

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koch- und Haushaltungsbuch für den einfachen Haushalt

**Amberg, Lina
Rost, Clara
Schubert, Margarete
Saarbrücken, 1905**

Die Reinhaltung der Küche.

urn:nbn:de:bsz:31-57534

darf deshalb nicht an wunde Finger und Kleider gebracht werden. Veraltete Fettflecke bestreiche man mit einem Brei von Pfeisenerde und Essig, läßt dies über Nacht darauf, wäscht es dann ab und wiederholt dies Verfahren, bis die Flecken verschwunden sind. Oder man gieße etwas Terpentinöl auf die Flecken, wodurch sich das Fett nach der Oberfläche zieht, schabt es dann mit einem Messer ab und wasche die Stelle rasch mit klarem heißem Wasser nach.

302. Die Reinhaltung der Küche.

Mit Recht ist eine geordnete blank gepuzte Küche der Stolz der Hausfrau. Die Instandhaltung derselben erfordert viel Zeit und Mühe.

Die Küche mit dem Herd, ihren Einrichtungsstücken und Kochgerätschaften muß jedem Eintretenden ein freundliches Bild gewähren.

Jeden Tag muß die Küche gepuzt und gescheuert werden; dies tut man am besten nach dem Mittagessen. Wo Reinlichkeit und Ordnung herrscht, da wird jedes Küchengerät gleich nach Gebrauch gereinigt und an seinen Platz gestellt. Reste, Abfälle zc. sollen niemals in der Küche umherstehen oder liegen. Herd, Tische, Wasserstein, Boden und besonders Ofen- und Kochgeschirre müssen sorgfältig sauber gehalten werden.

Zum Reinhalten der Geschirre sorge man täglich für eine genügende Menge heißen Wassers, um damit wechseln zu können, so oft ein Teil schmutzig geworden ist.

Die übrig gebliebenen Speisereste werden aus den Geschirren entfernt und bis zum Gebrauch an einen kühlen Ort gestellt. Die von den Tellern und aus den Töpfen entfernten Speisereste verwendet man zum Füttern.

Die weniger schmutzigen Sachen, Gläser, Tassen usw. werden zuerst gespült. Man wäscht das Geschirr auf beiden Seiten mit einem reinen Tuche sorgfältig ab, spült es nochmals in einem zweiten reinen, warmen Wasser nach und stellt es zum Abtropfen auf ein Ablaufbrett oder in eine Schüssel. Die Kochtöpfe werden, sobald sie geleert sind, mit Wasser

auf den Herd gestellt, damit sie besser zu spülen sind. Die Böden derselben werden außen mit einer dazu bestimmten Bürste und mit Sand gereinigt. Nach dem Spülen werden alle Geschirre mit einem reinen Geschirrtuche abgetrocknet. Emailgeschirre und eiserne Töpfe werden mit dem ausgegungenen Spültuch ausgetrocknet und zum Trocknen auf die Herdplatte gestellt. Von Zeit zu Zeit nimmt man etwas Soda und Seife in das Spülwasser.

Messer und Gabel werden sauber gespült, wobei man beachten muß, daß das Heft derselben nicht in's Wasser kommt, weil es dadurch das Ansehen verliert. Später reibt man die Messer mit Schmiergel oder mit feinem Sand blank.

Man stellt nun alles an seinen Ort, wasche das Spültuch in heißem Wasser mit Seife rein aus und hänge es auf. Spülschüsseln und Wasserstein werden gut gereinigt. Dann wäscht man Tische und Stühle ab, putzt den Boden und reinigt den Herd.

Samstags wird die Küche gründlich gereinigt. Zum Spülen nimmt man Sodawasser, die Geschirrschränke und Schäfte werden abgeräumt und abgewaschen. Holzgeräte werden gebürstet. Messing, Kupfer und Blechgeschirre werden blank gepuzt. Dann werden Fußleisten, Fenster Sims abgebürstet, die Fenster werden gepuzt, der Herd wird ausgenommen und der Boden aufgewaschen.

Zur Reinlichkeit gehört auch, während des Kochens Hände, Messer, Schneidbrett zc. gleich zu waschen nachdem man etwas riechendes, wie Zwiebel, Knoblauch, Häring u. dergl. geschnitten, ehe man etwas anderes berührt, weil der Geruch jede andere Speise verdirbt, zu der er nicht gehört.

Von der unrichtigen Verwendung der Kochgeschirre hängt es oft ab, daß Speisen einen unangenehmen Beigeschmack oder eine unschöne Farbe bekommen. Es ist daher wichtig, darauf zu sehen, daß z. B. in irdenen Geschirren, welche zu Speisen mit Fett verwendet wurden, nichts gekocht wird wozu kein Fett gehört und was einen reinen Geschmack haben soll. In Emailgeschirren können fast alle Speisen gekocht werden. In Messing- oder Kupferpfannen darf nie etwas stehen bleiben. Eiserne Pfannen werden vor dem erstmaligen Gebrauch mehrere Stunden mit Zwiebel- und Kartoffelschalen

ausgekocht. Von Zeit zu Zeit reibt man sie mit Speckschwarte ein, um das Rosten zu verhüten.

Irdene und Emailgeschirre müssen vor dem erstmaligen Gebrauch mit Essig, Salz und Wasser ausgekocht werden, um alles Schädliche daraus zu entfernen. (Auf 1 Liter Wasser rechnet man 2 Eßlöffel Essig und 4 Eßlöffel Salz.)

2–3 mal im Jahr wird ein gründliches Reinmachen der Küche vorgenommen. Alle Geschirre werden von den Wänden genommen und beiseite gestellt. Sodann wird der Herd innen sauber ausgeputzt. Das Rohr wird, wenn möglich, herausgenommen und von allen Seiten geklopft, damit der Ruß herunterfällt. Sodann entfernt man die untere Kapfel und reinigt die Röhre mit einem an einem Stock befestigten Tuche oder Strohwisch.

Nachdem das Wasserschiff herausgenommen, legt man den Herd, so geht es gut auseinander und kehrt den Ruß heraus. Nun zündet man das Feuer an und stellt Wasser mit Soda auf. Alsdann werden alle Geschirre herbeigeholt und gepuzt. Zinnlöffel und Blechgeschirr, legt man in heißes Sodawasser und putzt sie mit Silbersand oder Seife und einem wollenen Lappen oder Werg. Email- und irdene Geschirre werden, nachdem sie in Sodawasser ausgekocht sind, abgewaschen; Holzgeschirre mit Sand und Seife gereinigt. Eiserner Geschirre können ebenfalls ausgekocht werden. Die gepuzten Geschirre kommen in einen Korb und werden entfernt. Nachdem alle fortschaffbare Gegenstände wie Stühle, Tische zc. gereinigt und fortgeräumt sind, werden die Fenster ausgehängt und abgeseift. Die Decke und Wände, besonders die Ecken, werden mit einem Haarbesen gut abgekehrt.

Türen, Fensterbegleitungen, Schränke und Schäfte werden innen und außen mit Seifenwasser gereinigt. Die beiden letzteren werden mit Papier belegt. Dann werden die Fenster eingehängt, die Scheiben gepuzt und der Herd gewischt. Die blanken Teile des Herdes, wie Messing oder Kupfer werden mit Puzpomade oder Puzseife blank gepuzt. Muß die Küche geweißt werden, so lasse man diese Arbeit an einem Puztag im Sommer vornehmen.

Die Geschirre werden dann wieder an Ort und Stelle gebracht, der Fußboden wird zuletzt gepuzt, damit er beim Einräumen nicht beschmutzt wird.