

Das Eßzimmer.



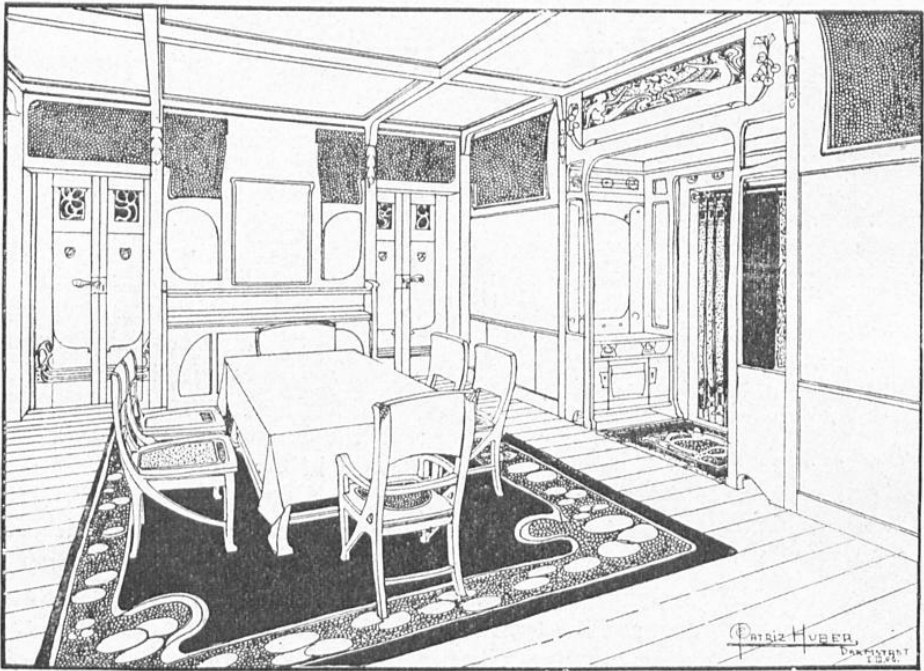
In vielen bürgerlichen Häusern ist das Eßzimmer zugleich auch das Wohnzimmer, es fehlt ein Wohnzimmer für sich, während ein Empfangszimmer vorhanden ist. Viel praktischer und naturgemäßer würde in solchen Fällen ein Verzicht auf ein Empfangszimmer und die Wahl eines besonders behaglich und traulich eingerichteten Wohnzimmers sein, da es niemals schön ist, das Eßzimmer als Wohnzimmer mitzubenuetzen. Die Unruhe, welche das Tischdecken, das Abräumen, das Fortstellen des Geschirrs mit sich bringt, wirkt ungemein störend, es läßt ein gemüthliches Gefühl nicht aufkommen, auch ist der stets im Eßzimmer zurückbleibende Speisedunst keine angenehme Zugabe. Wir reden also rückhaltlos einem gesonderten Wohnzimmer mit Verzicht auf das Empfangszimmer, wenn es nicht anders sein kann, das Wort.

Soll ein Eßzimmer nur zum Aufenthalt während der Mahlzeiten dienen, so kann das Zimmer unbesorgt an der Seite oder nach dem Garten oder Hof gelegen sein, es braucht nicht Sonnenseite zu haben, sondern kann nach Norden liegen, damit es kühl und schattig ist. Anders ist es, wenn man das Zimmer auch bewohnt, es muß dann hell und freundlich an bevorzugter Lage sich befinden. Ein mehr langes als breites Eßzimmer ist praktischer als ein kürzeres, quadratisches Zimmer.

Die Einrichtung des Eßzimmers besteht aus dem Speisetisch, den Stühlen, wenn es als Wohnzimmer dient, auch einem Sofa, der Anrichte (Buffet) und dem Geschirrschrank (Kredenz).

