

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 6 (1930-1931)
Heft: 10

Artikel: Knigge 1931 : eine Serie über zeitgemässe Umgangsformen
Autor: Caviezel, Vinzenz
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1064858>

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

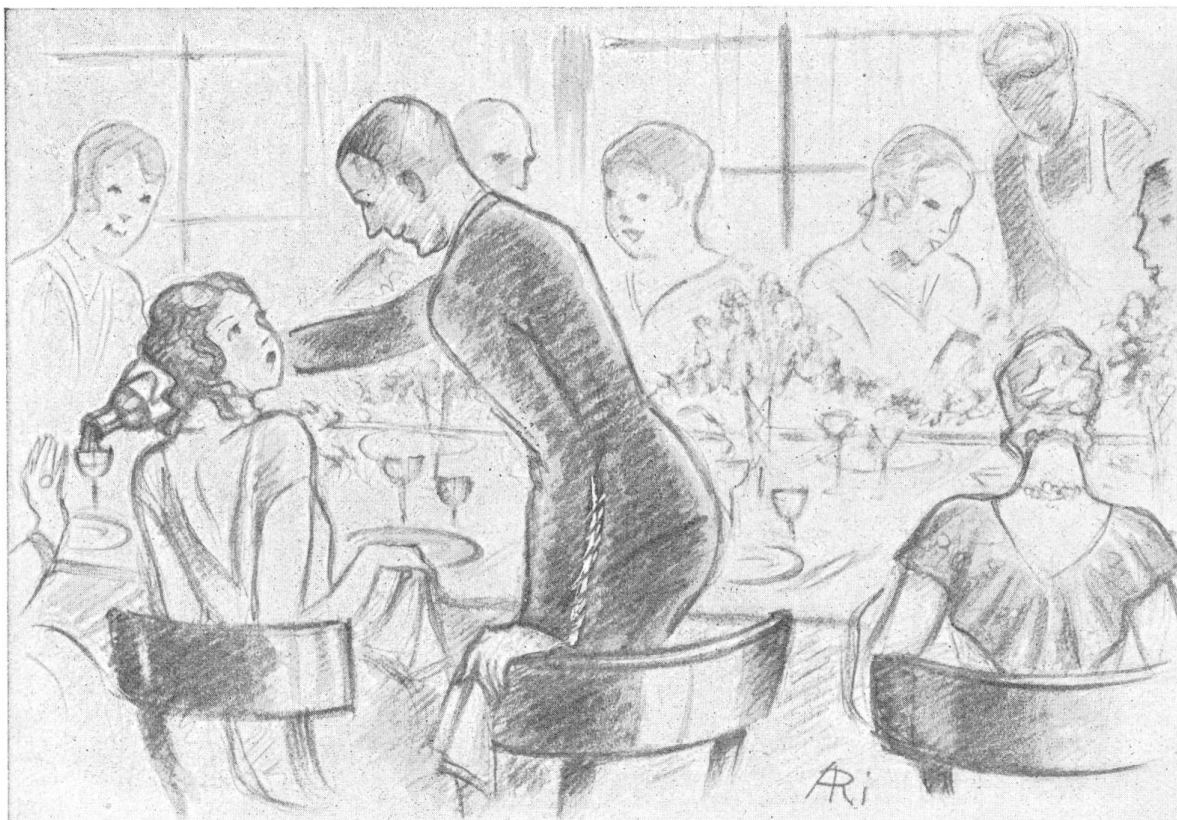
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

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: 06.05.2025

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



K N I G G E 1 9 3 1

Eine Serie über zeitgemässe Umgangsformen
Von Vinzenz Caviezel / Illustriert von Anita Riemer

Höflichkeit ist eine Münze, die bei uns nicht hoch im Kurse steht.

Der Schweizer versteift sich gerne darauf, «rauhe Schale, guter Kern» zu spielen. So etwa wie jener Bauer, der zu einer Beerdigung in einer roten Weste erschienen war und zur Entschuldigung sagte: «Wenn nur das Herz schwarz ist.»

Man wirft den Gesetzen der Höflichkeit bei uns auch oft vor, dass sie den Verkehr unter den Menschen unnatürlich und steif machen. Es ist richtig, dass die allzu konventionelle Anwendung der Höflichkeitsformen in gewissen Milieus lähmend wirkt, aber im grossen und ganzen macht man die Beobachtung, dass die Menschen, die wissen «was sich schickt», sich natürlich bewegen und die Befangenen und Steifen gerade

jene sind, welche behaupten, als urchige Schweizer alle gesellschaftlichen Formen im Interesse der Natürlichkeit zu bekämpfen. Gerade diese Freiheits-Aposteln, die sich etwas darauf einbilden, zu Hause ohne Kragen an den Tisch zu sitzen und vor ihren Frauen zur Türe hinaus zu gehen, machen bei Einladungen oder im Hotel meistens eine eher klägliche und eingeschüchterte Figur. Ausserlich verdecken sie ihre Unsicherheit durch barsches Wesen, aber innerlich zittern sie vor den prüfenden Blicken jedes Portiers und Kellners.

Gewiss: Das Leben ist ein Kampf aller gegen alle. Darüber hilft nichts hinweg. Die Höflichkeit macht die Welt nicht besser, aber angenehmer. Sie sucht zu verhindern, dass wir jeden Tag das Vorrecht auf das

saffigere Stück Rindfleisch mit der Gabel und das Privileg des nächsten Tanzes mit einer Dame mit der Faust ausfechten.

