

| | |
|---------------------|---|
| Zeitschrift: | Bauen + Wohnen = Construction + habitation = Building + home : internationale Zeitschrift |
| Herausgeber: | Bauen + Wohnen |
| Band: | 15 (1961) |
| Heft: | 6: Einfamilienhäuser mit Holz gebaut = Maisons familiales en bois = Wood houses |
| Rubrik: | Aus der Nachbarschaft |

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 17.01.2026

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



«Eternit»-Wellplatten
in 3 verschiedenen Farben
erleichtern
die Anpassung
der Bedachung
an städtische und
ländliche Umgebung

Eternit AG Niederurnen



Aus der Nachbarschaft

Ernst Heimeran

In der Küche

Das war Ernst Heimeran (1902 bis 1955): Kunsthistoriker und Journalist, Verlagsbuchhändler und Herausgeber, Schriftsteller und Essayist, Reisender und Vorleser, Musikant und Philosoph, Liebhaber der großen Kunstschöpfungen und des kleinen Familienkrams, scharfer Beobachter und glänzender Darsteller, gelehrt und belesen, geistreich und witzig, freundlich und herzensgut. Die kauzige Küchentigerphilosophie, die wir hier abdrucken, vermag jene wundervolle Einheit von Geist und Humor, wie sie Ernst Heimeran in idealster Weise verkörperte, wenigstens ahnen lassen.

Viele Männer haben über die Kochkunst und sogar über die Kunst zu kochen geschrieben – was ein ebenso großer Unterschied ist wie zwischen einem Gabelfrühstück und einer Frühstücksgabel –, und sowohl die Kunstkochgelehrten wie die gelehnten Kochkünstler haben dabei eine große Zungenfertigkeit an den Tag gelegt.

Ich gehöre nicht zu diesen begnadeten Männern, die ihr Herz auf der Zunge haben, und bin sogar so vermessan, meine Frau für die Beste aller Kochkunstbeflissen zu halten. Deshalb will ich unter dem Thema Küche nicht über die Kochkunst schreiben, sondern über eine in der Literatur arg vernachlässigte Folge dieser Kochkunst: das abzuwaschende Geschirr.

Es liegt gerade in der Hantierung mit dem Spüllumpen eine handgreifliche Befriedigung, besonders für einen Kopfarbeiter, der darüber nachdenkt, wie der Glanz der Kochkunst doch endlich im Elend abgegessener Teller, verschmierter Bestecke, verklebter Schüsseln und verkrusteter Pfannen endet, im Chaos mit einem Wort, während die Spülkunst aus dem angerichteten Durcheinander zu Ordnung und Sauberkeit hinanleitet. Deshalb erachte ich das Abwaschen für eine zeitgemäße und manneswürdige Beschäftigung. Daß auch ihre Errungenheiten über kurz oder lang aufs neue der Zerstörung anheimfallen werden (durch die Köche notabene!), macht die Abwaschküche zu einem melancholisch-philosophischen Gleichnis menschlichen Strebens. Ist doch das philosophische Denken selber nichts anderes als eine immer wiederholte Abwäsche.

Die erste Küche, in der ich mitwirkte, war die elterliche. Ich habe heute noch das Drehen der Messerpoliermaschine im Arme und den Geruch

des Schmirgelpulvers in der Nase, und aus diesen meinen Händen gingen zur Weihnachtszeit grau geknetete Kleinbäckereien hervor. Am heißen Herd glänzten die Messingknöpfe und Messingstangen, von den Borden funkelten die Mörser, Gugelhopfformen und Kupferfische, immer war in Van Houts Kakaobüchse Kochschokolade zu finden und Saucenlebkuchen im Mehlkasten, und behaglich gurgelte der weiß-blau mäanderte Küchenausguß.

Wie gern würde ich bei diesem Küchenparadies meiner Jugend erzählend verweilen! Es ist eine immerwährende Versuchung für Schriftsteller, Jugenderinnerungen anzu bringen. Ich widerstehe ihr für diesmal.

