

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Constanzer Kochbuch

Kümicher, Caroline

Constanz, 1827

Sechster Abschnitt. Vom Reinigen verschiedener Gegenstände.

urn:nbn:de:bsz:31-56284

Sechster Abschnitt.

Vom Reinigen verschiedener Gegenstände.

1. Die Fenster.

Man nimmt Bleiweiß und rührt es mit lauem Wasser an, überfährt damit die Fenster, reibt sie mit einem wollenen Lappen, um die Unreinigkeiten los zu bringen, sodann mit alter Leinwand so lange, bis das Glas ganz rein und klar ist. Die Rahmen müssen mit einer Leinwand, die man in warme Lauge taucht, abgeputzt werden.

2. Die Spiegel.

Wenn der Staub mit einem reinen Tuche weggeschwift ist, wird das Glas, mit Fließpapier in Branntwein getaucht, so rein als möglich abgerieben und dann mit trockenem Zunder wieder sorgfältig abgeputzt.

Die Spiegel werden auch sehr schön, wenn man einen Schwamm in guten Weinessig taucht, sie damit befeuchtet, und einen wollenen Lappen nimmt, ihn mit feiner Berliner Bläue bestreut, die Spiegel damit reibt und sie mit einem reinen Tuche wieder abtrocknet. Sehr schön werden auch die Spiegel, wenn man sie mit Kirschwasser befeuchtet, und dann mit einem wollenen Lappen über Blei fährt, und zwar so laue, bis derselbe ganz

blau ist; mit diesem reibt man die Spiegel recht stark und puht sie mit einer reinen Leinwand wieder ab. Wenn sich verstickte Flecken auf Spiegeln befinden, muß man auf dieselben fette Lichtschnuppe legen, nach einer halben Stunde mit einem wollenen Tuche abreiben; dann werden nicht nur die Flecken schwinden, sondern auch die Spiegel sehr schön werden.

3. Von der Sonne bleich und trüb gewordene
Glastafeln wieder schön hell zu machen.

Solche Glastafeln werden mit Bimsstein polirt, wobei sie anfänglich zwar noch blässer, beim Fortfahren aber bald wieder ganz rein und schön hell werden.

4. Gläser schön zu erhalten.

Sie müssen mit kaltem Wasser gespült und mit Salpeter-Salz eingerieben werden. Nun reibt man sie mit wollenen Lappen sauber ab und spült sie mit frischem Wasser, worin etwas Weinssteinsalz vermischt ist, sauber ab.

5. Gläserne Flaschen zu reinigen.

Meischrot, welches man gewöhnlich dazu gebraucht, ist nicht anzuempfehlen, indem es sich an den Wänden der Flaschen abreißt und sich ansetzt, wodurch die Flaschen verdorben, und durch diesen der Gesundheit höchst schädlichen Bleiansatz unbrauchbar werden. Am besten taugen zum Reinigen der Flaschen kleine eckigte Kieselsteinchen, das Glas wird von denselben recht schön hell, und sie können nicht nachtheilig werden. Wenn sich Fet-

tigkeiten in einer Flasche befinden, die man nicht mit Lauge herausziehen will, so nimmt man Löschpapier mit Sand, womit man die Flasche recht stark ausschwenket und alsdann ausspühlet; das Löschpapier nimmt das Fett an sich. Hiezu taugen auch Sägspäne. Im Falle sich eine Erdrinde in der Flasche angesetzt hat, welche durch bloßes Ausspühlen nicht weggebracht werden kann, nimmt man Salz- oder Salpetersäure, oder verdünnte Schwefelsäure, oder auch Scheidewasser, gießt es in die Flasche, und schüttelt sie so lange damit, bis die Rinde weg ist; die nämliche Säure gießt man dann in eine andere Flasche, und so kann man noch einige Flaschen damit reinigen, zuletzt spühlt man die Flaschen mit Wasser aus.

Wenn sich in den zu reinigenden Flaschen etwa Korkstöpsel, welche abgebrochen oder sonst hineingefallen sind, befinden, so kann man dieselben, wie bekannt, sehr leicht mit einem starken Bindfaden, nachdem man sie damit fängt und einschlingt, herausziehen.

