Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 23 (1947-1948)
Heft: 8

Artikel: Wie Aufbewahren?
Autor: Rahm, Berta
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1069217

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

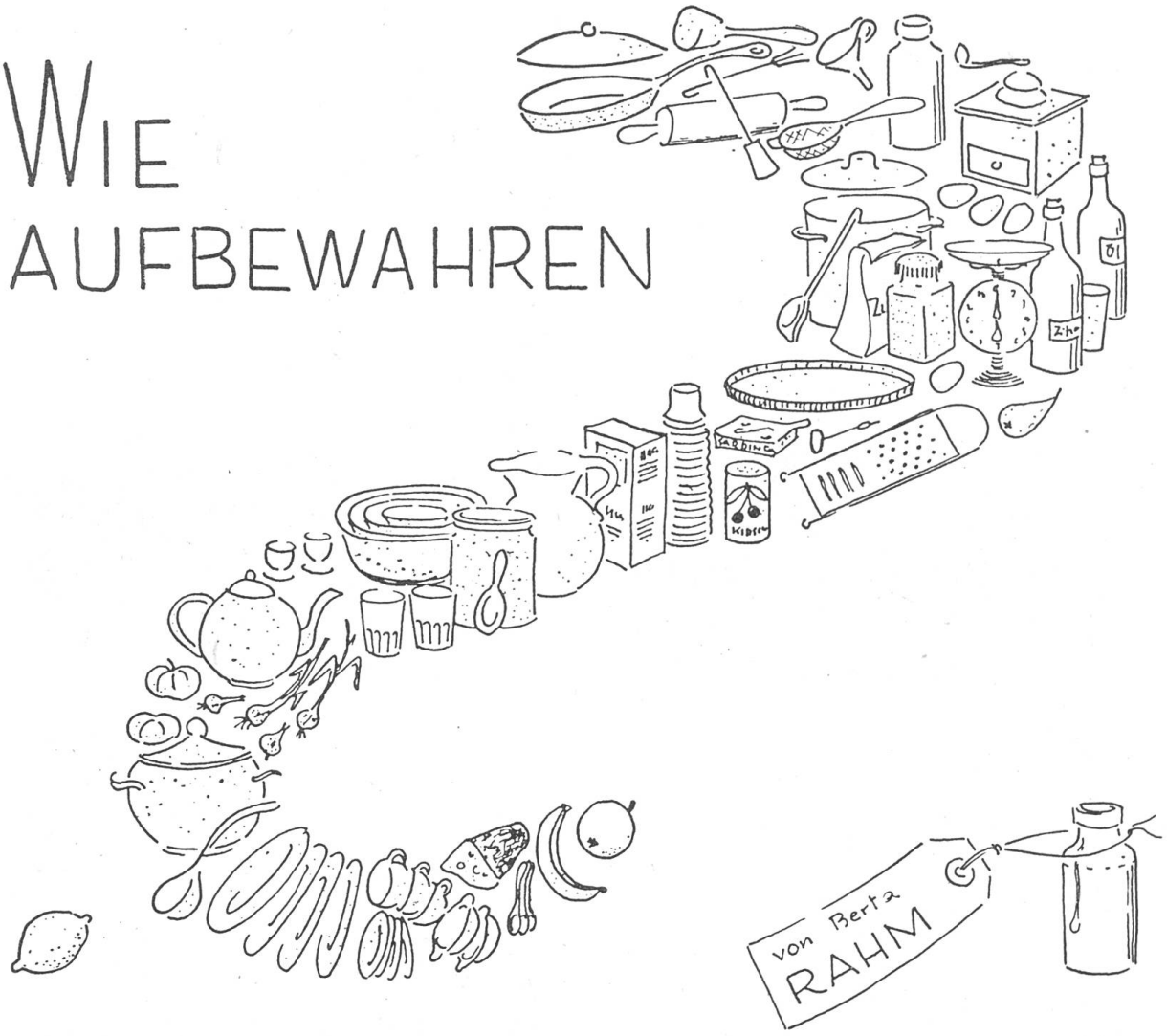
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans 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: 01.10.2025

