

Skötsel av gammalt porslin

Hantering

Den springande punkten vad gäller skötsel av gammalt porslin är hur föremålen går ihop med modern köksapparatur. Rent generellt kan man säga att porslin och keramik tillverkades långt innan sådana moderniteter som diskmaskin och mikrovågsugn var påtänkta och föremålen har alltså inte producerats med en sådan hantering i åtanke. Detta är skäl nog att vara försiktig. Såväl glasyr som dekor och förgyllning kan nötas. Föremål i flintgods är särskilt känsliga. Glasyren kan lätt krackelera, spricka, och detta kan vid användning medföra att godset blir missfärgat. Missfärgningar går inte att avhjälpa dessvärre. På 1960-talet infördes en s k VDN-märkning av bruksföremålen. Där anges i en femgradig skala hur väl dekor och glasyr tål olika maträtter, diskning i maskin mm. I övrigt bör man inte använda porslin med guld- och silverdekor i mikrovågsugn.

Vad gäller frågan angående förekomst av bly i gamla tallrikar och om man vågar använda dessa? Visst har det förekommit bly i såväl färger som i själva godset, främst vid produktion av flint-, och benporslin, men om tallrikarna är i gott skick ska man utan fara kunna använda dem. Om ytan på en använd tallrik är blank och fin har tallriken inte fallt ut bly men om ytan däremot verkar matt, porös och urfränt bör man avstå från användning.

Disk

Om dekoren ligger ovanpå glasyren (känn med fingerspetsen, mönstret känns litet upphöjt) handdiskar man alltid. Om dekoren ligger under glasyren kan man maskindiska. Använd låg temperatur och ett mildt diskmedel. Sköljmedel lär vara bra för att skydda ytan.

Förvaring

Äldre porslin har ibland fått krackeleringar. Vatten kan ha trängt in i godset – det gäller vare sig man diskar för hand eller i maskin. Sådant porslin ska vara ordentligt torrt innan det travas i skåpen. Det räcker inte att torka porslinet.

Har det trängt in minsta mängd fukt kan det mögla och bli missfärgat. Undvik särskilt att trava fuktigt porslin i skåp i ouppvärmade rum under vinterhalvåret (du lämnar ditt Gotlandshus efter ett besök under en helg), likaså under sensommaren när det är hög luftfuktighet. Ett enkelt diskställ i trä där porslinet kan stå luftigt under några dagar kan vara lösningen. Lägg en handduk på så blir det inte dammigt.

Krackeleringar kan uppstå om porslinet utsätts för stora temperaturskillnader. Från kallt skåp till värmeugn var det gamla vanliga sättet att förstöra familjens tallrikar. Vi har ofta ärvt sådant porslin. Så ta det lugnt och vårda det väl trots smärre skönhetsfläckar.

Låt aldrig gammalt porslin stå med fett och intorkad mat efter middagen. Diska så snart som möjligt. Annars kan fett och färg tränga in i krackeleringar. Det är i och för sig stor skillnad på porslinskvaliteter. Så är till exempel både modernare benporslin och Ostindiskt porslin från 1700-talet av så hög och tät kvalitet att de tål det mesta.

Ta det lugnt när du travar tallrikar i skåpet. Ställ dem försiktigt på varandra så att de inte repas. Porslin som du är extra rädd om mår bra av skyddande tyg mellan varje tallrik. Köp gamla virkade rundlar på loppis eller klipp till bitar av handdukar.