

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 1 (1925-1926)  
**Heft:** 12

**Artikel:** Wie viele Küchenmesser haben sie?  
**Autor:** Guggenbühl, Helen  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1065460>

### **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:** 03.04.2026

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



# DER VEREINFACHTE HAUSHALT

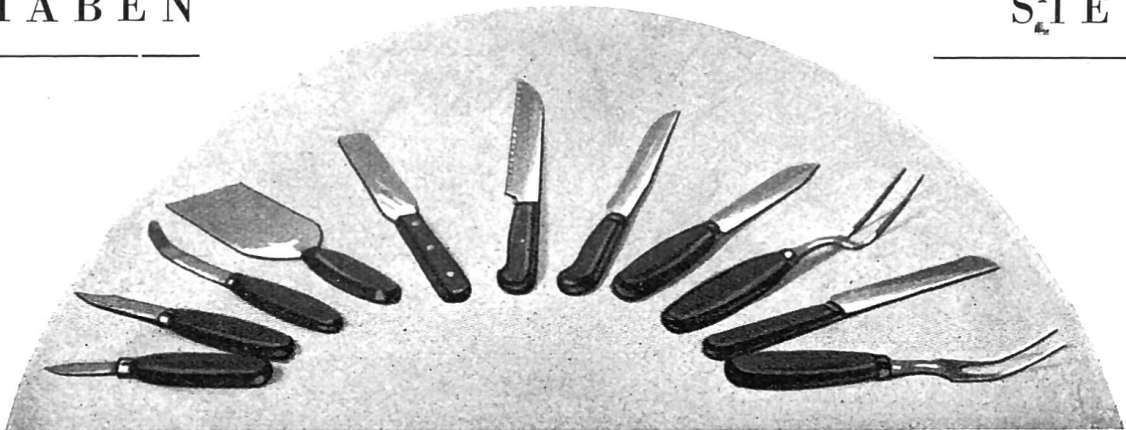
Redaktion:

Frau Helen Guggenbühl

---

## WIE VIELE KÜCHENMESSER HABEN SIE?

---



Wenn unser 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. 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 Küchenschrankes 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 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 nicht, dass ein weiterer Vorteil des rostfreien Messers für die Küche darin liegt, dass beim Fruchte- oder Gemüseherrichten die Hände viel weniger schwarz werden, und gleichzeitig auch das

Gemüse rein bleibt? Gerade jetzt, in der Einmachzeit, ist das keine kleine Sache.

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 faule 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 Brett 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 Schöpfelchen gehören, mit dem wir kleines Gebäck oder Kuchen bequem vom Blech entfernen können. Es eignet sich ebenfalls zum Wenden von besondern Omeletten oder leicht zerfallenden Beefsteak. Mit dem gleichen Schöpfelchen, aber in

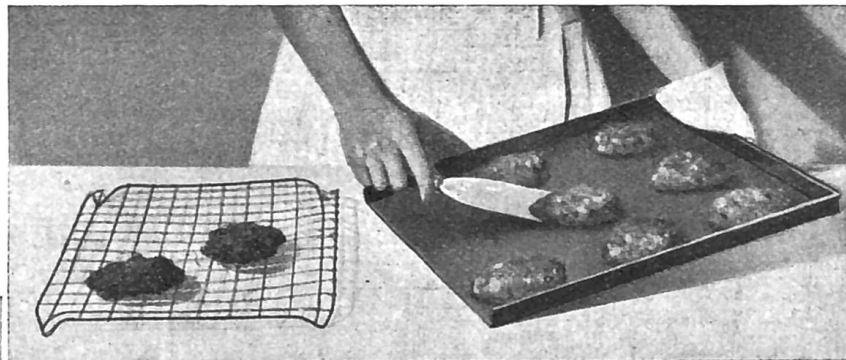
schmal, können wir Tortenglasuren verstreichen oder auch Teigschüsseln sehr sauber ausnehmen.

Hüten wir uns davor, durch einen Haufen Küchenbesteck uns zu viel Arbeit aufzubürden. Denn je mehr Besteck, desto mehr Arbeit, es rein zu halten. Folgende Stücke, wie sie die Abbildung vorstehend zeigt, sind noch kein Luxus: Ein Tranchiermesser, ein Brotsägemesser, eine grosse und eine kleine Fleischgabel, zwei Schöpfelchen, ein gutes Taschenmesser, ein Orangenmesser 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 Köchin 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. Es kann vorkommen, dass gleichzeitig der Hausherr das Fleisch und die Köchin das frische Brot da-

„Zu jedem Küchenbesteck sollte ein breites, biegsames Schöpfelchen gehören . . .“



mit schneiden möchten. Der Streit um das Messer kann aber im kritischen Moment zu einer angebrannten Sauce oder zu etwas noch Schlimmerem führen.

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