

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

II. Das Tischgeschirr.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

II. Das Tischgeschirr.

Alle Gegenstände, welche beim Tischdecken und Servieren Verwendung finden, müssen die größte Reinlichkeit und Sauberkeit zeigen. Um solche Gegenstände rasch und doch gründlich zu reinigen, ist die Kenntniss einer Menge kleiner Vortheile nötig, die in Nachfolgendem näher ausgeführt werden sollen.

Was die Servicegegenstände oder das Tafelgeschirr im besondern betrifft, so richtet sich die Art, sie zu reinigen, abgesehen von dem Spülen in der Aufwaschküche, nach der Art der zu reinigenden Gegenstände. Wir können diese in vier Hauptgattungen einteilen:

1. Porzellan und Steingutwaren,
2. Glaswaren,
3. Silber und versilberte Waren und
4. Stahlbestecke.

1. Porzellan und Steingutwaren.

Porzellan und Steingutwaren sind meistens von den mit dem Tischdecken und Servieren betrauten Personen nur nachzuwischen, da das Reinigen, das sogenannte Geschirrspülen, vorher in der Küche durch Küchen- oder Spilmädchen geschieht. Aber auch das Nachreinigen erfordert Geschick und Gewandtheit und wird auf folgende Weise vorgenommen. Man nimmt die Ecke eines Wischtuches in die linke Hand und umfaßt damit den Teller, dann nimmt man den größeren Teil des Tuches in die rechte Hand und reibt das Geschirr so lange, bis das Tuch glatt über das Geschirr hinweggleitet. Dunkle, rauhe Stellen, an welchen die Glasur verloren gegangen ist, müssen öfters mit Seifenwasser und mit einer Bürste gewaschen werden, damit sie ihre weiße Farbe wieder erhalten. Obgleich die Geschirre, sobald das Wischtuch glatt über den Gegenstand hinweg-

gleitet, was man im Gefühle haben muß, meistens rein sind, so prüfe man der Sicherheit wegen doch noch mit dem Auge nach, um nicht in Gefahr zu kommen, den Gästen nicht vollkommen reines Geschirr vorzusetzen. Wenn ein Wischtuch naß ist, muß es gewechselt werden, weil sonst nie ein wirklich sauberer Teller zustande kommt. Die Rückseite des Geschirres ist gerade so zu reinigen, wie die obere Fläche, da beim Aufeinanderstellen der Teller ein schmutziger Boden auch den darunter befindlichen Teller oder das Tischtuch beschmutzen würde. Letzteres kommt auch deswegen häufig vor, weil die angerichteten Platten aus Vergeßlichkeit in der Küche am Boden nicht nachgewischt werden.

2. Glaswaren.

Zum Reinigen von Glaswaren nimmt man lauwarmes Wasser, in welchem ein Glas nach dem andern gründlich ausgewaschen wird. Gläser, bei welchen man mit den Fingerspitzen den Boden erreichen kann, werden nur mit den Händen gewaschen. Man muß hierbei das Glas vollständig in der Hand drehen, damit schon beim Waschen und nicht erst beim Nachreinigen mit dem Wischtuch der Schmutz überall entfernt wird, da man sonst zu viele Wischtücher brauchen würde. Sind Gläser, wie Eis- oder Milchgläser, sehr schmutzig, so bedient man sich zum Reinigen eines Schwammes oder Lappens, wobei aber kein heißes Wasser genommen werden darf. Ist das Glas ausgewaschen, so wird es auf ein mehrmals zusammengelegtes Tuch gestürzt, damit das Wasser abläuft und man die Wischtücher wegen zu großer Nässe nicht so oft zu wechseln braucht. Sodann wird mit den Wischtüchern wie bei den Tellern verfahren. Auch hierbei ist das Glas meistens rein, wenn das Tuch glatt über dasselbe hinweggleitet und nicht mehr hängen bleibt. Es empfiehlt sich aber, mit einem ganz trockenen Tuche nochmals nachzuwischen

und, ehe man das Glas aus der Hand stellt, nachzusehen, ob es auch ganz sauber ist. Dies wird der Fall sein, wenn es glänzt wie ein Spiegel. Beim Reinigen der Gläser mit dünnem Fußstengel ist sehr vorsichtig zu verfahren, indem oft durch einen auch nur leichten Druck der Stengel des Fußes abbricht.

Da Champagnergläser am Boden eng sind, so bedient man sich zum Reinigen derselben eines dünnen Pinsels, mit dem man den Boden des Glases erreichen kann, dreht den Pinsel einigemal im Glase herum und verfährt dann im weiteren wie bei anderen Gläsern.

Bei Kaffeegläsern ist darauf zu achten, daß nach dem Reinigen kein Zucker mehr auf dem Boden sitzt; manchmal ist auch hier der Pinsel anzuwenden.

