grünlich niedergeschlagen, hingegen der durch Heidelbeeren, Blauholz oder Hollunderbeeren gefärbte indigblau, der durch Fernambuk- und Sandelholz gefärbte aber roth.

176.

Saures Bier und Milch auf eine unschädliche Weise zu versüßen.

Zu diesem Behuf sind in den öffentlichen Blättern bisweilen Mittel zum Verkauf angekündigt worden. Man kann sich aber nicht allemal auf sie verlassen; oft sind sie der Gesundheit nachtheilig.

Das Bier wird sauer, wenn ein Theil davon in Essig verwandelt wird. Schüttet man nun etwas aufgelöste reine Potasche hinein, so vereinigt sich diese sogleich mit dem Essig; die Verbindung des Essigs mit dem Laugensalze ist nun weder Essig noch Laugensalz, sondern ein ganz neues Produkt, nämlich Blättererde. (So nennt man die Verbindung des Essigs mit Potasche.) Die Blättererde ist aber der menschlichen Gesundheit nicht nachtheilig, vielmehr heilsam, wie man sich durch den Ausspruch eines jeden Arztes überzeugen kann; folglich ist diese Verbesserung des sauren Biers nicht unzweckmäßig. Die Blättererde schmeckt aber etwas unangenehm. Ist daher das Bier sehr sauer, so wird man auch viele Potaschenauflösung gebrauchen, um die entstandene Essigsäure zu sättigen. Das Bier wird nur nicht den angenehmen Geschmack wieder bekommen, den es vorher hatte.

Bei der Milch, wozu man sich gleichfalls der Potaschenauflösung bedient, kann man aber wahrscheinlich dieses Mittel nur dann anwenden, wenn man die Milch nicht zur Gewinnung der Butter, sondern als Zusatz zum Kaffee, als Suppe und dergleichen gebrauchen will. In eine Kanne Milch tröpfelt man ungefähr 5 bis 8 Tropfen von einer gesättigten Auflösung der Potasche.

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn32282091X/236 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG