

Silber, welches nicht immer im Gebrauche und vielleicht angelaufen oder gar Rostflecken hat, wird mit fein gestoßener Kreide, welche mit Weingeist zu einem leichten Brei angerührt ist, leicht bestrichen, die Flecken aber etwas stärker, dann mehrere Stunden stehen gelassen, hernach reibt man es mit einer weichen Bürste recht stark, wischt es dann mit einem weichen Tuche gut ab und macht es ganz rein und glänzend mit Seiden-Papier, noch besser aber mit Hirschleder.

1563. Kupfer.

Ist in einem oder dem andern Geschirr etwas angefessen, oder gar angebrannt, so suche man solches nicht mit durch Herauskraxen eines scharfen Instrumentes wegzubringen, sondern man thue lieber gleich Asche in das Geschirr und schütte Wasser daran, läßt es so auf heißem Herd eine Zeit lang stehen, wo sich dann alles auflöst, ohne dem Geschirr nachtheilig zu sein. In- und auswendig werden die gut verzinnten kupfernen Kasserole, mit einem fest zusammen gewickelten Lappen, mit feiner buchener Asche gut ausgerieben, welches alles Unreine wegnimmt, dann in recht heißem Wasser abgewaschen und gleich mit einem recht trockenen Tuche sehr wohl abgetrocknet. Um hernach das Kupfer an der äußern Seite recht glänzend zu machen, nimmt man Silberglätte und ein wenig Weingeist, reibt es mit einem wollenen Lappchen recht stark und wischt es dann trocken stark ab, wo es dann recht hell ausfieht.

Es gibt stärkere Mittel, Silber, Kupfer, Messing und manches Andere noch schöner zu putzen, aber es ist gefährlich für die Gesundheit, daher man lieber darauf verzichtet und sich auf das Unschädliche beschränkt, weil oft zu wenig Vorsicht angewendet wird, oder viele Menschen die Gefahr solcher Mittel gar nicht kennen.

Wenn man kupferne Geschirre auf bloßes Feuer bringt, so thut man sehr wohl, wenn man dieselben vorher mit ganz schlechtem Fette oder Speckschwarte an der äußern Seite ein wenig einschmiert, weil dadurch verhindert wird, daß der Ruß sich nicht so hartnäckig ansetzt und dadurch das Geschirr viel leichter zu putzen ist, welches deswegen zu erwähnen verdient, weil durch zu starkes Reiben das Geschirr viel eher dünn und dadurch früher unbrauchbar wird.