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

WIE AUFBEWAHREN



Welche Hausfrau hat sich schon einmal die Mühe genommen und all die Dinge gezählt, die sie in der Küche aufbewahren muß, vom Ei bis zur Kartoffel, von der Zitronenpresse bis zur Hackmaschine, vom Schneebesen bis zur Röstipfanne, vom Guetslimodel bis zum Wähenblech, vom Salztopf bis zum Kamillentee? Wohl kaum eine, denn wichtiger als die genaue Zahl ist ja, daß jeder dieser Gegenstände nicht nur ein Plätzlein, sondern ein richtig angeordnetes Plätzlein hat, und zwar möglichst dort, wo er gebraucht wird, jahraus, jahrein bei den täglich in der Küche sich wiederholenden Arbeitsvorgängen: beim Zubereiten, Kochen und Abwaschen.

Abgesehen von den Reinigungsmitteln läßt sich das, was wir in der Küche aufzubewahren haben, in vier Gruppen einteilen:

Nahrungsmittel
Rüst- und Kochgeräte
Geschirr und Besteck
sowie Abfälle.

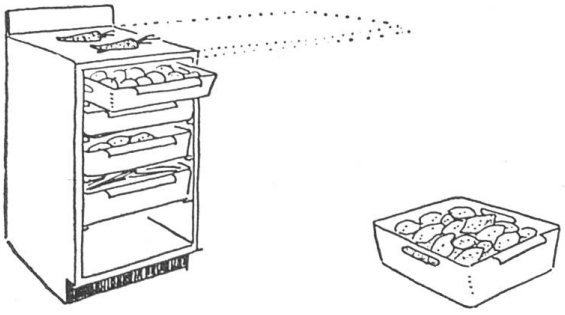
Verweilen wir zuerst bei der ersten Gruppe, den Nahrungsmitteln, die sich in drei Arten gliedern:

1. solche, die sich in gewöhnlichen Schränken unterbringen lassen, z. B. Zerealien, Tee, Konserven usw., von denen man die täglich gebrauchten, wie Zucker, Mehl und Gewürze, gerne in übersichtlichen und handlichen Behältern, Glasdosen oder Glasschubladen gleich beim Rüstplatz hat;

2. solche, die kühle Frischluft benötigen, wie Speisereste, Milchprodukte, Eier, Fleischwaren, Fische usw., und für die in

keiner Küche, und sei sie noch so klein, ein nach außen entlüftbares Speisekästli oder eine Vorratskammer mit eigenem Fenster fehlen sollte. Ein Kühlschrank wird uns für leicht verderbliche Speisen, wie Frischmilch, Joghurt, Beeren usw., herrliche Dienste leisten, aber eine Speisekammer höchstens in kleinern städtischen Haushaltungen ganz zu ersetzen vermögen.

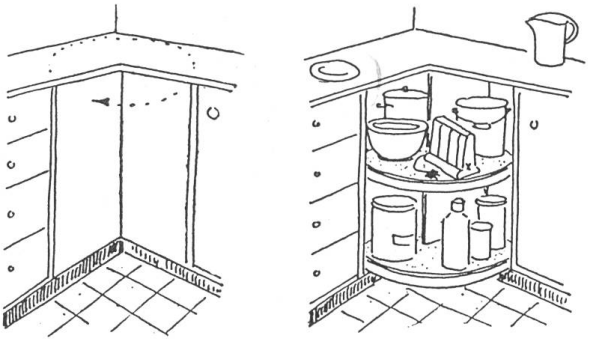
3. Tagesvorräte an Obst, Gemüse und Kartoffeln, die man entweder in die Speisekammer stellt oder aber, da sie weder Fliegen anziehen noch sehr auf Wärme empfindlich sind, auch an einem luftigen Ort in der Küche selber unterbringen kann. Schubladen und Gestelle aus Drahtgeflecht haben den Nachteil, daß Zwiebelhäute, Wurzelfasern usw. gerne in die untern Abteile oder auf den Boden fallen. Recht praktisch ist der in England für Serienfabrikation ausgedachte Gemüsebehälter, mit fünf verschieden tiefen Schubladen aus Leichtmetall, die gleich als handliche Traggefäße dienen, z. B. zum Wiederauffüllen von Kartoffeln im Keller, zum Auflesen von Fallobst im Garten, zum Mitnehmen von Gemüse zur Rüstarbeit auf den Balkon usw.



