

du den Glanz wiedergeben, wenn du Wasser auf glühende Kohlen gießest und die Gläser über den dadurch entstandenen Dampf hältst.

Bier- und andere Flaschen zu reinigen. In solchen lasse niemals Meigen stehen, sondern gieße und spüle sie jedesmal rein aus. Um sie aber zum Füllen zu reinigen, mußt du sie einige Stunden voll Wasser gefüllt stehen lassen, ausleeren, dann in- und auswendig waschen, hierauf Sand, Schrotkörner und etwas warmes Wasser hinein thun, mit der Hand die Oeffnung zuhalten und tüchtig schütteln; nachdem dies ausgegossen worden, mit der Flaschenbürste den Boden sehr sauber ausbürsten und klar in frischem Wasser abspülen. Werden die Flaschen nicht äußerst reinlich gehalten, so verdirbt das Bier oder der Wein darin.

Pfropfen zu behandeln. Dieselben werden neu, noch vor dem Gebrauche, mit kochendem Wasser in einem reinen, nicht fettigen Topfe begossen und müssen eine Weile darin stehen bleiben. Mit schon gebrauchten Pfropfen verfährt du vor dem Füllen jedesmal ebenso und wäschest sie, nachdem sie etwas geweicht haben, sauber ab. Stecke nun in die gefüllten Flaschen genau passende Pfropfen, drehe sie fest ein und klopfe sie dann mit einem hölzernen Hammer behutsam fest.

Nöthige Kenntniß beim Einkauf der Lebensmittel.

Das Mehl muß trocken, fein und von allem Geruche frei sein.

Der Hirse muß klar, rein von Unrath und dunklen Körnern, dabei geruchlos sein. Siehe darauf, ob die Körner voll und rund sind; ist dies nicht der Fall, so sind sie von Insekten angegriffen und taugen nicht viel. Letzteres gilt auch von

Linsen und Erbsen, deren Hauptvorzug jedoch darin besteht, daß sie schnell und gleichmäßig weich kochen; da man dies jedoch denselben, wie auch den Bohnen, nicht ansehen kann, so ist es rathsam, sie einige Stunden vorher in weichem kalten Wasser quellen zu lassen. Alle Hülsenfrüchte sind im ersten Jahre am besten.