

	Seite.
31. Korn und anderes Getreide von den Kornwürmern zu befreien	41
32. Den Kornbranntwein vom üblen Geschmacke zu befreien	46
33. Linsen und Erbsen von Würmern zu befreien	47
34. Dumpfiges und verdorbenes Mehl so zu verbessern, daß man gesundes und schmackhaftes Brod daraus backen kann	48
35. Aus mulstern Mehle gutes Brod zu backen	49
36. Von feuchtem Mehle gutes Brod zu backen	50
37. Schlechtes Mehl zu verbessern	—
38. Mehl von den Milben zu befreien	51
39. Geronnene Milch wieder schmackhaft zu machen	52
40. Verdorbenes getrocknetes Obst zu verbessern	—
41. Gefrorenes Obst u. Gemüse genießbar zu machen	54
42. Ranziges Del zu verbessern	55
43. Den Reis von den Milben zu befreien	58
44. Von ausgewachsenem Roggen gutes Brod zu bekommen	—
45. Fauls Wasser trinkbar zu machen	59
46. Salpeterhaltiges Wasser zu reinigen	65
47. Warmes Wasser im Sommer leicht abzukühlen	—
48. Sauern Wein wieder süß zu machen	71
49. Dem Weine den Faßgeschmack zu benehmen	—
50. Mittel, um zähen Wein zu verbessern	73
51. Trüben Wein zu läutern	—
52. Schalen Wein zu verbessern	74
53. Stinkenden Wein zu verbessern	—
54. Die Essiggährung des Weins zu verhindern	75
55. Dem Weine den Schimmelgeschmack zu benehmen	76
56. Dem Weine die verlorne Kraft wiederzugeben	77
57. Jungen Wein, der einen Stich hat, wieder herzustellen	—
58. Den Weinkahn zu vertreiben	78
59. Herbe gewordenen Wein zu verbessern	80

