

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 1 (1925-1926)
Heft: 4

Artikel: Ein neuer Weg, Silberzeug zu reinigen
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1065376>

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: 06.01.2026

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

schwächster Platte (1000 Watt) zubereitet. Die Kochdauer für Milch, Kaffee, Reis und Obst auf zwei Platten beträgt etwa 30 Minuten; der Energieverbrauch beläuft sich auf etwa $\frac{3}{4}$ kWh, die etwa 6 Rp. kosten.

Nun noch zwei andere Fragen, die gleichfalls auftauchen: Ob die elektrischen Herde ungefährlich sind und wie man sich in der elektrischen Küche bei Gewittern verhalten soll?

Zur ersten Frage ist zu sagen, dass ein richtig installierter elektrischer Herd völlig ungefährlich zu handhaben ist, weil die der Berührung ausgesetzten, normaler Weise keine Spannung führenden Teile eine Erdverbindung haben; auf diese Weise ist es auch bei zufälligen Isolationsfehlern ausgeschlossen, dass der Strom durch den Körper der den Herd bedienenden Person fliesst (Körperschluss); er geht vielmehr durch den Erddraht direkt zur Erde, weil der Strom stets den Weg des geringsten Widerstands wählt. Die Erdverbindung besteht am besten aus einem mindestens 3 mm starken Kupferdraht, der gewöhnlich der Einfachheit halber mit der Wasserleitung gut leitend verbunden wird.

Der Antwort auf die zweite Frage ist

vorauszuschicken, dass es nicht möglich ist, solide Kochplatten mit guter Nutzwirkung herzustellen, die bezüglich der elektrischen Isolationsfestigkeit den übrigen Anlageteilen (Hauseinführungen, Drahtleitungen usw.) überlegen sind. Bei heftigen Gewittern und starken atmosphärischen Entladungen kann es infolgedessen vorkommen, dass durch diese Entladungen hervorgerufene Ueberspannungen die Heizkörper beschädigen. Vor solchen Störungen kann man sich aber sehr leicht sichern, einfach dadurch, dass man bei starken Gewittern den elektrischen Herd von der Stromzuführung trennt. Dies kann durch Herausziehen des Steckers geschehen, doch ist das gelegentlich unbequem, wenn der Stecker sehr fest sitzt. Zweckmässiger ist es daher, das Abschalten durch einen allpoligen Drehschalter zu bewirken, der an einer leicht zugänglichen Stelle in die Zuführungsleitung eingebaut wird. Die Kosten eines solchen Schalters, der jede Gewittergefahr sicher ausschliesst, belaufen sich samt Einbau auf 20 bis 30 Franken bei Kochherden bis zu einer Leistung von insgesamt 6 kW, auf 40 bis 50 Franken für grössere Herde.

EIN NEUER WEG, SILBERZEUG ZU REINIGEN

Seufzend übergehen wir unsren Vorrat an Silberbesteck, der über die Weihnachtszeit anlässlich all der Einladungen und Festessen stark benutzt wurde. Eine gründliche Reinigung erweist sich als dringend notwendig. Wir kennen die verschiedenen « Silberputz » zur Genüge, es gibt zwar gute und schlechte; aber bei allem heisst es, jedes Besteck, Stück für Stück, in die Hand nehmen und mit verschiedenen Lappen nacheinander bearbeiten.

Es gibt aber ein besseres System, Silberzeug zu reinigen, das merkwürdigerweise nur wenig bekannt ist.

Es war eine Hausfrau, die zuerst entdeckte, dass der Silberlöffel, den sie im heißen Wasser in ihrer Aluminiumpfanne liegen liess, in wenigen Minuten vollkommen gereinigt wurde. Sie verstand den Vorgang zwar nicht, aber versuchte es noch einmal, mit dem Erfolg, dass all ihre Silberwaren schön glänzend wurden, indem sie sie im heißen Wasser in der Aluminiumpfanne hielt. Später entdeckte man, dass

der Vorgang schneller ablief, wenn Salz und Natron im Wasser befindlich waren. Nach dieser Prozedur der Reinigung hatte die Pfanne jedesmal eine gründliche Reinigung nötig, denn der Beschlag, der am Silber haftete, ging durch einen elektro-chemischen Vorgang auf die Aluminium-Pfanne über.

