

ist folgendes Verfahren: Man bringt einen, mit einer langen, rechtwinklicht gebogenen Röhre versehenen Blasebalg in die Spundöffnung, und zwar so, daß die Röhre bis nahe auf den Boden des Fasses reicht. Alsdann treibt man die Luft durch die Flüssigkeit. Indem diese Luft durch das Faß streicht, so beladet sie sich größtentheils mit der im Biere enthaltenen Essigsäure, und führt dieselbe durch das Spundloch mit davon. Hat man diese Operation so lange fortgesetzt, als die entweichende Luft noch nach Essig riecht, so fügt man guten Syrup zu dem Biere, rührt es gut um und überläßt es einer neuen langsamen Gährung, wobei man das Spundloch des voll gefüllten Fasses beinahe verschließt. Alsdann wird man wieder trinkbares Bier erhalten haben. Ist Bier trübe geworden, so macht man es durch eine Abkochung von Hausenblase, oder von Kalbsfüßen, oder durch Eiweiß wieder hell. Freilich giebt man dadurch zur Fäulniß Veranlassung, so, daß solches Bier nicht lange mehr gut bleiben kann. Bier, das nach dem Fasse schmeckt, und dick geworden ist, verbessert man dadurch, daß man, drei- bis viermal nach einander, ein frisches, ganz heiß aus dem Ofen gekommenes, Gerstenbrod auf dem Spundloche erkalten läßt. — Zur Sicherung des Biers vor dem Verderben kommt übrigens in den Bierbrauereien sehr viel auf Reinlichkeit, besonders auf das Reinhalten aller Gefäße und Geräthschaften, an.

S e c h s t e s K a p i t e l .

D i e W e i n b e r e i t u n g .

§. 429.

Unter Wein im engern Sinne versteht man den ausgepreßten und gegohrnen Saft der Weintrauben. Im weitern Sinne kann man aber jede Flüssigkeit Wein nennen, welche durch die Gährung geistig geworden ist (§. 247.). Da nun alle Materien,