

Zeitschrift: Wohnen
Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger
Band: 17 (1942)
Heft: 1

Artikel: Unsere Umfrage : essen Sie in der Küche?
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-101399>

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>

Unsere Umfrage: Essen Sie in der Küche?

Die Veranlassung zu unserer Umfrage «Essen Sie in der Küche?» liegt nicht etwa in bloßer Neugierde der Redaktion. Wir wollten damit auf eine Frage der häuslichen Lebensgestaltung hinweisen, die leider in vielen Familien zu wenig Beachtung findet.

Die gemeinsamen Mahlzeiten bilden eine wichtige Grundlage des Familienlebens. Sie sind oft die einzige Gelegenheit, bei der der Mann, die Frau und die Kinder gemütlich beisammen sind. Es ist deshalb wichtig, daß sich diese Mahlzeiten unter solchen äußeren Bedingungen abspielen, daß die richtige entspannte Stimmung aufkommen kann.

Wenn die Küche groß und hell genug ist, so kann man sicher nichts dagegen haben, wenn ein Teil der Mahlzeiten oder auch alle Mahlzeiten dort eingenommen werden. Es gibt aber viele Küchen, die nicht als Wohnküchen gebaut wurden und in denen man deshalb immer außerordentlich beengt ist. In allen diesen Fällen würde es sich sicher lohnen, mit der alten Gewohnheit zu brechen und im Wohnzimmer zu essen. Die Mehrarbeit ist nicht so groß, wie sich viele Leute vorstellen. Ist die Familie noch klein, so darf der Hausfrau die zusätzliche Arbeit sicher zugemutet werden; sind aber mehrere Kinder da, so können diese leicht das Tischdecken, vor allem aber das Abräumen besorgen.

Was viele Leute davon abhält, in der Stube zu essen, ist die leidige Tischfrage. Viele der sogenannten EBzimmertische sehen mit ihrer hochpolierten Oberfläche wohl schön aus, sind aber so heikel, daß sie ohne Molton niemals gebraucht werden dürfen. Wer einen EBzimmertisch kauft, sollte deshalb unter allen Umständen einen Tisch mit Massivholzplatte anschaffen,

die Oberfläche dann aber nicht polieren, sondern nur mattieren. Auf einem solchen mattierte Tisch kann ohne Molton, ja ohne Tischtuch gegessen werden, ohne daß er im geringsten leidet. Es genügt, daß man die Tischplatte nachher wäscht und vielleicht alle Jahre wieder einmal mattiert, eine Arbeit, die man selbst besorgen kann. Diese mattierte Hartholztische waren früher allgemein üblich, man sieht sie heute noch etwa in Landgasthöfen. Sie wirken auch dann sehr wohnlich, wenn kein Tischtuch verwendet wird. Lediglich für heiße Gefäße ist ein Untersatz, z. B. aus Bast, nötig.

Aber auch, wenn man grundsätzlich sich entschlossen hat, in der Küche zu essen, sollte der Tischfrage mehr Aufmerksamkeit geschenkt werden. Wenn man sich schon so oft in der Küche aufhält, dann lohnt es sich auch dort, das Geld für einen richtigen Tisch und bequeme Sitzgelegenheiten aufzuwenden, gegenwärtig hat aber die Küchenbestuhlung in vielen Familien etwas Ungemütliches und Provisorisches. Als man heiratete, hatte man die Absicht, im Wohnzimmer zu essen, und vernachlässigte deshalb die Ausstattung der Küche.

In allen Fällen aber sollte dem Decken des Tisches vermehrte Aufmerksamkeit geschenkt werden. Das Essen wird in diesen Kriegszeiten notgedrungen immer einfacher. Je einfacher aber das Essen ist, um so sorgfältiger muß es serviert werden.

In vielen Ländern, z. B. in England, ist es üblich, im Sommer auf jeden Tisch Blumen zu stellen. Es ist erstaunlich, wie sehr jede gedeckte Tafel durch einen Blumenstrauß verschönert wird.

Und nun eine erste Antwort:

Wir essen durchweg in der Küche, und dies aus verschiedenen Gründen.

Ich möchte noch vorausschicken: Wir bewohnen als fünfköpfige Familie eine 4-Zimmer-Wohnung, dabei hält die Mutter als einziges weibliches Mitglied den Haushalt stets in peinlicher Ordnung und Reinheit.