Der Tisch im Eßzimmer kann ebenso gut r u n d wie e k i g sein. Für eine kleine Gesellschaft bedient man sich sogar mit Vorliebe der Tische mit runden Platten, über die sich das Licht des inmitten über der Tafel befindlichen Leuchtkörpers gleichmäßig ergießt, und an denen es keinen bevorzugten Platz gibt. Schon aus diesem Grunde ergibt es sich, daß ein runder Tisch nur für einen freundschaftlich zusammen-

geführten Kreis geeignet ist, während für größere und förmlichere Gesellschaften der Esstisch mit eckiger Platte bevorzugt wird. Die Tische für das Esszimmer sollen die Möglichkeit bieten, sich leicht ausziehen zu lassen, die früheren Einlegebretter sind seit geraumer Zeit als unpraktisch abgetan; die Speisetische unserer Zeit tragen die Vergrößerungsbretter in sich und sind mit einem Auszugsmechanismus versehen. Man soll für die Platten der Esstische kein poliertes Holz nehmen, da trotz einer Molton- oder



Zimmer: Entwurf von Patriz Huber.

friesunterlage unter dem Tischtuch die Politur durch sehr heiße Schüsseln leidet, sondern gebeiztes oder gebohntes Holz wählen, das größere Widerstandsfähigkeit hat.

Die Stühle im Esszimmer sollen festere Formen als die des Empfangs- oder Wohnzimmers haben, man sollte jedoch die starken Speisezimmerstühle nicht mit dünnem Rohrgeflecht, sondern mit mäßiger Polsterung unter Leder oder einfarbigem Stoffbezug versehen. Die Sitzfläche soll nicht drücken, wie dies bei längerem Sitzen beim Rohrgeflecht eintritt, sie soll aber auch nicht wärmen, wie dies bei dicker Polsterung der Fall ist; denn warmes Sitzen ist unangenehm und ungesund.

Wo das Esszimmer nur zum Speisen dient, ist ein Sofa unangebracht, wohl aber eine mit Kissen belegte Truhebank in der Nähe des Fensters sehr hübsch. Bewohnt man das Esszimmer, darf ein Sofa natürlich nicht fehlen, man wählt dafür kräftige Farbtöne und bunte, aber harmonisch wirkende Bezüge, gedämpfte Farben geben sonst im Verein mit den anderen ernst wirkenden Möbelstücken dem Zimmer leicht einen kalten, frostigen Charakter.

Ein Hauptmöbelstück unseres Esszimmers ist das Buffet, auch der Geschirrschrank oder die Anrichte genannt. Beide Namen kommen diesem Möbel eigentlich zu, denn es dient mehrfachen Gebrauchszwecken: auf ihm sollen einerseits die für den Esstisch bestimmten Speisen angerichtet werden und in ihm die zur Verwendung bei der Tafel kommenden Esstische Verwahrung finden. Darum muß das Buffet eine Tischfläche von nicht zu kleinem Umfange und großer Zugänglichkeit haben und dabei ein Schrankwerk besitzen, das Tafelgeschirr, Gläser, Bestecke, Krüge, Kannen, Tischgedecke u. s. w. aufnimmt. Neben dem Buffet hat man vielfach eine dazu passende kleinere Kredenz, die kleines Geschirr aufnimmt und für die Aufnahme von Frühstücksgeschirren bestimmt ist.

Eichenholz, das in allen Schattierungen gebeizt ist, wird für die Esszimmermöbel noch immer bevorzugt; daneben wählt man das fein wirkende, dunkle Nussbaum, welches halbblau oder gewichst genommen wird. Neuerdings nimmt man auch in grün, blau oder lila farben gedünstetes Holz, das für billigere Holzarten mit Vorliebe gewählt wird und für einfache Esszimmereinrichtungen empfohlen werden kann. Eine außerordentlich schöne, neue Verzierung der großen Esszimmermöbeln wird durch eine neue

Technik, *Kylektypom* genannt, von der Firma von Buyten und Söhne in Düsseldorf ermöglicht, bei der man die zwischen den Rippen der Holzarten liegenden Fasern auf chemische und mechanische Weise entfernt, sodaß das

Rippenwerk in plastischer Weise hervortritt. Durch Abspitzung gibt man diesem dann verschiedene Farben. Durch bunte Bleiverglasung, durch verschiedene eiserne, kupferne oder messingene Kunstbeschläge, durch Schnitzwerk und Intarsia kann man einen mehr oder minder reichen Schmuck des Buffets erreichen.