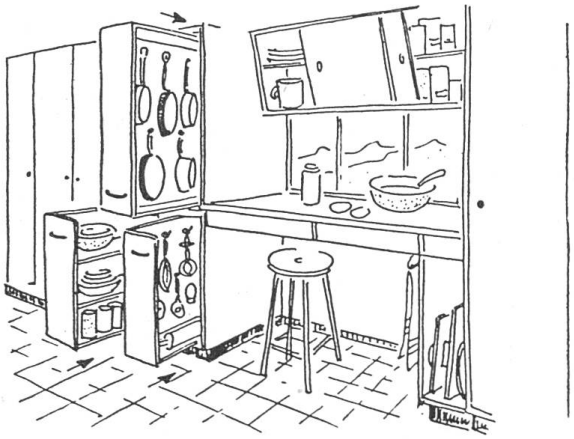
All die erwähnten Nahrungsmittel, stehen sie nun im Küchenschrank, im Speisekasten, im Gemüsebehälter, im Kühlschrank oder in einem kleinen, in den Keller versenkbaren Aufzug (z. B. für Milch und Butter in Einfamilienhäusern), dürfen nicht zu weit vom Rüstplatz weg sein, will man der Hausfrau unnötige Schritte ersparen.

Das gleiche gilt natürlich auch für die Rüst- und Kochgeräte, die nahe beim Arbeits-, Koch- und Spülplatz sein sollten. Dinge, die wir täglich brauchen, wollen wir so unterbringen, daß wir sie gut stehend oder gar sitzend erreichen, während wir jährlich nur wenige Male verwendete Gegenstände (wie Model für Weihnachtsgebäck, leere Einmachgläser, Sterilisierapparate usw.) eher in die untern oder obern, weniger bequem erreichbaren Schrankteile verbannen dürfen.

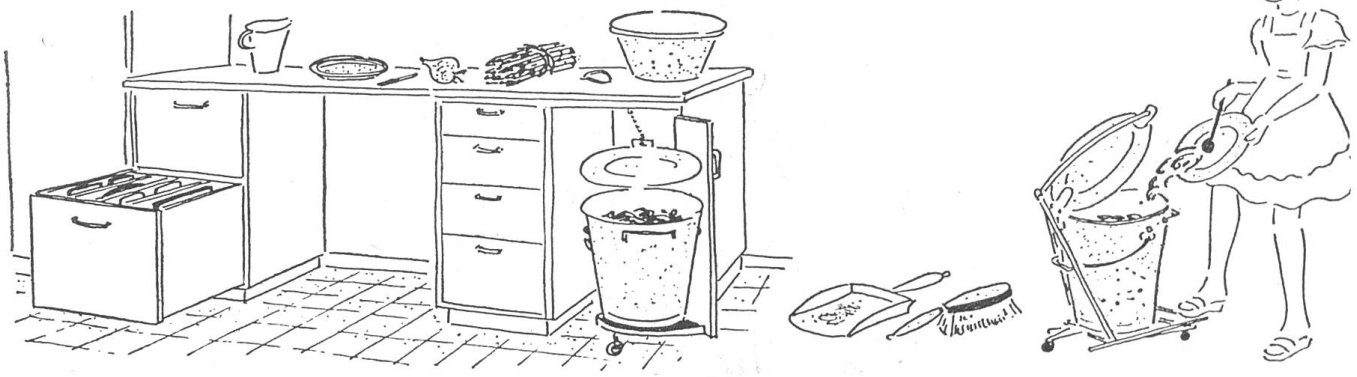
Um den meist schwer zugänglichen oder gar verlorenen Eckplatz in winkelförmig ausgebauten Küchen auszunützen, baut man dort in Amerika karussellartige Drehgestelle ein, bei denen rasch und mühelos jeder darin übersichtlich untergebrachte Topf oder Apparat erfaßt werden kann.