6. Mattgewordene Trinkgläser wieder hell zu machen.

Trinkgläser, welche matt geworden, werden wieder hell gemacht, wenn man etwas Wasser auf glühende Kohlen oder auf heiße Asche gießt, und dann das Glas über den davon aufsteigenden Rauch hält, worauf das Glas mit reinem Wasser ausgewaschen wird.

7. Geschliffene Gläser zu reinigen.

Da bei der künstlichen Formirung der geschliffenen Gläser mehr Salz zu dem Glasflusse erforderlich ist,

so erhalten die geschliffenen Stellen dadurch mit der Zeit ein schmutziges und übelstehendes Ansehen. Um nun solche Gläser schön zu erhalten, muß man sie öfter in Wasser, worin eine gute Pflanzenasche abgekocht worden, und welches man hernach durch Festsapier filtrirt hat, nachdem man etwas Kochsalz dazu gethan, reinigen.

Eben so kann man Gläser, welche mit Del oder Firniß beschmutzt sind, durch Auskochen in dieser Lauge wieder schön hell machen, wenn man nämlich die Gläser in einen Kessel schichtenweise mit Stroh in dieser Lauge einsetzt, und nach und nach die Flüssigkeit sieden, alsdann ebenfalls wieder nach und nach erkalten läßt.

8. Gläserne, steinerne und andere Gefäße vom Fett zu reinigen.

Solche Gläser, welche mit Del oder sonstigen Fettigkeiten beschmutzt sind, werden am geschwindesten wieder rein, wenn man Sägespäne, besonders von Eichenholz, wie sie von einer Handsäge fallen, in dieselben hineinschüttet; wenn das Gefäß so eng ist, daß man mit der Hand nicht hinein kommt, so thut man ein Lämpchen oder Löschpapier in dasselbe, schüttet zuerst nur wenig kaltes Wasser dazu, wodurch das Anschlagen der Sägespäne befördert wird.

9. Irdenes Geschirr.

Irdene Gefäße, die schon viel Glasur verloren haben, ziehen das Gift an.

Man schaffe sie so viel möglich weg.

Am reinsten wird das irdene Geschirr, wenn man dasselbe erst mit Lauge und einer Bürste sauber ausreibt, in warmem Wasser abspült, und dann abtrock-

nen läßt. Auch ist es gut, wenn man Töpfe und Kacheln aufrecht hinzustellen, ohne sie zu decken, sich angewöhnt, daß sie recht auslüften können. Durch das umgekehrte Hinstellen oder Zudecken bekommt das Geschirr einen unangenehmen Geruch, der sich bei dem Kochen den Speisen mittheilt.

Auch ist es sehr gut, wenn man zuweilen die Töpfe mit etwas ausgepreßten Zitronen ausreibt. Diese würden ohnehin nur weggeworfen.

10. Porzellan.

Wenn man es, wie gewöhnlich, nach dem Gebrauche mit Wasser und Seiflauge abgewaschen, mit wollenen Lappen abgerieben, sonach mit warmem Wasser abgeföhrt hat, wird es zum Trocknen auf einen Tisch oder dazu passendes Gestell gebracht, wornach es mit einer reinen Leinwand recht sauber abgetrocknet werden muß. Wenn man das Porzellan schön erhalten will, muß man es jedesmal vor dem Gebrauche erwärmen, denn wenn es auch nicht springt, so bekommt es doch Ritzen und verliert die Glasur, daher soll man das Geschirr im Winter immer über einen warmen Dampf halten, bevor man Speisen darauf bringt.

11. Messing.

Messingene Pfannen und Töpfe werden zuerst mit Wasser sauber ausgewaschen, dann mit Asche und einem Strohwische ausgerieben, dann wieder mit Wasser ausgeschwenkt, sauber ausgetrocknet, und hierauf mit gestoßener englischer Erde, mit Hülfe eines wollenen Lappens recht ausgerieben. Messing wird am schönsten,

wenn man dasselbe mit sehr fein zerstoßenem Porzellan ausreibt, und dann mit Tüchern wieder sauber ausputzt.

Messing und Kupfer soll in einer Küche besonders reinlich gehalten werden; hauptsächlich ehe man Fische darin siedet, weil diese das Gift an sich ziehen. Viele bedienen sich hiezu der Kreide, Schwefel oder Scheidewasser, was aber sehr schädlich ist, denn wenn nach einer solchen Reinigung das Geschirr nicht wieder recht ausgeputzt wird, so bekommen nicht nur die Speisen ein übles Ansehen, sondern es könnte auch der Gesundheit schädlich werden.

