

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 4 (1928-1929)
Heft: 7

Artikel: Das tägliche Problem
Autor: S.W.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1065055>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 05.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

DER VEREINFACHTE HAUSHALT

Redaktion
Frau Helen Guggenbühl

DAS TÄGLICHE PROBLEM

Von Frau S. W.

Wie man sich bettet, so liegt man.» Das lässt sich auch auf die Küchenarbeit anwenden, und zwar in zweierlei Beziehung: erstens mit Rücksicht auf die Küchenaussteuer und zweitens in bezug auf den täglichen Geschirrverbrauch. Darin sind wir einig, dass das Beste für

die Küche gerade gut genug ist, und ich füge hinzu: Das Beste, aber davon so wenig als möglich. So habe ich beispielsweise nach alter Tradition sechs Küchenmesser aller Formate zur Küchenausstattung angeschafft und brauchte sie auch gewissenhaft, « wie Gritli haushalten lernt »,

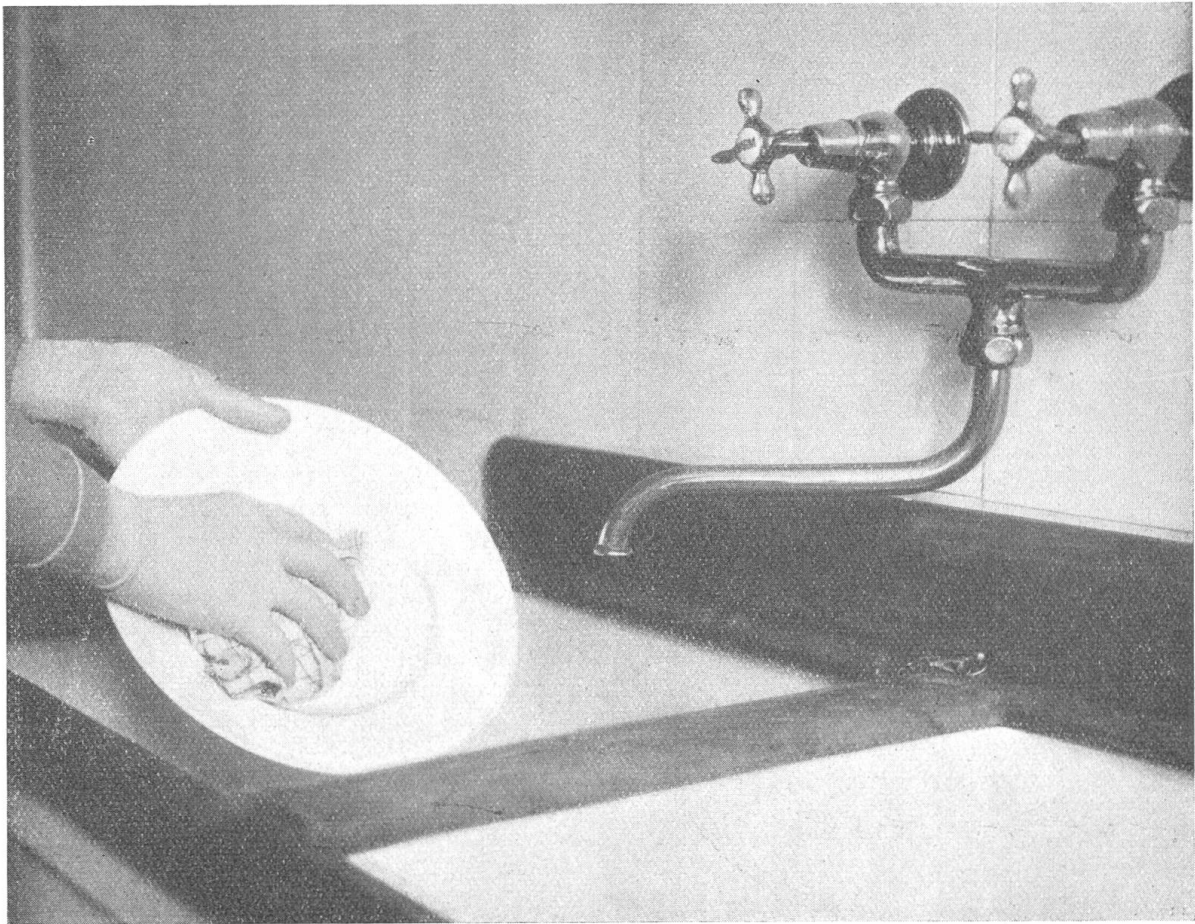


Besorgen Sie das Abwaschen auch noch auf solch melancholische Art?

