

lich auf drei Maaß Bouillon gerechnet. Da es indeß immer auf den mindern oder höhern Grad von Säure ankommt, welchen die Fleischbrühe angenommen hat, so schüttet man von der Potaschenauflösung, die man aber zuvor durch Löschpapier filtrirt hat, nur nach und nach hinzu, rührt die Fleischbrühe dabei beständig um und kostet sie oft, um mit dem Zuschütten sogleich aufhören zu können, wenn die Säure verschwunden ist. Dieses Mittel hilft jedes Mal, schadet dabei der Gesundheit nicht und verdirbt auch die Bouillon nicht, sondern giebt ihr im Gegentheile einen noch kräftigern Geschmack.

10. Trübe gewordenen Branntwein zu klären.

Zu vier Lothen weißen Kandis, einem Löffel voll Cremor tartari und zwei Lothen grüner Pomeranzen gießt man zwei Maaß eines solchen Kornbranntweins, der trübe oder sonst unschmackhaft geworden ist. Das