

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungskurs

Sunlicht-Institut für Haushaltungskunde <Mannheim>

Mannheim, [ca. 1915]

Das Reinigen des Geschirrs

urn:nbn:de:bsz:31-106241

Nun folgt die Reinigung des Geschirrs, die wir im nächsten Abschnitt im einzelnen besprechen. Es wird eingeräumt, sobald Schränke und Schubladen gut trocken sind, doch möglichst bevor wir den Boden putzen.

Nun sind nur noch die kleinen Möbel übrig, wie Kochfiste, Stühle usw., die wir je nach ihrer Beschaffenheit reinigen. Anleitungen wurden hierzu schon gegeben.

Spülstein und Spültisch bürsten wir mit warmem Seifenwasser oder Vim tüchtig ab und spülen ihn zuerst mit warmem und dann mit kaltem Wasser gründlich nach.

Den Boden putzen wir zuletzt, wenn alles andere blitzblank ist, und stellen dann die kleinen Möbel wieder an ihren Platz zurück.

Ist es nicht möglich, mit der Küche an einem Tag fertig zu werden, so wird es zweckmäßiger sein, man reinigt zuerst das Geschirr und stellt es bis zum Einräumen in Körben gut zugedeckt bei Seite. Am folgenden Tage wird dann die Küche selbst in der angegebenen Weise geputzt.

Das Reinigen des Geschirrs.

Für die Reinigung von Silber, Kristall und feinem Porzellan darf man die Zeit nicht zu knapp bemessen, denn diese wertvollen Sachen erfordern eine besonders vorsichtige und liebevolle Behandlung. Man nimmt diese Dinge daher besser außerhalb der großen Hausputztage vor, in welchen der Hausfrau doch vielleicht die nötige Ruhe dazu fehlt. Schließlich werden sie ja ohnehin jedesmal gereinigt, bevor man sie benutzt.

Feines Porzellan waschen wir einfach in Seifenwasser ab, spülen es in klarem, gut warmem Wasser nach und trocknen es mit weichen Tüchern ab. Scharfe Mittel wie Salzsäure und dergleichen, sowie ätzende Seife sind zumal bei bemaltem Porzellan und Glas streng zu vermeiden.

Kristall wird wundervoll, wenn man es zuerst mit Seifenwasser wäscht, dann mit Spiritus und Schlemmkreide reibt und noch zuletzt mit Wiener Kalk poliert. Auch in die feinsten Rillen kommt man mit einer weichen Bürste. Kristallflaschen reinigt man mit klarem Wasser, dem man ein wenig Salmiakgeist zusetzt. Auch mit einer Flaschenbürste wird man die inneren Wände nicht immer erreichen. Darum füllt man gerne zerbröckelte Eierschalen oder etwas Seidenpapier in die Karaffe, gießt etwa $\frac{1}{3}$ Wasser ein und schüttelt nun die Flasche gut um. Der Glanz der Außenseite wird durch Wiener Kalk erzielt.

Silber wird sehr schön, wenn man es in einer heißen Lauge aus Lux Seifenflockenbürstet und nach dem Trocknen mit Wiener Kalk oder einem Brei aus Schlemmkreide und Spiritus oder Schlemmkreide und Benzin glänzend poliert. Rillen und Ziselierungen, in welchen sich das Putzmaterial leicht festsetzt, müssen zuletzt mit einem weichen Bürstchen aus-



