

uns zur Nahrung dienen, das erste Gesetz, so auch beim Bier; dieserhalb müssen vorzüglich die Gefäße, worin das Bier aufbewahrt werden soll, so reinlich, wie es nur immer möglich ist, gehalten werden. Vorerst ist es Pflicht des Brauers, für die Reinlichkeit der Fässer zu sorgen, in welche das Bier aus dem Brauhause weggefüllt und dann verschrotten werden soll. Aber eben dieselbe Sorgfalt müssen diejenigen, welche es auf Flaschen abziehen, beobachten. Die Flaschen müssen nicht allein unmittelbar vor ihrer Anfüllung, sondern auch sobald sie geleert sind, sorgfältig gereinigt werden. Letzteres wird gemeinlich nicht beobachtet, ungeachtet hierauf hierauf fast alles ankommt; das, in den Flaschen zurückgebliebene, Bier, seyen es auch nur wenige Tropfen, ist der freien Wirkung der, oft sehr warmen, Luft ausgesetzt, diese veranlasset, daß es leicht in die saure, und endlich in die faule Gährung übergeht. Hierdurch werden die Flaschen so verunreinigt, daß sie nur mit vielen Umständen, nie aber durch das bloße Ausspülen mit Wasser, gereinigt werden können. Der Stoff zur Säure oder Fäulniß liegt daher schon darin, ehe sie mit Bier angefüllt sind; was ist nun natürlicher, als daß das hinein gethane Bier nach kurzer Zeit sauer oder schal schmecken muß? Ist es einmal schal, so ist auch schon ein großer Theil des Geistes verfliegen, den es beim ersten Besitze enthielt; folglich sind jene Vorwürfe ungegründet.

Daher rathe ich Ihnen, meine Damen, die Sie gern einen guten Trunk Bier im Hause haben wollen, dringend an, ihre Mägde ja mit Strenge zur Reinhaltung der Bierflaschen anzuhalten, und besonders dar-

auf zu sehen, daß solche, sobald sie ausgeleert sind, mit reinem Brunnenwasser und einem hinein geworfenen kleinen eisernen Kettchen oder grobem Sand, bestmöglichst ausgespült und umgestürzt hingelehnt werden. Kurz vor dem Gebrauch wird eine jede untersucht, ob vielleicht doch eine dumpfig riecht, was aber bei der empfohlenen Reinhaltung nicht leicht Statt finden wird. Sollte sich dennoch eine übelriechende finden, so darf durchaus für dieses Mal kein Bier hinein gefüllt, sondern sie muß zuvor ausgekocht, oder noch besser, vom Töpfer ausgebrannt werden. Diejenigen, die rein und frisch riechen, werden aber dennoch vor dem Gebrauch abermals rein ausgespült.

Dieselbe Reinlichkeit ist auch bei den Korkstöpseln nöthig. Diese werden, sobald die Flaschen leer sind, an einem trocknen Orte aufbewahrt, und kurz vor dem Gebrauche mit reinem Brunnenwasser ausgekocht; dadurch kommt nicht allein der Unrath heraus, sondern sie werden auch weich, und lassen sich um so leichter in die Flaschen eintreiben. Dieß Hineintreiben ist ebenfalls auch etwas Wesentliches, um der Luft allen Zugang zum Wasser zu versperren, die es außerdem leicht verderben würde.

Durch die Bewegung, die beim Transportiren des Bieres Statt findet, wird dasselbe wieder etwas trübe, daher ist es nöthig, daß dasselbe einen oder einige Tage ruhig auf dem Fasse liegen bleibt, bevor es abgezogen wird, damit es sich wieder abklären kann. Zuweilen ist auch das Bier nicht rein abgezogen, durch das Fahren wird es wieder zum Gähren gereizt; würde es in diesem Falle sogleich abgezogen, so würden die Glas-