

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Grundzüge der Haushaltungslehre

Kühn, Elise

Leipzig, 1912

Das Spülen der Geschirre.

urn:nbn:de:bsz:31-58632

Steingutgeschirr wird in der Haushaltung zur Aufbewahrung von Fett und Eingemachtem verwendet; dazu ist es ebenso appetitlich wie haltbar; zum Kochen kann es nicht verwendet werden, da es springt.

Glas- und Porzellangeschirr ist teuer und leicht zerbrechlich; es ist hauptsächlich zum Tischgebrauch geeignet.

Hölzerne Bretter, Kochlöffel und Siebe werden mit Wasser und Sand tüchtig gepuzt, wodurch sie schön weiß werden. Seife ist zu teuer und Soda macht das Holz mit der Zeit grau. Besonders sorgfältig müssen Siebe in klarem heißem Wasser mit einer Bürste gereinigt und gut getrocknet werden.

Giftige Stoffe zum Reinigen der Küchengeräthe zu verwenden, vermeide man so viel als möglich. Was jedoch von diesen gebraucht werden muß, wie auch alle feuergefährlichen Stoffe, z. B. Petroleum, Benzin, bringe man niemals in der Küche unter und bewahre sie zur Vermeidung von Unglücksfällen nie in gewöhnlichen Flaschen auf.

Das Spülen der Geschirre.

Sobald als möglich nach dem Gebrauch sollen die Geschirre gespült werden, damit Speisereste nicht antrocknen, und zwar sind dazu erforderlich eine Spül- und Schwenkschüssel, ein Spültuch, eine Bürste, etwas Sand und heißes Wasser. 1 bis 2 leer gewordene Kochtöpfe stelle man mittags, ehe man sich zu Tisch setzt, nachdem man sie ausgespült hat, mit Wasser auf, um nach dem Essen genügend heißes Wasser zum Spülen zu haben. Ehe man damit beginnt, entferne man die Speisereste von dem Geschirr und stelle es sortenweise zusammen, damit die Arbeit dann ohne Aufenthalt vor sich gehen kann. In die Kochtöpfe kommt ein maßgroßes Stück Soda und etwas Wasser, damit sich der Speiseatz löst; die Kochlöffel stellt man in einen mit Wasser gefüllten Topf; das Besteck wird gesondert so gespült, daß die Griffe nicht ins Wasser kommen, da sie sonst mit der Zeit grau werden und sich lösen. Man hält sich am besten dazu ein hohes Geschirr, in dem man es abwäscht.

Nach diesen Vorarbeiten beginnt das Spülen mit den Gläsern, dann folgen Porzellan, irdenes Geschirr, die Kochtöpfe und zuletzt das Holz.

Die Gläser werden in reinem, nicht zu heißem Wasser geschwenkt und darnach mit einem weichen Tuch, welches nicht färbt, getrocknet. Besondere Vorsicht ist bei den Wein- oder sogenannten Stengelgläsern anzuwenden, weil diese gern abbrechen. Man faßt sie deshalb mit der linken Hand zwischen Zeige- und Mittelfinger so, daß der Stiel nach außen ist; die rechte Hand spült und trocknet.

Für hohe Gläser und Flaschen ist eine Flaschenbürste erforderlich. Sind Glasgegenstände fettig, dann nimmt man etwas Soda in das Wasser. Wasserflaschen und trübe Weinflaschen reinigt man durch

Schütteln mit Kartoffel- und Eierchalen; hierauf schwenkt man sie in klarem Wasser nach und stürzt sie zum Austrocknen um. Glasflaschen, die im Laufe der Zeit innen gelb geworden sind, spült man mit Wasser, dem etwas Salmiak beigefügt ist.

Das Porzellan wäscht man mit dem Spültuch von innen und außen in nicht zu heißem Wasser ab, daß es nicht rissig wird, und nimmt dabei immer nur 1 bis 2 Stücke ins Wasser, um nichts zu zerbrechen; gemaltes oder mit Goldrand verziertes Geschirr darf nur lauwarm behandelt werden. Das gespülte Geschirr wird dann in klarem, warmem Wasser geschwenkt, zum Abtropfen umgestürzt, getrocknet und gleich aufgeräumt.

Tassen und Kannen nimmt man vor Tellern und Schüsseln; man halte sich zum Reinigen der Henkel und Schnauben ein besonderes kleines Bürstchen. Irdenes Geschirr wird ebenso behandelt; schmutzige Böden werden mit Sand abgerieben und die Töpfe von Zeit zu Zeit mit Schachtelhalm gepuzt. Metallene Tee- und Kaffeekannen werden häufig bei längerem Gebrauch innen dunkelbraun. In solche Kannen bringt man ein Stück Soda, löst es mit kochendem Wasser auf und läßt die Lauge mehrere Stunden darin stehen. Dann reibt man die Kanne tüchtig mit der Sodalösung aus und wird die Freude haben, die Kanne innen wie außen gleich blank zu sehen. Kochtöpfe werden zuerst von innen mit einer Bürste oder einem Spülkettchen von den Speisereften gereinigt und dann gespült, wobei die schwarzen Topfböden nicht zu ver-
gessen sind. Zuletzt kommt das Holzgeschirr.

