materialtransformationen verrichtet wurde?⁹ Und welche Rolle kam dabei den Arbeiterinnen zu?

Der Artikel, dessen Autor_in namentlich nicht genannt ist, als stamme der Text aus einer anonymen Massenproduktion der Luce'schen Massenmedien, dem «geistige[n] Supplement zu Coca-Cola, Marilyn Monroe und der Dollar-Diplomatie», umgeht die Problematik, indem er sich in aller Ausführlichkeit der Unternehmensgeschichte, -organisation und -struktur, aber erst nachrangig der Produktion der Suppe widmet.¹⁰ Die Fotografien hingegen setzen das Kochen in der Fabrik prominent in Szene und zeigen die Geschäftsleitung des Konzerns lediglich beim Mittag-

essen, selbstredend beim Verzehr von Suppe. Die Schwarz-Weiß- und Farbfotografien stammen von Margaret Bourke-White, eine der berühmtesten Fotograf_innen der «modernen industriellen Zivilisation», seit sie wenige Jahre zuvor in einer Fabrik in Cleveland den geschmolzenen Stahl mit neuester Technik der Filmindustrie wie flüssiges Licht inszeniert hatte, und von Russell Aikins, der wie sie freischaffend für die Industrie und für *Fortune* arbeitete.¹¹ Die Fotografien fungieren in der Reportage als visuelle Argumente für unterschiedliche Strategien. Zunächst einmal belegen sie die massenweise industrielle Produktion der Suppe. Eine von Aikins' Farbfotografien eröffnet den Artikel und zeigt zwei riesige Kessel, die nah an den unteren Bildrand gerückt sind und dank der schrägen Aufsicht den Blick auf die dampfende Tomatensuppe freigeben, außerdem auf die Köche und Arbeiter, die ihr Zutaten hinzufügen und rühren, sowie auf den Küchenchef beim Verkosten des scharlachroten Produkts (Abb. 1). Der beigefügte Text erklärt die Szene, obwohl sie eher an eine Großküche als eine Großindustrie erinnert, zur Massenproduktion. Innerhalb von acht Wochen Erntezeit müsse Campbell den Jahresvorrat an Tomatensuppe und -saft produzieren, weshalb man die gesamte Anlage auf Tomaten umstelle, die Zahl der Angestellten verdoppele und täglich 10 000 000 Dosen der Suppe herstelle, die als Spezialität des Hauses galt.¹² Die vier Farbfotografien auf der nächsten Doppelseite untermauern die Behauptung der großindustriellen Suppenfabrikation mit Warteschlangen von LKW, voll beladen mit den roten Früchten in Körben, die sich vor der Fabrik bereits stapeln, an Förderhaken über die Lieferzone gehievt und anschließend auf den acht Förderbändern entleert werden, die Campbells «wertvollstes Erz» mit moderner Technik in die Fabrik verfrachten (Abb. 2).¹³ Als effiziente Arbeit am Fließband präsentierte Aikins auch das Auslesen der Unmengen von Tomaten. Die Förderbänder, auf denen sie in der Fabrik die Augen der Kontrolleuren passieren, rückte er in leichter Aufsicht schräg ins Bild, so dass ihr Ende nicht abzusehen ist und der Leser selbst die Tomaten und zugleich die Leistung der Arbeiterinnen inspizieren kann. Auch in Bourke-Whites

Abbildung wurde aus urheberrechtlichen Gründen entfernt.

2 Russell Aikins, ohne Titel, 1935, Fotografien, in: *Fortune*, 1935, Heft November

Abbildung wurde aus urheberrechtlichen Gründen entfernt.

