

schmack mittheilen, oder sie wohl gar gänzlich verderben, wenn sie nicht zuvor hinlänglich von der Lohé befreiet worden sind.

Da das Ausbrühen mit heißem Wasser bis jetzt unter allen Mitteln den Vorzug zu verdienen schien, so brachte dieß den Bürger Jan Horsman zu Rotterdam, auf den Einfall, das zu Fässern bestimmte Holz durchs Kochen zu reinigen. Er stellte mehrmahls Versuche darüber an, und immer mit dem besten Erfolge. Dieß munterte ihn auf, seine angestellten Versuche öffentlich bekannt zu machen und Andere zur Nachahmung aufzufordern. Seine gemachten Proben bestehen kürzlich in Folgendem:

Erstlich nahm er eine beträchtliche Quantität fertiger Eichenstäbe zu 25 bis 30 Fäßchen, und warf sie in einen Destillirkessel, welcher mit 2 Orhoft durch ein gewöhnliches Feuer siedend heiß gemachten Wassers angefüllt war. Diese Dauben ließ er reichlich eine halbe Stunde darin erweichen und aufkochen. Als das Wasser hierauf abgezapft wurde, hatte es eine schmutzig braune Farbe angenommen; die Dauben selbst aber hatten ihre natürliche rothbraune mit blau gemischte Farbe gänzlich verloren und dagegen eine fast weißeschenartige Farbe wiederum angenommen. Er nahm ferner wahr, daß die ausgekochten Dauben nach Verlauf von einer Viertelstunde gänzlich trocken waren. Sie hatten überdieß durch diese Vereitung eine solche Geschmeidigkeit bekommen, daß an den fertig gemachten Fässern kaum die Nähte sichtbar waren. Die Fässer wurden hierauf ohne irgend ein anderes Brühen oder andere Zubereitung mit frisch gesalzenem Fleisch oder Speck, ingleichen mit Butter angefüllt und weggeschickt; und man hat eine Zeit lang nachher die günstigsten Nachrichten davon erhalten.

Eine