als Zwiebelmesser, Apfel- und Kartoffelrستمesser, grosses und kleines Fleischmesser usw., mit entsprechender Belastung des täglichen Abwaschinventars. Vor fünf Jahren kaufte ich mir ein rostfreies Küchenmesser mittlerer Grösse, und siehe da: seit jenem Tag liegen die Spezialmesser unbenutzt. Das rostfreie ist Mädchen für alles, es putzt, schabt und schneidet drauflos und wird, zwischen seinen verschiedenen Funktionen, unter der Wasserleitung gespült. Ja, ein Hoch auf den Erfinder dieses rostfreien Stahls! Besser ein halbes Dutzend rostfreie Messer mittlerer Grösse, die auch bei Besuch zwischen den Gängen schnell gespült werden können, als zwei bis drei Dutzend andere verschiedenen Formats.

Dann noch eine wichtige Regel, meine goldene Regel, deren Befolgung die Abwascharbeit sehr vereinfacht: Benütze so wenig als möglich Rüstgeschirr. «Aber die

Reinlichkeit, die hygienischen Grundsätze!» werden Sie einwenden. Ich kann Sie beruhigen an Hand eines praktischen Küchensexkurses: Wir kochen heute morgen Einlaufsuppe oder auch Hafermehl- oder Grünkernmehlsuppe, deren Teiglein wir aus einer Tasse oder Bowle einlaufen lassen. Dann kommt der Rhabarber- oder Heidelbeer- oder Kirschenkompott daran, dessen Saft wir mit einem Mondamin- oder Mehlteiglein binden. Nachher kommt die Blumenkohlsauce an die Reihe. Weil die Eier wieder etwas billiger werden, darf ich mit einem Eigelb legieren und verschlage es deshalb schnell mit etwas Milch. Zuletzt kommt noch die Fleischsauce. Etwas Weissmehl oder Kartoffelmehl kann nichts schaden; flugs ein kleines Teiglein angerührt! Und zum Dessert — warum soll Grosspapa nicht ein kleines Omelette-soufflée aus zwei Eilein haben? Es schmeckt ihm so gut und kommt jetzt im April nicht



Mit fliessendem warmen Wasser und einem zweckentsprechenden Ausguss ist das Abwaschen ein Vergnügen, besonders wenn man noch Gummihandschuhe trägt.



CONSERVENFABRIK RORSCHACH A-G.

teuer. Gesagt, getan. Eier, Zucker und zwei Tröpflein Rum oder Kirsch sind bald verklopft! — Praktische Leserin, merken Sie etwas? Wollen Sie zu jenen gehören, denen aus diesen verschiedenen, kleinen Kochprozeduren sechs verschiedene Tassen und Schüsseln mit sechs Löffeln zum Aufwaschen entstehen, oder lassen Sie sich von Ihrem gesunden Menschenverstand leiten, und spülen Sie das eine resultierende Schüsselchen schnell unter dem laufenden Wasser ab! — Sie finden vielleicht das Beispiel übertrieben; vielleicht ist Ihre Kombination auch so, dass Sie nur zwei bis drei Kacheln sparen, in der Praxis ist auch das schon etwas wert!

Ja, «Guet ygricht ischt halbe gschaffet». Warum soll das Lindenteesieb, das Salatsieb, das Apfelsieb, die wohl gebraucht, aber nicht fettig sind, im lauen, schmutzigen Abwaschwasser «gewaschen» werden, um unappetitlich, fettig anfühlend aus der Prozedur zu kommen? Ich schliesse die Konsequenz: Habe ich reichlich Abwaschwasser, und Zeit und Geduld, so kommt dieses gebrauchte aber nicht schmutzige, also nicht fettige Geschirr in sauberes, heisses Wasser, andernfalls, ohne die geringste Einbusse an Sauberkeit, und mit schönem Zeitgewinn, kommen diese Utensilien nach Gebrauch sofort unter den Wasserstrahl, und, abgetropft, an ihren Ort. Arme Dienstmädchen, die mit ein bis zwei Pfannen Wasser, aus missverstandenen Ordnungssinn der Hausfrau, alles warm abwaschen müssen, weil kaltes Wasser nicht reinigt! Ja, Fett wird kalt nicht aufgelöst, aber nichtfettes Rüstgeschirr, das nur sauber, aber nicht glänzend sein muss, darf unbedenklich kalt gespült werden. Tausendmal lieber als «nachher» in lauer Fettbrühe, wo das «Abtrocknen» respektive das Abreiben des anhaftenden Schmutzwassers Zeit und Geduld braucht, und die Handtücher unappetitlich macht.