Nach dem Paradies lernte ich die Junggesellenküche kennen, worunter ich nicht nur unverheiratete Etablissements, sondern auch jene verheirateten verstehé, die nach dem Grundsatz der Freizügigkeit geführt werden. Man zieht nämlich so lange Geschirr und Besteck aus den Schubladen und Schrankfächern heraus, bis sämtliche Mokkatassen, Schnapsgläser, Büchsenöffner und Bratpfannen (das Hauptinventar der Junggesellenküche) samt allem Übrigen so eingeschmiert und durchgebräucht sind, daß eine Weiterverwendung nicht nur ästhetisch, sondern technisch ein Ding der Unmöglichkeit wäre und man sich zu einer Art Großreinemach ent schließen muß. Junggesellenküchen sind daher weniger als Institutionen denn als Inspirationen zu betrachten und scheiden für praktische Nutzanwendung aus.

Bessere Anhaltspunkte vermöchten die Alp- und Hüttenküchen zu liefern, denen ich in Ski- und Wanderwochen teils vor-, teils unterstand. Unter ihrem wohlthätigen demokratischen Einfluß verwandeln sich die verzogensten Müßiggänger, die daheim nicht einen Aschenbecher ausleeren, zu treubeflissen Küchenpudeln, aber freilich nur auf Zeit, auf Ferienzeit, und daraus kann eine auf den Alltag abgestellte Küchenphilosophie auch keinen Nutzen ziehen. Wären noch die Pensions- oder andere Gastküchen zu erwähnen. In diese habe ich gelegentlich hineingeklickt. Aber nachdem ich einmal bemerkte, wie der Salat mit bloßen Händen in Spülschüsseln angemacht wurde beziehungsweise das Abwaschwasser in Salatschüsseln, habe ich solche Einblicke im Interesse meines Appetits hinfert unterlassen und kann also nicht sagen, was sich dort sonst noch hätte lernen lassen.

Um so mehr könnte ich von unserer ehelichen Küche berichten – erst in der Stadt, dann auf dem Lande, in allen Tonarten sozusagen. Diese Memoiren hätten wieder den Fehler, daß ich alles daran bemerkenswert finde, weil sie unsere eigene Küche betreffen, unseren Besitz; denn Besitzerfreude vermag den bescheidensten Gegenstand zu verklären. Augenblicklich wirke ich dagegen in einer Küche, die uns nicht gehört, deren Nutznutzung uns aber überlassen ist – nicht kraft Vermietung, was wieder eine Form von Besitzrecht wäre, sondern durch pure Freundschaft. Die Lage ist die: Wohlmeinende Menschen haben

STREBEL-

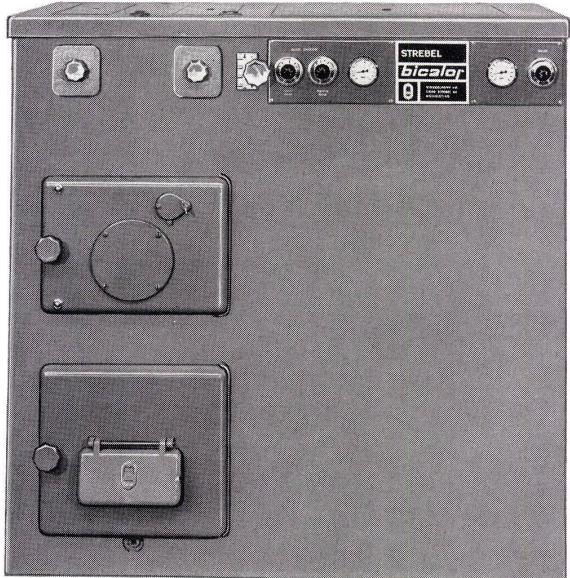
bicalor

Heizkessel-Boiler Kombinationen

sind infolge ihrer vorteilhaften
Abmessungen

- nicht höher
- nicht tiefer
- nicht viel breiter

als ein normaler Heizkessel allein.
Kostspielige bauliche Vorkehrungen, wie
Aussparungen für die Einbringung sowie
Heizraumvertiefungen, fallen daher weg.