3 Margaret Bourke-White, ohne Titel, 1935, Fotografien, in: *Fortune*, 1935, Heft November

Schwarz-Weiß-Fotografien, die mit feinen Grauschattierungen den illustren Glanz auf den Suppenkesseln ebenso detailliert wiedergeben wie die Details der Gemüse, mutet das Kochen wie eine Massenfertigung an (Abb. 3). Auf einer Doppelseite ist links eine Fotografie angeordnet, in der nebeneinander gereichte große Kessel über die gesamte Bildbreite weit in die Tiefe fluchten. Parallel könnten dort, wie die Bildunterschrift erläutert, in 75 Behältern allein in der Fabrik in Camden in New Jersey jeweils fast vierhundert Liter Suppe gekocht und mit Klappen direkt in die Rohre der Abfüllanlagen abgelassen werden. Auf der rechten Seite führen zwei Fotografien die Arbeit am Band vor, das Bourke-White so schräg in Aufsicht fotografierte, dass es die Diagonalen dynamisch und schier endlos zu überspannen scheint. Die obere Fotografie zeigt Seite an Seite die mit Hauben, Kitteln und Handschuhen uniformierten Arbeiterinnen, die von Hand, aber am Fließband massenweise Zwiebeln schälen, 65 000 Pfund am Tag, wie es im beigefügten Text heißt. Die mittlere Fotografie lenkt den Blick nahsichtig auf Arbeiterhände, die am Fließband Hühnchen ausnehmen und zerlegen. Das Kochen ist als industrialisierter, auf Effektivität und Wirtschaftlichkeit optimierter Produktionsprozess am getakteten Band inszeniert, das spätestens seit Henry Fords Einführung der Arbeit am Fließband als Inbegriff der Herstellung standardisierter Waren in großen Mengen gilt.¹⁴ In Bourke-Whites Fotografien allerdings ist genau diese effektive Produktivität eigentlich nicht zu sehen. Sie fotografierte die industrielle Produktion in der Regel so, dass sie jeden Handgriff der Arbeiter_innen eigens richten konnte, mit stillstehenden Bändern und Maschinen.¹⁵

Die Fotografien zeigen die Massenproduktion der Suppe, vermeiden aber, sie als Massenware zu präsentieren, wie sie in der «Konsumgesellschaft» nahezu sämtliche Leser_innen abgefüllt in Dosen aus den Warenauslagen der Geschäfte und der Werbung gekannt haben dürften (Abb. 4).¹⁶ Obgleich Bourke-White Unmengen glänzender Suppendosen fotografierte und in *Fortune* wenige Jahre später berichtet wurde, dass die Konservendose den *American way of life* geprägt habe wie Massen-

Abbildung wurde aus urheberrechtlichen Gründen entfernt.

4 Reklameschild für
Campbell's Soup, um 1900–
1910, Blech

kommunikation und Automobile, vermied die Reportage die Verpackung in Dosen, die lediglich auf der Doppelseite mit Bourke-Whites Aufnahmen in der rechten unteren Fotografie beim Abfüllen der Nudeln am Rande zu sehen sind.¹⁷ Die Inszenierung in Massen, die im Fall anderer Artikel die Produktivität der US-amerikanischen Industrie zu untermauern schien, ließ sich mit dem Suppenkochen, dieser Tätigkeit der Reproduktion, *Care-* oder Hausarbeit, offenkundig schwer in Einklang bringen.¹⁸ Reproduktive Arbeit gilt als unproduktiv und folglich als weniger sozialprestige-trächtig, seitdem einzig die Arbeit in der Landwirtschaft und industriellen Produktion für produktiv erklärt wurden.¹⁹ «Es gibt eine Art Arbeit, die den Wert eines Gegenstandes, auf den sie verwandt wird, erhöht, und es gibt eine andere, die diese Wirkung nicht hat. Jene kann als produktiv bezeichnet werden, da sie einen Wert hervorbringt, diese hingegen als unproduktiv», wertete 1776 der Moralphilosoph und Ökonom Adam Smith die Arbeit von Fabrikarbeiter_innen gegenüber der von Dienstbot_innen auf.²⁰

