

sich das Bier zusammensetzt und dadurch werden die Poren des Holzes gewissermaßen verkleistert, so daß der Sauerstoff von Außen nicht eindringen und der Kohlenstoff nicht von Innen heraus entweichen kann. Füllt man nun das Bier auf, wenn es schon einige Zeit verspiündet war, so erweicht die neue Flüssigkeit die Innen angefetzte und fest gewordene hefenartige Masse, und nicht allein die Poren werden frei, so daß der Sauerstoff eindringen kann, sondern die aufgelöste hefige Masse senkt sich auch in's Bier und bringt eine neue Bewegung hervor. Diese und die Entwicklung des Sauerstoffes erregen eine Stumpfheit im Biere, wodurch es leicht trübe und sauer wird. Bei jedem Vorfalle muß man hübsch Beobachtungen anstellen, denn immer liegt eine Ursache dem Verderben der Biere zu Grunde; wenn man sie aber kennt und vermeidet, so wird kein Bier so leicht verderben.

Die obergährigen Biere, die so schnell abgähren, und wo bei der Gährung der Kohlenstoff zu sehr ausdünstet, muß man gar nicht lange im Keller mit offenem Spundloche lagern lassen, sondern sie gleich nach zwei bis drei Tagen fest verspiünden, wenn sich die Kohlensäure sammeln und das Bier haltbar werden soll. Oft wird die innere Bewegung so stark, daß Mancher denkt, die Fässer plazen, aber das geht so schnell nicht. So lange keine Gefahr vorhanden ist, muß man dem Fasse keine Luft machen, und ist es nöthig, so bohrt man bloß in den Spund ein Loch, von der Stärke eines kleinen Fingers, setzt aber gleich wieder ein Zäpfchen ein, wenn die Luft heraus ist.

Die starken, malzreichen, sogenannten englischen Biere müssen, wenn sie im Gährhause den Gährungsproceß rein vollendet haben, auf reine, starke, gute Fässer gefüllt und diese völlig vollgemacht werden. Alsdann werden sie in den Keller gelagert und kein Spund wird wieder geöffnet,