

Flocken in dem Biere herumschwammen, dasselbe aber dazwischen helle war. Ließ man es nur $\frac{1}{4}$ Stunde stehen, so senkten sich die Flocken auf den Grund des Glases und das Bier war rein und klar; ebenso wurde es, als der Gährungsproceß ganz geendigt war, auf den Fässern.

Nicht damit zufrieden; ich mußte Gewißheit haben und sollte es ein ganzes Gebräude Bier kosten (deren sind genug in die Essigstube durch Versuche eingewandert). Es wurde wieder gebraut und ich beobachtete das Bierkochen. Abermals erfolgten die vorigen Erscheinungen und die Fäserchen wurden wieder zu Flöckchen. Nun ließ ich das Bier noch eine volle Stunde kochen; die Flöckchen verschwanden nach und nach, aber auch der Glanz vom Biere; es wurde zwar nicht trübe; aber es war nicht mehr so glänzend helle. Jetzt wurde es auf das Kühlschiff gebracht, abgekühlt und in Gährung gesetzt. Nach Endigung des Gährungsprocesses waren keine Flöckchen wahrzunehmen und das Bier trübe, brauchte auch lange Zeit, bis es sich abgeklärt hatte, und doch war es nicht so glanzhelle, wie ersteres. Ich habe es mehrmals mit dem Ersteren und Letzteren versucht und die Resultate blieben sich gleich. Nach gemachtem Versuche habe ich gleich angefangen, die erste Würze zu kochen und endlich auch die zweite; der Erfolg war jedes Mal ersprießlich. Wenn man die Würze abgeklärt hat und hat sie in dem reinsten Glase, so sieht man mit dem bloßen Auge Nichts; so ist es auch in dem Kessel oder der Pfanne, wenn man anfängt zu kochen. So wie die Würze eine kurze Zeit gekocht hat, nimmt man eine unzählige Menge ganz kleiner in der Würze schwimmender Fäserchen mit bloßen Augen wahr, welche in kurzer Zeit stärker werden und endlich zusammenschrumpfen in kleine Flöckchen. Jetzt muß man keinen Augenblick versäumen und die Würze durch den Pfaffen wieder