

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungskurs

Sunlicht-Institut für Haushaltungskunde <Mannheim>

Mannheim, [ca. 1915]

Die tägliche Reinigung der Küche

urn:nbn:de:bsz:31-106241

die Glasur. Bespritzte Röhren und Wände werden trocken gerieben und zuletzt der Boden feucht aufgewischt.

Die Klosettschüssel sollte täglich einmal mit der Klosettbürste durchgebürstet und nachgespült werden. Von Zeit zu Zeit verwendet man etwas Salzsäure, um sie wieder vollständig hell zu bekommen. Man versäume dann aber ja nicht, sehr reichlich Wasser durchfließen zu lassen. Blumen, Haare, dickes Papier usw. dürfen nicht in das Klosett geworfen werden, weil sie die Ablaufröhre verstopfen. Die Reinigung muß dann meist von Fachleuten besorgt werden und verursacht große Kosten.

An Orten, wo noch keine Wasserspülung vorhanden ist, muß man öfters die Rohre mit heißem Sodawasser durchschwemmen. Gute Reinhaltung und gute Lüftung des Klosetts ist durchaus nötig, wenn man nicht schlechte und ungesunde Luft in der Wohnung haben will. Der Boden im Klosett wird täglich feucht aufgewischt.

Die tägliche Reinigung der Küche.

Ist das Mittagessen beigelegt, so bleibt meist genügend Zeit, um das Frühstücksgeschirr und die zum Vorrichten des Essens benützten Geräte abzuwaschen und einzuräumen. Teigschüsseln u. dergl. werden stets nach Gebrauch sofort mit Wasser gefüllt, ebenso nach dem Anrichten die Kochtöpfe, damit die Speisereste nicht antrocknen.

Nach dem Essen werden zunächst alle Speisereste versorgt und die Abfälle in den Mülleimer geworfen. Dann spülen wir das schmutzigste Geschirr unter dem Wasserhahnen rasch ab und stellen es sortenweise rechts vom Spülstein auf (Klapptisch, Tischwagen).

Gläser und Flaschen werden in lauwarmem Wasser ausgebürstet, mit nichtfaserndem Tuche getrocknet und gleich weggestellt, damit das Tropfbrett frei ist. In zwei Wannen haben wir recht heißes Wasser, das eine zum Abwaschen, das andere zum Nachspülen, und beginnen mit dem am wenigsten schmutzigen Geschirr. Hat man kein Aluminium dabei, so kann man etwas Soda ins Abwaschwasser tun; sonst nimmt man lieber einige Lux-Seifenflocken, die ebenfalls das Fett gut lösen. Auch Alpaccasilber wird in Sodawasser dunkel.

Silber reibt man mit Seife ab und spült es heiß nach, worauf es sofort getrocknet werden muß.

Bestecke mit Holzgriffen dürfen nie in heißes Wasser gelegt werden, weil das Holz die Farbe verliert, sich verzieht und springt. Holzgriffe werden lauwarm abgewaschen und von Zeit zu Zeit ganz wenig

eingefettet. Nicht rostfreie Messerflingen putzen wir auf der Messerputzmaschine oder auch auf einem Lederstück, das auf ein Brettchen aufgenagelt ist, mit Schmirgelpulver oder Vin blank. Manche Hausfrauen benützen dabei einen Korken. In einigen Gegenden ist es üblich, die Messer mit Schmirgelpapier abzureiben, doch werden sie dadurch leicht verkratzt und rascher dünn gerieben. Rostfreie Messer brauchen nicht geputzt zu werden. Dann werden die Messer abgewaschen und sofort getrocknet, damit sie nicht wieder anlaufen. Bleiben sie lange ungeputzt liegen, so bekommen sie, besonders von sauren Speisen, Flecke, die sich manchmal einfressen und nur durch Abschleifen wieder weggebracht werden.

Vom Porzellan legen wir nicht zuviel auf einmal in die Wanne, damit nichts zerstoßen wird, und reiben Stück für Stück gründlich mit dem Spültuch, dem Spülpinsel oder einer kleinen Bürste. Diese ist besonders für Tassen und die Schnauben und Henkel von Töpfen sehr praktisch, weil man damit in alle Rillen kommt.



