

# Wie viele Küchenmesser haben Sie?

Autor(en): **Bänninger, Gertrud**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **10 (1935)**

Heft 1

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-100919>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Gebrauchsartikel ins Ausland. Schweizer Maschinenteppeiche in Wolle und Kokos, Vorlagen und Läufer, sind in prächtigen neuzeitlichen Mustern erhältlich. Und die Handweberei stellt uns kultivierte Einzelstücke zur Verfügung, neben zeitgemässen Möbelstoffen. Spannstoffe gibt es abwaschbare und solche aus andern Materialien, Vorhänge werden als Meterware und abgepasst angeboten, in Reps, in gestreiften Neuheiten aus Kunstseide, Baumwolle, in Leinen, Wolle und Seide. Auch da greift teilweise die Handweberei ein. Umfangreiche Fabriken stellen

Filetstoffe und Erbstüll her, Marquissette und Voile für Scheibenschleier.

Wir nennen noch die Herstellung von Stand- und Wanduhren, von Thermometern, Wettergläsern, denken besonders auch an die Keramik, die Porzellanindustrie, die Schnitzerei, erinnern uns der Metallfabriken, die vielerlei Haushaltbedarf herstellen. Die Schweizer Produktion auf diesem Gebiet ist vielseitig, zweckmässig und strebt unverdrossen vorwärts. Darum verdient sie weitgehende Unterstützung das ganze Jahr, nicht bloss während der Schweizerwoche.

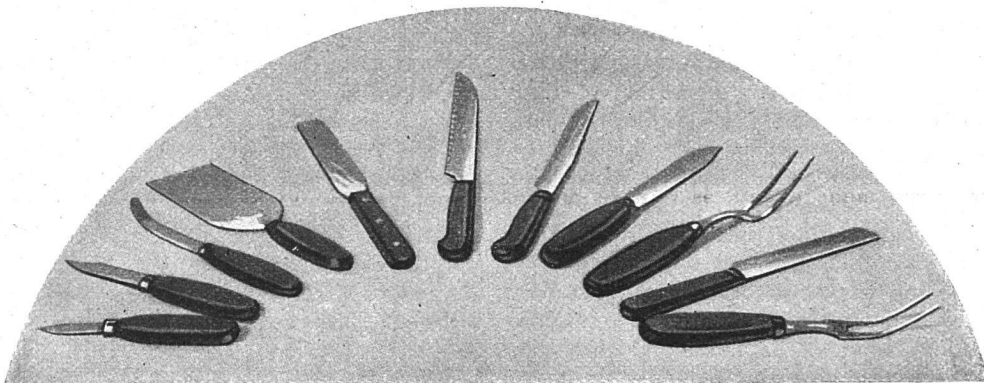
E. Sch.

## W O H N G E S T A L T U N G

### Wie viele Küchenmesser haben Sie? Von Gertrud Bänninger

Wenn der Gärtner mit einer zu kurzen, stumpfen Säge das Holz aus dem Garten zu Feuerungsholz herrichtet, hat er doppelt so lang mit seiner Arbeit, als wenn seine Säge scharf und lang genug wäre.

Küche. Warum fangen wir die allmähliche systematische Umwandlung unseres Besteckes in solches mit rostfreiem Stahl nicht in der Küche, und zwar auf der ganzen Linie an? Vielleicht wissen Sie noch



Jeder gute Handwerker hält darauf, mit dem rechten Werkzeug zu arbeiten.

Unser Handwerk ist die Haushaltung, und auch wir haben unser Handwerkszeug. Im Besteckkorb in der Schublade des Küchenbüfets liegt z. B. das Werkzeug, mit dem wir dreimal täglich Mahlzeiten herrichten: Fleisch schneiden, Kartoffeln schälen und Rüben putzen.

Es ist selbstverständlich, dass wir auf unsern Esstisch nur tadelloses Besteck geben. Sobald aber eine Gabel um einen Zinken ärmer wird oder die Klinge eines Messers in seinem Hefte zu wackeln beginnt, wandert das Stück in die Küche. Es ist kein Wunder, dass in der Haushaltung, wo das Küchenbesteck aus lauter invaliden Stücken besteht, dann, wenn einmal eine Hammelskeule zu tranchieren ist, das Fleisch in ziemlich zerfetzten Scheiben auf den Tisch kommt, aus Mangel an einem richtigen Tranchiermesser. Auch für die sparsamste Hausfrau würde die Ersparnis an Zeit und Ärger die Anschaffungskosten für zweckentsprechendes Besteck zehnmal aufwiegen.

Die durchschnittliche Hausfrau hat heute ein rostfreies Messer (in möglichst neutraler Grösse) in der

nicht, dass ein weiterer Vorteil des rostfreien Messers für die Küche darin liegt, dass beim Früchte- oder Gemüseherrichten die Hände viel weniger schwarz werden, und gleichzeitig auch das Gemüse rein bleibt?