Die Fenster des Esszimmers werden gern mit Kunstglaserie oder Glasmalerei versehen und jedem Einblick unzugänglich gemacht, auch Halbstores und Scheibenschleier erfüllen diesen Zweck. Bewohnt man jedoch das Zimmer, so wird



Buffet.

man Licht und Ausblick nicht so abschließen, man nimmt dann zweiteilige Fenster-
 vorhänge. Besonders am Plaze sind hier buntfarbige *Madras*, *Etamine*-
 und *Kongregardinen*, auch mit bunter Spachtelstickerei versehene Vorhänge
 sind hübsch; sie geben dem Eßzimmer ein behagliches Aussehen und erfüllen es mit
 leicht gebrochenem Lichte. Die Türen läßt man im Eßzimmer meist ohne Vorhänge.

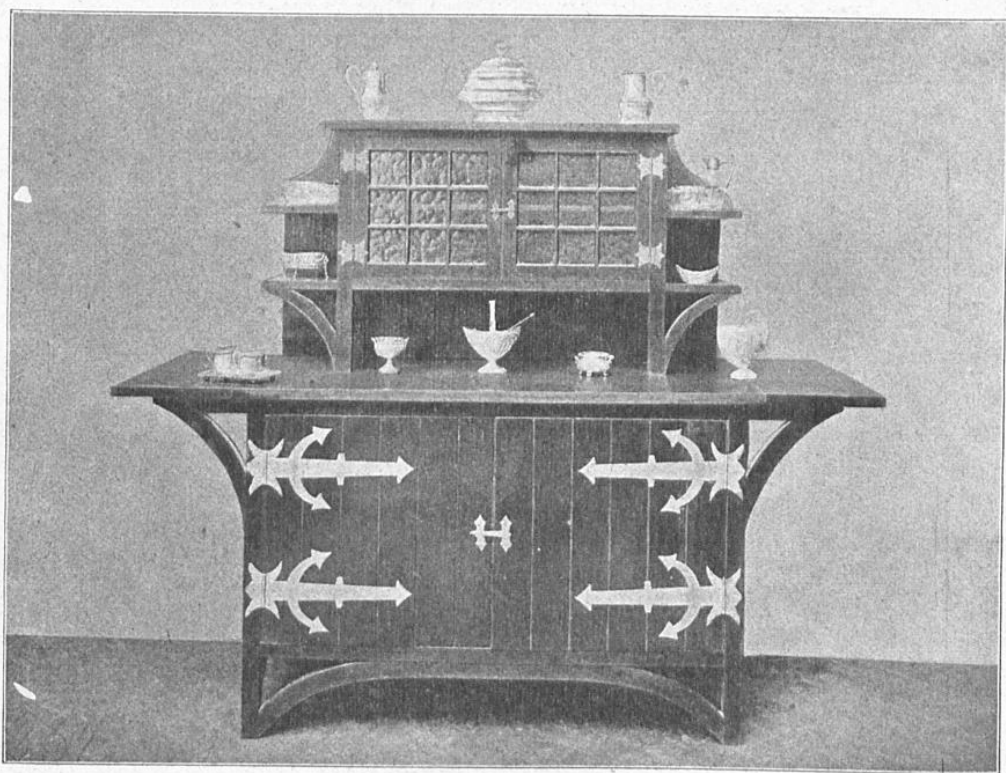


Kredenz.

