

neu ausgepicht, damit nichts Unreines oder gar Säure darinnen steckt und das Bier verderbe. Nicht ausgepichte Fässer müssen tüchtig gereinigt, und dann mit kochendem Wasser, dem man jedes Mal Etwas gestoßene Wachholderbeere zusetzt, zwei Mal ausgebrühet werden. Das Ausschwefeln ist nicht nöthig. — Dann bringt man die Fässer in den Keller und füllt sie mit dem abgegohrenen Biere richtig voll. Will man in diesen Fässern das Bier versenden, so werden gleich Fässer von jeder Größe gefüllt, damit man nicht die Kleinern von den größern abfüllen muß, wodurch zu viel Kohlensäure verfliegt und das Bier einen stumpfen Geschmack bekommt. Sind sie für das lange Lagern bestimmt, so sind die größern Fässer dienlicher.

Alles Bier, das von den Gährbottigen, Gährfässern nach vollendetem Proceße auf die Lagerfässer gefüllt und in den Keller gebracht wird, muß mit offenem Spundloche lagern, aber die Fässer müssen ganz voll seyn, damit, wenn die Nachgährung eintritt, das Bier die letzte Unreinigkeit austößen kann. Den andern Tag muß man schon das Bier mit reinem, frischen Wasser nachfüllen, und die schaumartige Masse, die es ausstößt, rein vom Spundloche abscheuern. Dieses Verfahren wiederholt man in den ersten acht Tagen alltäglich, damit alle Unreinigkeit herauskommt und sich an die innere Seite des Fasses die Hefe oder schaumartige Masse nicht zu häufig anhängt. Nach acht Tagen füllt man nur alle zwei Tage mit Wasser nach. Merkt man nun, daß die Nachgährung schwächer, und wenig Schaum mehr ausgestoßen wird, so füllt man die Fässer noch ein Mal recht voll, und setzt den Spund fest auf, d. h. man verschließt nun die Fässer fest, damit die äußere Luft nicht mehr darauf wirken und die Kohlensäure, die sich durch die Nachgährung entwickelt, nicht mehr entweichen kann. War das Bier fehlerfrei, und hat auch