Die Höflichkeit ist das Öl der sozialen Maschinerie. Die Höflichkeitsformen sind ja nicht irgendeine mysteriöse Erfindung, sie lassen sich fast alle auf die einfache Formel zurückführen:

Verhalte Dich Deinen Mitmenschen gegenüber, so wie Du wünschst, dass sie sich Dir gegenüber verhalten.

Ein wirklich gütiger Mensch ist meistens auch höflich.

Daneben gibt es allerdings auch Höflichkeitsformen, welche nicht einfach als Sitte gewordener Ausfluss moralisch richtigen Verhaltens erklärt werden können. In welchem Format Visitenkarten gedruckt werden sollen, ob man die Gabel in der rechten oder in der linken Hand halten soll, darüber befragt man umsonst die Stimme seines Herzens.

Die Höflichkeitsnormen sind um des Menschen willen da und nicht der Mensch um ihretwegen. Sie ändern sich, wie sich die

Welt ändert. Die Generation, die seit dem Kriege herangewachsen ist, hat einen freieren, natürlicheren Ton in die Welt gebracht. Die Serie, welche ich auf Veranlassung der Redaktion des «Schweizer-Spiegel» hier geschrieben habe, soll diesen Umwälzungen Rechnung tragen. Gerade heute, wo alles im Flusse ist, können meine Ausführungen natürlich nicht Anspruch darauf erheben, für jedes Milieu gültig zu sein. Wenn sie aber dazu dienen, Anregung zu geben, einmal über alle diese Dinge nachzudenken, so ist mein Zweck erreicht.

I. Einladungen zum Essen

In welcher Form lädt man ein?

Formellere Einladungen erfolgen schriftlich, solche an bessere Bekannte mündlich oder telephonisch. In beiden Fällen aber heisst die Grundregel: Seien Sie deutlich. Lassen Sie die Gäste genau wissen, ob die Einladung zum Essen oder nach dem Essen gilt. Im letzteren Fall sagen Sie zu Ihrem Prokuristen nicht: «Meine Frau und ich würden uns freuen,

AUS UNSERER PRAXIS

Im Bahnhofgedränge bestieg der Angestellte J. den unrichtigen Zug. Als er, seinen Irrtum bemerkend, vom eben anfahrenden Zug abspringen wollte, glitt er aus und geriet mit einem Bein unter die Räder. Die Verletzung machte die Amputation des Unterschenkels nötig. Wir zahlten eine Entschädigung von **Fr. 8100.—**. (Jahresprämie der betreffenden Unfallpolice Fr. 50.—)

Der Verkehr nimmt zu, und mit ihm wächst die Unfallgefahr. Eine Unfallversicherung ist für jedermann notwendig.



Wenden Sie sich um kostenlose Beratung an die

„ZÜRICH“^{Allgem.} UNFALL
und Haftpflicht-Versicherungs-Aktiengesellschaft
Generaldirektion in ZÜRICH Mythenquai 2



Französische Schönheits- pflege auf wis- senschaftlicher Grundlage auf- gebaut

Ein unverzeihliches Versäumnis wäre es gewesen, wenn sich die moderne Wissenschaft, nach all den grossen Erfolgen, deren sie sich rühmen darf, nicht auch an die so wichtige Aufgabe herangewagt hätte: die Erhaltung und Wiedererweckung weiblicher Schönheit, insbesondere der des Teints. Sie hat das Problem in Angriff genommen und kann heute einen neuen Erfolg verzeichnen.

Die im allgemeinen zum Schutze und zur Verjüngung der Haut angewandten Crèmes können ihre Aufgabe nur ungenügend erfüllen, da sie durch Verstopfung der Poren die Hautatmung behindern.

Es galt nun, eine Crème zu finden, die die wirksamen Partikelchen in einer luftdurchlässigen, kolloidartigen Masse enthält. Dank moderner Wissenschaft ist dieses Ziel heute erreicht: CRÈME MALACÉINE, von kolloidartiger Beschaffenheit, enthält nicht nur die wirksamen Bestandteile, die zur Erhaltung eines jugendlichen, schönen Teints notwendig sind, sondern sie ermöglicht der Haut auch freie, ungehinderte Atmung.

Machen Sie noch heute einen Versuch mit CRÈME MALACÉINE: Sie werden über die rasche Wirkung entzückt sein.

PREISE: Crème 1.50, 3.— und 5.—.
Seife 1.25 und 2.—. Puder
—,50, —,80, 1.25 und 2.—.
Puder compacte 1.20 und
2.50.

Die Malacéine-Produkte sind erhältlich in allen einschlägigen Geschäften, bei Parfümerien, Coiffeuren und Coiffeusen, in Apotheken, Drogerien etc. Verlangen Sie ausdrücklich die Marke „Malacéine“ (sprich Malasse-ihn) und lassen Sie sich keine Ersatzpräparate aufdrängen.

Parfumerie Monpelas, Paris.

M51

Sie morgen Abend bei uns zu sehen.» Sonst müssen Sie riskieren, dass er punkt 8 Uhr mit seiner Gattin bei Ihnen erscheint, während Sie eben am Dessert sitzen. Vielleicht ist er zu schüchtern, um etwas zu sagen, aber er wird den ganzen Abend mit knurrendem Magen bei Ihnen sitzen. Oder die Einladung galt wirklich fürs Nachtesen und der Betreffende erscheint um 1/2 9 Uhr. Er hat zu Hause eine Riesenportion seines Lieblingsgerichtes gegessen und bringt beim besten Willen den nötigen Appetit für ein zweites Diner nicht mehr auf.

Wenn man als Eingeladener nicht weiss, woran man ist, so scheue man sich nicht, zu fragen, natürlich stets supponierend, die Einladung gelte zum schwarzen Kaffee.

