

Stückchen Papier zugemacht seyn. Man kann dieß etliche mal wiederholen, nur muß man dafür sorgen, daß die Flasche nicht dumpfig wird, daher man nicht gar zu viel hinein gießen darf, und die Wärme auch nicht zu stark seyn muß. Wenn die Flasche hinlänglich ausgesäuert ist, so füllt man sie voll Wein, und setzt sie in die Wärme, so bekommt man einen guten Weinessig. So oft man etwas davon nimmt, wird wieder so viel Wein zugegossen. In Ermanglung des Weins kann man auch etwas wenig Regenwasser oder gemeines abgeseihtenes Wasser zugießen.

Ey.

Zu erfahren ob ein Ey einen Hahn oder eine Henne gebe.

Eyer, welche länglich zugespitzt sind, geben Hähne, diejenigen aber, welche mehr rund als länglich sind, geben Hühner.

Zu erfahren, welche Bruteyer Küchlein in sich enthalten, und welche faul sind.

Die Hauswirthinnen pflegen die Eyer ein wenig zu schütteln, um zu bemerken, ob sie schlottern oder nicht. Im erstern Fall halten sie dafür, daß die Eyer untauglich und faul sind.

Eyer,

ob sie alt oder frisch sind.

Die frischen Eyer sinken im Wasser unter, die alten schwimmen. Frische Eyer gegen die Sonne oder das Licht gehalten, sehen klar aus, faule dunkel.

