hat Butter gehabt, die sich, nachdem sie auf diese Art geschmolzen, abgeschäumt und dann nach englischer Art gesalzen worden war, 2 Jahre lang wohlschmeckend erhielt. Durch bloßes Auswaschen, (welches man nothwendig thun muß, wenn sich die Butter halten soll) wird sie nicht so kräftig von dem Quark und der Buttermilch befreiet, als wenn sie ausgesotten oder geschmolzen wurde. Thut man hernach Salz dazu, so daß der reine buttrige Theil nicht ranzig wird, so ist dies zuverlässig das sicherste Verfahren, Butter sehr lange gut zu erhalten. Und wenn das Schmelzen oder Aufsieden mit Sorgfalt geschieht, so verliert auch die Butter dadurch weder an ihrer Farbe, noch an ihrem guten Geschmack.

171.

Sicheres Mittel, das Kupfer im Essig zu entdecken, und denselben davon zu befreien.

Daß man das Kupfer im Essig durch den mit Kalk bereiteten Salmiakgeist entdecken könne, ist schon mehrmals empfohlen worden. Allein ein sichreres und weit wirksameres Mittel, besonders bei etwas dunkeln Flüssigkeiten, welche Kupfer enthalten, ist das Eisen, und daher vorzüglich auch als Probemittel bei dem Essig zu empfehlen. Damit sich aber auch Jeder von der Richtigkeit überzeugen könne, so wird zur Probe folgender Versuch angestellt. Man löse in 8 Loth Essig einen Gran Grünspan auf, und gieße ½ Loth kaustischen Salmiakgeist hinzu; es wird dann eine kaum merkliche Veränderung vorgehen. Dagegen wird, wenn nur ¼ Gran Grünspan in 8 Loth Essig aufgelöst ist, ein blankes Eisen durch seinen auffallenden rothen Kupferüberzug das Kupfer im Essig sehr deutlich anzeigen.

Damit sich nun Jeder vor dem schleichenden Gifte des im Essig aufgelöseten Kupfers zu sichern wisse, so nehme man beim Einkauf des Essigs ein blankes Eisen, Stahl oder Mes-