

## 1564. Messing.

Das Messinggeschirr wird behandelt wie das Kupfer, nur mit dem Unterschied, um ihm Glanz zu geben, nimmt man recht fein zerriebenen Ziegelstein oder auch Trippel, feuchtet es mit Essig oder Weingeist an, reibt das Geschirr recht stark damit und wischt es dann mit einem trockenen Tuche wieder sehr rein ab.

## 1565. Zinn- und Blechgeschirr.

Man läßt in recht guter Lauge, ungefähr so auf 10 Maas (15 Liter), 12 Stückchen recht fettes Kienholz eine Weile sieden, oder man kann es auch nur mit recht siedender Lauge anbrühen und fest zudecken, dann eine Viertelstunde stehen lassen. In dieser Lauge, welche immer recht heiß sein muß, putzt man das Geschirr in sogenanntem Schafheu, welches man aber vorher eine Weile in siedender Lauge gebrüht hat, damit es etwas weich wird, weil sonst das Geschirr, wenn es so hart ist, davon unansehnliche Streifen erhält; man thut hernach das Geschirr nach dem Putzen aus der Lauge gleich in heißes Wasser, läßt es eine kleine Zeit darin liegen, nimmt es dann heraus und stellt es aufrecht, damit es gut ablaufen kann, welches sich dann von selbst abtrocknet.

## 1566. Eisen-Geschirr

zu reinigen ist ebenfalls das Beste, dasselbe wie Kupfer und Messing zu behandeln. Um es dann hell und glänzend zu machen, feuchtet man präparirtes Hirschhorn oder Zinnasche mit Essig ein wenig an und reibt mit einem Lappen das Geschirr damit, worauf man es dann mit einem trockenen Tuche wieder gut abputzt.

## 1567. Porzellan

wird schön, wenn man es von Zeit zu Zeit in heißer Lauge mit Seife und einer Bürste putzt, dann in heißem Wasser gut abschwenkt und mit einem recht reinen Tuche sehr wohl abtrocknet.

## 1568. Irdenes Geschirr.

Auch für das irdene Geschirr ist es nöthig, daß man es des Jahres mehrere Mal in heißer Lauge brüht und eine