Praktisch und bei uns leider noch nicht eingeführt sind auch die aus einer tiefen Kastenwand ausziehbaren Fächer, eine Art senkrechte Schubladen, an die man Pfannen und Backformen oder andere Utensilien wie Raffeln, Siebe usw. aufhängen und mit einem Schub verschwinden lassen kann.



In tiefen Schubladen mit vertikalen Trennwänden kann man flache Dinge, wie Kuchenbleche, Rüstbretter, Raffeln usw., ebenfalls übersichtlich einordnen.



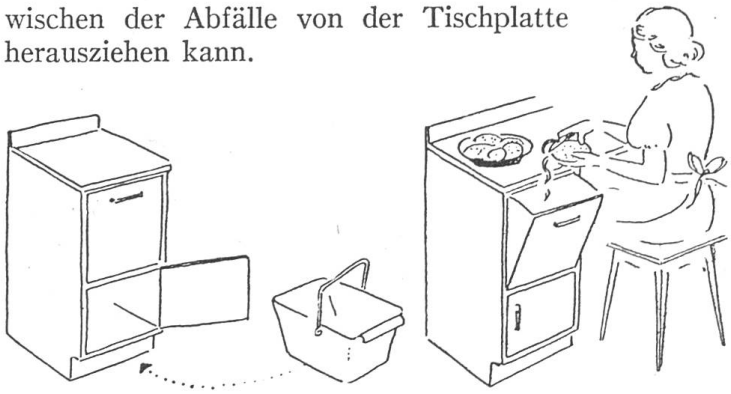
Viele Gegenstände, die auf tiefen Tablaren oder in hohen Schubladen aufeinandergeschichtet ständig unübersichtlich durcheinander geraten, lassen sich besser an Innenseiten von Schranktüren anbringen, an Haken, auf schmalen Tablaren oder in Behältern aus Holz, Leichtmetall oder Drahtgeflecht.

Tiefe und vor allem tiefgelegene Tablare sollten womöglich durch englische Züge ersetzt sein, so daß auch die hintere Stellfläche leicht überblickbar und zugänglich wird. Geschirr und Besteck lassen sich bei durchgehenden Schränken zwischen Küche und Eßraum von der einen Seite zum Tischdecken herausnehmen und nach dem Abwaschen von der andern wieder hineinstellen. Wird Geschirr und Besteck in der Küche oder im Eßraum aufbewahrt, so sind handliche, gut tragbare englische Züge sehr vorteilhaft (Tischdecken und Wiedereinräumen nach dem Abwaschen).

Nun bleibt noch die letzte Gruppe: die Abfälle.

Wo das Abfuhramt genormte Kübel vorschreibt, wird man womöglich eine automatische Öffnungsvorrichtung anbringen, um beim Abfalleinwurf einerseits den Deckel nicht anrühren zu müssen und um anderseits beide Hände frei zur Verfügung zu haben. Entweder zieht beim Öffnen des Türlis, auf dessen Konsole der Eimer steht, ein Ketteli den Deckel hoch, oder wir schaffen uns ein Metallgestell mit Gummirollen an, das uns ermöglicht, mit dem Fuß sowohl den Kübel hin und her zu schieben als auch den Deckel zu betätigen.