Ist eine Erkundigung nicht möglich, so empfehle ich als Notbehelf, einige belegte Brötchen zu essen, so dass man es zur Not bis nachts 12 Uhr ohne Nahrung aushält, ohne ohnmächtig zu werden, gegebenenfalls aber doch noch ein Normalmenu herunterbringt.

Es empfiehlt sich, die Gäste genau wissen zu lassen, um was für eine Einladung es sich handelt. Es ist parvenümässig, jemanden zu einer «Tasse Tee», zu einem «Teller Suppe» zu bitten und nachher ein grosses Menu zu servieren. Wenn ein Gast, der zufällig anwesend ist, gebeten wird beim Essen mitzuhalten, «ganz ohne Umstände», dann sollen auch wirklich alle Umstände unterbleiben. Es wirkt bemühend auf diesen Gast und zeugt von geringem Selbstbewusstsein der Gastgeberin, wenn nachher ein aufgeregtes Türenklappen beginnt, das Dienstmädchen im Galopp in eine Metzgerei springt, dem Konditor telephoniert wird usw. Teilen Sie es Ihren Gästen ausdrücklich mit, falls Abendtoilette getragen wird. Und sagen Sie ihnen zum voraus, ob die Gesellschaft gross oder klein ist. Die Frauen werden sich danach richten wollen, sie werden sich anders anziehen, wenn noch andere Männer da sind, als der Gastgeber und der eigene Mann.

Bevor man eine Schlacht beginnt, zieht man Erkundigungen über den Gegner ein. Wie kann eine Frau das richtige Kleid wählen, wenn sie nicht weiss, was für andere Frauen anwesend sind. Wenn Frau X. weiss, dass Frau Y. auch kommt, dann wird sie bestimmt nicht das auffallende rote Abendkleid anziehen, genau die gleiche Nuance, wie dasjenige der Frau Y. Eine einzige

solche Ungeschicklichkeit genügt, und der ganze Abend ist den beiden Frauen (und nachher natürlich auch den beiden Gatten) verdorben.

Pünktlichkeit ist die Höflichkeit der Könige

Es hat einmal zum guten Ton gehört, mindestens $\frac{1}{4}$ Stunde zu spät zu sein. Für Tees, Tanzanlässe ist es vielleicht vorsichtiger, man vermeide, der Erste zu sein; bei allen Einladungen zum Essen ist ein Zuspätkommen eine grosse Unhöflichkeit. Die Wartezeit vor Beginn des Mahles ist immer eine kleine Tortur, alle Gemarterten werden die Verlängerung dieser Tortur dem Urheber mit Recht übel nehmen.

« Auf einen saumseligen Gast Rücksicht nehmen, heisst rücksichtslos sein gegen die pünktlichen Gäste », sagt Brillat Savarin.

Unpünktlichkeit ist aber auch eine Be-

leidigung der Hausfrau, denn jedes Essen wird verdorben, wenn nicht pünktlich serviert werden kann. (Das gilt sogar für die Hotelküche).

Es gilt als unhöflich, mit dem Essen zu beginnen, bevor die Frau des Hauses den ersten Löffel Suppe genommen hat. Diese Regel gilt aber nur für kleinere Gesellschaften bis zu 6 Personen (vor allem gilt sie im Familienkreis. Es sollte nicht vorkommen, dass der Herr des Hauses bereits ein ganzes Kottelett heruntergeschlungen hat, bevor die geplagte Mutter nur mit Ausschöpfen an die Kinder fertig ist). Bei grösseren Gesellschaften wirkt das Warten eher peinlich, wie das Warten auf die Abfahrt eines Zuges, wobei der Löffel der Gastgeberin die Rolle des Befehlstabes spielt. Sind 8 oder 10 Personen an der Tafel, so fange man ruhig an zu essen, sobald man bedient ist.



Gartenschirme

Gartenschirme sind Vertrauenssache, lassen Sie sich deshalb v. Spezialgeschäft beraten. Unsere Neuheiten sind bereit * Gartenschirm 2 m. Durchm. Ueberzug Stoffsstoff, m. Knickvorrichtung. Preis F. 12.-

Suter-Strehler

Söhne & Co.

Abgek. 12. Klingenstr. 42

Fabriklager: Ausstellungsstr. 36 - Zürich 5 - Tramhalt 4



Für die Reise immer

praktisch — dabei immer elegant! Yalawäsche nimmt wenig Platz im Koffer ein und leidet nicht darunter, wenn sie eng gepackt wird.

Yala-Pyjamas sind im fremden Betthygienisch das Ge-

gebene und zum Gebrauch im Hotel oder in der Schlafwagen-Kabine diskreter. Nehmen Sie Yala für Ihre Reise. Lassen Sie sich unsere neuesten Modelle vorlegen. Achten Sie in Ihrem Interesse auf die eingenahte Schutzmarke YALA.



Yala
Tricot-Wäsche

FABRIKANTEN: JAKOB LAIB & CO. AMRISWIL

Wieviele Gäste sollen zusammen zum Essen eingeladen werden? Entweder so wenige, dass sich alle am gleichen Gespräch beteiligen können, oder so viele, dass die Möglichkeit besteht, Gesprächsgruppen zu bilden. Günstig sind 3—5 und 10—12 Personen, eher ungünstig 7—8.

Das richtige Placieren erfordert Ueberlegung, man sollte es deshalb nicht dem Zufall überlassen, es ist sonst nicht einmal sicher, dass jede Dame einen Tischnachbar erhält. Gewöhnlich kommt es dann auch so heraus, dass gerade diejenigen Personen zusammen sitzen, welche bei einer Einladung unter allen Umständen getrennt werden sollten: Mann und Frau, Bruder und Schwester, Mutter und Sohn. Kurz jene, welche auch im gewöhnlichen Leben ohnehin zusammen sind.

