

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 17 (1941-1942)
Heft: 6

Artikel: Die Umstellung : zwei Beispiele
Autor: B.S. / V., Walter
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1067064>

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: 15.02.2026

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

Küchen Spiegel



DIE UMSTELLUNG

Zwei Beispiele



Ohne Tischtuch essen ist schön

Von B. S.

Die Seifen- und Textilknappheit zwingt heute viele Familien, auf das Tischtuch zu verzichten. Es ist durchaus nicht nötig, daß diese Umstellung die Tafel weniger gepflegt macht. In England und Amerika zum Beispiel ist es seit jeher in vielen sehr kultivierten Haushaltungen üblich, ohne Tischtuch zu essen. Auch bei uns herrschte diese Sitte zu einer Zeit, als die Wohnkultur durchaus nicht auf einer tieferen Stufe stand als heute. Ein Hindernis bildet meistens die Tischplatte, die in vielen Fällen von den Möbelgeschäften so behandelt wurde, daß es unmöglich ist, sie ohne Tischtuch, ja sogar ohne Molton zu gebrauchen.

Für einen Eßzimmertisch sollte nur eine Massivplatte verwendet werden, also niemals eine furnierte Tischoberfläche. Diese Massivtischplatte soll nun aber nicht etwa lackiert oder poliert werden, das ist viel zu heikel. Es empfiehlt sich, die Politur oder den Lack abzulaugen oder abzuschleifen und den Tisch dafür zu mattieren. Die zum Mattieren nötige Flüssigkeit kann in jeder Drogerie gekauft werden.

Ein solcher mattierter Tisch ist gegen Flecken, warme Platten usw. gar nicht empfindlich. Nach dem Essen wird er mit kaltem oder warmem Wasser abgewaschen und von Zeit zu Zeit mit irgend einem Möbel-Politur-Öl eingerieben. Wenn die Mattierung weg ist, so kann sie mit einem Lappen wieder neu aufgetragen werden, was ungefähr einmal im Jahr nötig ist.

Selbstverständlich dürfen ganz heiße Suppentöpfe auch auf einen solchen Tisch nicht ohne einen Untersatz aus Stroh oder Bast gestellt werden. Warme Schüsseln hingegen lassen nicht die geringsten Spuren zurück.

Fast jedes Geschirr sieht auf dem so behandelten Holz sehr schön aus. Auch Blumen kommen viel besser zur Geltung als auf einem Tischtuch.

Wer ein übriges tun will, mag auch für die Teller runde Untersätze aus Stroh oder Bast verwenden.

Die durch den Krieg bedingten Einschränkungen zwingen uns, auf manche lieb gewordene Gewohnheit zu verzichten. Es ist außerordentlich wichtig, darauf zu achten, daß diese Umstellung nicht zu

einem tieferen kulturellen Stand, zu einer Art Verproletarisierung führt. Je einfacher das Essen, um so wichtiger ist seine Zubereitung und die Art, wie es aufgetischt wird.

Heißes Wasser in Fülle ohne Boiler

Von Walter V.

Mit dem warmen Wasser muß gespart werden. In jedem Haushalt, besonders da, wo kleine Kinder sind, benötigt man jedoch eine ganze Menge Warmwasser: für Wärmeflaschen, Schoppenwärmern, für das Waschen, die Zahnpflege usw. Für alle diese Zwecke leistet das «Caldor-Wasser» vortreffliche Dienste.

Ich habe nun beobachtet, daß man sehr oft die doppelte bis dreifache Caldor-Wassermenge heiß machen kann, wenn man sich die kleine Mühe nimmt, das Wasser sofort nach dem Heißwerden zu erneuern. Besonders heute, wo sehr viel Kartoffeln gesotten werden, kann man mit dem Caldor auf einen Sud sehr gut zweimal heißes Wasser erhalten.

Warum das nicht gemacht wird, hat zwei Gründe:

1. Sieht man sich dazu nicht veranlaßt, weil das Wasser wohl sehr heiß wird, aber nicht zum Sieden kommt.
2. Weiß man nicht wohin mit dieser Wasserfülle.

Hier hilft die Thermosflasche. Sie findet zwar sonst nur für Bergtouren, Faltbootfahrten, Skifahren und bei andern sportlichen Betätigungen Verwendung. In der Zwischenzeit steht sie unbenutzt bei den übrigen Sportutensilien.

Ich habe nun aber die Thermosflasche außerdem in den täglichen Dienst unserer Gratis - Warmwasserversorgung gestellt. Die Sache hat sich so gut bewährt, daß es sich sogar gelohnt hat, noch zwei Thermoskrüge dazu zu kaufen.

Das erste heiße Wasser aus dem Caldor wird in die Thermosflasche abgefüllt und bleibt hier 10 bis 15 Stunden fast gleich heiß. Das zweite Wasser kann dann direkt aus dem Caldor für das Abwaschen verwendet werden.

Wird nun am Nachmittag oder abends oder sogar am andern Morgen warmes Wasser benötigt, so braucht man nicht immer aufs neue Wasser zu wärmen, sondern es kann nach Bedarf aus der Thermosflasche entnommen werden.

Um ein Springen des Thermosglases zu vermeiden, ist es empfehlenswert, die Flaschen auch verschlossen zu halten wenn sie leer sind, damit sich das Glas nie ganz abkühlt.

Ich wende dieses System bereits seit zwei Jahren an und bin sehr gut damit gefahren, so daß ich bestimmt auch später, wenn das warme Wasser nicht mehr so sehr wie heute gespart werden muß, dabei bleiben werde.

Büchsen für die nächste Ernte!

Das Blech ist rar. Darum jede Büchse sofort nach Gebrauch reinigen, trocknen und zurückgeben. Jedes Lebensmittelgeschäft vergütet für $\frac{1}{4}$ Büchsen 5 Rappen, für $\frac{1}{2}$ Büchsen (nur hohe) 3 Rappen.

Conservenfabrik Benzburg