Messingene Schlösser werden sehr schön, wenn man solche mit Trippel, der mit geringem Branntwein befeuchtet ist, mit einem reinen Tuche abreibt. Man trocknet sie dann mit Leinwand.

12. Zinn.

Zinn wird schön, wenn man die dazu bestimmte Lauge recht heiß macht, eine Ochsen-galle darein thut, dann das Zinn hinein legt, und mit Nibel (Eiben) abreibt, und hernach in lauem Wasser wieder gut abspült. Sollten sich noch Flecken auf dem Zinn befinden, so darf man dieselben nur mit etwas Scheidewasser befeuchten, worauf sie sich gleich verlieren; doch muß es hernach wieder gut abgerieben und abgewaschen werden.

13. Eisene Geschirre

müssen immer sehr trocken und rein gehalten werden, damit sich keine Stockflecken oder Wasserstein ansetzen können. Sollten sich bisweilen an dem einen oder andern Stücke welche befinden, so können dieselben am leicht-

fen mit Essig, den man, heiß gemacht, auf Eisenfeilspäne gießt, und die Flecken damit abreibt, verfilzt werden. Neue eiserne Töpfe und Kacheln müssen, ehe man sie braucht, mit zerschnittenen Erdäpfeln, Bohnen und Sauerkraut einigemal ausgekocht, dann mit einer Bürste wieder gereinigt und wohl ausgetrocknet werden. Wenn Geschirre von gegossenem Eisen auf obige Art ausgekocht und gereinigt sind, so ist es sehr gut, wenn man sie mit gutem Del ganz einreibt, und in einem warmen Backofen einige Stunden austrocknet. Auch soll das Geschirr, nach jedesmaligem Gebrauch nicht mit Sand, sondern mit einer Bürste und heißem Wasser gepuzt werden, denn das Reiben mit Sand verursacht Rost.

14. Kleine silberne Gefäße zu puhen.

Hiezu wird entweder Hirschhorn oder die Stange von einem Rehbock genommen, welches man beim Töpfer calciniren läßt; das Pulver reibt man dann auf einem Reibstein, oder in einem Glas-Mörser fein ab und legt es hernach auf Fließpapier in kleinen Häuflein zum Trocknen. Mit diesem Pulver, in Branntwein geweicht, kann man alle Flecken herauspuhen, und dann giebt man wieder den Glanz mit ganz trockenem Papier.

15. Silber-Services.

Die Löffel steckt man in ein Töpfchen, gießt starkes Seifenwasser darüber, läßt es beim Feuer warm werden, doch nicht kochen, und trocknet sie dann mit einem reinen Luche sauber ab, damit sich kein Fett mehr daran befinde. Nun wird gut ausgebrannte Asche durch einen Flor gesiebt, und ein Eßlöffel voll davon mit

Branntwein angefeuchtet, das Silber mittelst einem Leder gut damit abgerieben, und mit einer reinen Leinwand sauber abgeputzt. Fagonirtes oder getriebenes Silber muß mit einer Bürste und der gemeldeten Asche abgerieben werden. Hat das Silber Stockflecken, so können diese mit heißgemachtem Branntwein, welcher mit Kleesalz vermischt ist, herausgebracht werden, worauf man das Silber mit Asche und Leder abreibt; auch ist Hirschhorn gut zu diesem Gebrauch.

16. Silber weiß zu fieden.

Das Silber wird, nachdem man es in einem Kohlenfeuer glühend gemacht und hernach wieder hat erkalten lassen, im Alaunwasser gesotten, dann mit kaltem Brunnen- oder Flußwasser abgespült, und mit einem weißen leinenen Tüchlein wieder getrocknet und abgerieben.

17. Plattirtes Geschirr oder Silber, welches lange gelegen und Flecken hat, zu reinigen.

Altes, lange gelegenes Silber ic., welches Moderflecken hat, kann man mit nachstehendem Putzwasser davon reinigen:

Zwei Loth Weinstein, 1 Loth Kochsalz, werden sehr fein gerieben, eine Viertelstunde in einem Schoppen Flußwasser gekocht, und lauwarm durch feine Leinwand filtrirt. Dann kann man mit einer feinen Haarbürste, mittelst dieses Wassers, leicht alles herausputzen, auch silberne Löffel und dergleichen darin ausfieden, welche endlich mit Essig und Wasser vermischt, ausgewaschen werden.