Der Gast, den man am meisten ehren will, sitzt rechts von der Frau des Hauses, seine Gattin rechts vom Hausherrn. Der Hausherr und die Hausfrau sollten ihren üblichen Platz am Tisch nicht aufgeben, wenn Gäste da sind, auch nicht ihren eventuellen Lieblingsstuhl. Der pater familias aus dem römischen Recht mit Verfügungsgewalt über Leben und Tod seiner Angehörigen existiert nicht mehr, aber Vorstand einer Familie zu sein, ist immer noch eine hohe Würde, und wie der König bei feierlichen Anlässen seine Krone und der Bischof seine Tiara trägt, so soll der Hausherr oben am Ehrenplatz thronen, auch wenn Gäste da sind.

Rühmen und Kritisieren

« Bitte noch ein Tässchen, Frau Forstmeister? »

« Sie sind sehr gütig, aber ich kann wirklich nicht mehr. »

« Aber Sie trinken ja gar nicht, schmeckt Ihnen der Kaffee nicht? »

« Der Kaffee ist herrlich, aber, usw. usw. »

Das Nötigen zum Zugreifen und das Ablehnen gehörten früher zum guten Ton. Auf dem Lande sind diese Zeremonien jetzt noch gang und gäbe. Der ersten Aufforderung Folge zu leisten gilt noch genau wie zu Zeiten Gotthelfs als äusserst unanständig. In städtischen Verhältnissen ist das alles vieux jeu.

Vieux jeu ist auch das Gesellschaftsspiel vom Rühmen des Gastes und vom sich verkleinern der Hausfrau.

« Ein ganz herrlicher Kuchen. Woher haben Sie auch dieses fabelhafte Rezept? »

«Schmeckt er Ihnen? Er ist leider diesmal nicht recht geraten, das Mädchen hat wieder zu wenig Backpulver hineingetan.»

«Er ist doch ausgezeichnet, usw.»

Chinesischer Dialog. Gastgeber: «Entschuldigen Sie, dass ich, miserable Kreatur, es wage, einen so erlauchten Feinschmecker mit diesen missratenen Hundekuchen zu belästigen.»

Gast: «Ich wage kaum, diese herrliche Götterspeise mit meiner degenerierten Zunge zu entweihen.»

In China (ich war nie in China) soll es üblich sein, sich auf diese Weise auszudrücken. Bei uns empfindet man es als peinlich, wenn die Hausfrau sich selbst herabsetzt. Sie soll sich nie entschuldigen wegen der Qualität des Essens, noch viel weniger natürlich wegen der Quantität.

Wenn die Frau des Hauses entschuldigend sagt: «Wissen Sie, bei uns geht es sehr einfach zu, wir essen am Abend nur wenig Fleisch», so hat das auf den hereingeschnittenen Gast die gleiche Wirkung, wie wenn man ihm sagt: «Wie ärgerlich, dass Sie so unvermutet gekommen sind, jetzt reicht es natürlich nicht für alle.»

Noch peinlicher ist es, wenn die Schuld auf das Dienstmädchen abgeschoben wird, überhaupt, wenn das Dienstmädchen wegen ungeschicktem Servieren strafende Blicke erhält. Auch Kindern gegenüber soll man nicht allzu pädagogisch sein, wenn Gäste da sind.

Auf dem Teller liegen noch zwei Stück Kuchen. «Darf ich noch etwas Kuchen haben?» bittet der Vierjährige. «Nein, Du hast bereits ein Stück gehabt», verweist die Mutter streng, um sich gleich darauf liebenswürdig lächelnd an den Gast zu wenden: «Nehmen Sie nicht noch ein zweites Stück, Herr Doktor, sie sind ja so klein.»

Die Gäste kritisieren das Essen ja nie, aber nicht selten kritisiert es der Hausherr. Nun verträgt jede Frau, die ihren Mann gern hat, Kritik, sei es am Essen, an der Kleidung oder sogar an ihrer körperlichen Erscheinung, aber nie, unter keinen Umständen, wenn andere Leute zugegen sind. Es gibt viele Leute, welche meinen, es wirke naiv, sich über das Essen zu äussern, und jeder Ausdruck der Freude wirke unfein. «Verschlinge besonders delikate Gerichte nicht mit Deinem Blick», heisst es in einem be-



Perlweisse Zähne im Nu

Montag Dienstag Mittwoch
3 Nüancen weisser

KOLYNOS macht die Zähne in kürzester Zeit weiss, da es die hässlichen gelben Flecken, die fermentierenden Speisereste und den Belag entfernt. Sein antiseptischer reinigender Schaum reicht in alle Zwischenräume und Furchen und zerstört die gefährlichen Zahnbazillen, welche den Verfall der Zähne verursachen.

Falls Sie perlweisse, gesunde Zähne wünschen, fangen Sie an, KOLYNOS zu gebrauchen. Sie werden den Unterschied in drei Tagen sehen. 1 cm auf einer trockenen Bürste genügt.

Eine Doppeltube ist ökonomischer
Generalvertretung für die Schweiz:
DOETSCH, GRETH & CIE. A. G., BASEL



REKLAME FÜR REKLAME

LEUTE VON RANG REISTEN FRÜHER IN BEGLEITUNG EINES EIGENEN KOCHES

UND dieser Koch brachte seine eigenen
Ingredienzen mit sich.

MAN wollte nicht auf die Ware dritter
und vierter Qualität angewiesen sein, die
der Dorfkrämer zufällig auf Lager haben
mochte.