Als Fußbodenbelag sind die Teppiche im Eßzimmer mit Recht durch das
 praktische, sehr warm haltende Linoleum verdrängt. Früher war dieses nur in
 einfachen und eintönigen Farben und Mustern zu haben und für Zimmer kaum in
 Frage kommend, neuerdings hat man Linoleum in schönen Mustern und harmonischen
 Farbenwirkungen. Das durchgedruckte Linoleum — „inlaid“ heißt die Handels-
 bezeichnung — ist allem anderen vorzuziehen, es wird durch dies Verfahren
 unbegrenzt haltbar und tritt sich nicht, wie das einfache Linoleum, ab.

Die Einrichtung des Buffets und die Behandlung der Tafelgeräte.

Die innere Einrichtung des Buffets wird stets wesentlich von der Schrank- und Kastenordnung dieses Möbelstückes abhängen, es läßt sich also eine feststehende Norm für die Inneneinrichtung nicht angeben. Wohl aber sind kleine Winke und Fingerzeige angebracht, welche im Verein mit eigenem Nachdenken genügen, die verschiedenen Tafelgeräte praktisch darin unterzubringen. Was man am meisten gebraucht,



Buffet: Entworfen von Marie Kirchner, Berlin.

sollte man so unterbringen, daß man es rasch und bequem zur Hand hat. Fast immer dürfte man im Buffet zwei größere Schubladen, verschiedene obere Schrankabteilungen und eine große untere Schrankabteilung finden. Dieses große untere Schrankfach ist das Unpraktischste, das man sich denken kann. Unbedingt sollte die Hausfrau beim Kauf eines Buffets darauf achten, daß dieses Fach in zwei ungleich große Teile geteilt wird, deren linke Seite größer als die rechte Seite ist, dann ist die größere

Abteilung zur Aufnahme des besseren Tafelgeschirrs geeignet, das man seltener gebraucht, das also hinter der durch Riegel geschlossenen Schranktür steht, während das tägliche Gebrauchsgeschirr rechts direkt hinter der leicht zu öffnenden Türhälfte praktisch eingeordnet wird. Wer aber das tägliche Geschirr im Küchenschrank (=buffet) stehen hat, wie dies aus praktischen Gründen vorzuziehen ist, der kann das rechte, schmälere Schrankfach auf sehr zweckmäßige Weise als Aufbewahrungsort der verschiedenen Tassen einrichten. Diese Seite darf in diesem Fall nicht zwei Fächer haben, sondern muß mit angenagelten Leisten versehen werden, in die man drei eigens für dieses Fach angefertigte, hölzerne Servierbretter so einschreibt, daß ihre Griffe nach außen und der Innenwand des Buffets zugekehrt sind. Auf diesen Brettern, die bequem auf den Leisten hin- und zurückgeschoben werden können, ordnet man das Kaffee-, Tee- und Frühstückservice, sodaß man dieses sofort mit einem Griff auf dem mit gestickten Deckchen belegten Brett zur Hand hat.

Die beiden Schubladen dienen meist zur Aufnahme der täglichen Tafelbestecke und des Tischzeuges. Diesem letzteren möchten wir lieber einen Platz im Wäscheschrank zuweisen, der ohnehin doch die bessere Tischwäsche in sich birgt. Das Herauslegen des Tischzeuges ist aber aus dem Leinenschrank ebenso leicht zu bewerkstelligen als aus dem Buffet. Die eine Schublade wird dann genügen, um in einem passenden Korbe das im Gebrauch befindliche Tischzeug und die Bestecke aufzunehmen, während die zweite Eade trefflich als Silberkasten einzurichten ist. Man muß allerdings mit der Einrichtung der Eade warten, bis man eine Übersicht über seine Silbersachen hat. Dann läßt man die Schublade erst vom Tischler in die nötigen Fächer teilen und diese von einem Etuimacher mit Hirschleder mit den nötigen Falten versehen, um Messer, Gabel, Löffel und dergleichen aufzunehmen. Man muß sich ein die ganze Schublade oben deckendes Leder extra anfertigen lassen, dieses mit rotem oder blauem Seidenband einfassen und zum Überdecken benutzen; auch ein für diese Schublade gefertigtes Extrafräscherheitschloß ist vorzusehen. Man hat dann das lästige Öffnen der Etuis nicht nötig, und seinen Silberschatz in schönster Ordnung und Übersicht vor sich. Eine der großen Buffetschubladen reicht bei geschickter Ausnutzung aller Plätzchen für Silber für 18 Personen.