Abgesehen von diesem, ist produktive Arbeit solche, die *Waren* produziert, und *unproduktive* Arbeit solche, die persönliche Dienste produziert. Die erstre Arbeit stellt sich in einem verkaufbaren Ding dar; die letztre muß während ihrer Operation verzehrt werden. Die erstre schließt (mit Ausnahme der das Arbeitsvermögen selbst bildenden Arbeit) allen in dinglicher Form existierenden materiellen und intellektuellen Reichtum, Fleisch sowohl Bücher [ein]; die zweite begreift alle Arbeiten ein, die irgendein eingebildetes oder wirkliches Bedürfnis des Individuums befriedigen oder auch dem Individuum wider seinen Willen sich aufdrängen.²¹

So unterschied Karl Marx in Auseinandersetzung mit Smiths Darlegungen unproduktive von produktiver Arbeit, zu der er im Unterschied zu Smith und wohl nicht ohne Eigennutz auch das Verfassen von Büchern zählte.²² Die Produktivität, die in älteren Wissensordnungen, so Michel Foucault, noch keine Rolle gespielt habe, wurde der Hausarbeit seit der Industrialisierung abgesprochen, obwohl sie die Arbeitskraft wiederherstellt und erhält, obwohl sie also, wie Hannah Arendt angesichts dieser widersprüchlichen Abwertung der reproduktiven Arbeit schreibt, überhaupt erst «die Bedingung der Möglichkeit ihrer ›Produktivität‹ [die der Herren]» produziere.²³

Reproduktive Arbeit wurde in Campbells Suppenfabrik industriell ausgeführt, was die Autor_innen und Fotograf_innen herausforderte, der «Rhetorik» und den «Normen» des Wirtschaftsmagazins gemäß die «heroischen Ausmaße» der US-amerikanischen Industrie zu präsentieren und zugleich den auch in den USA

in den 1930er Jahren gängigen Vorstellungen von Produktion und Reproduktion zu genügen.²⁴ Das Unterfangen wurde erschwert, weil sich die Arbeiter_innen in Schürzen kaum in die verbreitete Ideologie und Ikonographie der nur halb bekleideten, muskulösen, an Maschinen der Schwerindustrie tätigen Arbeiter einfügen ließen. Sie wurden in den 1930er Jahren beispielsweise in den Wandbildern, die im Rahmen des New Deal, den vom US-Präsidenten Franklin D. Roosevelt initiierten wirtschafts- und sozialpolitischen Reformprogrammen, in Auftrag gegeben wurden, zum Inbegriff der wiedererstarkenden Wirtschaft stilisiert, als sei deren Leistungsfähigkeit Ergebnis ihrer Virilität.²⁵ Diese paradoxe Aufgabe jedenfalls ist kaum überraschend zum Lob der Suppe amalgamiert. Die Fotografien versprechen eine industriell am Fließband und trotzdem von Hand gekochte Suppe, indem sie sie als Produkt von produktiver und reproduktiver Arbeit inszenieren. Der Beleg der produktiven Arbeit eröffnet den Artikel mit dem «so ernsthaften» Verkosten des Chefkochs – ein Mann, wie in der Profiküche üblich –, der seinerzeit in der Werbung wegen des Renommees explizit als französischer Koch ausgewiesen wurde und die Suppe täglich verkostet haben soll, ebenso wie der in New Yorker Luxushotels als Suppenkoch ausgebildete Unternehmenspräsident.²⁶ Der Großteil der übrigen Arbeiter_innen jedoch, vor allem die nur vorübergehend während der kurzen Tomatenernte Beschäftigten, sei un-, höchstens angelernt und wohl kaum wie die Unternehmensleitung «in Suppe verliebt», so dass man «Handwerksgeist» schwerlich erwarten könne, wie im Artikel eingeräumt wird.²⁷ Dem Mangel an Handwerksgeist und schwerindustriell aufgerüsteter Manneskraft begegnete Bourke-White, indem sie die Handarbeit einiger Arbeiter und vor allem der Arbeiterinnen präsentierte, die Gemüse und Geflügel, wenngleich am Fließband, so doch händisch putzten und zerlegten, wie es auch im Haushalt in der Küche möglich gewesen wäre (Abb. 3). In der Fotografie links unten auf der Doppelseite ist außerdem eine Kontrolleurin zu sehen, die allein an einem Tisch Unmengen von Graupen ausliest, während die gegenüberliegende Aufnahme belegt, wie sich Spaghetti der Mechanik widersetzen, so dass sie aufwendig von Hand in Dosen abgefüllt werden. Die Fabrik zählte, so scheint es in Bourke-Whites Fotografien, trotz des dort produzierten «Ozeans von Suppe» auf Handarbeit, um die Zutaten für das Kochen vorzubereiten.²⁸ Während die Bildunterschriften diese fotografisch dargebotene Ideologie der handgemachten Suppe mit Humor unterwandern, «culling barley is no job for nervous women» oder «tangled and tricky, spaghetti defeats the mechanic», ist der Artikel bemüht, diesen Umstand produktionstechnisch zu legitimieren.²⁹ Nicht das Ausmaß der Produktion gestalte das Suppengeschäft so komplex, wie nach den Schilderungen der unternehmerischen Finessen eingeräumt wird, sondern der erstaunliche Umfang der noch immer benötigten Handarbeit, die der Suppenfabrik leider den Anschein der Ineffizienz verleihe.³⁰ So seien einige Suppen beispielsweise nur manuell abzufüllen, weil sie sonst die Rohre verstopfen, weshalb die Fabrik buchstäblich nicht nach den Prinzipien der Fließfertigung organisiert werden könne.³¹ Die einzige Ausnahme seien Tomatensuppe und -saft, deren maschinelle Herstellung einem strikt getakteten Ablauf folge.³² Für die Reportage wurde die effizienteste Suppenproduktion ausgewählt, aber mit Fotografien der überwiegend von Arbeiterinnen ausgeführten – und von einer Frau fotografierten – Handarbeit an Graupen, Zwiebeln, Hühnchen und Spaghetti ergänzt.