Also — wir essen in der Küche! Warum? —

1. Die Küche ist groß und sehr wohnlich, so daß wir uns überhaupt sehr viel in ihr aufhalten.

2. Würden wir beispielsweise in der Stube essen, so würde es die Mutter erheblich mehr Arbeit kosten, da ihr überdies schon mehr als genug aufgebürdet ist. Zu den Mehrarbeiten fallen in Betracht: das Bedecken des Tisches in der Stube (weiterer Weg), dazu ist ein Tischtuch notwendig zur Schonung des Tisches (Wäsche-Seife), ferner das Auftragen der Speisen und wieder Abräumen. Durch vermehrte Benützung der Stube ist ebenfalls eine vermehrte Reinigung derselben notwendig (Wichse) nebst der gewohnten Reinigung der Küche. Hat man einmal Besuch, so ist es nicht

umgänglich, in der Stube aufzutischen. Doch sind dies Ausnahmen, die eine Hausfrau kennt und die Arbeit geduldig auf sich nimmt.

Warum essen wir auch am Sonntag in der Küche?

Ist es nicht so, daß, wenn wir Sonntag haben, die Mutter dann trotzdem für uns arbeitet und kocht, möglicherweise noch mehr Arbeit hat mit dem Kochen, weil sie vielleicht einen besonders guten Sonntagsbraten zubereiten will?

Sollen wir ihr dann noch mehr Mühe bereiten, indem wir verlangen, uns das Essen in der Stube aufzutragen? Ich glaube, das Beefsteak oder was es gerade sein mag, schmeckt in der Küche genossen ebenso gut, wie es in der Stube munden würde. Alles andere ist Einbildung, über die sich Bände schreiben ließe. Ist der festliche Nimbus nicht größer, wenn man beispielsweise an Ostern oder Weihnachten oder Geburtstag usw. am geschmückten Stubentisch speisen darf, indem man sonst an den einfachen Küchentisch gewohnt ist?

Bekanntlich stellt ein Festtag der Hausfrau enormer Mehraufwand an Kräften. Doch bin ich der Ansicht, daß Arbeit, die geleistet wird, um Freude zu bereiten, leichter bewältigt

wird, als wenn sie in täglicher Wiederholung getan werden muß. Anders ist es natürlich, wenn sich Bedienstete im Hause befinden. Sodann wird die Küche zum Arbeitsplatz für die Köchin, und ein Speisezimmer wird logischerweise vorhanden sein. Ich sehe aber die Frage nicht nach diesem Punkte gerichtet. Noch eine Betrachtung zum «besseren Essen» am Sonntag. Meiner Meinung zufolge ist ein besseres und somit nahrhafteres Essen am Sonntag ein Luxus. — Denn — warum soll ich am Sonntag, da ich nichts arbeite, besser essen als an den Arbeitstagen? Wäre es nicht zweckmäßiger, das Verhältnis umzukehren? Darüber hinaus möge es noch gesünder sein. Erfahrungsgemäß verschlingt man von wohl-schmeckenden Speisen mehr, als für die Verdauungswerkzeuge gut ist, überdies man am Sonntag genügend Zeit zum Essen zur Verfügung hat.

Das mag wohl dem einen oder andern einleuchten — aber manches Haushaltsbudget wird mit dieser Folgerung nicht Schritt halten können...

E. H.

Und eine zweite Stimme:

