

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter**

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen ; Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke

**Spörlin, Margareta**

**Mülhausen, 1840**

Vom Reinigen des Tafel- und Küchen-Geschirrs.

**urn:nbn:de:bsz:31-56998**

## \*) Vom Reinigen des Tafel- und Küchen-Geschirrs.

## Silberzeug zu puzen.

Das von aller Unreinigkeit und Fett gereinigte und sorgfältig abgetrocknete Silberzeug puzt man auf folgende Art. Man schabt mit einem Messer gewöhnliche Kreide recht fein, siebt sie hierauf durch ein feines Sieb, welches nichts Hartes und Steiniges durchläßt, wodurch das Silberzeug Nitzen bekommen würde, drückt ein Stück feines und weiches Leder, welches von einem Damenhandschuh sein kann, in die pulverisirte Kreide, reibt das zu puzende Stück Silber stark und wischt es alsdann mit einem reinen, leinenen Tuche gut ab. Ist das Silberzeug von getriebener Arbeit, so bedient man sich dazu eines Silberbürschens.

Will man dem Silberzeug einen recht schönen Glanz geben, so bedient man sich statt der Kreide des gebrannten präparirten Hirschhorns und verfährt übrigens damit ganz so, wie bei der Kreide ist gesagt worden.

Sollte ein Stück Silberzeug Stockflecken bekommen haben, so macht man diese mit reinem, frischem Wasser naß, streut etwas reines, fein pulverisirtes Sauerfleesalz darauf, läßt es eine Viertelstunde liegen und reibt es alsdann mit reinem Handschuhleder ab.

## Von der Reinigung des Porzellans.

Das Porzellan zum Tafel-Gebrauch wird mit einem reinen, leinenen Tuche in heißem Wasser von allen Seiten mit Kleie rein abgewaschen, und alsdann mit lauwarmen Wasser rein abgespült. Ist viel abzuwaschen, wodurch das Wasser sehr fettig wird, so ist es nöthig, das heiße Wasser so wie auch das kalte ein oder mehreremal zu erneuern. Zur Reinigung der Kaffee- und Milchkannen bedient man sich, wenn man nicht eine Bürste, wie zur Reinigung der Flaschen hat, eines Stäbchens, um welches man ein reinliches Stück Leinwand gebunden hat und damit die Kannen von allen Seiten mit warmem Wasser ausreibt und dann nach-

spült. Bei Milchkannen ist es um so nöthiger, weil sich das Fett auf dem Boden fest ansetzt, welches durch bloßes mehrmaliges Ausspühlen nicht heraus zu bringen ist und in den Kannen einen unangenehmen Geruch zurück läßt.

Das Wasser zum Abwaschen des Porzellans darf nicht zu heiß genommen werden, weil es sonst springt oder doch Risse bekommt. Man braucht daher auch beim Anrichten der Speisen oder beim Füllen der Kaffee- und Milchkannen die Vorsicht, im Winter das Geschirr einige Zeit vor dem Gebrauche in eine eingeheizte Stube zu setzen oder vorher mit lauwarmem Wasser auszuspülen, ehe man die heißen Speisen und Getränke in die Schüsseln, Platten oder Kannen bringt.

#### Vom Puzen und Scheuern des Zinns.

Man kocht Lauge von Asche und Wasser, nimmt Scheuergras (das grüne Gras, welches sich im Getreide findet, Katzenwadel) brühet es mit kochendem Wasser ab, scheuert das Zinn vermittelst desselben mit recht feinem Sande und recht heißer Lauge und spült es alsdann mit reinem Wasser ab. Kann man es im Sommer an die Sonne bringen, so wird es durch das geschwinde Trocknen noch schöner. Soll es dem Silber ähnlich werden, so puht man es, nachdem es völlig abgetrocknet ist, noch mit Kreide, auf die Art, wie es bei dem Puzen des Silbers angegeben ist.

Stoßflecken, die sich durchs Scheuern nicht wegbringen lassen, bestreicht man mit Scheidewasser, welches sie wegbeißt, und scheuert alsdann das Zinn wie anderes.

#### Vom Scheuern des Kupfers und Messings.

Dieses muß mit feinem weißen Sande und heißgemachtem schwachen Essig vermittelst eines Strohwisches gescheuert, in Wasser rein gespült und in der Sonne getrocknet werden.

Das recht gute Abspülen und Abtrocknen ist bei dem Kupfer und Messing besonders nothwendig, weil sich so-

gleich wieder Grünspan ansetzt, im Fall durch sorgfältiges Abspülen nicht alle Säure weggeschafft wird, und die Gefäße gleich wieder anlaufen, wenn sie nicht gut abgetrocknet werden.

Messingene Schösser können auf folgende Art sehr schön gepußt werden: man gießt auf fein geschabten Trippel Baumöhl oder Brantwein, bringt den daraus gebildeten Teig auf die Schösser und reibt sie mit einem wollenen Lappen tüchtig ab. Hierauf nimmt man einen andern trockenen Lappen, reibt damit und mit trockenem Trippel die Schösser nochmals und wischt sie mit einem reinen leinenen Tuche wohl ab. Anstatt des Trippels kann man auch gesiebte Asche nehmen und übrigens eben so verfahren.

Recht schön werden auch Schösser, Leuchter und dgl. durch Wehl von Ziegeln oder Backsteinen, das Wehl muß aber durchaus fein gesiebt sein. Vermittelt eines wollenen Lappens pußt man sie damit trocken.

Messingene Leuchter reinigt man zuvor von allem Fette dadurch, daß man etwas Werk anzündet, und damit die Leuchter rein abreibt, bis daß nicht das Geringste davon mehr daran ist. Hierauf pußt man sie mit Trippel oder Asche, wie die Schösser.

### Was man täglich in der Küche braucht.

Salz, zweierlei Mehl, Weißmehl für die weißen Saucen, und Brodmehl für Braune zu rösten. Gewürz, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Schalotten, alle Morgen frisches Grünes zum Rindfleisch, Petersilie und Schnittlauch; hat man Morcheln, so thut man sie in papierne Kapseln und hängt sie in die Küche zu dem Kamin, damit Rauch dazu kömmt, welcher verhütet, daß Milben dazu kommen und sie zerfressen. Auch gestoßenes Brod muß man im Vorrath haben. Man nimmt dasjenige Weißbrod oder anderes Brod, das man übrig hat, thut es in einen Backofen