Die oberen Schrankfächer bieten Platz für die verschiedenen Glasfächer, für andere Silbergeräte und für das Frühstücksgeschirr, wenn man dieses nicht in dem schmalen, unteren Schrankfach untergebracht hat, aber trotz praktischer Unordnung wird man in den seltensten Fällen über eine Fülle von Platz verfügen, der im Gegenteil meist sehr knapp sein wird. Sehr zweckmäßig ist daher stets die Ausnutzung der inneren Buffettüren, die zur Aufnahme von allerhand täglich gebrauchten Silbersachen sehr geeignet sind. Man nimmt roten Molton und befestigt ihn glatt an der ganzen inneren Tür, damit eine Unterlage geschaffen ist. Auf dieser wird zweifingerbreites Baumwollsammetband in passender Farbe befestigt und in regelmäßigen Zwischenräumen, die so groß sein müssen, daß ein Löffelstiel hindurchzustechen ist, festgesteppt. Die Löffel und Bestecke des täglichen Gebrauchs, auch Flaschenfork, Butter- und Käsemesser, Aufschnittgabeln, Aufknacker, Obstmesser, Eierlöffel und Eierbecher, Brotmesser und Tranchierbesteck, Salatgabel, Kompottlöffel und dergleichen kann man trefflich darin aufheben, man muß die Bänder natürlich danach absteppen. An den unteren, inneren Schranktüren ist es sehr zweckmäßig, ein breites Sammetband zu befestigen und Silberputztuch, Ledertuch und Leinentuch darüber zu hängen, damit man die zum Ab- und Nachreiben von Glas, Porzellan und Silber nötigen Tücher gleich zur Hand hat.

Soll das tägliche wie auch das bessere Tafelgeschirr und Silber aber wirklich ein Schmuck für die Tafel sein, so muß es sachgemäß behandelt und richtig gereinigt werden. Von diesen beiden Punkten hängt auch die Erhaltung unserer Tischgeräte wesentlich ab.

In vielen Haushaltungen sieht man das Silber trübe und zerkratzt in glanzloser Farbe auf dem Eßtisch, es ist alles andere als eine Zierde der Tafel. „Am täglichen Gebrauch liegt das“, sagt die Hausfrau achselzuckend und tröstet sich, daß es nicht anders sein kann. Und doch ist das Silberzeug auch bei täglicher Benutzung tadellos und strahlend blank zu erhalten, wenn man seiner Behandlung und Reinigung eine ständige Aufmerksamkeit angedeihen läßt.

Beim Abräumen der Tafel muß alles Silber für sich sofort in einen flachen Korb, der mit Wachs­tuch bekleidet und deshalb leicht sauber gehalten werden kann, gelegt werden, niemals darf das Silberzeug mit anderen Geräten, gar den Messern und Gabeln zusammengebracht werden; ist man in dieser Beziehung nachlässig, so entstehen die vielen Kratzer. Hauptsache aber ist das sachgemäße Reinigen, welches zuerst beim Aufwaschen in einer besonderen Spülschüssel in Seifenwasser aus weißer Kernseife vorgenommen werden muß, dem man einige Tropfen Salmiakgeist zusetzt, indem man die Sachen mit einem nur für diesen Zweck bestimmten Wolltuch einzeln abreibt, dann in heißem Wasser nachspült, mit einem weichen Leinentuch abtrocknet und mit einem Ledertuch nachpoliert. Niemals soll man Soda verwenden, welches dem Silber ein trübes Aussehen gibt.

Zweimal im Monat müssen dann die täglich gebrauchten Silbersachen nach der gewöhnlichen Reinigung einige Stunden in eine schwache Lauge von Holzasche gelegt werden, aus der sie wie neu hervorgehen, ein Putzen mit Silberseife, Kreide, Putztrakt und dergleichen ist dann unnötig.