Zum Reinigen von Bier- und andern Gläsern, bei denen man den Boden mit den Fingerspitzen nicht erreichen kann, bedient man sich einer Gläserbürste. Diese Bürste muß öfters gereinigt werden, da sich in ihr Bierseim und sonstiger Unrat ansetzt. Das Reinigen mit der Bürste geschieht, indem man das Glas mit der linken Hand im Wasser hält und mit der rechten die Bürste rasch einigemal im Glase herumdreht. Hierauf wird das Glas außen gebürstet, wobei namentlich den Stellen, an denen der Henkel oder bei Kelchgläsern der Fuß befestigt ist, besondere Aufmerksamkeit zugewendet werden muß. Bei Deckelgläsern ist der Deckel, wenn nicht täglich, so doch mindestens einigemal in der Woche mit Putzpulver oder Kreide zu putzen; hierauf sind die Gläser noch einmal auszuschwenken. Beim Reinigen aller dieser Gläser ist es nötig, das Wasser recht oft zu erneuern.

Zum Reinigen der Wasserflaschen gibt es ein sehr einfaches Mittel. Man schneidet in die Flasche kleine Schnitzel von rohen Kartoffelschalen oder 2—3 rohe Kartoffel in Würfel, nimmt fast ebensoviel zarten Sand darunter und gießt Wasser darüber, jedoch nur wenig, da

zuviel Wasser den Zweck vereitelt. Die so entstandene breiartige Masse schüttelt man einigemal in der Flasche herum, reibt besonders den inneren Hals der Flasche mit dem Finger, hierauf das Äußere und füllt die Masse dann in eine weitere zu reinigende Flasche um, bis alle Flaschen gereinigt sind. Die ausgeleerten Flaschen sind sofort unter Wasser zu legen, damit sie nicht trocknen, und dann gründlich auszuspülen, damit kein Sand mehr daran haftet. Durch dieses Mittel erhalten die Flaschen einen hohen Glanz, deswegen ist es allen andern vorzuziehen wie Auschwefeln, Auschwenken mit Vitriol u. s. w. Auf die gleiche Weise reinigt man auch Essig- und Ölgläser, ebenso bringt man damit die sogenannten Wasserringe weg, welche sich oft durch langes Stehen von Flüssigkeiten an den Glaswänden ansetzen.

3. Silber oder versilberte Waren.

Silber, das im Gebrauche war, wird gleich am folgenden Morgen in heißem Seifenwasser gewaschen und in reinem Wasser nachgespült. Zu gerippten oder sonst nicht glatt gearbeiteten Gefäßen bedient man sich einer weichen Bürste. Es ist auch zu empfehlen, Silber, das gelblich ist oder Flecken zeigt, in einer Lösung von Wienerfalk zu reinigen. Dabei beobachtet man folgendes Verfahren: 1—2 Eßlöffel voll Wienerfalk werden in heißem Wasser aufgelöst, in das man das Silber einige Zeit hineinlegt, worauf es mit einer weichen Bürste gerieben, dann in einem leichten heißen Sodawasser nachgebürstet und, nachdem man es geschwenkt hat, sogleich trocken gerieben wird. Zum Reinigen des Silbers müssen die Wischtücher häufig gewechselt werden, da man nur mit trockenen Tüchern einen schönen Glanz erzielt.

Ist das Silber gewaschen, so legt man es zum Abtropfen auf ein ausgebreitetes Tisch- oder auf ein anderes

Tuch, damit man nicht zu viele Tücher zum Abwischen nötig hat. Ist das Wasser sehr heiß, so darf man das Silber, einmal aus dem Wasser genommen, vor dem Abtrocknen nicht liegen lassen, weil es sonst Flecken erhält. Hierbei sei auch gewarnt, das Silber in gesäuerten Speisen oder in Salz liegen zu lassen, weil es dadurch schwarz wird, wie überhaupt der öftere Gebrauch von scharfen Mitteln zum Entfernen von Flecken das Silber sehr angreift. Ein höherer Glanz wird erzielt, wenn man das Silber nach dem Reinigen mit dem Wischtuche noch mit einem weichen Leder nachreibt.

4. Stahlbesteck.

Von Messern und Gabeln aus Stahl entferne man den Schmutz sofort nach dem Gebrauche durch Abwaschen in warmem Wasser. Dabei darf das Messer oder die Gabel nicht bis an das Heft in das Wasser gesteckt werden, weil sich sonst der Kitt, meist Schellack, mit welchem die Angel in dem Griffe befestigt ist, löst und so das Besteck unbrauchbar wird. Das Abwischen wird wieder wie das Abtrocknen der Silberbestecke gehandhabt. Bei dem dann folgenden Putzen mit der Maschine sind die Messer bis an das Heft in die Maschine zu stecken, damit nicht dicht vor dem Griffe eine blinde Stelle stehen bleibt. Die Gabeln werden mittelst eines Korkstopfens abgerieben, der mit Spiritus und Putzstein befeuchtet ist. Nachdem die Bestecke auf diese Weise geputzt sind, müssen sie noch mit einem reinen Tuche gründlich abgewischt werden, so daß, wenn ein Gast mit der Serviette nachwischt, an dieser keine Unreinigkeit zu sehen ist. Hauptsächlich achte man darauf, die Ecken an den Griffeneinfassungen mit dem Daumen gut auszuwischen, durch die Zinkspalten der Gabeln ziehe man außerdem eine Tuchecke.