

In der Biergährung ist zwischen Ober- und Untergährung kein merklicher Unterschied zu machen; beide Gährungen gehen gut von Statten, und wenn eine gute Behandlung vorausgegangen ist und das Gährungs mittel gut war, so liefern beide gutes, substantiöses Bier. Umgekehrt gähren beide schlecht, wenn Fehler vorausgegangen und das Gährungs mittel schlechter Art war. Im Geschmacke wird man aber doch das obergährige Bier gegen das untergährige Etwas verändert finden. Obergähriges Bier schmeckt lieblicher und zarter, als untergähriges; auch zeigt sich das obergährige Bier Etwas leichter oder vielmehr schwächer auf der Zunge als das untergährige Bier. Dieses aber ist nicht einer Kraftlosigkeit des nicht richtig aufgelösten Malz- und Hopfenextractes und der Entwicklung der geistigen Theile bei der Gährung selbst zuzuschreiben, sondern einzig und allein seinem ganz natürlichen, hefenfreien Geschmacke und Mangel an kohlensaurem Gase, welcher sich bei dem obergährigen Biere immer mehr verliert. Denn ein Gebräude obergähriges Bier, von einer und derselben Quantität Malz und Hopfen gebraut, wie ein untergähriges Bier, wird letzterem an Gewichte ganz gleich oder wohl noch schwerer seyn; denn nicht das kohlensaure Gas, sondern der Zuckergehalt gibt das Gewicht. Man glaubt nur, daß die Untergährung deshalb stärkere Biere erzeuge als die Obergährung, weil durch das Senken der Hefe auf den Grund des Gährbottigs bei dem Untergährungsproceß das kohlensaure Gas mehr gebunden wird und das Bier mehr einen pikanten, hefenartigen Geschmack annimmt und diesen auch durch das längere Lagern nicht ganz verliert; hingegen geht bei dem obergährigen Biere durch das längere Lagern und durch die Nachgährung der schwache Geschmack verloren, weil sich die Kohlensäure wieder vollkommen sammelt und es nimmt sodann einen kräf-