Die Inszenierung entsprach den historischen Arbeitsbedingungen der Frauen in der US-amerikanischen Industrie und den im New Deal vertretenen Auffassungen

von deren sozialen Aufgaben. So profitierten zwar auch Frauen von den industriellen Arbeitsbeschaffungsmaßnahmen der 1935 gegründeten Works Progress Administration, die in der Industrie aber stets Männern den Vorrang gab, Frauen nur die weniger gut bezahlten und ungelerten Arbeitsplätze anbot und sie deshalb in erster Linie an die Textilindustrie und Konservenfabriken vermittelte.³³ Erst während des Zweiten Weltkriegs, als Frauen in der Schwerindustrie arbeiteten und es ein Interesse gab, diesen Umstand öffentlich zu zeigen, inszenierte Bourke-White in ihrer Reportage für das *Life*-Magazin *Women in Steel* und belegte mit der «technischen Erhabenheit» der Schwerindustrie, Funkenflug und Schmelzprozessen die von Frauen aufrechterhaltene Produktivität der kriegswichtigen US-amerikanischen Industrie.³⁴ Während der 1930er Jahre hingegen war ihre Hauptaufgabe die im Haushalt zu leistende kosteneffiziente Pflege der Arbeitskraft, die ein zentrales Anliegen des New Deal war und an der sich deshalb, beispielsweise mit kostenlosen Essensausgaben, neuerdings auch der Staat beteiligte, der erstmals die ökonomische Bedeutung der Reproduktion der Leistungsfähigkeit für die nationale Produktivität anerkannte.³⁵