Allerlei Spülbürsten

Als letztes nehmen wir Pfannen und Töpfe. Wir reiben sie zunächst innen mit Zeitungspapier aus, damit das Abwaschwasser nicht zu fettig wird. Ruß am Boden der Kochtöpfe wird vor dem Abwaschen mit Papier entfernt. Aluminiumtöpfe werden sehr schön, wenn man sie mit Aluminiumseife oder -putzpulver und Stahlwolle behandelt. Topfböden,

Pfannen und Blechgeschirre, wie Kuchenbleche und dergleichen sollten nie mit Sand geschleuert werden, weil sie dadurch zu stark zerkratzt werden. Speisen und Gebäcke brennen nachher viel leichter darin an, lösen sich auch schwerer ab und die Gefäße rosten, wenn sie längere Zeit nicht gebraucht werden. Man nimmt am besten nur Seife oder höchstens ab und zu etwas Dim auf das Abwaschtuch und seift die Gefäße gut aus. Damit die Handtücher nicht zu schmutzig werden, trocknen wir Pfannen und Töpfe stets zuerst mit dem gut ausgedrückten Abwaschtuch aus.

Messing- und Kupfergeschirre putzt man mit Dim oder mit einem Brei aus angebrühter Kleie, etwas Essig und Salz. Nie darf man in ihnen Speisen längere Zeit stehen lassen, denn nur zu leicht bildet sich der giftige Grünspan. Besonders groß wird diese Gefahr, wenn bei Kupfergeschirren die innere Zinnverkleidung nicht mehr tadellos ist. Man sollte sie lieber gleich frisch verzinnen lassen.

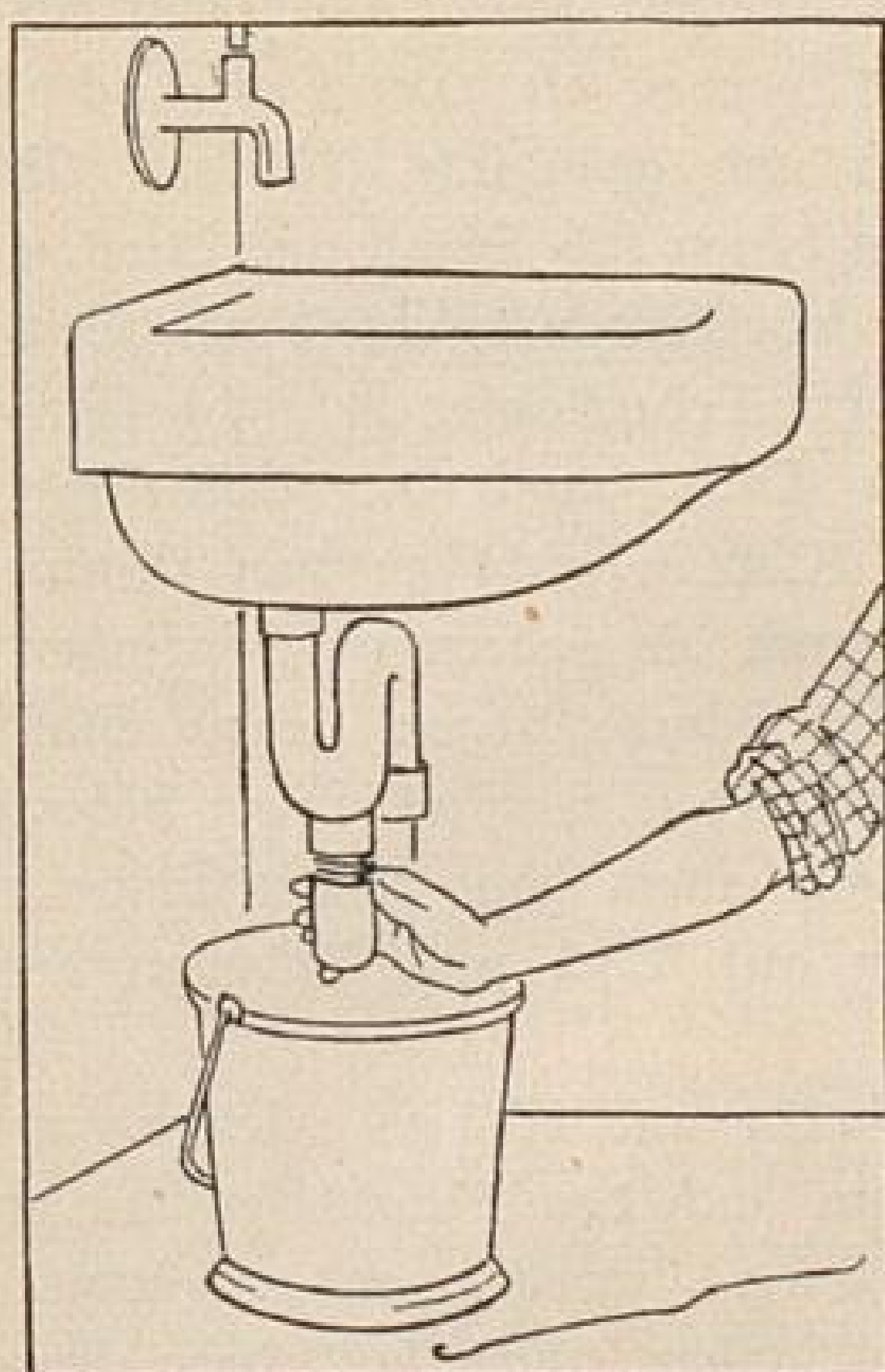
Holzgeschirr darf nicht mit heißem Wasser behandelt werden, weil es dadurch grau wird, sich verzieht und reißt. Es darf auch nicht in der Hitze trocknen. Man wäscht es lauwarm ab, bürstet mit Seife oder mit Dim der Holzfaser nach, spült ab und trocknet es an der Luft. Hartnäckige Fettflecke in Holz, die nicht verschwinden wollen, bestreichen wir mit einem Brei aus Pfeifenerde und Wasser, lassen diesen antrocknen und waschen ihn erst nach einigen Stunden ab. Unter Umständen muß das Verfahren wiederholt werden. Man räumt Holz erst ein, wenn es gut trocken ist.

