

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 20 (1944-1945)
Heft: 9

Artikel: "Schönheit und Würde der gemeinsamen Mahlzeit" : eine Entgegnung
Autor: W.J.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1069604>

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: 13.01.2026

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

Weglele

Ein Leser schreibt zum Artikel

**«Schönheit und Würde der gemeinsamen
Mahlzeit»:**

Liebe Frau Guggenbühl!

Im Artikel «Schönheit und Würde der gemeinsamen Mahlzeit», der im letzten «Schweizer-Spiegel» erschienen ist, schreiben Sie: «Neuerdings gibt es auch wieder schönes Steingutgeschirr. Leider ist es aber viel unsolider als Porzellan.» Das ist ein kleiner Irrtum. *Steingut* (das bekannte Wedgewood-Geschirr ist *Steingut*) hat einen weißen, harten Scherben, der dem Porzellan in der Festigkeit kaum nachsteht. Es wurde deshalb früher und wird heute noch vom Laien leicht mit dem Porzellan verwechselt. Der von Ihnen bemerkte Qualitätsnachteil trifft dagegen zu für das *Fayence*- und das ländliche *Töpfergeschirr*. Der rötliche oder gelbliche Ton, aus dem dieses Geschirr besteht, ist porös und weniger hart als der weiße Edelton, aus dem Porzellan und Steingutgeschirr hergestellt sind, und der bei wesentlich höherer Hitze gebrannt werden kann.

Dieser Materialunterschied bedingt nun aber gerade den verschiedenen Charakter der beiden Geschirrarten. Dem Porzellan haftet etwas Gläsernes an; es wirkt kühl, und wenn wir es als Material auch schön empfinden mögen, so ist es doch eine kalte Schönheit. Es eignet sich deshalb für ein konventionelles Geschirr, dem etwas Feierlich-Gespanntes anhaftet. Die guten traditionellen Formen und Dekorationen haben diesen Charakter denn auch eher unterstrichen als zu unterdrücken versucht. Wir werden uns also nicht wundern, in unseren Familien als Besuchsgeschirr fast immer Porzellan zu treffen. Das Besuchsgeschirr soll ja eben dem Exzentrischen, Festlichen erhöhten Ausdruck

verleihen. So entspricht es denn sicher einem richtigen Empfinden, wenn wir für «Anlässe» Porzellan wählen. Aber gerade deshalb sollte dieses «schönere» Geschirr nicht ständig gebraucht werden. Unsere tägliche Mahlzeit sollte nichts Festlich-Gespanntes bekommen. Was sie braucht, ist eine Atmosphäre von Wärme und Entspannung, das was wir «heimelig» nennen, ohne damit die Idee des Sichgehen-lassens irgendwie zu verbinden. Diesem Bedürfnis kommt das Fayence- und Töpfergeschirr, das aus heimischem Material im handwerklichen Betrieb entsteht und in seinen besten Exemplaren immer noch uralte Ornamente der Volkskunst aufweist, am besten entgegen. Es entspricht auch unserm Lebensstil, den Sie in Ihrem Artikel als «bürgerlich-ländlich» bezeichnen.

So bin ich denn der Meinung, man sollte es bei der überlieferten Zweiteilung des Geschirr-Service belassen: Porzellan für festliche Anlässe, ein schönes Fayence- oder Töpfergeschirr für den Familientisch. Vom reinen Qualitätsstandpunkt aus müßte man allerdings die umgekehrte Reihenfolge empfehlen. Aber schließlich ist der Familienhaushalt kein Restaurationsbetrieb, wo das Geschirr strapaziert wird. Wem es gegeben ist, die nötige Sorgfalt walten zu lassen, der wird auch Töpfergeschirr jahrelang in gutem Zustand behalten. Und schließlich ist dessen Ersatz verhältnismäßig billig. Findet man später einmal nicht mehr die zum ursprünglichen Service passenden Stücke, so ist das vor allem beim Töpfergeschirr kein Unglück. Denn von ihm gilt das gleiche, was Sie vom Besteck sagen: man solle nicht ängstlich darauf achten, daß alles einheitlich ist.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr W. J.

W. J.