In der Fabrik mag die industriell verrichtete Handarbeit ein Mangel an Effizienz gewesen sein; die produktive Arbeit aber sah in den Fotografien dadurch aus wie reproduktive. Die Bilder dieser Hausarbeit am Fließband erinnern an Ratgeber- und Fachliteratur zur Haushaltsführung, in der Autorinnen seit dem frühen 20. Jahrhundert nicht mehr mit familiärer Tradition, sondern mit «wissenschaftlicher Betriebsführung» und Erkenntnissen der Chemie und Trophologie argumentierten und Ansprüche der modernen Produktionsorganisation, zum Beispiel Zeit- und Arbeitersparnis durch die Verwendung von Konserven, auf Tätigkeiten im Haushalt übertrugen.³⁶ Die dortigen Arbeitsvorgänge sollten in Analogie zur industriellen Produktion effizient «standardisiert», «getaktet» und von einer «Managerin» organisiert, aber im Unterschied zur industriellen Unternehmensführung nun auch von ihr selbst und nicht von Angestellten erledigt werden.³⁷ Denn aller Technisierung und wissenschaftlichen Optimierung zum Trotz wurde die Hausarbeit ideologisch zur «Arbeit aus Liebe» überhöht.³⁸

Bourke-White präsentierte die industrielle Produktion des US-amerikanischen Leibgerichts, das abgefüllt in Dosen die Armee versorgt hatte und in der Werbung als Sternenbanner arrangiert wurde, als Arbeit an der nationalen Reproduktion. Sie inszenierte die Suppenfabrikation dazu nicht wie ein maschinelles «Wunderland der Technik», sondern verklärte sie mit den Fotografien der von Arbeiterinnen ausgeführten Handarbeit zur «Arbeit aus Liebe».³⁹ Im Wirtschaftsmagazin *Fortune* hatte es während der Großen Depression den Anschein, als könne diese industrialisierte Reproduktion alle ernähren. Die Tomatensuppe, die in «heroischen Ausmaßen» von jährlich zehn Millionen Dosen und scheinbar trotzdem «aus Liebe» gekocht wurde, versprach die nationale Arbeitskraft und Produktivität zu regenerieren.⁴⁰ Die Fabrik schien gar mit Liebe zu produzieren.