Zum Abtrocknen des Geschirrs halten wir uns möglichst zwei, noch besser drei Tücher: das eine für Gläser und Flaschen, das andere für Silber und Porzellan und das dritte für Holz, Kochtöpfe und Pfannen. Am besten sind Leinentücher, weil sie am stärksten saugen und nicht fasn. Die Geschirrtücher hängen wir so nahe wie möglich beim Spülstein auf.

Das Einräumen des Geschirres geht mit Hilfe unseres Tischwagens sehr rasch von statten, besonders wenn wir es beim Abtrocknen gleich wieder sortenweise zusammengesetzt haben. Anstelle eines Wagens kann uns auch ein großes Servierbrett dienen, das auf einen Stuhl neben das Abtropfbrett gestellt wird. In ganz kleinen Küchen, wie sie gegenwärtig vielfach gebaut werden, sind beide überflüssig, weil sämtliche Küchenmöbel in Reichweite beisammenstehen.

Zuletzt wird der Herd abgewaschen und, wenn nötig, die Platte mit Dim abgerieben und wieder geschwärzt. Auch die Emailplatten der neuen Herde können mit Dim gesäubert werden. Dann waschen wir unser Abwaschtuch mit heißem Wasser und Seife aus, hängen es zum Trocknen auf, bürsten die Abwaschwannen mit Seife aus und reiben sie innen und außen gut trocken. Schließlich bürsten wir den Spülstein recht gut ab

und spülen ihn mit heißem Wasser sauber aus. Dieses Durchspülen beseitigt zugleich das Fett, das sich gern im Knie des Abzugsrohres festsetzt und es nach und nach verstopft. Ist dies Unheil trotzdem einmal eingetreten, so versuche man zuerst, mit kochendem Sodawasser Luft zu verschaffen. Nützt das nichts, so stelle man einen Eimer unter das Knie und schraube mit einer Zange den Verschluss auf, worauf man mit einem starken am Ende gebogenen Drahte die feststehenden Schmutzstoffe leicht herausholen kann.



Aufdrehen der Schraube am Knie des Ablaufrohres

Nun bleibt nur noch der Küchenboden übrig, den wir wieder je nach seiner Art reinigen, dann können wir uns müde, aber froh ob getaner Arbeit zu unserem Mittagsschläfchen niederlegen.

Die wöchentliche Reinigung.

Im ersten Hest wurde schon ausgeführt, daß wir die wöchentliche gründlichere Reinigung der Zimmer am besten so auf die einzelnen Wochentage verteilen, daß kein Tag mit Arbeit überlastet ist. Wie gründlich und wie oft wir sie vornehmen müssen, das richtet sich darnach, wie stark jeder Raum benutzt wird und wieviel Staub durch die Fenster hereinfliegt. Wir wollen unser Heim gepflegt und sauber halten, aber wir wollen auch keine „Putzteufel“ sein.