18. Vergoldete Rahmen und dergleichen zu puzen.

Diese Gegenstände werden mit Wasser und Seife mit einer Bürste gerieben, und alsdann mit gebranntem, ganz fein gestoßenem Brod gebürstet.

19. Goldene Ketten wieder sehr schön zu puzen.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Loth venetianische Seife, klein geschnitten, und läßt es in einem reinen Geschir mit einer halben Maas Regenwasser eine Viertelstunde kochen; dann wird es vom Feuer weggenommen und recht untereinander gerührt, bis es Schaum ist, und hernach an einen kühlen Ort gestellt. Die goldenen Ketten, welche man puzen will, werden dann in diesem Seifenwasser gewaschen, mit den Händen darin fleißig gerieben, in lauem Wasser hernach ausgewaschen, endlich, damit die Seife ganz davon weggeht, mit reinem Wasser abgespült, worauf man die Kette eine halbe Stunde in Urin legt, nach diesem wieder herausnimmt, mit frischem Wasser abwascht, und mit einem weißen leinenen Tüchlein abtrocknet.

20. Goldene Spizen, Schnüre, Treffen und dergleichen ohne Verlust auszubrennen.

Zuerst werden solche Gegenstände, die man ausbrennen will, fest zusammengebunden, und in einen ganz neuen und nicht glazirten Topf gethan, mit einem sturzenen Deckel zugedeckt; dann stellt man den Topf in ein Kohlenfeuer, und läßt es darin 1 oder 2 Stunden recht durchglühen und verbrennen, thut dann alles in eine saubere Schüssel, wäscht mit Wasser, vermittelst einer

Bürste, die Schwärze davon, wo das Gold sich dann zu Boden setzt. Hierauf läßt man es trocken werden, und dann mit ein wenig Borax in einem reinen Tiegel zusammen schmelzen. Ist es beisammen und glänzend, so scheidet man es mit Scheidewasser voneinander, dann hat man das Gold wieder.

21. Silberne Spitzen auszubrennen.

Solches Silber wird fest zusammen gewickelt, in einem Tiegel in's Feuer gethan, und man läßt es darin glühend werden, damit die Fäden abbrennen. Ist dies geschehen, so nimmt man den Tiegel und läßt ihn kalt werden, stößt das Silber von den Fäden ab, wäscht es rein, und vermischt es mit Salpeter und Salz, von jedem zu gleichen Theilen, thut es wieder in den Tiegel, welcher zugedeckt wird, und läßt ihn Anfangs in einem schwachen, hernach in einem starken Feuer recht glühen und sieden; dann wirft man ein wenig Salz darauf, damit es sich wieder setzt, und gießt es in ein zinnernes Gefäß. Wenn es fest ist, wird es mit Scheidewasser geschieden.

22. Rothe Korallen zu putzen.

Wenn die Korallen weiß und abgestanden sind, so nimmt man grüne Baumnüsse, welche noch keine Kerne haben, schneidet sie in der Mitte durch, reibt die Korallen damit, und wischt sie mit einem Tuche sauber ab, dann werden sie wieder schön roth; oder man lege die Korallen in frisches Kalbsblut, lasse sie 24 Stunden darin liegen, wasche sie dann aus einigen Wassern sauber aus, und trockne sie mit einem Tuche wieder rein ab.

23. Granaten schön zu putzen.

Wenn die Granaten schmutzig sind, so fasse man sie an einen Faden, lege sie auf weißes Leder, bestreue sie mit Pfeffer, und reibe sie zwischen dem Leder; dann putzt man sie mit einer reinen Leinwand sauber ab. Oder man nimmt die Granaten in einen engen Seiber, und gießt ein wenig Brantwein darüber, thut sie auf einen wollenen Lappen und reibt sie mit diesem, bis sie recht hell und glänzend sind. Man kann auch die Granaten mit einer hellen Seizlauge und einer feinen Bürste abwaschen, dann aus einigen Wassern ausspülen und mit einer reinen Leinwand abtrocknen.