STREBEL- **bicalor** ist speziell für
Ölfeuerungen eingerichtet, läßt sich
jedoch mit wenigen Handgriffen auf
Koksfeuerung umstellen.

STREBEL- **bicalor** liefert behagliche
Wärme und billiges heißes Wasser – so
viel sie wollen.

Mit Auskunft und Prospekten stehen wir
jederzeit gerne zur Verfügung.



**STREBELWERK AG
ROTHRIST**
TEL. 062 74471

uns für den Winter ihren Sommersitz zur Verfügung gestellt, und wir übernehmen dafür nur die selbstverständliche Verpflichtung, auf das uns Anvertraute mit doppelter Sorgfalt zu achten. Diese Situation bietet für eine sachliche Betrachtung der Umwelt den erforderlichen Abstand. Es ist insofern eine außerordentliche Küche, als sie drei Fenster hat, von denen eines auf den See hinausgeht. Der Boden ist rot geplättelt, die Wände sind bis in Brusthöhe weiß gefliest.

Das Doppelspülbecken aus hellem Steingut ist von solcher Geräumigkeit, daß man Zwillingsäuglinge gleichzeitig darin baden und anschließend auf dem geriffelten Nikkelbrett abtropfen lassen könnte, und der Schwenkhahn liefert kaltes und warmes Wasser. Der Boiler ist architektonisch taktvoll irgendwo im Keller untergebracht, wo elektrischer Strom noch für allerlei sonstige Anschlüsse bereithalten wird, von denen mich als Abwäscher allenfalls noch die elektrische Küchenuhr angeht und der elektrische Herd, den ich nur insoweit anführe, als das Abwischen der aufklappbaren Herdplatte und das Auswischen der herausziehbaren Tropfplatte und der Backroste zu meinen Obliegenheiten gehört. Wie man sieht, handelt es sich um eine sehr helle, hygienische und praktische Küche, um eine Herrschaftsküche alles in allem. Herrschaftsküchen sind bekanntlich solche, um die sich die Herrschaft nicht zu kümmern braucht. Ich weiß jetzt nicht: Sind meine Frau und ich keine Herrschaft, weil wir uns um die Küche zu kümmern haben, oder hat die Küche infolge unserer Anwesenheit aufgehört, eine Herrschaftsküche zu sein?

Ich habe bereits bemerkt, daß es sich um einen Sommersitz handelt. Jetzt ist es aber Winter. Da der Heizstrom gesperrt und eine andere Heizmöglichkeit in der Küche nicht vorgesehen ist, kommt es einem draußen im Freien an milderden Tagen so vor, als würde die Kälte in der Küche zubereitet, vermittelt eines Herdes, der nur kocht, aber nicht wärmt, und dank dem hygienischen Steinfußboden, der höchst unhygienischen Rheumatismus verursacht. Diesem Übelstand kann man durch kräftige körperliche Bewegung begegnen, die am Spülbecken sogar leichter zu erreichen ist als an einem Kochtopf, vorausgesetzt, daß man die Geschirrwäsche nicht nach einem zu starren System betreibt. Ich bin sehr stolz auf die Entdeckung der beweglichen Haushaltführung.

Eine Entdeckung ist das System der Systemlosigkeit ja eigentlich nicht, denn es wird von vielen Hausfrauen unbewußt angewandt. Aber es gehört ein gewisser Mut dazu, es bewußt zu bejahen.

Ich zum Beispiel neige an sich sehr zur Systematik, und es fiele mir, bilde ich mir ein, nicht schwer, den schnellsten und rationellsten Weg, das Fließband der Geschirrwäsche, ausfindig zu machen. Am Anfang habe ich auch danach getrachtet, bis ich daraufkam, daß dieser raschste Weg so ermüdet und zu Katastrophen führt wie eine kilometerlange schnurgerade Autstraße. Seitdem gehe ich beim Abwaschen so vor wie Till mit seiner

Eisenbahn, der sich die größte Mühe gibt, aus einem geisttötenden Schienenkreis ein abwechslungsreiches Geschlängel zu konstruieren.