Anmerkungen

- 1 Anson Rabinbach, *Motor Mensch. Kraft, Ermüdung und die Ursprünge der Moderne*, Wien 2001 (engl. 1990), S. 156.
- 2 Sigfried Giedion, *Die Herrschaft der Mechanisierung. Ein Beitrag zur anonymen Geschichte*, Frankfurt am Main 1982 (engl. 1948), S. 155; Andrew F. Smith, *Soups and Stews*, in: *The Oxford Companion to American Food and Drink*, hg. v. Ders., Oxford 2007, S. 550–553, hier S. 552; Douglas Collins, *America's Favorite Food. The Story of Campbell Soup Company*, New York 1994.
- 3 Andrew F. Smith, *The Tomato in America. Early History, Culture, and Cookery*, Columbia 1994, S. 132–136.
- 4 Vgl. Mark McWilliams, *The Story Behind the Dish. Classic American Foods*, Santa Barbara 2004, S. 225. Vgl. *The American Home Cook Book. A Volume of Tested Recipes*, hg. v. Grace E. Denison, New York 1932, S. 11–13; Sheila Hibben, *The National Cookbook. A Kitchen Americana*, New York 1932, S. 64.
- 5 Henry Luce, ohne Titel, in: *Fortune*, 1929, Bd. 1, Heft 0, o. S. Vgl. auch Michael Augspurger, *An Economy of Abundant Beauty*. *Fortune Magazine and Depression America*, Ithaca 2004, S. 6.
- 6 Vgl. Robert Vanderlaan, *Intellectuals Incorporated. Politics, Art, and Ideas Inside Henry Luce's Media Empire*, Philadelphia 2010, S. 94; Sharon Corwin, *Constructed Documentary: Margaret Bourke-White from the Steel Mill to the South*, in: *American Modern. Documentary photography by Abbott, Evans, and Bourke-White*, hg. v. Dies./Jessica May/Terri Weissman, Berkeley 2010, S. 108–157, Ausst.-Kat., Forth Worth, Texas, Amon Carter Museum, 2010, hier S. 115.
- 7 Vgl. Carol Quirke, *Eyes on Labor. News Photography and America's Working Class*, New York 2012, S. 52.
- 8 Luce, Wahrheit vom Fließband, in: *Der Spiegel*, 1961, Heft 53, S. 56–68, hier S. 60; Jean Baudrillard, *The Mirror of Production*, St. Louis 1975 (frz. 1973), S. 144.
- 9 Vgl. Luce 1929 (wie Anm. 5).
- 10 Luce, Wahrheit vom Fließband 1961 (wie Anm. 8), S. 56.
- 11 Margaret Bourke-White, *Licht und Schatten. Mein Leben und meine Bilder*, München 1964, S. 77; Dies., *Portrait of Myself*, New York 1963, S. 64. Vgl. Corwin 2010 (wie Anm. 6), S. 110.
- 12 Campbell's Soup, in: *Fortune*, 1935, Heft November, S. 68–76, 124–139, hier S. 68, 73.
- 13 Ebd., S. 71.
- 14 Vgl. Henry Ford, *Mass Production*, in: *The Encyclopaedia Britannica*, 13. Aufl., London 1926, Suppl. Bd. 2, S. 821–823.
- 15 Corwin 2010 (wie Anm. 6), S. 116; Bourke-White 1964 (wie Anm. 10), S. 58, 74.
- 16 Jean Baudrillard, *Die Konsumgesellschaft. Ihre Mythen, ihre Strukturen*, hg. v. Kai-Uwe Hellmann/Dominik Schrage, Wiesbaden 2015 (frz. 1970).
- 17 American Can Co., in: *Fortune*, 1941, Heft Januar, S. 53–59, 98–100, 102, 104, hier S. 53; Collins 1994 (wie Anm. 2), S. 98–99.
- 18 Vgl. Paddy Quick, *Unpaid, Reproductive, Caring Labor? The Production of Labor Power? Theoretical and Practical Implications of Terms Used for Women's Work*, in: *Review of Radical Political Economics*, 2008, Bd. 40, Heft 3, S. 308–314. Vgl. zu Bourke-Whites Fotografien von Massenwaren, die sie in schier unendlichen Reihen in von ihr so genannten «pattern pictures» ins Bild rückte, Corwin 2010 (wie Anm. 6), S. 112, 144–145 und Maria Schindelegger, *Die Armierung des Blickes. Margaret Bourke-Whites Fotografien aus dem Zweiten Weltkrieg*, Berlin 2017, S. 29–30; Bourke-White 1963 (wie Anm. 11), S. 70.
- 19 Vgl. Gisela Bock/Barbara Duden, *Arbeit aus Liebe – Liebe als Arbeit. Zur Entstehung der Hausarbeit im Kapitalismus*, in: *Frauen und Wissenschaft. Beiträge zur Berliner Sommeruniversität für Frauen, Juli 1976*, Berlin 1977, S. 118–199, hier S. 125–133; Silvia Federici/Nicole Cox, *Counter-Planning from the Kitchen (1975)*, in: Silvia Federici, *Aufstand aus der Küche. Reproduktionsarbeit im globalen Kapitalismus und die unvollendete feministische Revolution*, Münster 2012, S. 106–127, hier S. 111; Johannes Burkhardt, *Das Verhaltensleitbild «Produktivität» und seine historisch-anthropologische Voraussetzung*, in: *Saeculum*, 1974, Bd. 25, Heft 2–3, S. 277–289, hier S. 278–279, 286.
- 20 Adam Smith, *Der Wohlstand der Nationen. Eine Untersuchung seiner Natur und seiner Ursachen*, 6. Aufl., München 1993 (engl. 1789), S. 272.
- 21 Karl Marx, *Theorien über den Mehrwert (Vierter Band des «Kapitals»)*. *Erster Teil*, in: Ders./Friedrich Engels, *Werke*, hg. v. Institut für Marxismus-Leninismus beim ZK der SED, Berlin 1985, Bd. 26.1, S. 143.
- 22 Vgl. Burkhardt 1974 (wie Anm. 19), S. 279.
- 23 Vgl. Michel Foucault, *Die Ordnung der Dinge. Eine Archäologie der Humanwissenschaften*, Frankfurt am Main 1971 (frz. 1966), S. 211–214; Hannah Arendt, *Vita activa oder vom tätigen Leben*, Stuttgart 1960 (engl. 1958), S. 80–81. Vgl. dazu Iring Fetcher, Hannah Arendt über «produktive und unproduktive Arbeit» bei Adam Smith und Karl Marx. Eine Richtigstellung, in: *Politisches Denken. Jahrbuch*, 1995/96, S. 117–123, hier S. 123.
- 24 Luc Boltanski, *Die Rhetorik des Bildes, in: Eine illegitime Kunst. Die sozialen Gebrauchswesen der Photographie*, hg. v. Pierre Bourdieu u. a., Hamburg 2006 (frz. 1965), S. 137–163, hier S. 161–162.