HEUTE ist das Reisen einfacher gewor-
den. Sie können das ganze Land bereisen,
im entlegensten Weiler finden Sie die
gleichen Schokoladen, die gleichen Kon-
serven, die gleichen Zigaretten, aber auch
das gleiche Automobil-Öl und die gleiche
Rasiercrème, die Ihnen zu Hause ver-
traut sind. Sie wissen auch: Der un-
rasierte, kragenlose Verkäufer, der un-
saubere, düstere Spezialeiladen mögen
einen noch so zweifelhaften Eindruck
machen, die Ware selbst ist über jeden
Zweifel erhaben. Die Marke garantiert
die Qualität.

REKLAME hat den Markenartikel mög-
lich gemacht. Reklame vermittelt dem
Publikum die Kenntnis neuer Marken-
artikel.

WER INSERIERTE MARKENARTIKEL
KAUFT, KANN NIE GETÄUSCHT
WERDEN!

Schweizer-Spiegel

kannten Anstandsbuch. Das Gegenteil ist
richtig. Nichts ist langweiliger als ein Gast,
der die wunderbarste Forelle verschwin-
den lässt, als esse er trockenes Brot. Auch
beim feierlichsten Diner erfreut ein Lob die
Hausfrau (ganz genau wie im grössten Hotel
ein Lob den Koch erfreut und gerade im
Hotel sich die wirklich gewandten Gäste
von den ungewandten dadurch unterschei-
den, dass sie nicht als Snobisten posieren,
sondern ihren Gefühlen Ausdruck geben).
Aber jedes Kompliment verkehrt sich in eine
Beleidigung, wenn es gedankenlos ange-
wandt wird. Sie können ungestraft jederzeit
jedem Mann sagen, er sei gescheit, und jeder
Frau, sie habe schöne Augen, aber es wirkt
eher beleidigend, wenn Sie einer Dame das
Kompliment machen, sie sehe blühend aus,
während sie weiss, dass sie totenbleich ist.
Genau so wirkt es peinlich, wenn Sie eine
Omelette, die ganz offenbar angebrannt ist,
in alle Himmel erheben. Peinlich wirkt es
auch, wenn Sie eine Suppe oder einen
Nachtisch mit Lobeshymnen überhäufen, es
aber ablehnen, sich ein zweites Mal zu be-
dienen.

Die richtige Gabel

Junge Leute kommen hie und da in Ver-
legenheit, wegen des richtigen Gebrauchs
der vielen Messer, Gabeln und Gläser bei
ihrem ersten Diner. Wenn man nicht ganz
sicher ist, so schaue man auf die Gast-
geberin. Die Sache ist ja sehr einfach. Der
grosse Löffel, der quer zum Teller liegt, ist
der Suppenlöffel, der kleinere darüber
(ebenso die kleine querliegende Gabel) ist
für den Dessert bestimmt. Das grosse Be-
steck links und rechts vom Teller gilt für
das Hauptgericht, kleinere gelten für Ne-
bengerichte. Ein kleiner Teller, der von
Anfang an neben dem grossen Teller steht,
ist meistens für Salat bestimmt. Schalen
mit Wasser zum Spülen des Obstes oder
Reinigen der Fingerspitzen.

Ist ein grünes und ein weisses Glas vor-
handen, so ist das grüne für Weisswein be-
stimmt. Sind beide Gläser weiss, so gilt
das kleinere für Rotwein. Spitzkelche oder
Schalengläser werden nur für Champagner
verwendet. Wasser wird im allgemeinen in
das Glas ohne Fuss oder dann in das
grösste Glas gegossen.

In Privatfamilien ist es nicht immer üb-
lich, das Besteck nach jedem Gang zu
wechseln. Wenn man sieht, dass die Haus-

frau nach der Beendigung eines Ganges Gabel und Messer auf das Messerbänkchen legt, so tue man desgleichen. Es wirkt immer etwas unhöflich, wenn ein einzelner Gast das Besteck vom Dienstmädchen wegtragen lässt und dann nachher ein neues verlangen muss. Wie gebraucht man das Besteck? In den Vereinigten Staaten gilt es als ungezogen, die Gabel mit der linken Hand zum Munde zu führen, bei uns hingegen wird nach dem Zerschneiden des Fleisches das Messer in der rechten und die Gabel in der linken Hand behalten.

Nur Kinder zerschneiden das ganze Fleisch in kleine Stücke und fangen erst dann an zu essen.

Eine gewisse Unsicherheit herrscht hier und da über den Gebrauch des Messers. Es ist ein ziemlich feststehender Brauch, dass man das Brot brechen, nicht schneiden soll, nur Butterbrot darf man schneiden. Früchte werden von oben nach unten zerteilt, nicht rund herum geschält.

Die Speisen werden immer mit einem Stück Brot auf die Gabel geschoben, nie mit dem Messer. Das Messer wird nicht in den Mund genommen, schon deshalb, weil sonst die Zuschauer Angst haben, der Betreffende könnte sich in die Zunge schneiden. Wenn man bei einem bestimmten Gericht nicht weiss, ob man das Messer anwenden soll oder nicht, so ist es vorsichtiger, sich nur der Gabel zu bedienen. Bekanntlich werden die Menschen in solche eingeteilt, welche Fisch mit dem Messer zerschneiden und andere. Wenn also kein spezielles Fischmesser vorhanden ist, nimmt man die Gabel. Während des ganzen Mittelalters kannte man den Gebrauch der Gabel noch nicht. Allgemein, auch in den feinsten Kreisen, wurde die fünfzinkige Gabel, d. h. die Hand, verwendet. Heute werden nur noch jene Speisen von Hand gegessen, welche ganz sauber sind oder wo es nicht gut anders geht. Spargeln und Artischocken werden mit den Fingern gegessen. Die Sitte, einen grossen Teil der Spargel liegen zu lassen, kommt davon, dass das hintere Ende der Spargel ungeniessbar zähe ist. Büchsen-spargel, wie man sie heute häufig serviert, kann man vollständig essen.