Schon die wechselnden Ausgangsstellungen der Spülauflage regen zu verschiedenartigen Lösungen an, je nachdem ob es sich um Morgen-, Mittags-, Tee- oder Abendgeschirr handelt oder um eine Kombination zwischen diesen. Es gibt bloße Endspiele mit ein paar Bauerntassen und große Hauptspiele, die sich mit Spring- und Auflauformen eröffnen lassen und bei denen ich alsbald changiere, um die Tellertürme ins Feld zu führen. Der König, das ist die Kaffeemaschine mit ihrer Glaskrone, die Dame der Universal dampf hafen, mit dem man alles machen kann. Ich will den Vergleich nicht zu weit treiben, ich spiele auch gar nicht mehr Schach, seitdem ich spüle, aber so viel darf ich wohl behaupten, daß die Abspülkombinationen mindestens so mannigfaltig sind wie die Schachspielkombinationen und obendrein nützlicher.

Gilt es ein Hauptturnier, bietet meine Frau an, sie wolle mir wenigstens helfen, ich könnte ja das Abrocken übernehmen und sie dabei unterhalten.

Gewiß, das ist hübscher und, wie ich glaube, recht häufig befolgter Vorschlag häuslicher Gemeinschaftsarbeit – für Anfänger. Dem Kind im Manne mag er genügen. Fortgeschrittene befriedigt er nicht. «Danke», sage ich, «läß mich nur, jetzt ist das meine Küche.»

Meistens beginne ich mit dem Wegräumen der Reste in die Speisekammer.

Wir geben uns zwar schon bei Tisch im Hinblick auf das Abräumen Mühe, keine Reste zu lassen, und ermuntern auch die Kinder, Plattenkratze zu machen. Aber manchmal, besonders wenn Besuch da ist oder wenn es ein wenig knapp war und jeder dem anderen die letzten Bissen gönnt, mißglückt die vorsorgliche Absicht, und es sind noch geröstete Kartoffeln oder ein Löffel Erbsen in der Schüssel geblieben. Über Fleisch- und Wurstreste ist man ja eher erfreut, die werden den Küchenzettel magerer Tage bereichern und in Gestalt von Füll und Häcksel an die Zeiten der Ungebundenheit erinnern wie der aus den Strandschuppen der Ferienreise rieselnde Sand. Es gibt sogar ausgesprochene Liebhaber kalter Küche, die so nachdrücklich beteuern, Braten wäre auch kalt gut, daß man sich davon warm gar nicht mehr zu nehmen getraut. Auch Wiederaufwärmen hat etwas für sich, wie bekanntlich bei Sauerkraut, und aufgebackene Teigwarenreste finden immer begeisterte Abnehmer. Indessen mit übriggebliebenem grünem Salat läßt sich nichts Menschliches mehr anfangen, und auch mit anderen Vegetabilienresten, die angeblich immer noch zu einer Suppe dienen, hat man vom Aufräumstandpunkt mehr Arbeit als Nutzen. Man benötigt mehr kleine Schüsseln, als eigentlich zur Verfügung stehen, und mehr Abstellplatz, als die Speisekammer vorsieht, und wenn es dann endlich die Wochenübersicht gibt, fallen so viele zusätzliche Häfchen und Töpfchen und Näpfchen an, daß es einem an solchen Spültagen wirklich die ganze Philosophie verschlagen könnte.

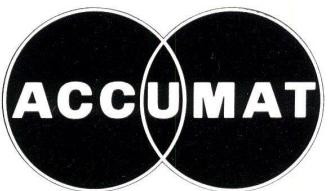
ACCUMAT

Wer hohe Ansprüche stellt

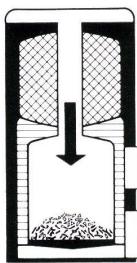
an Wirtschaftlichkeit, Betriebs-
sicherheit und Wohnkomfort,
wählt den ACCUMAT.

