

Abwaschen, Reinigen und Putzen.

Große Sorgsamkeit erfordert auch der Abwasch der Kochgeräte und Töpfe und das Putzen des Silbers. Das Porzellangeschirr wird in heißem Sodawasser abgewaschen und in lauem Wasser nachgespült. Gläser dürfen nur lauwarm abgewaschen werden. Emailliertes Geschirr wird ebenfalls mit Scheuermatte in heißem Sodawasser abgewaschen. Siebe von Zinn oder Haar sind mit einer Bürste zu reinigen. Irdenes und eisernes Geschirr ist mit Sand zu scheuern. Das fettige Abwaschwasser darf nicht in der Küche in der Wasserleitung ausgegossen werden, da sich die Leitung sonst leicht verstopft.

Das Silber muß jeden Tag, nachdem es gewaschen und sorgfältig getrocknet ist, mit einem Leder nachgerieben werden. Einmal in der Woche muß es mit guter Silberseife eingerieben werden, abgeseift, nachgespült und mit dem Leder nachgerieben. Putzpulver ist nur für glatte Silbersachen zu gebrauchen, da es sich in Vertiefungen und bei Verzierungen leicht festsetzt. Wasser, in dem Kartoffeln gekocht sind, nimmt auch Flecke von silbernen oder neusilbernen Gegenständen. Ebenso empfiehlt sich eine Mischung von Wiener Kalk und Salmiakgeist als Material zum Putzen.

Zum Messerputzen verwendet man am besten eine Messerputzmaschine. Die Hefte der Messer sollten nie mitgewaschen werden, sondern nur feucht abgerieben. Fettige Klingen reibt man mit einem Kork ein, der in Spiritus und Putzpulver getaucht ist; man putzt sie dann auf der Messerbank blank und wischt sie sauber aus. Ebenso verfährt man mit Gabeln. Den Heringsgeruch von Messern und Gabeln benimmt man, indem man sie mit einer Mischung von Asche und Lauge bestreicht. Vergoldete Messer und Gabeln, die man zu Obst und Fischen gebraucht, müssen gleich nach dem Gebrauch kalt abgewaschen werden.

Der Herd wird mit einem stumpfen Instrument abgekratzt und mit einem alten Scheuerlappen abgewaschen. Von Zeit zu Zeit muß man ihn mit etwas Graphitschwärze aufbürsten. Aus dem Feuerloch ist die alte Schlacke zu entfernen; auch die Asche wird jeden Tag herausgenommen. Vernickelte Knöpfe und blanke Beschläge am Herd putzt man mit Putzpulver oder -Seife.

Der Fußboden in der Küche ist jeden Tag aufzuscheuern und muß jährlich einmal gestrichen werden, da er sich schnell abbraucht und dann schwer rein zu halten ist.

Die Fenster und sonstige Glasscheiben werden gesäubert, indem man sie mittelst eines feuchten Schwamms abwäscht, mit einem sauberen Tuch abtrocknet und mit dem Fensterleder nachreibt.

Gläser und Flaschen werden gereinigt mit einer Mischung von Kartoffel- und Eierschalen mit Salz dazwischen. Man schüttelt sie tüchtig und spült sie mit kaltem Wasser nach. Auch Schrot und Sodawasser können zum Flaschenspülen verwandt werden. Gelbgewordene Flaschen werden wieder sauber, wenn man sie mit einigen Tropfen Salmiakgeist im Wasser auswäscht.

(411 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap005.html>