

Grad Reaumur kommen. Alsdann schöpft man abermals $\frac{1}{2}$ über, siedet wieder $\frac{1}{2}$ Stunde und verfährt auf dieselbe Art mit der dritten oder Lautermaische. Durch diesen Proceß steigert sich die Temperatur auf 50 bis 53 Grad. Hierauf nimmt man das letzte und vierte Maischen, das sogenannte Abmaischen, auf dieselbe Art vor, wobei die Temperatur auf 60 Grad kommt. Alsdann läßt man das Ganze einige Stunden wohlzugebedekt in Ruhe, und läßt dann dasselbe durch den unter dem doppelten Boden befindlichen Hahn völlig klar ab.

Wohl zu merken ist aber, daß ein Einmaischen mit heißem oder auch nur wärmerem Wasser, als eben angegeben wurde, höchst nachtheilig ist, und stets ein schlechtes, gehaltleeres und unhaltbares Bier liefert.

- e) Auf 6 bis 7 Eimer Würze setze man 1 Pfund guten Hopfen zu.
- f) Die auf diese Weise geschöpfte Würze ist, nachdem solche auf das Kühlschiff gebracht worden, so schnell als möglich abzukühlen. Ist sie endlich hier bis auf 15 bis 16 Grad Reaumur herabgekommen, dann läßt man das Ganze ruhig stehen, bis es sich auf 1 Grad höher abgekühlt hat, als die Temperatur des Gährungskellers ist.
- g) Das abgekühlte Bier leite man hierauf in den Gährungskeller durch Röhren oder dergleichen, setze alsdann auf jeden Eimer 1 Kärtchen frische Hefe und rühre Alles gut durch einander.
- h) In Ansehung der Gährung ist vor Allem zu beobachten, daß die Temperatur in dem Gährungskeller sorgfältig bei 7 bis 8 Grad Reaumur erhalten werde. Hat die Würze nach 5 bis 6 Tagen ausgegohren und ist so ziemlich alle Hefe als Unterhefe auf den Boden gesunken, so schöpfe man die noch übrige oben schwimmende mit einem Seiber ab und fülle das Bier auf die Lagerfässer.

IV. Pflege im Keller. Das soweit fertige Bier bringe man nun in einen wenigstens 24 bis 27 Fuß tiefen Keller, aber nicht in der Art, daß man eine Reihe Fässer damit anfüllt und schließt, sondern es muß das Bier zur völligen Drydirung der Hefe so in die Fässer gefüllt werden, daß in jedes Faß $\frac{1}{3}$ seines Ge-

haltes kommt und dieses dann leicht bedeckt wird. Nach 8 bis 10 Tagen muß das Bier in den Fässern sich mit einem feinen weißen Rahm überzogen haben und der beim Einfüllen erzeugte große Schaum gänzlich verschwunden sein. Nun fülle man das Bier so zusammen, daß die Fässer alle zu $\frac{3}{4}$ voll werden, und warte wieder 12 bis 14 Tage ab, bis abermals die Erscheinung eines feinen Rahmes entstanden ist. Endlich fülle man das Bier so zusammen, daß jedes Faß bis auf 4 bis 6 Maß voll wird. Nach einigen Tagen sehe man abermals nach; ist dann wieder der Beweis einer guten Untergährung eingetreten, so fülle man das Faß voll und verspünde es.

Auf diese Weise, und besonders bei dieser Art der Gährungsleitung, erhält man ein gutes, gesundes, wohlschmeckendes und haltbares Bier. Dabei wird jedoch vorausgesetzt, daß die Keller, worin das Bier aufbewahrt werden soll, die erforderlichen Eigenschaften und namentlich die nöthige Tiefe haben.

IV.

B e r m i s c h t e s.

Beitrag zur Charakterisirung des jetzigen Papstes Pius IX.

Haben wir gar oft zu klagen über die schwachvollen Uebergriffe der röm.-kathol. Geistlichkeit, über ihr ultramontanes Treiben etc. und haben wir es hier nicht verheimlicht, so thut es dem Herzen eben so wohl, von dem jetzigen Oberhirten so viel Gutes und Edles zu vernehmen, und gern theilen wir es mit. So folgender Vorfall, der sich etwa vor 5—6 Wochen ereignete. Der Herzog v. S. kommt aus der Romagna und wird in einer Privat-Audienz vom Papste empfangen und stellt dem Herzog die Frage: „Was sagt man in der Romagna?“ „Heiliger Vater, Jedermann steht erwartungsvoll der Wahl der neuen Staatssecretäre entgegen.“ „Nun, erwiderte der Papst, die Wahl wird in Kurzem stattfinden, aber es bedarf noch einiger Ueberlegung, um diejenigen Männer auszuwählen, die es verstehen, unsere Pläne gut auszuführen und unsere Ideen zu verwirklichen. Wir wollen uns nicht Volksthümlichkeit durch Auf-