24. Verdorbene Perlen wieder schön zu putzen.

Man nimmt eine Kaffe-Tasse voll guten Weinessig, macht ihn ein wenig warm, hängt die Perlen eine halbe Viertelstunde lang, nachdem man sie am Faden aufgefaßt hat, hinein, und schwenkt sie sodann aus einigen Wassern. Sollten sie nicht das erstemal schön weiß werden, so muß man die Arbeit wiederholen. Statt mit Essig kann man die Perlen auch auf folgende Art weiß machen: Man macht von Gerstenmehl einen gewöhnlichen Brodteig, wie zu Hausbrod, legt die an einen Faden gefaßten Perlen in die Mitte des zu einem Laib geformten Teigs, backt diesen in einem wohlgeheizten Backofen, und läßt ihn schön ausbacken; wenn der Laib Brod wieder erkaltet ist, nimmt man die Perlen heraus, schwenkt sie aus einigen laulichten Wassern und trocknet sie mit einer feinen Leinwand recht sauber ab; auch kann man die Perlen an einen Faden fassen, und diese eine halbe Stunde lang in frisch gemolkener Kuhmilch

kochen, nach diesem mit einigen Wassern sauber aus-
spühlen und mit einer reinen Leinwand abtrocknen.

25. Elfenbein zu reinigen.

Man löset Alaun in Wasser auf, legt das Elfenbein
hinein, und läßt es auf dem Feuer sieden, worauf es
dann mit einem Tuche sauber abgerieben wird.

26. Das braune Holz der Fußboden und Treppen
schön zu erhalten.

Man siedet grünes Nuszlaub in einer hellen Sehlauge,
wäscht das braune Holz damit, und man wird finden,
daß es nicht nur eine schöne Farbe, sondern auch einen
gewissen Glanz erhält.

27. Meubles zu wischen.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Maas recht helle Sehlauge, zer-
schneidet $\frac{1}{4}$ Pfund gelbes Wachs in dieselbe, und läßt
es auf dem Feuer zu einem dicken Brei kochen. Damit
bestreicht man die Meubles und reibt sie, wenn es noch
etwas warm ist, mit einer Bürste recht ab.

28. Andere Art gute Wichse zu Meubles.

Man nimmt 2 Loth Colophonium, 4 Loth warm ge-
machtes Terpentin-Öel, dieses rührt man mit $\frac{1}{4}$ Pfund
gelbem Wachs nach und nach zusammen; von diesem
wird nun ein wenig auf einen wollenen Lappen genom-
men und damit die Meubles gerieben. Wenn man hiebei,
anstatt Colophonium, halb so viel Mastix nimmt, so

erhält es die Schönheit und Dauer des Bernstein-Lacks. Wenn man 1 Pfund geschmolzenen Colophonium mit $\frac{1}{2}$ Pfund Terpentin-Öel anrührt, so wird dieses ein sehr guter Haus-Firniß zu Bestreichung der Tische, Stühle und dergleichen.

29. Eine dritte Art.

In 2 Pfund Wasser werden 9 Loth Weinstein-salz aufgelöst; dann werden in etwas heißem Wasser 4 Loth Kalk zu einem Brei abgelöscht; diesen Brei rührt man zu der erstern Auflösung, und so wird es 10 Minuten lang stets umgerührt; hernach gießt man die helle Lauge davon ab, und preßt die Lauge aus dem Kalk durch eine Leinwand. Nach diesem wird die Lauge zum Sieden gebracht, und wenn sie siedet, thut man nach und nach 40 Loth gelbes Wachs unter fortwährendem Umrühren hinein, damit es sich alles vollkommen darin auflöst. Wenn hernach diese Seife noch einen salzichten Geschmack hat, so muß man noch mehr Wachs dazu thun; diese Seife ist dann sehr dienlich zum Reiben und zum Poliren der Tische, Stühle und dergleichen Meubles.

30. Flecken aus Fußböden herauszubringen.

Öelflecken bestreicht man mit Hafnerlehm, der vorher mit Essig angefeuchtet, und zu einem Brei verrührt wurde. Zieht sich das Öel nicht im Erstenmale ganz heraus, so muß die Arbeit wiederholt werden. — Blutflecken befeuchtet man mit lauem Wasser, und legt abgetragenes Eisen (Schlüssel) darauf. Nach einer Viertelstunde wird der Flecken mit Seife oder Sand abgewaschen.