Kleines Geflügel (Vögel usw.) darf man in die Hand nehmen, einen ganzen Gansschlegel abzunagen gilt als unschicklich.

Krebse werden mit den Fingern gegessen, die Füsse werden mit einem Nussknacker geöffnet und ausgesogen.

Keine Combinaison?
Dann tragen Sie
die kurze Cosy-Hose
„Piccolo“.

Die jüngere Generation zieht sich im Sommer folgendermassen an:
Erst die kurze Unterhose – darüber das Hemd – dann die Hose. Infolge des ausprobierten guten Piccolo-Schnitts mit der neuartigen Verstärkung und des elastischen Cosy Tricot-Gewebes, sitzt die



Cosy

Piccolo-Hose fest und rutscht nicht. Sie braucht daher auch nicht in die Hosenträger eingehängt zu werden.



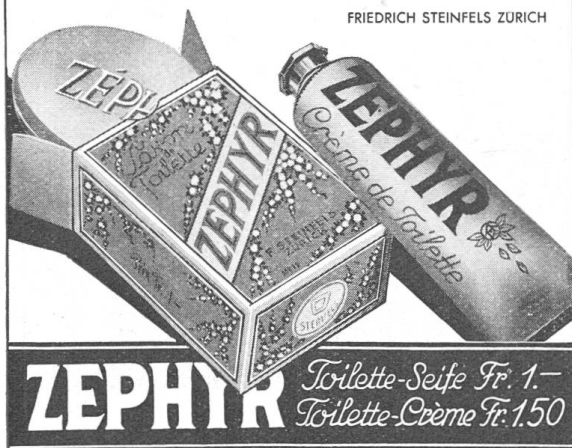
E. Biéber, Berlin.

Vergebliche Mühe wäre es

die Haut zu pflegen, wüssten wir nicht, daß sie selbst durch einen fortwährenden Erneuerungsprozess uns die Möglichkeit gibt, ihr Aussehen durch richtige Pflege zu beeinflussen.

Waschen Sie das Gesicht täglich mit der wundervollen Zephyrseife; sie reinigt die Poren von Staub und Schweiß. Reiben Sie dann leicht ein wenig von der milden Zephyrcreme ein - frischbelebt und rein wird Ihre Gesichtshaut Ihnen dann für einen weiteren Tag jugendschönes Aussehen verleihen. Wind und Wetter und die Anstrengungen des täglichen Lebens werden ihr nichts anhaben.

FRIEDRICH STEINFELS ZÜRICH



Schnecken werden mit einer Gabel (oft gibt man eine besonders konstruierte Gabel) aus der Schale gezogen. Ebenso werden die in Frankreich und Belgien so beliebten Moules mit der Gabel aus dem in der Küche geöffneten Gehäuse gezogen.

Kleine, belegte Brötchen und trockenes Backwerk werden mit den Fingern gegessen, ebenso Gartenerdbeeren, falls der Stengel noch vorhanden ist.

Ein Weinglas wird ganz unten gehalten, Biergläser hält man in der Mitte. Wenn man kein Nachgiessen wünscht, wehre man mit der Hand leicht ab, man lege ja nicht etwa das Menu oder die Tischkarte darauf.

Beim Kaffeetrinken (insbesondere wenn der Kaffee oder Tee serviert wird, wenn man nicht mehr am Tisch sitzt) hält man die Obertasse mit der rechten Hand, mit der linken Hand die Untertasse darunter, damit eventuelle Tropfen aufgefangen werden. Den kleinen Finger herauszustrecken gilt heute als geziert und veraltet. Nie trinkt man aus einer Tasse, während der Löffel drinnen ist.

Zur Zeit des Hygienewahns waren Zuckerzangen allgemein üblich, heute ist man eher davon abgekommen.

Kleine Missgeschicke

Es gilt als ungebildet, Sauce mit Brot aufzutunken oder Brot in Kaffee einzubrocken. Meiner Ansicht nach zu Unrecht. Der Vorgang hat durchaus nichts Unästhetisches an sich und es ist nicht einzusehen, weshalb man wertvolles Material in den Kehrrichteimer leeren soll. Es hat ja überhaupt eine Zeit gegeben, wo es als feingalt, Speisen im Teller liegen zu lassen, sozusagen als markantes Symbol dafür, dass man's hat und vermag. Seit dem Kriege gilt diese sinnlose Verschwendung eher als ungezogen. Wenn man sie auch besonders in grossen Hotels noch oft genug beobachten kann. Dagegen möchte ich doch nicht soweit gehen, wie jener Mann in einem Gedicht von Gottfried Keller, der unter den Tisch kriecht, um ein Stückchen Brot aufzuheben und auf das erstaunte Lächeln der Tischgesellschaft eine rührende Geschichte von seiner Mutter erzählt, die ihn gelehrt habe, dem Brot Sorge zu tragen und der er es verdanke, dass er doch noch ein rechter Mensch geworden sei.