Diese universelle Kombination
von Zentralheizungskessel und
Boiler mit dem neuartigen Verti-
kal-Brenner verfeuert ohne Um-
stellung Heizöl, feste Brennstoffe
und Abfälle. Volle Nennleistung
auch bei Kokskfeuerung. Grosse
Brennstoffersparnis dank opti-
maler Wärmeausnutzung. Billiges
Warmwasser praktisch unbes-
chränkt im Sommer und im
Winter.

Technische Unterlagen und Refe-
renzenliste stehen Ihnen zur Ver-
fügung.



ACCUM AG GOSSAU ZH



Für Einfamilien-
häuser, Mehr-
familienhäuser,
Restaurants,
Hotels, Schulen,
Spitäler, Anstalten,
Fabriken usw.,
kurz überall dort,
wo es auf Betriebs-
sicherheit und hohe
Wirtschaftlichkeit
ankommt.



Daher bin ich darauf verfallen, solche Miniaturreste einfachheitshalber in mich hineinzustopfen, damit sie einerseits nicht verlorengehen und andererseits aus dem Wege sind.

Ich müßte lügen, daß kalt gewordene Erbsen oder in ihrem Fett erstarrte Röstkartoffeln sehr munden; indessen hilft die innere Befriedigung über derlei Äußerlichkeiten hinweg. Mund auf, Augen zu.

Damit ist für mich auch das Rätsel gelöst, warum manche Köchinnen, die von allen Gerichten nur zu kosten und nie richtig zu essen scheinen, so dick werden. Früher war ich auch der allgemeinen Ansicht, das müßte am vielen Probieren oder am Küchendampf oder an irgendwelchen, nur Köchinnen eigentümlichen Berufstrünen liegen. Es liegt am Resteaufessen.

Nachdem ich mich als Abfallkübel betätigt habe, spähe ich auf Herd und Küchentisch und Fensterbrettern umher, welche der dort herumstehenden und aufgestapelten Geschirre die größte Schmiererei oder die größte Geschlecktheit versprechen.

Das sind Grundbegriffe der Spülkunst: geschleckter oder verschmiert. Ich könnte ebenso gut sagen: klassisch oder romantisch.

Je nach der augenblicklichen Gemütsstimmung nehme ich daraufhin die klassische oder die romantische Abteilung vor, die romantisch-schmierige nach dem ethischen Grundsatz, daß man die unangenehmeren Arbeiten immer zuerst hinter sich bringen soll, die klassisch-geschleckte nach dem hygienischen, dem gemäß man in einem sauberen Becken zuerst das Gesicht wäscht, nicht die Füße. Grundsätze, wohin man blickt, und wie herrlich, mit ihnen zu spielen beziehungsweise zu spülen, ohne sich moralische Vorwürfe machen zu müssen.

Zur spültechnischen Klassik zählen unangetrunkene Wassergläser oder Untersetzer, in denen sich nichts gesetzt hat, oder Vorlegegabeln, mit denen man trockene Brotschnitten anspieße oder vielmehr nicht ansieße, denn man griff die Schnitten vernünftigerweise dann doch mit der Hand.

Als romantisch muß alles Fettige und Soßige gelten und unter diesem vor allem fettstrotzendes, von Speisebestandteilen übersprudeltes Kochgeschirr. Ein Universal dampf hafen, in dem Milchreis angelegt ist – ich sage nicht angebrannt, denn das kommt bei meiner Frau nicht vor –, darf geradezu hochromantisch genannt werden.