Es ist selbstverständlich, daß fettes, schmutziges und kalt gewordenes Wasser stets durch frisches, heißes Wasser ersetzt werden muß. Die Spülschüsseln sind mit heißem Sodawasser, mit Bürste und Seife zu reinigen, zu trocknen und wegzustellen. Hat man einen Garten, so kann das Spülwasser zum Gießen verwendet oder auf den Komposthaufen geschüttet werden. Herd, Wasserstein und Anrichte, Tisch und Boden werden gesäubert, sowie Fenster und Möbel abgerieben. Der weiße Küchentisch muß immer ganz rein sein und deshalb täglich abgebürstet, Samstags auch mit Sand gepuzt werden. Endlich wäscht man Spül- und Putztücher, Bürste und Eimer gründlich aus, bringt sie gereinigt an ihren Ort und hängt die naßgewordenen Geschirrtücher zum Trocknen auf.

Das gespülte und getrocknete Besteck kann entweder nach beendeter Küchenarbeit oder, wenn man keine Zeit hat, am Abend gepuzt werden. Da beim Spülen des Bestecks die Hefte nicht ins Wasser kommen dürfen, sind sie feucht abzureiben und gleich nachzutrocknen. Gewöhnliches Besteck (Küchenmesser und Gabeln) pußt man mit Sand; feineres Besteck reibt man am besten mittelst Korks mit feingeschabtem Puzstein oder Messerpußpulver (Schmirgel) ab. Sind die Klingen fleckig, so kann dem Puzpulver etwas Spiritus zugesetzt werden; die eingeriebenen Messer läßt man antrocknen und reibt sie dann ab. Bei Messern ist dabei zu beachten, daß die Schneide stets nach außen gefehrt ist und der Rücken im Tuch liegt. Beim Nachpußen der Gabeln veräume man nicht, mit dem Zipfel des Tuches sorgfältig zwischen den Zinken durchzufahren.

Zweckmäßig ist es, sich durch Aufleimen eines Stückes Leders auf Holz ein Fußbänkchen herzustellen, auf dem man mit aufgestreutem Putzpulver die Messer und Gabeln blank putzt.

Silberne und neu-silberne Löffel werden in heißem Wasser mit Seife oder Salmiak gespült und von Zeit zu Zeit mit Wiener Kalk oder Schlemmkreide und Spiritus glänzend geputzt.

Für das Putzzeug halte man sich, um alles beisammen zu haben, in jeder Küche ein besonderes Kistchen.

Kochgeschirr wird am besten offen auf Brettern, den Boden nach oben, aufbewahrt, damit es auslüften kann, während Geschirre, die zum Anrichten und Auftragen von Speisen bestimmt sind, besser in verschlossenen Schränken stehen, damit sie nicht verstauben. Offen aufbewahrte Küchengeräte sollen vor jedem Gebrauch abgerieben werden. Leere Gefäße sind niemals auf den heißen Herd zu stellen, da sie sonst springen. Jedem Topf gebe man seine Bestimmung und bereite nicht süße, saure oder fette Speisen hintereinander darin, da dies den Geschmack der einzelnen Speisen sehr beeinträchtigen würde. Man halte sich deshalb einen besonderen Topf für Fleisch, Gemüse und Kartoffeln, Kaffeewasser, Milch und Obst.

Große Hausreinigung.

Ein- bis zweimal im Jahr muß die ganze Wohnung einer gründlichen Reinigung unterzogen werden. Gewöhnlich geschieht dies im Frühjahr und Herbst an warmen, sonnigen Tagen. Jeder Raum, vom Speicher bis zum Keller, muß prüfend durchgesehen und jeder Kasten und jedes Eckchen aufgeräumt werden, denn es gibt manche Dinge im Haushalte, die man nicht öfters nachzusehen braucht, die aber zu Grunde gingen, wenn sie ganz vernachlässigt würden. Man braucht in der Regel 1—2 Wochen dazu, weil diese Arbeiten noch neben der Hausarbeit geschehen und deshalb gut eingeteilt werden müssen.

Der Speicher (Boden) ist in kleineren Haushaltungen Vorratsraum für Holz, Geräte, trockene Nahrungsmittel, auch für Seife und Samen, der einzige Raum zum Aufbewahren der schmutzigen Wäsche, sowie zum Trocknen derselben im Winter und oft noch sehr nötig für Aufstellen eines Schrankes. Darum kann keine Familie einen Speicher, eine Kammer oder auch nur einen Lattenverschlag entbehren. Dieser Raum kommt beim Putzen zuerst an die Reihe; Wände und Decken werden abgekehrt, alle Kisten und umherstehenden Sachen werden vorgerückt und abgestaubt. Der Flicklappenkasten wird herausgetragen, die Stoffe geklopft und mit dazwischen gelegten und in Papier gewickelten Naphthalinstücken oder mit dazwischen gestreutem, gemahlenem Pfeffer wieder eingeräumt, damit während des Sommers Motten keinen Schaden anrichten. Dasselbe geschieht mit den Winterkleidern, die im Frühjahr ausgeklopft und in gut verschlossenen Kisten oder Kästen eingepfeffert aufgehoben werden. Zuletzt wird der Boden gründlich geputzt.