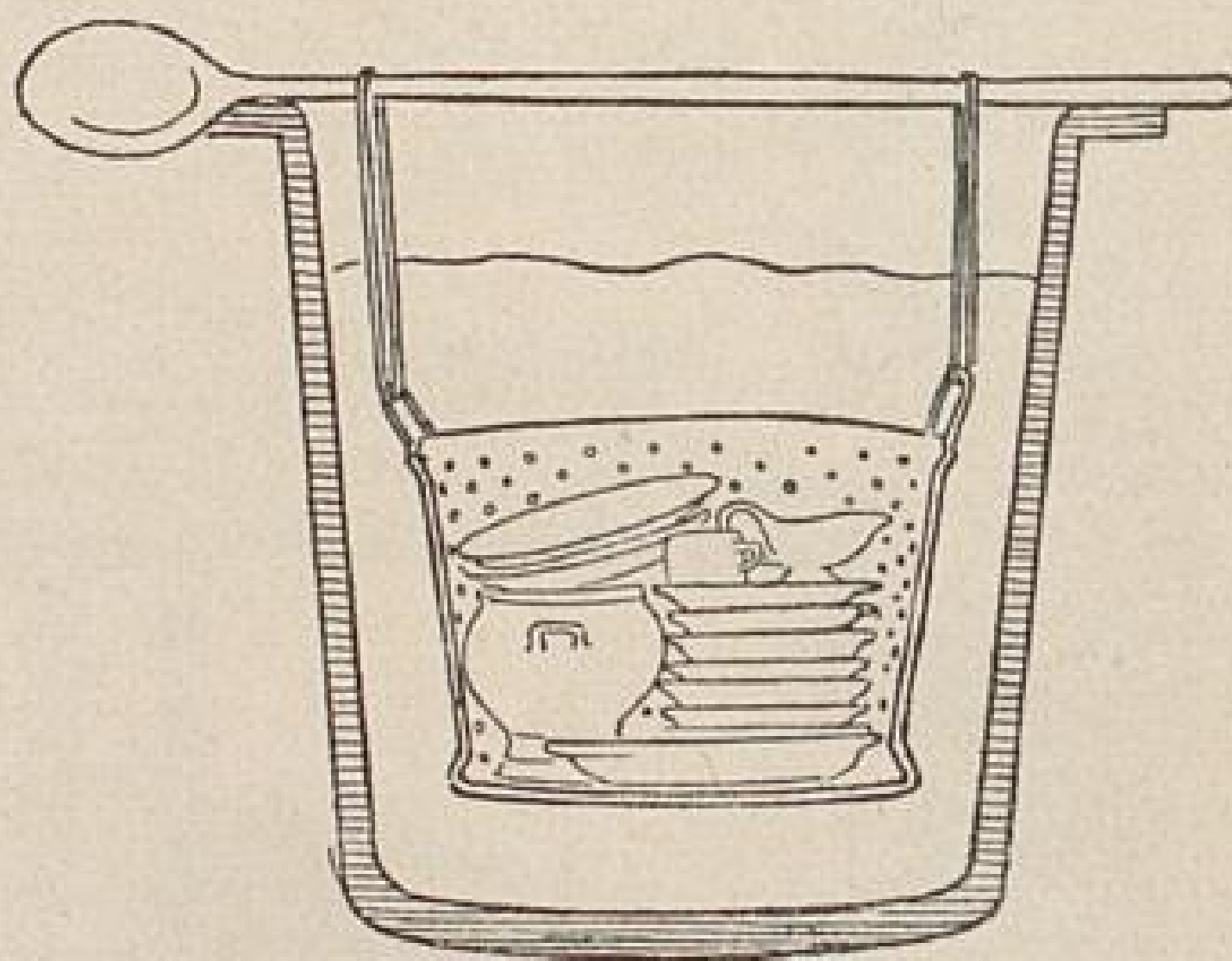
Beim Silberputzen

gebürstet werden. Sind die Silbergeräte stets in gutem Zustand gehalten, so genügt es auch, sie einfach in Seifenwasser auszukochen. Man spült dann sehr heiß nach und reibt mit weichen Tüchern trocken und blank zugleich. Insbesondere für Alpaka-Silber ist dies die beste Reinigungsart. Im Handel werden zum Reinigen von Silber Silberseife, Silberwolle und mit besonderen Putzmitteln getränkte Silberputztücher angeboten, die sich sehr gut bewähren, allerdings natürlich etwas kostspieliger sind.

Das tägliche Eßgeschirr aus Porzellan oder Steingut kann beim Sortieren mit dem übrigen Steingut, dem Email- und Blechgeschirr zusammengestapelt werden, denn diese drei Sorten werden auf die gleiche Art gereinigt.

Holzgeräte sowie das übrige Metallgeschirr, Aluminium, Kupfer, Messing, Nickel, Eisen und Zinn werden einer besonderen Behandlung unterzogen. Wo es ohne zuviel Mühe geht, wird man das Geschirr zum Reinigen mit in die Waschküche nehmen, denn mancher wird sich im Waschkessel am leichtesten die genügende Menge von heißem Wasser oder Lauge bereiten können.

Das gröbere Porzellan und Steingut wird am besten im Waschkessel selbst ausgekocht. So werden sich alle Schmutzteilchen lösen, die



Das Geschirr hängt in einem Sieb zum Auskochen im Waschkessel

in den Poren des Geschirres sich festgesetzt haben. Man legt zu diesem Zweck den Waschkessel mit einem alten Tuche aus. Die Lauge bereiten wir aus Suma oder Seife und Soda mit Salz und trockenem Zinnkraut. Wir lassen die Stücke vorsichtig hineingleiten, daß nichts zerbricht, und stets nur wenige Stücke auf einmal, da wir dann nachher besser weiterarbeiten können. Nach 10 Minuten Kochzeit holen wir Stück um Stück behutsam mit der Wäschezange oder mit 2 Kochlöffeln heraus. Man kann das Geschirr auch in einen Kochtopf oder Seiher legen, den man dann in den Waschkessel einhängt. Man legt über den Waschkessel einen festen Holzstab, bindet an die Henkel des Kochtopfes eine starke Schnur und streift diese über den Stab. An dieser Schlinge läßt sich der Kochtopf leicht wieder aus dem Waschkessel herausheben. Das Geschirr wird nun, solange es noch heiß ist, mit Kochbrühe und gebrühtem Schachtelhalm sauber gerieben. Inzwischen kochen

die nächsten Stücke aus. Wollen hartnäckige Flecken nicht weichen, so nehmen wir beim Reiben etwas Vim zu Hilfe. Zuletzt wird das Geschirr in klarem, heißem Wasser nachgespült und abgetrocknet.

