



## SLIPADE SKÖNHETER

*En slipad, sirlig karaff förhöjer känslan vid varje middagsbord.  
Och en gnistrande propp är inte bara vacker, den gör karaffen lufttät så att  
vin och andra drycker håller länge.*

AV IDA MAGNTORN FOTO TINE GUTH LINSE

**TÄNK VAD FINT** att få ställa undan bag-in-boxlådan på sommarfesten och servera vinet ur en vacker karaff i stället. Och det var precis så det fungerade vid fina middagar förr. Man hade stora buteljer till lagring av vin som stod i bakgrunden på en bänk eller i skafferiet, medan man använde karaffen på det dukade bordet. En karaff var så klart lättare att hålla ur, men en annan praktisk anledning var att man kunde undvika att få med bottensatsen i vinet om man hällde över det på karaff.

Karaff är ett arabiskt ord som betyder behållare och de enkla karafferna hade också kvar mycket av behållarens och buteljens form, men halsen och mynningen var vidare.

Det var kring slutet av 1800-talet som det var mest populärt med karaffer. Det serverades många viner under en middag och man dukade gärna med ett glas för varje sort så att det kunde bli

upp till åtta glas per person och många olika karaffer på bordet. Många karaffer hade samma utseende under perioden 1840 till 1900. De fanns för alla sorters drycker och gjordes i olika storlekar för vatten, vin, likör och ättika. Vattenkarafferna som var utan propp kunde vara riktigt stora och rymma upp till 2 liter.

Kring 1890 när karafferna var som mest populära gjordes de särskilt praktfulla i skärslipad kristall. En klassisk modell som funnits i århundraden och som var speciellt omtyckt under slutet av 1800-talet hade både handtag och propp. Från 1930-talet började man tillverka lite enklare varianter utan propp.

Karaff med propp är ju annars mycket praktiskt, den gör att man kan förvara vinet lufttätt så att det inte oxiderar. Dessutom är det ju väldigt vackert med en välslipad propp som gnistrar i alla slipytor. ●



### Så rengör du karaffen

En gammal vinkaraff ska absolut inte diskas i maskin. Både för glasets skull och för att det är svårt att få rent nere i flaskhalsen. Två klassiska blandningar som är bra att göra rent med är varm vinäger och salt eller ammoniak och diskmedel. Blandningarna hälls i flaskan, som skakas om och får stå ett tag innan den sköljs väl. Ett annat gammalt husmorsknepp är att fylla karaffen till hälften med varmt vatten och råa potatisskal.

Tips ur Nina Yunkers bok *Goda råd för alla*.

**GLITTRANDE GLASKORKAR** är fina som dekoration.



ALLA DRYCKER smakar godare serverade ur en vacker karaff. Här en typisk sekelskifteskaraff med både skärslipningar och ovalslipningar. Rekvisita privat.