Auf Grund dieser Beobachtung gelangte man zu folgender Methode:

Wir brauchen dazu: einen grossen, emailierten Kochtopf, einen Aluminiumdeckel (oder sonst ein ähnlich geformter Gegenstand aus Aluminium), viel siedendes Wasser, Salz und Natron. Das im Emailtopf siedende Wasser muss pro Liter zirka einen Fünftel Natron und einen Teelöffel gewöhnliches Kochsalz enthalten. Der Aluminiumdeckel wird ins Wasser versenkt und das zu reinigende Silber darüber gelegt, und zwar so, dass möglichst jedes Stück den Aluminiumgegenstand berührt. Das Wasser soll fortwährend sieden.

Nach 2—3 Minuten wird das Silberzeug,



Der Arzt:

Jetzt aber sofort einen

Staubsauger Lux

damit nicht wieder durch das Tep-
pichklopfen und -bürsten neuer Hu-
stenreiz entsteht und Sie schliesslich
noch Heilung in einem Lungen-
Sanatorium suchen müssen.

Mit dem LUX wird ohne Klopfen und
Bürsten nur mit Saugkraft der Staub
aus Teppichen, Böden, Polstermöbeln,
Vorhängen, Wänden etc. gründlich
entfernt.

Sie können ohne jede Anstrengung
unter den Betten reinigen, ebenso die
höchsten Zimmer, alles nur durch
Saugkraft, die so wirksam ist, dass
keine rotierenden Bürsten den Staub
vorher lockern müssen.

**Seit 1. Oktober 1925 grosse
Preisreduktion**

ELECTRO LUX A.-G. Zürich

Paradeplatz 4

Telephon Selnau 15.30

am besten mittels 2 Kochlöffeln, aus dem siedenden Wasser herausgenommen und in ein bereitstehendes Gefäß mit warmem Seifenwasser gelegt. Das Wasser soll auf dem Siedepunkt erhalten bleiben, denn je höher die Temperatur, um so schneller geht die Reaktion vor sich. Aus dem Seifenwasser kommt das Silber vorerst in reines Wasser. Dann wird es, wie üblich, zuerst mit dem leinenen Küchentuch getrocknet und mit einem Wollappenz glänzend gerieben.

Es gibt, allerdings selten, besonders hartnäckige Flecken, die unserer Prozedur widerstehen. In diesem Fall ist es nötig, die betreffende Stelle mit einem gewöhnlichen Silberputzpulver nachzureiben.

Welches ist die geheimnisvoll wirkende Kraft, die uns das mühselige, recht viel Schmutz verursachende und stundenlange Reiben so spielend abnimmt?

PRAKTISCHE EINFÄLLE

Wenn man Torten und runde Kuchen aufschneidet, sehen gewöhnlich die spitzen Enden der einzelnen Stücke so bröckelig, bei Gussorten manchmal abgeschält und wie zernagt aus. Abhilfe ist sehr einfach: Vor dem Schneiden des Kuchens stürze man ein Weinglas genau auf die Mitte desselben und schneide scharf dem Kreise nach, lässt das runde Stückchen liegen, teilt den Kuchen wie sonst in Stücke, aber schneidet nur bis an das runde Mittelstück hin. Die Schmalenden sind jetzt abgestumpft, sehen dafür aber scharf und unberührt aus.

Frau Dr. Fritschi in K.

Blumen und Grünes in weite, flache Gefäße oder Vasen einzustellen, ist oft beinahe unmöglich, weil sie keinen Halt haben und herausrutschen. — Um dies zu verhüten, legt man vor dem Einstellen einfach etwas frische Tannengrün-Zweiglein oder frisches Moos ins Wasser. Dies ermöglicht ein gutes Einsticken der Stiele und kein Herausrutschen mehr. Das Einsticken der Blumen wird durch einen länglichen schrägen Schnitt am unteren Ende des Stieles sehr erleichtert und dies erhöht auch die Haltbarkeit der Blumen.

E. L. in Z.

Wenn ich lange Kinderstrümpfe stricke, verstärke ich die Kniegegend, indem ich einfach einen Zwickel einstricke, etwa so:

30 Runden zu Anfang 1 u. 1 gerippt. 31. Tour nur die halbe Runde stricken, dann