- 25** Vgl. Erika Doss, Looking at Labor: Images of Work in 1930s American Art, in: *The Journal of Decorative and Propaganda Arts*, 2002, Bd. 24, S. 230–257, hier S. 250, S. 257; Barbara Melosh, *Engendering Culture. Manhood and Womanhood in New Deal Public Art and Theater*, Washington 1991, S. 83–97.
- 26** Campbell's Soup 1935 (wie Anm. 12), S. 73, 75, 130; Collins 1994 (wie Anm. 2), S. 89. Vgl. Eva Barlösius, *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*, 3. Aufl., Weinheim 2016, S. 156–158.
- 27** Campbell's Soup 1935 (wie Anm. 12), S. 130.
- 28** Ebd., S. 72.
- 29** Ebd., S. 74–75. Vgl. dazu auch Kevin S. Reilly, Dilettantes at the Gate: Fortune Magazine and the Cultural Politics of Business Journalism in the 1930s, in: *Business and Economic History*, 1999, Bd. 28, Heft 2, S. 213–222, hier S. 220–221.
- 30** Campbell's Soup 1935 (wie Anm. 12), S. 128.
- 31** Ebd.
- 32** Ebd.
- 33** Vgl. Susan Ware, Women and the New Deal, in: *Fifty Years Later: The New Deal Evaluated*, hg. v. Harvard Sitkoff, New York 1985, S. 113–132, hier S. 124.
- 34** Women in Steel, in: *Life*, 9. August 1943, Bd. 15, Heft 6, S. 74–81; David E. Nye, *American Technological Sublime*, Cambridge/Massachusetts 1994, S. 109–142.
- 35** Vgl. Bock/Duden 1977 (wie Anm. 19), S. 165–166; Mariarosa Dalla Costa, *Family, Welfare and the State. Between Progressivism and the New Deal*, New York 2015 (ital. 1997), S. 1–3, 94.
- 36** Frederick Winslow Taylor, *Die Grundsätze wissenschaftlicher Betriebsführung*, München 1919 (engl. 1911).
- 37** Annegret S. Odgen, *The Great American Housewife. From Helpmate to Wage Earner, 1776–1986*, Westport/Connecticut 1986, S. 141, 148, 152; Margaret G. Reid, *Economics of Household Production*, London 1934, S. 177–184.
- 38** Bock/Duden 1977 (wie Anm. 19). Vgl. Giovanna Franca Dalla Costa, *The Work of Love. Unpaid Housework, Poverty and Sexual Violence at the Dawn of the 21st Century*, New York 2010, E-Book, Position 239–259.
- 39** Bernd Stiegler, Technikfotografien. Aufnahmen aus dem Reich der Freiheit und der Notwendigkeit, in: *Monatshefte*, 2017, Bd. 109, Heft 2, S. 270–281, hier S. 271; Bock/Duden 1977 (wie Anm. 19).
- 40** Luce 1929 (wie Anm. 5); Bock/Duden 1977 (wie Anm. 19).