

jungen Weine, sondern auch durch ältere, die immer geistreicher werden, deutlich beweisen, und eben so findet man es auch an den in Baiern und Franken gebrauten Lagerbieren sehr genau, welche ihren substantiösen Geschmack nach einem Monate annehmen, welcher nach und nach immer angenehmer wird.

Wenn man in den Branntweimbrennereien die Nachgärung einführen könnte, d. h. wenn man die Branntweinmaische nach dem ersten Prozesse, wo die geistigen Theile entwickelt sind, von den gröbern Theilen reinigen und die abgezogene Flüssigkeit auf verschlossenen Fässern aus dem warmen Brennhaufe in einen guten, frischen Keller bringen könnte, um da die Flüssigkeit die Nachgärung durchgehen zu lassen, so würde man weit mehr und reinern Branntwein erhalten; besonders würden dadurch die Hülsen der Früchte abgesondert, die Maische würde als reiner Wein erscheinen, und so der Faulgeschmack sich von selbst, ohne alle andern Mittel, verlieren. Die Möglichkeit ist da, es kostet aber Fässer und Raum.

Auch selbst der Essig, wenn er von den Gährfässern abgezogen und auf reine Fässer in den Keller kommt, erhält durch die Nachgärung eine weit reinere und flüchtige, angenehme Säure.

Ich könnte hier mehrere, ja, sonst wohl gute Schriften berühren, die gar Nichts von gedachter Nachgärung erwähnen, welche doch dem Brauer nothwendig bekannt seyn muß, wegen der Behandlung und guten Haltung der Biere im Keller. Vermuthlich haben die Verfasser jener Schriften nie Gelegenheit gehabt, die Nachgärung zu beobachten und haben sie nicht gekannt. In solchen heißt es unter Anderem: „Zwetschken oder Pflaumen, Birnen, Aepfel und dergl. könnten gerade so, wie man Getraide oder Kartoffeln behandelt, eingemaischt und