Für Küchen mit Boiler sind diese Bemerkungen hinfällig, weil natürlich alles heiss abgewaschen wird.

Bei dieser Methode des sofortigen Abwaschens nichtfettender Gegenstände benutzen wir noch allfällige Kochwärme des Geschirrs. Das Apfelsieb, das Spinatsieb, die Kartoffelpresse, die Fleischhackmaschine vom Spinat oder Wirsing her, das Milch-, das Suppen-, das Kompottpfännchen, sie alle, noch kochheiss unter dem Wasserstrahl mit dem Pfannenribel ausgefegt, werden vollständig rein. Dabei spielt ein phy-

sikalischer Vorgang eine helfende Rolle: das heisse Metall «erschrickt» unter dem kalten Wasserstrahl; für Aluminium guter Qualität ohne nachteiligen Einfluss.

Noch einmal: «Guet ygricht ischt halbe gschaffet.» Man kann aber auch zu gut eingerichtet sein. Früher gehörte eine nicht zu kleine Anzahl «Restentellerli und -plättli» in den Speiseschrank der bürgerlichen Küche. Ich habe damit aufgeräumt: Die Resten kommen je nach der Natur des Gerichtes direkt in das Töpfchen oder Pfännchen, das für den Aufwärmeprozess auf den Gasherd kommt. Dazu eignen sich vorzüglich die billigen, netten, leicht sauber zu haltenden sogenannten «Spiegel-eierpfännchen» mit den zwei Henkeln. Ich bringe sie ungeniert auf den Tisch, auf eine Holz- oder Inlaid- oder Korkunterlage, und kann dadurch nicht nur den kleinsten Resten heiss und ohne Verlust servieren, sondern habe durch diese Vereinfachung zwei Stück Geschirr eingespart: nämlich das Restentellerli und das Auftragplättchen. Eine ideale Lösung dieser Angelegenheit ist feuerfestes Glasgeschirr. Das Fleisch- oder Gemüserestchen in einem solchen feuerfesten Plättchen gewärmt und auf den Tisch gebracht, ist eine Augenweide; dabei ist Voraussetzung, dass auch das Glasplättchen die Reste direkt vom Tische aufnimmt ohne weitere Geschirrverwendung.

Auch die Porzellan-Auflaufform verdient weitgehende Würdigung als Geschirrsparer. So eine währschafte braune Platte direkt aus dem Bratofen oder aus dem Backapparat mit dampfendem Inhalt, so schwer und heiss, dass die Hausmutter selber die Portionen austeilen muss, hat etwas Altväterisches an sich.

Unwillkürlich erinnert mich das Gefäss, in dem es noch brodelt, an jenes uralte, wichtigste Küchenrequisit unserer Altvordern, an das dreibeinige «Tüpfi» aus Schmiedeeisen. Ja, jene Menschen hatten es gut. Sie fühlten instinktiv, dass Glück und Friede nicht von äusserem Luxus abhängt. Rotbäckig und helläugig sehe ich die alemannische Kinderschar vor mir, denen die Mutter zurief:

«So chömed, ihr Chinder, und ässed und gämmer ordeli Achtig, 'ass nid eim am ruessige Tüpfi 's Ermeli schwarz wird.»

Notabene, ein dreibeiniges, russiges «Tüpfi» und acht Löffel standen nach dem Essen auf dem Abwaschbrett jener Hausfrau.

Lieben Sie besonders milde Suppen?

Dann machen Sie einen Versuch mit folgenden Neuheiten:

Maggi's vegetarische Suppen:

Maggi's Sellerie-Suppe

Maggi's Vollweizen-Suppe, geröstet

Maggi's Gemüse-Suppe mit Reis und Tomaten

Drei Suppen, wie Sie sie wünschen:

Mild, gut, nahrhaft und bekömmlich!

Erhältlich in Lebensmittelgeschäften und Reformhäusern; wo noch nicht vorhanden, wird man sie auf Wunsch gerne kommen lassen.



Die Dame prüft

die Harmonie der Linien. Sie liebt Schönheit u. wohnliche Gestaltung. Die bequeme Einteilung eines Schrankes, der Stimmungszauber eines Zimmers, werden oft entscheidend. Möbel von schöner Form, von verfeinerter Eleganz sind ein Gebiet, das wir besonders pflegen.

Wählt Möbel-wie man Freunde wählt

J. K E L L E R & C^{IE}
Peterstrasse 16 Zürich
 G E G R . 1 8 6 1