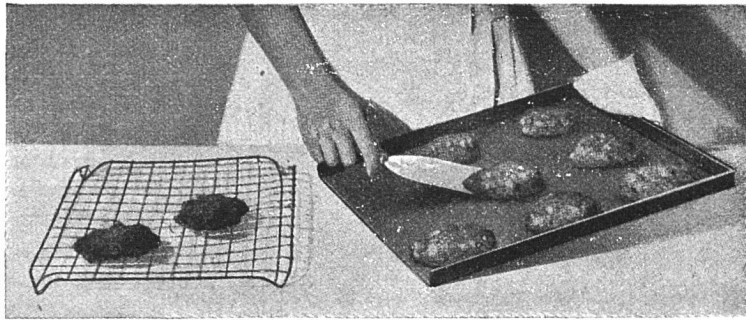
Wir wollen also wenn möglich rostfreie Messer. Aber welches Besteck brauchen wir eigentlich?

Die speziellen Schälmesser sind ja allgemein bekannt. Neben dem gewöhnlichen sollten wir noch ein kürzeres haben, um faulen Stellen oder Kartoffelaugen auszuschneiden.

Ob wir das Brot in der Küche oder bei Tisch aufschneiden: für beide Zwecke gibt es eigentlich nur ein Brotmesser, nämlich das Sägemesser. Es ist verwunderlich, dass das Sägemesser als Brotmesser so wenig bekannt ist. Mit einem kurzen scharfen Schnitt schneidet man damit das Brot direkt auf dem hölzernen Brotteller in tadellose Scheiben. Auch heikle Kuchen lassen sich am besten mit dem Sägemesser schneiden. Die Gefahr des Verbröckelns ist dann relativ klein.

Zu jedem Küchenbesteck sollte ein breites, biegsames Schäufelchen gehören, mit dem wir kleines

Zu jedem Küchenbesteck sollte ein breites, biegsames Schäufelchen gehören



Gebäck oder Kuchen bequem vom Blech entfernen können. Es eignet sich ebenfalls zum Wenden von besondern Omeletten oder leicht zerfallenden Beefsteak. Mit dem gleichen Schäufelchen, aber in schmal, können wir Tortenglasuren verstreichen oder auch Teigschüsseln sehr sauber ausnehmen.

Hüten wir uns davor, durch einen Haufen Küchenbesteck uns zuviel Arbeit aufzubürden. Denn je mehr Besteck, desto mehr Arbeit, es rein zu halten. Folgende Stücke, wie sie die Abbildung zeigt, sind noch kein Luxus: ein Tranchiermesser, ein Brotsäge-

messer, eine grosse und eine kleine Fleischgabel, zwei Schäufelchen, ein gutes Taschenmesser und zwei Schälmesser.

Um das Besteck ordentlich aufzubewahren, genügt ein dreiteiliger Besteckkorb. Die scharfen Klingen werden geschont, wenn wir die einzelnen Fächer mit starkem Fliesspapier ausschlagen.

Es ist keineswegs so sicher, dass sich in jeder Küche auch ein Wetzstein findet. Stumpfe Messer stiften aber in der Küche ebensoviel Unheil an wie scharfe, denn die üble Laune der Frau am Kochherd ist noch schlimmer als ein blutender Finger. Da, wo kein Wetzstein vorhanden ist, gibt es manchmal in der ganzen Haushaltung nur ein einziges gutgeschliffenes Messer.

Wenn wir uns über den alten Aberglauben hinweg setzen wollen, dass spitze Sachen dem Beschenken Unglück bringen, so wäre es vielleicht nicht so unangebracht, gelegentlich einer jungen Braut statt einer Vase eine tadellose Küchenbesteck-Ausstattung, natürlich rostfrei und in bester Qualität, als Hochzeitsgeschenk zu offerieren.

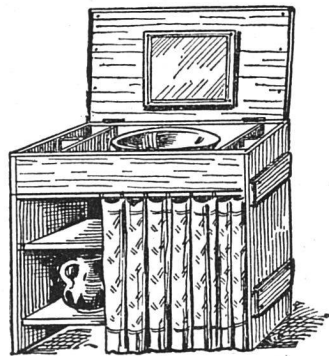
## Lob der Kiste Kleine Gebrauchsmöbel zum Selbstanfertigen

Von Klara Kübler

Jedesmal, wenn mir aus irgendeinem Anlass eine Kiste ins Haus gesandt und der Inhalt behutsam aus der Holzwolle geschält wird, da fahre ich nachdenklich mit der Hand über ihre rauhe Oberfläche, die ich schon im Geiste gebeizt, mit Sandpapier abge-



Küchenschränkchen



Kleiner Waschtisch

rieben, mit ziegelroter Lackfarbe gestrichen sehe und überlege: Was wirst du nun werden?

Grösse und Form der Kiste sind ausschlaggebend für den Zweck, dem sie dienen kann.

So eine flache, kleine Kiste taugt nicht viel mehr als, kräftig ausgeseift und getrocknet und dann mit Rädern versehen, alle Drogen des Haushaltes in sich aufzunehmen. Räder? Da nehme ich zwei alte Jo-Jo-Spiele, die mir, bunt gestrichen wie sie sind, fast zu schade scheinen für diesen Zweck. Sie könnten auch unter ein höheres Kistchen geschraubt werden, das Bausteine und anderes Spielzeug eines Kindes aufnehmen kann.

Um die hübschen Zigarrenkistchen des Vaters reissst sich alles in der Familie. Man kann sie streichen oder abschmiegeln, beizen, bronzen oder betuschen. Und selbst die Zigaretenschachteln, die alten Schuhcremedosen können, gereinigt und von Papieretiketten befreit, reinste Schmuckkästchen werden, indem man sie glänzend wetzt und mittels eines Nagels mit einem kleinen Muster behämmert.