In anderer Weise als das täglich gebrauchte Silber ist das Silberzeug zu behandeln, das man nur hin und wieder bei festlichen Gelegenheiten benutzt. Dieses Silber muß man einesteils gegen das Anlaufen schützen, welches durch die kleinen Mengen schwefelhaltiger Gase, die in der Luft enthalten sind, entsteht; andererseits, wenn es doch blind geworden ist, in neuem Glanz erstehen lassen.

Um die Silbersachen gegen die Einwirkung der Luft zu schützen, hüllt man sie am besten in Bleipapier, das man herstellt, indem man mittels Stärkekleister Bleiweiß auf der Oberfläche gewöhnlichen weißen Papiers befestigt; doch hat dies Papier den Uebelstand, daß man alle in ihm eingehüllten Sachen vor dem Gebrauch abwaschen und blank polieren muß, weil alle Bleiverbindungen giftig wirken. Besser und ebenso leicht zum Ziel führend ist das Überziehen mit Kollodium. Dieses löst man in Alkohol und bestreicht die Silbersachen dünn damit. Der Anstrich trocknet sofort und bildet ein dünnes, unsichtbares Häutchen auf dem Silber, welches dieses vor der Einwirkung der Luft schützt. Wirklich angelaufene oder gar schwarz gewordene Silbersachen muß man auf besondere Weise behandeln. Am einfachsten ist es, sie in Salmiakgeist zu legen und dann abzureiben, nachzuspülen, abzutrocknen und blank zu polieren; wo dies nicht zur Hand ist, kann man auch mangansaures Kali in Wasser auflösen, ein weiches Flanell-Läppchen darin eintauchen und die Gegenstände tüchtig damit abreiben, um sie darauf mit pulverisierter Kreide nachzuputzen. Wo die Sachen nur etwas angelaufen sind, genügt es, sie ebenso wie die im täglichen Gebrauch befindlichen Silbergeräte zu putzen. Gute Putzmittel sind: die Silberseife, der flüssige, amerikanische Putztrakt und pulverisierte, mit Branntwein zu Brei gerührte Kreide.

Ebenso häßlich wie trübes Silberzeug sind die *Eßbestecke*, die nicht ganz tadellos sauber sind. Wo man silberne oder vernickelte Messer und Gabeln benutzt, muß man sie wie die Silbersachen in heißem Seifenwasser reinigen und zwar nachdem Löffel und dergleichen gesäubert sind, wobei wie bei allen Bestecken zu beachten ist, daß nur die Klingen und nicht auch die Hefte mit Wasser in Berührung kommen dürfen, da Feuchtigkeit die Hefte lockert. Die Hefte muß man stets, nachdem die Klingen gereinigt sind, für sich mit feuchtem Tuch abwischen und abtrocknen. Auf jeden Fall müssen die *Eßbestecke* möglichst rasch nach dem Gebrauch gesäubert werden; läßt man sie liegen, so zerstören die einwirkenden Säuren und Salze die Stahlpolitur. Das Putzen der Messer wird selten richtig ausgeführt. Alle Messer müssen vor dem Putzen einzeln rasch durch kaltes Wasser gezogen werden; denn das Putzen in trockenem Zustande entfernt niemals völlig die trüben Stellen. Man putzt die Messer auf mit Ochsenleder bezogenem Putzbrett, mit Messerstein oder Tripel, den man fein schabt. Man reibt sie zuletzt tüchtig ab. Flecke, die entstehen, wenn die Messer nicht sofort gereinigt werden, muß man mit Tripel und Spiritus putzen; haben sich aber Rostflecke eingenistet, so taucht man einen Kork oder eine zerschnittene, rohe Kartoffel in Diamantschmirgel und dann in Spiritus und reibt die Klingen damit scharf und gleichmäßig ab, trocknet sie und poliert auf dem Putzbrett nach.