Ich sehe durchaus nichts Unschickliches darin, wenn man sich bückt, um einen auf

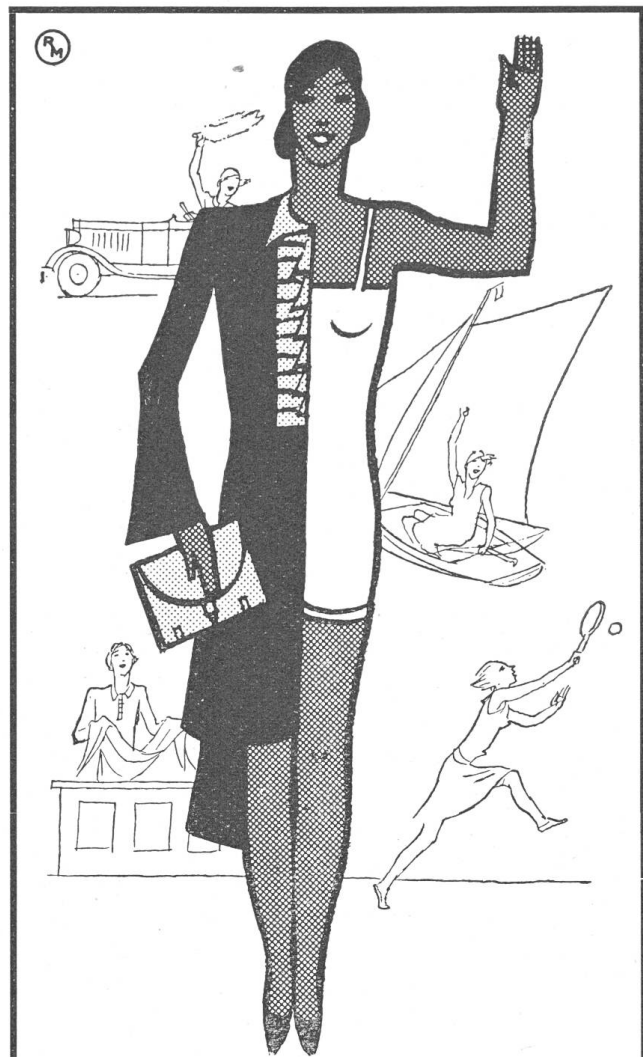
den Boden gefallenen Löffel aufzuheben, sondern denkt, dafür ist das Dienstmädchen da. Wenn aber die Gabel unter den Tisch fällt, ist es vielleicht doch weniger störend, man verlange einen Ersatz. Wenn einer Dame das Taschentuch oder das Täschchen herunterfällt, so soll sie das Aufheben ihrem Tischnachbar überlassen, wenn sie sich gleichzeitig auch bückt, so sieht es aus, als ob die beiden sich zusammen unter dem Tisch verbergen wollten. In den meisten Fällen werden sie überdies empfindlich die Köpfe zusammenschlagen.

Kleine Missgeschicke lassen sich nicht vermeiden. Das beste ist, möglichst wenig Aufhebens davon zu machen. Es ist reichlich naiv von einem Gast, einen Fleck roten Weines auf dem Damasttisch Tuch mit einem Teller verdecken zu wollen, es ist aber peinlich, wenn sich der Sünder in langatmigen Entschuldigungen ergeht. Es ist direkt eine Knoterei, wenn der Schuldige offeriert, den Schaden zu begleichen. Gewiss, er kann der Gastgeberin, deren Tisch Tuch oder Kleid er ruiniert hat, später irgend einmal eine Gefälligkeit tun oder ihr irgend etwas schenken, wenn ihn das Gewissen plagt. Sozusagen an Ort und Stelle das Portemonnaie zu zücken hat eher etwas Beleidigendes. Dass die geschädigte Hausfrau mit keiner Wimper zuckt, ist selbstverständlich. Ein unvorsichtiger Gast zerbrach eine wertvolle Vase. Der Gastgeber nahm das Pendant in die Hand, zerdrückte das hauchdünne Porzellan und sagte freundlich lächelnd: «Ich weiss schon, die Vasen zerbrechen ausserordentlich leicht.»

Dass es unhöflich ist, während des Essens zu rauchen, weiss jedermann. Das sind Wirtshaussitten, welche nicht in die Privatfamilie eingeführt werden sollten. Ein Gast sollte aber auch nicht vor oder nach dem Dessert seine Zigarette oder Zigarre anzünden, sondern zum mindesten damit warten, bis ihm vom Gastgeber eine angeboten wird. Ueberhaupt raucht man bei Einladungen so wenig seine eigenen Zigarren, wie man sein eigenes Geflügel oder seinen eigenen Kuchen mitbringt.

Man steht natürlich nicht vom Tische auf, bevor die Frau des Hauses sich erhebt.

Ein Kapitel für sich bildet das Zusammenlegen der Serviette. Es gibt darüber eine hübsche Anekdote. Ein junges Mäd-



So elegant, leicht und trotzdem gut angezogen, ist die moderne junge Dame, mit der herrlich anschmiegenden Unterwäsche von

Dr. Lahmann

feine Damen-, Herren- und Kinder-Unterwäsche

In allen bessern, gut assortierten Spezialgeschäften erhältlich

Illustrierten Katalog, sowie Bezugsquellennachweis gratis durch:
LAHCO AG., BADEN (SCHWEIZ)

Je früher — desto besser

Es ist erwiesen, dass die meisten Ansteckungskeime durch den Mund in den Körper gelangen. Sorgfältige Mundhygiene ist deshalb dringendes Gebot. Lehren Sie Ihren Kindern beizeiten das Gurgeln; denn je früher Sie die Kleinen dazu anhalten, um so eher geht es ihnen in Fleisch und Blut über und wird zur Selbstverständlichkeit. Lassen Sie die Kinder zuerst mit gewöhnlichem Wasser gurgeln. Wenn sie nicht mehr schlucken, dann geben Sie ihnen einige Tropfen Trybol ins Gurgelwasser.

