

8. Zähes, klebriges Bier wieder gut zu machen.

a) Man kocht eine Hand voll Hopfen in einem Maaß Würze, seigt und drückt es aus und gießt die Mischung in das Faß.

b) Ein wenig pulverisirten Alaun und eine Hand voll Bohnenmehl wirft man durch das Spundloch.

c) Man wirft eine Hand voll geröstetes Salz in das Faß.

9. Sauer gewordene Bouillon essbar zu machen.

a) Die Bouillon wird auf das Feuer gesetzt und wenn sie kocht glühende Holzkohlen hineingeworfen.

b) Ist die Bouillon sehr sauer geworden, so wendet man die Potasche an. Man löst nämlich ein Loth Potasche in einem Glase Wasser auf. Diese Quantität wird gewöhn-