Seit Jahren essen wir in der Stube. Seit dem Kriege allerdings benützen wir ein weißes Wachstuch an Stelle eines Stofftisch-tuches und sparen so ziemlich viel Wäsche. An Sonntagen kommt dann das Stofftisch-tuch und bedeutet so etwas «Extras», das dem Sonntag zukommt. Am Morgen haben alle etwas pressant. Mittags darf man schon etwas länger am Tisch verweilen, ist es doch oft die einzige Gelegenheit, die Familie ganz beisammen zu haben. Alle haben das Bedürfnis nach etwas Entspannung, und ich finde, in der heimeligen Wohnstube sei das am ehesten zu erreichen, ganz abgesehen davon, daß in der Küche der Platz zu eng wäre. Auch würden hie und da allerlei Kochgerüche stören. Am Abend aber ist es in der Stube am allgemütlichsten. Keines hat so pressant, jedes freut sich am Beisammensein, und nach dem Essen kann man ruhig ein wenig sitzen bleiben und etwas zusammen besprechen. Im Sommer ist es einzig schön, draußen auf dem Balkon zu essen. Ich glaube, wir machen immer wieder Propaganda dafür, wenigstens bemerken unsere Buben hie und da, daß wieder «Neue» angefangen haben, auch den Balkon als «Eßzimmer» zu verwenden. Gerne möchte ich noch etwas beifügen: Der Ort, wo man ißt, ist nicht allein maßgebend. Das frohe Gesicht der Hausfrau sollte unbedingt mit dazu kommen. Und dann: das Sprichwort, daß des Mannes, noch viel mehr der Kinder Liebe durch den Magen geht, ist immer noch oder in der heutigen Zeit noch mehr der Fall. An fleischlosen Tagen richte ich also ein kleines, ganz bescheidenes Dessert. Da sind zum Beispiel gefüllte Äpfel, ein kleines Stück Kuchen oder eine Creme sehr willkommene Dinge und schnell gemacht. Der Einfachheit halber gebe ich gleich die Rezepte der Äpfel- und eines einfachen Kriegskuchens, der uns einige Tage hält.

Gefüllte Äpfel.

Äpfel waschen, aushöhlen, füllen mit:

5 Eßlöffeln geriebenen Haselnüssen,

1 Eßlöffel Zucker,

3 Eßlöffeln Brösmeli,

Saft einer halben Zitrone, mit Wasser vermischt.

10 Minuten in den heißen Backofen stellen und heiß oder nach Wunsch kalt auf den Tisch geben.

Maiskuchen.

1 Tasse gesparter Nidel, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Mais, 1 Tasse Mehl, das Abgeriebene von 1 Zitrone, etwas mit Wasser vermischte Milch, 1 Backpulver. Ofen 20 Minuten anheizen, Backzeit $\frac{3}{4}$ Stunden, Unterhitze 3, Oberhitze 2.

Rüeblikuchen

braucht kein Ei, keine Butter oder Nidel und ist doch gut.

1 Tasse Mehl, 1 Tasse Brösmeli, $\frac{5}{4}$ Tassen Milch, 1 Tasse Zucker, 150 Gramm geriebene Haselnüsse, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zimt, womöglich etwas Zitronenrinde, 1 Backpulver, 2 große, rohe Rüebli mit der Bircherraffel reiben, alles gut vermischen. 20 Minuten anheizen, Backzeit 40 Minuten, Oberhitze 2, Unterhitze 3.

Ungebackener Kuchen.

In eine Kuchenplatte den Ring der Springform legen, dann eine Lage Zwieback hinein, eine Lage heißes, dickes Apfelmus, eine Lage Zwieback, einen Guß von dicker Vanille- oder Schokoladecreme und, falls gewünscht, nochmals eine Lage Apfelmus darüber. Das Ganze $\frac{1}{2}$ Tag stehenlassen, den Ring wegnehmen und man kann die fertige «Torte» mit dem Messer schneiden, und alle werden satt davon (natürlich als Dessert oder zum mindesten nach einer währschaften Suppe!).

Um etwas Milch zu der Creme frei zu bekommen, essen wir am Abend vorher gute Gemüsesuppe, Rösti mit Salat oder Kompott und, wer will, eine Tasse Tee.

C. W.

Und schließlich eine dritte Äußerung:

Wir wohnen in einem Einfamilienhaus mit einer schönen, heiteren Küche. Deshalb pflegen wir auch in der Küche zu speisen, und zwar ist dies für die Frau eine Erleichterung, indem sie die Gerichte nicht von der Küche in die Stube tragen und dort extra den Tisch decken und wieder abtragen muß. Das ist so im Sommer. Nun kommt aber die kühlere Jahreszeit, und wenn der Vater oder die Söhne und Töchter von der Arbeit heimkommen, so freuen sich diese auf eine angenehme, warme Stube, und die Hausmutter pflegte in dieser Zeit ein Entgegenkommen zu zeigen und die kleine Mehrarbeit auf sich zu nehmen und tischt in die warme Stube. Es spielt aber noch ein zweiter Grund eine Rolle, nämlich das Radio! Denn gewöhnlich während des Mittag-essens kommen die Nachrichten, und diese hört man gerne ab, nicht wegen der traurigen Kriegsereignisse, aber um doch immer das Neueste zu wissen! Oder dann gibt es hin und wieder schöne Musik, etwas Volkstümliches, und das gibt wieder etwas Erholung nach der Tagesarbeit.

Das Tisch-tuch am Sonntag! Ein schön gedeckter Tisch mit einem weißen Tisch-tuch macht feierlich und wirkt zugleich beruhigend auf das Gemüt. Besonders wo noch Töchter im Haushalt mithelfen können, sollten sich diese alle Mühe geben am Sonntag, wenn die ganze Familie beisammen sein kann. Es wirkt dies zugleich für die junge Generation, besonders für die Töchter, erzieherisch. Allerdings kann dies von einer Frau mit etlichen kleinen Kindern nicht verlangt werden, denn da hat eine Mutter Arbeit genug und wird nicht noch Extraaufwand machen können. Aber sobald die Kinder in die höheren Schul-klassen gehen, sollte dies durch-

geführt werden. An Festtagen erst recht; es soll nicht der Alltagskehr sein. Aber das bedingt auch, daß der Vater und die Söhne diese Mühe und Liebe zum schönen Heim, welche die Mutter und Töchter aufbringen, anerkennen. Daß auch diese dann sonntäglich gerüstet sind und noch etwas Humor und Freude bezeugen, ist selbstverständlich. Heute wird es ja schon schwieriger sein, wegen des Waschens der Tischtücher (Seifenersparnis), aber bei einiger Sorgfalt geht es immer noch.

Ein Familienvater.

Weitere Beiträge folgen in einer der nächsten Nummern.

BACKSTEINE			
und ZIEGEL von			
Keller & Cie. AG. PFUNGEN		Ziegelei Paradies Station SCHLATT	
Dachziegelwerk FRICK		Ziegelfabrik KÖLLIKEN AG.	



Cerberus

Verdunkelungslampen

ersparen 85% der Beleuchtungskosten, denn sie verbrauchen nur 3 Watt pro Stunde und haben eine Brenndauer von 10 000 Stunden

Cerberus-Apparatebau, Bad-Ragaz
(W. Jaeger, dipl. Physiker ETH) Telefon 815 92



ELEKTRO-FIX

die neue schweizerische
Hochleistungs-Vakuum-
Waschmaschine

Generalvertrieb:

G. PFENNINGER & CO. - ZÜRICH

Elektrische Unternehmungen
Aegerlenstraße 8 Telefon 71110

FRITZ LANG & CO. ZÜRICH 7
FREIESTRASSE 196, TEL. 41760 61

FEUERUNG

CENTRALHEIZUNGEN

Unsere LANG-jährige Erfahrung garantiert Ihnen erstklassige Arbeit.



Die vollkommene **Bodan-Waschmaschine** mit dem einzigartigen Wirbelstrudel-Waschflügel, der automatischen Ölung, dem geräuschlosen Lauf und der langen Lebensdauer wird vorgeführt durch

Waschmaschinen Heubler
Zürich · Talacker 26



OXROLIT-Emaille,

der bewährte Schutz- und Zieranstrich, säure- und laugenbeständig, für alle Zwecke (eignet sich spez. für Badezimmer, Luftschutzräume, Laboratorien etc. als Ersatz für Wandplatten). Erstklassige Referenzen.

RIMENSBERGER & CO.

Nachfolger von ALFRED MEISTER & CO.
Chemische, Lack- und Farbenfabrik
Tel. 92 13 92 / 92 13 93 **ZÜRICH** (Postfach Enge)

L. OSPEL · ZÜRICH 6

SCHEUCHZERSTRASSE 66

Ältestes Spezialgeschäft für Entfeuchtung von Fundamenten, Keller- und Erdgeschoßräumen etc.

Garantie für dauernde Trockenheit

Referenzen von Behörden und Privaten
Zweckmäßige Entfeuchtung schützt vor gesundheitlichen und materiellen Schäden
Beratungen · Expertisen

LINOLEUM

Die Fabrikation ist eingeschränkt, da die Rohstoffe knapper werden.

- Als Grossist hat unsere Firma ein
- großes, eigenes Lager

Sie haben daher heute noch den Vorteil der großen Auswahl

Als Fachgeschäft mit ständigem Lagerpersonal garantieren wir für Qualität und fachgemäßes Verlegen. Verkauf auch direkt ab Lager

„GUBO“ Gummiboden und Linoleum A.-G.
Laden und Lager: Backerstr. 51 Telefon 718 44