Trybol ist aus Kräutern hergestellt und enthält u. a. die Säfte der bekannten Heilpflanzen Kamille, Salbei und Arnika. Durch diesen Gehalt an Kräutersäften bürgt Trybol für gründliche Mundreinigung und für Stärkung der Mund- und Rachenschleimhäute. Das köstliche Kräuteraroma wird den Kindern ebenso zusagen, wie den Erwachsenen, denen der süssliche Geschmack chemischer Produkte oft nicht passt.

Wenn Sie Trybol noch nicht kennen, sendet Ihnen die Trybol AG., Neuhausen, auf Verlangen kostenlos Muster.

Trybol

das Kräuter-
Gurgelwasser
Flasche Fr. 2.50

chen hatte drei Bewerber, alle drei gefielen ihr gleich gut. «Lade alle drei zum Nachtessen ein, nachher will ich dir sagen, welchen du heiraten sollst», sprach der Vater. Das Urteil war eindeutig. «Den A musst du nicht heiraten, er ermangelt den zuverlässigen Charakter, den dein Gatte besitzen sollte: er hat seine Serviette zusammengeknüllt auf dem Tisch liegen gelassen. Den B solltest du auch nicht heiraten. Er ist ein Pedant, er hat seine Serviette wieder schön in die Falten gelegt. Heirate den C: seine Serviette lag nach dem Essen ganz leicht gefaltet auf dem Tisch.»

Auf jeden Fall hat C das getan, was nach allgemeiner Anschauung zum guten Ton gehört.

Der Gast hat immer recht

Es mag ungebildet sein, Fisch mit dem Messer zu essen, noch ungebildeter aber ist es sich darüber aufzuhalten, wenn ein anderer Fisch mit dem Messer isst. Als der frühere Schah von Persien in Paris eingeladen war, warf er die Hühnerknochen, die er abgenagt hatte, in weitem Bogen hinter sich auf den Boden. Die ganze Hofgesellschaft tat desgleichen. Ein solches Verhalten sollte eigentlich selbstverständlich sein. Wenn die Mutter Goethes, als sie sah, dass ein Gast den Fisch mit dem Messer zerschnitt, sich sofort auch eines Messers bediente, so tat sie damit nur, was ein höflicher Gastgeber immer tun sollte.

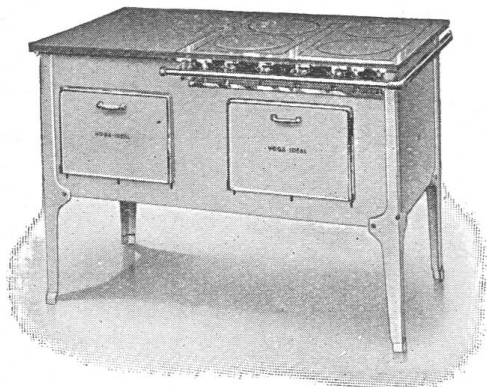
Ich kannte einen Herrn, der machte sich einen Spass daraus, bei seinem Hochzeitsessen Austern zu servieren, weil er wusste, dass die Mehrzahl seiner Gäste keine Ahnung davon hatte, wie man Austern isst. Er freute sich darüber, wie die Eingeladenen in ihrer Hilflosigkeit dagegen verstiessen, was er als guten Ton kannte, und dachte nicht daran, dass bei der ganzen Feier nur ein Lummel zugegen war, er selbst.

Denn alle Verhaltensmassregeln für den Gastgeber lassen sich unter einem Grundsatz vereinigen: Der Gast ist heilig.

Oder wie Brillat Savarin, der nicht nur ein grosser Kenner von Brathühnern und Forellen, sondern auch der menschlichen Gesellschaft war, in seinen Aphorismen sehr gut sagt:

«Ladest Du einen Freund zu Tische, dann liebe ihn von ganzem Herzen, solange er bei Dir weilt.»

Der
VOGA-IDEAL
mit Wärmeplatte



der Gasherd der
praktischen Hausfrau

H. Vogt-Gut A.-G., Arbon

*Nie helfen
gut volmen.*

**Teppich-
Linoleum-
Gummi-Beläge**

**Perser- und
Orient-Teppiche**

Die Teppichhäuser:

Hans Hassler & Co. AG., Aarau
Bossart & Co. AG., Bern
J. Hallensleben AG., Luzern
H. Rüegg-Perry AG., Zürich

16000 mal



an einem arbeitsreichen Tage
schlagen die Typenhebel auf
das Papier. Diese hohe Leistung
kann man auf die Dauer nur von
einer qualitativ und konstruk-
tiv ganz erstklassigen Maschine
verlangen, wenn nicht bald un-
gerade ungleichmäßige schlecht
wirkende Schrift die Folge sein
soll. Wählen Sie deshalb die
fast unbegrenzt strapazierbare



Naumann & Frika



DIE KÖNIGIN DER KLEINSCHREIBMASCHINEN

Verlangen Sie ausführlichen Gratisprospekt vom
Generalvertreter

W. Häusler-Zepf, Olten

und die Adresse des zuständigen Vertreters

Sachgemässe Projektierung
und Ausführung einer
Heizungsanlage sichert
billigen Betrieb

Erstellung von

**Heizungs- und
Lüftungsanlagen**

jeden Systems und Umfangs
für Koks-, Öl- u. Gasfeuerung

HEINRICH LIER

HEIZUNGS-INGENIEUR S.J.A.

Badenerstr. 440 - Tel. 39205 - Zürich 4