

etwas davon zu trocknen, welches ganz gut nach und nach am Kochofen geschehen kann, wenn man es an Fäden reiht und über Papier an das Rohr hängt.

Nun ist es aber nicht genug, wiewohl sehr löblich, daß die junge Frau eine möglichst gute Mahlzeit bereitet hat, sie muß auch, wie schon bemerkt, zur bestimmten Zeit fertig und auf gehörig gedecktem Tische nett angerichtet sein, Sonn- und Festtags auf recht weißem Tischtuch und, wo irgend möglich, ein Krüglein Bier darauf und, wenigstens an Festtagen, sollte auch ein kleiner Nachttisch nicht fehlen: etwas Obst, ein paar selbstbereitete Käschen (Fausstkäschen), Kettig, Radieschen, ein einfacher Obstkuchen, zu Ostern gefärbte Eier, was der Mann eben liebt und die Frau schaffen kann, aber bei gutem Willen kann man recht viel und solche kleine Aufmerksamkeiten fesseln den Mann an sein Heim und an seine Frau und halten ihn oft von andern, weniger einfachen und unschuldigen Genüssen ab. Nun muß die Frau aber deshalb nicht meinen der Mann solle jetzt gar nicht ausgehen und muß nicht sauer sehen, wenn er hin und wieder mit Kameraden ins Wirthshaus und auf die Regelbahn geht, denn Männer wollen sich gern auch einmal untereinander aussprechen und die Weltbegebenheiten berathen, an denen die junge Frau auch so viel Antheil nehmen sollte, daß sie nicht ganz unwissend darin sei, die sie ja manchmal sehr nahe angehen, z. B. bei Kriegsgefahr, wo der Mann vielleicht fort müßte, bei zu befürchtender Theuerung u. s. w.

Das Spülen.

Man muß dazu immer zwei hölzerne Geschirre haben, für noch kleinen Haushalt am besten runde, tiefe

Schalen (Kumpfe) und so wie angerichtet ist, putze man einen Topf mit einem kurzen Besen und etwas Wasser aus und setze ihn, mit frischem Wasser gefüllt, auf's Feuer, damit es während des Essens heiß wird. Nach dem Essen reinigt man zuerst die gebrauchten Töpfe mit einem Besen, spült sie mit kaltem klarem Wasser, trocknet sie mit dem klar ausgerungenen Spültuche aus und stellt sie an ihren Platz.

Ruchenpfannen und dergleichen, die nicht gespült werden dürfen, weil sie sonst anhängen, reinige man mit Papier und wenn dies nicht genügt, mit Salz. Ist in einer Casserole etwas angebrannt, so darf man dasselbe nicht auskratzen, sondern muß einen Eßlöffel Soda und doppelt so viel durchgeseibte Holzasche mit Wasser so lange darin kochen, bis das Angebrannte sich löst.

In einem der Spülgeschirre und in heißem Wasser werden nun zuerst die Löffel, dann Messer und Gabeln gespült, hernach in dem andern Geschirre mit kaltem Wasser nachgespült und gut abgetrocknet; die Reste von Messer und Gabeln dürfen aber nicht ins heiße Wasser kommen, weil sie sonst losgehen und man wäscht sie darin also einzeln und spült sie darauf zusammen genommen in kaltem Wasser ab. Zum Blankputzen der Bestecke tauche man einen Korkstopfen in geseibten Hammer Schlag und überreibe sie damit.

Nun spült man in diesem ersten Wasser auch Teller und Schüsseln rein und in dem zweiten Geschirre ebenfalls in heißem Wasser nach und trocknet sie rasch ab und denke, liebe Hausfrau, jetzt nicht, das sei doch sehr umständlich, sondern versuche es nur einmal und du wirst finden, daß es nicht allein viel besser und reiner wird, als wenn, wie man es leider bei unordentlichen

Hausfrauen finden kann, in einem ungespülten Kochtopf etwas Wasser geschüttet und die ganze Geschichte darin gespült wird, womöglich das schmutzigste zuerst und Löffel und dergleichen zuletzt, sondern auch viel leichter und rascher von Statten geht. Gläser müssen in kaltem Wasser gespült werden.

Seife darf man nie zum Spülen gebrauchen; es ist eine Verschwendung und obendrein ekelhaft, weil Geruch und Geschmack oft nicht ganz vergehen.

Das Putzen der Geräthschaften.

Alle Woche müssen sämtliche Küchengeräthschaften gescheuert werden, die eisernen Töpfe und die Messingcasserolen, von außen mit Sand, von innen mit Holzaschenlauge.

Hölzerne Geräthschaften, Bretter, Teller, Kumpfe (Schalen), Löffel u. s. w. werden mit Sand gescheuert; Soda oder gar Seife machen gelb. Man übergieße die zu reinigenden Sachen erst mit lauwarmem Wasser und scheure sie dann mit weißem Sand und einer Wurzelbürste recht kräftig, schwenke sie hierauf noch in kaltem Wasser und reibe sie mit einem trockenen Tuche wieder ab. Auch Treppen, Tische, Bänke werden auf diese Art schneeweiß.

Metallgeräthe werden behandelt, wie folgt: Messing, mittelst eines Leders, mit fein geschabtem Trippel und Baumöl abgerieben;

Kupfer, mit Essig und Salz blank gescheuert, mit Wasser abgospült und trocken gerieben;

Feines Zinn, mit pulverisirter Kreide und Branntwein gescheuert und mit trockener Kreide blank