In dieser Weise wird auch Email- und Blechgeschirr ausgekocht. Ruß an den Topfböden muß natürlich zuvor entfernt werden. Jedes einzelne Stück wird danach innen und außen tüchtig mit Vim abgerieben. Sand sollte nicht dazu genommen werden, vor allem nicht bei verzinnemtem Geschirr, dessen Zinnüberzug damit weggeschuert würde. Ist das Geschirr gespült und abgetrocknet, so legt man es noch eine Weile in die Sonne und reibt es mit weichen Handtüchern nach. Auch Holzasche ist ein gutes Reinigungsmittel für Blechgeschirr.



Phot. A. Mathdorff, Berlin.

Duhen von Aluminiumtöpfen

Eisengeschirre kochen wir in der gleichen Weise aus und scheuern sie mit Vim und Zimkraut sauber. Sand darf auch für Eisenpfannen nicht verwendet werden, da, wie bereits erwähnt, die Speisen dann leicht darin anbrennen. Eisengeschirre, die man längere Zeit nicht gebraucht, fettet man nach dem Trocknen etwas ein, damit sich kein Rost bilden kann.

Beim Auskochen muß vor allem darauf geachtet werden, daß das Geschirr so lange in der Brühe bleibt, bis man es weiter behandeln kann. Es darf auf keinen Fall zuvor erkalten, sonst setzen sich die durch das Kochen gelösten Schmutz- und Fettstoffe nur noch stärker in den Poren fest.

Aluminium verträgt keine Soda. Es wird dadurch grau und dunkel und ist nur schwer wieder in Ordnung zu bringen. Man wäscht es daher in Seifenwasser, reibt es mit Aluminiumseife und Stahlwolle hell, spült es mit klarem Wasser und kann es nach dem Trocknen noch mit Wiener Kalk oder Magnesia glänzend polieren. Bekanntlich werden Alu-

miniumtöpfe innen ganz hell, wenn man Obst, Rhabarber und dergleichen darin kocht.

Nickelgeschirr wäscht man ebenfalls in gutem Seifenwasser ohne Sodazusatz und poliert es nach dem Trocknen mit Wiener Kalk. Einmal mit Putzmitteln gereinigt wird es nie mehr schön.

Messing- und Kupfergeschirr scheuert man tüchtig mit Essig und Salz aus. Hat sich Grünspan darin angesetzt, so reibt man diesen zuerst mit Salmiakwasser weg. Auch hier nimmt man keinen Sand, der beide Metalle nur sehr zerkratzt. Genügen die angegebenen Mittel nicht, so reibt man mit Dim, ganz fein geschabtem Putzstein oder auch Zigarrenasche. Die beiden letzteren werden ziemlich trocken verwandt und nur das Putztuch wird ein wenig mit Essig angefeuchtet. Zuletzt spült man mit heißem Wasser nach und reibt vollständig trocken. Hochglanz wird durch Wiener Kalk oder irgend ein Metallputzmittel erzeugt.

Holzgeschirr, Küchenbretter, Kochlöffel und dergleichen reibt man in lauwarmem Wasser mit weißem Sand tüchtig ab oder bürstet es gründlich mit weißer Seife oder Dim, immer der Holzfaser nach, so läßt sich der Schmutz aus den Rillen besser entfernen. Soda und heißes Wasser darf nicht verwendet werden, denn das Holz würde dadurch grau. Ist es tüchtig in klarem Wasser gespült und abgerieben, so stellt man es zum Austrocknen an die Luft, doch ja nicht in die Sonne, da sich in zuviel Wärme das Holz verzieht. Fettflecken werden aus Holz mit Pfeifenerde entfernt (siehe Heft 2, Seite 15).

Die Körbe bürsten wir gründlich mit Seifenwasser aus, spülen sie mit klarem Wasser nach und lassen sie an der Luft trocken werden.

Zinnspülwannen scheuert man genau wie Zinkbadewannen mit Soda-Seifenlauge, Dim oder Sand und Salzsäure aus. Sie müssen darnach gründlich ausgespült und gut durchgeschwemmt werden.

Mit dem Einräumen des Geschirrs beginnen wir erst, wenn dieses selbst sowie der Küchenboden und die Schränke gut trocken sind. Jede zurückgebliebene Feuchtigkeit könnte Stock-, Schimmel- oder Rostflecken zur Folge haben. Dann wäre die große, anstrengende Arbeit der Küchenputzerei ganz umsonst gewesen.

Steht keine Waschküche und auch sonst kein Raum zur Verfügung, in dem die Reinigung des Geschirrs vorgenommen werden könnte, so wird man am Besten zuerst das Geschirr in der Küche selbst säubern und dann in Körben beiseite stellen, bis alle Küchenmöbel und die Küche selbst geputzt sind.