Vielfach hat man im täglichen Gebrauch Bestecke mit schwarzen oder hellen Elfenbeingriffen; die letzteren werden, besonders, wenn sie durch nachlässige Behandlung mit Wasser in Berührung kommen, gelb; die ersten werden fahl und unansehnlich. Elfenbeingriffen gibt man die ursprüngliche Weiße wieder, wenn man sie in Benzin taucht und dann in der Sonne bleichen läßt, oder sie einige Stunden in eine Lösung von schwefliger Säure und Wasser legt, gut nachspült und trocken reibt. Schwarze Griffe erstehen wie neu, wenn man sie mit Seifenwasser abbürstet, gut abtrocknet und mit schwarzer Beize aus der Drogenhandlung bestreicht. Sie bleiben dann drei Tage unberührt liegen und werden darauf mit schwarzer Emaillefarbe bestrichen. Auch kann man die schwarzen Hefte mit einigen Tropfen Provenceröl und schwarzer Möbelpolitur mittels Leinenläppchen so lange reiben, bis die Griffe wieder blank und glänzend schwarz geworden sind, doch muß man dies Verfahren meist wiederholen, erzielt aber einen guten Erfolg.

Den größten Kummer kann das sich immer mehr verringemde Porzellangeschirr der Hausfrau bereiten. Nur selten wird man ein Dienstmädchen erhalten, welches überhaupt richtig abwaschen kann und nur mit viel Geduld und Beharrlichkeit, durch nie ganz einschlafende Aufmerksamkeit wird man die richtige Säuberung des Geschirrs erreichen.

Nie sollte mehr als ein Stück in dem reinen Wasser des Spülkübels abgewaschen werden, stets soll man etwas Seife, Soda oder einen Zusatz von Ninos Waschpulver zum Abwaschwasser nehmen und vor allem das Nachspülen des Porzellans in warmem Wasser nicht verabsäumen. Alle Gegenstände, die gewölbte Außenseiten haben, dürfen nicht in das Spülwasser gelegt, sondern nur hineingestellt werden, da sich sonst an diesen Stellen die Glasur abreibt. Bevor man die abgewaschenen und nachgespülten Gegenstände aber abtrocknet, müssen sie gut ablaufen, man würde sonst eine große Anzahl Trockentücher gebrauchen. Alles nicht täglich im Gebrauch befindliche Porzellangeschirr — also das bessere Tafel- und Frühstückserviece darf niemals ohne Zwischenlage eingeräumt werden. Wo man die kleinen Tellerdeckchen nicht besitzt, kann man dickes, weich poröses Filtrierpapier zu dem Zwecke nehmen und zwischen die einzelnen Teller legen, es verhütet nicht nur ein

Zerkraken von Malerei und Glasur, sondern saugt auch etwaige nicht ganz trockene Stellen auf, die sonst ähnlich wie in der Leinwand Stockflecke erzeugen. Wo diese aber doch einmal entstanden sind, oder wo es sich um die Reinigung von altem, vielleicht geerbtem, unansehnlich gewordenem Tafelgeschirr handelt, muß man ein besonderes Reinigungsverfahren anwenden. Für mit Malerei versehenes Tafelgeschirr nimmt man heiße Seifenlauge, setzt dieser Borax, etwas Salzsäure und Terpentin zu und legt das Geschirr eine Viertelstunde hinein, wäscht es rasch darin ab, spült es gut und trocknet es. Weißes Tafelgeschirr, bei dem man eine Zerstörung von Farben nicht zu befürchten hat, wird auf andere Weise gesäubert. Man löst 250 g Soda, 100 g Chlorkalk und 10 g Kleesalz in 3 Liter kochendem Wasser, kocht dies einige Minuten und teilt die Flüssigkeit. In die eine Hälfte legt man die Porzellansachen eine Viertelstunde, dann bürstet man das Geschirr in der übrigen, heiß gehaltenen Lauge gründlich mit scharfer Bürste ab und spült es in warmem Wasser nach. Wenn man die Sachen gut abgetrocknet hat, wird man finden, daß Flecken und graue Stellen verschwunden sind.