Wir haben zu unserem freudigen Erstaunen einen solchen Patent hafen vorgefunden, ein wahres Wunderwerk der Küchenmechanik, mit Kreisventil und ingeniosem Druckanzeiger und einem zweiten Sicherheitsventil ausgerüstet, der den Kochvorgang auf die Hälfte, ja auf ein Viertel der normalen Kochzeit herabmindernt. Welche Köchin, sofern sie nicht Angst hat vor Atmosphären und keine Dummheiten macht und sich verbrühen oder in die Luft sprengen läßt, wäre nicht von Dank erfüllt, daß sie 10, ja 20 Minuten ersparn kann – beim Kochen. Denn zum Abwaschen, wozu man ums Himmels willen keine Topfkratzer oder sonstigen prakti-

schen Hilfsmittel verwenden darf, braucht man dafür eine halbe Stunde länger, und dann muß man erst noch die Ventile einfetten.

Moral: Es ist nicht alles praktisch, was patent.

Während ich mich mit Glas, Porzellan und Metall, mit noch nicht rostfreien Messern oder nicht mehr rostfreien Schneebesen und Passiermaschinen unterhalte, die Hände vom siedenden Wasser, die Füße vom eisigen Fußboden durchbitzelt, pfeife ich halblaut vor mich hin, Christianens Blockflötenmelodien oder sonstige alte Musik, die ich wegen ihres durchsichtigen, sozusagen reinlichen Charakters zu meinem Geschäft bevorzuge.

Ich weiß wohl, eigentlich sollte ich singen. Alle Küchenmädchen singen, und ich bin überzeugt, daß es zur Sache gehört. Leider übersteigt es mein Vermögen, zum Spülen gleichzeitig zu singen und zu denken, und das kann ich nicht abstellen. Ich habe versucht, mittels des Radios zu üben, etwas ganz anderes zu denken als das, was gesungen wird, habe es aber in dieser Kunst nicht weit gebracht. Pfeifen und Denken vermag ich einigermaßen zu vereinen, aber freilich: ein richtig gefühlvoller Abwaschgesang wird damit nicht erzielt. Und so fürchte ich, daß auch meine Abwaschgedanken nicht den richtigen Anklang finden.

Zum Abtrocknen steht uns ein Sortiment neuer Handtücher zur Verfügung. Das Sprichwort «Neue Beisen kehren gut» ist auf die Handtücher leider nicht anzuwenden, vor allem nicht auf unsere Leinenhandtücher, die durchaus keine Feuchtigkeit aufnehmen wollen. Nur durch heftiges und langdauerndes Rotierenlassen kann ein gewisser Reibungseffekt erzielt werden. Wie man auf diese Weise allerdings ein Reibeisen abtrocknen will, wird mir ewig ein Rätsel bleiben.

Die abrotierten Gegenstände lasse ich nach und nach in den Küchenschränken verschwinden. Während unsere Vorfahren ihren Ehrgeiz dar einsetzen, den ganzen Küchenreichtum in offenen Regalen zur Schau zu stellen, strebt die moderne Küche nach äußerster Verschlossenheit. Wer auf eine moderne Küche nicht eingespielt ist, wird sich nur durch lange Sucherei darin zurechtfinden. Das ist sehr lustig, und sogar meine Frau findet oft manches nicht, wenn ich aufgeräumt habe.

Indem ich zum Schluß mich selber abspüle, meine verschrumpfelten Hände nämlich, in denen sich sämtliche Gerüche des Küchenzettels niedergeschlagen haben, blicke ich erhobenen Hauptes auf den See hinaus.

Er hat in meinem Leben, ja ich darf sagen: für mein Leben eine entscheidende Rolle gespielt. Es ist ein gewaltiges Becken, dessen jenseitiges Gestade nur in Föhntagen einzusehen ist, wenn die Grenzen fallen und die Häuser weithin wie in der Sonne tropfen. Am Ufer haben sich Schmutzränder abgesetzt, und nur auf der getrübten Wasserfläche treiben Nudelhölzer, oder was es nun sein mag, umher. Und wie ich ihn so betrachte, den Hin- und Widerschappenden, kommt es mir zu Bewußtsein. Der See spült ab! Auch er, der große Kamerad.