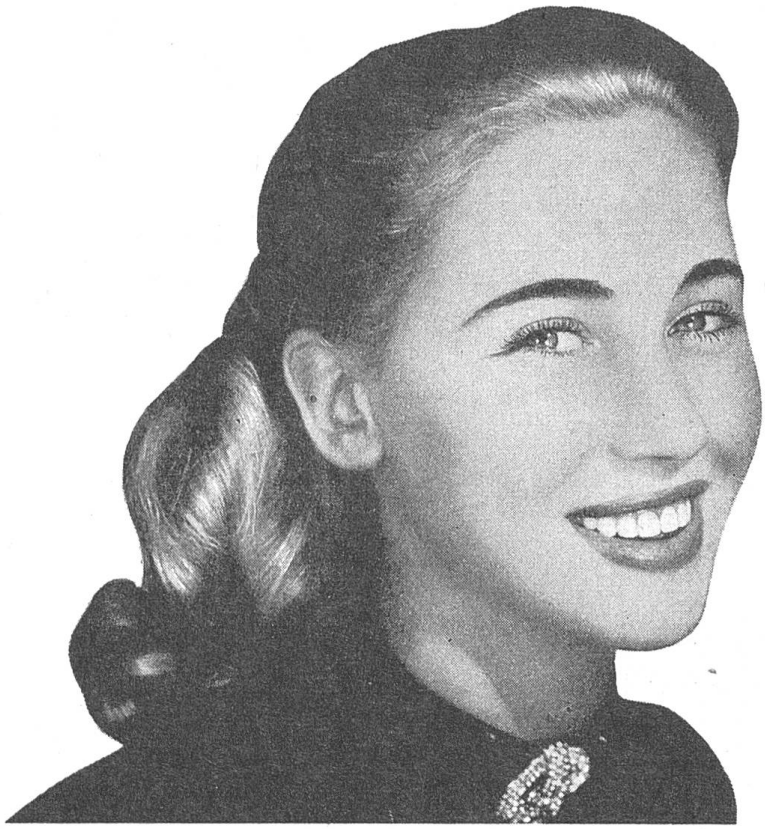
Da in der Regel die meisten Abfälle beim Gemüserüsten am Arbeitsplatz entstehen, sollte der Kübel nicht zu weit davon entfernt sein. In England kennt man ein serienmäßig hergestelltes Schrankelement, das auch bei uns, nämlich dort, wo der Abfall auf den Komposthaufen im Garten geworfen wird, verwendet werden könnte: es enthält ein Traggefäß aus Leichtmetall mit kippbarem Einwurf darüber, den die Hausfrau während ihrer Rüstarbeit offen halten oder erst nachher zum Hineinwischen der Abfälle von der Tischplatte herausziehen kann.



Dieser Einwurfsteil ließe sich natürlich auch mit einem Fußpedal betätigen.

Andere Lösungen des Abfallproblems, wie wir sie vor allem im Ausland treffen, wurden in der Februarnummer erwähnt. In einem nächsten Aufsatz wollen wir uns mit dem näher befassen, das so eng mit dem Aufbewahren zusammenhängt: dem Zubereiten, Kochen und Abwaschen.

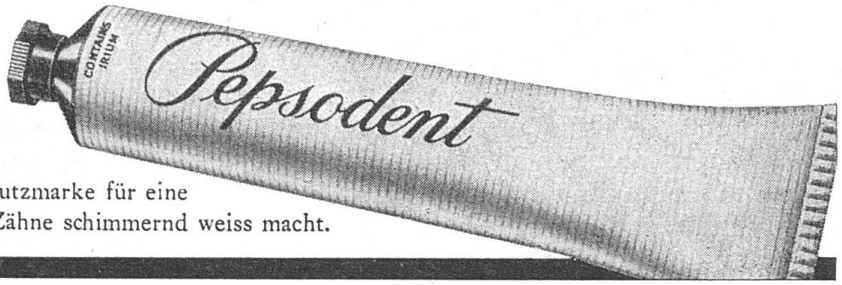
PEPSODENT IST WIEDER DA!



JETZT WERDEN IHRE ZÄHNE SCHIMMERND WEISS, DENN PEPSODENT ENTHÄLT *Irium*

Erstaunlich! . . . Nach ein paar Bürstenstrichen schon löst sich der hartnäckige trübe Belag und die Zähne enthüllen ihren natürlichen, schimmernden Glanz. Ja - eine so wunderbare Wandlung vollbringt Pepsodent, denn als einzige Zahnpasta der Welt enthält es Irium. Dieser unvergleichliche Stoff, der 6 mal wirksamer ist als die beste Seife, reinigt die Zähne behutsam und doch unwiderstehlich und macht sie wieder glänzend sauber. - Pflegen Sie Ihre Zähne mit Pepsodent, und Ihr Lächeln wird neuen Charme gewinnen.

2 mal täglich Pepsodent **2 mal jährlich zum Zahnarzt**



IRIUM ist die eingetragene Schutzmarke für eine wirksame Substanz, welche die Zähne schimmernd weiss macht.