

will, nicht völlig, wie man sagt, essigsauer seyn, sonst kann man wohl ein ganzes Gebräude Bier mit zwei Eimern verderben. Wenn erst der Anfang zur Säure da ist, so hat es Nichts zu bedeuten, man kann ohne Gefahr das Bier nach dieser Methode mit dem frischen vermischen.

Hierzu noch eine Methode. Wenn man den ausgebrauten Hopfen von dem Bier abgesondert hat, so bringt man ihn noch heiß in einen kleinen Bottig und gießt solch härtsliches Bier darüber; nun läßt man es 3 bis 4 Stunden darauf stehen, alsdann läßt man es ganz langsam ablaufen und abkühlen und mischt es zu dem andern Biere, ehe die Stellhefe damit vereinigt wird. Man läßt es mit vergähren u. s. w. und man wird Nichts schmecken. Dieß sind die einzigen Mittel, die man anwenden kann. Alle andern helfen, wie schon gesagt, Nichts.

Vom Abklären des abgegohrenen Bieres.

Hierüber sind auch viele Mittel angegeben worden, aber das Beste ist die Hausenblase. Diese wird zur Ersparniß am Besten folgender Maßen zubereitet. Um acht Eimer Bier zu klären, ist 1 Loth Hausenblase hinlänglich genug. Man zerpocht sie zuvörderst mit einem Hammer, alsdann zerzupft man sie in kleine Stückchen, thut sie in ein Gefäß, gießt eine Meßkanne Wasser darüber und läßt sie 12 Stunden weichen. Nun muß man sie tüchtig in der Hand verarbeiten, damit sie klar wird, so daß kein Knötchen mehr wahrzunehmen ist. Alsdann rührt man sie in der Hälfte des Wassers, womit sie geweicht worden ist, zu einem ganz dünnen Brei. Nun nimmt man etwas härtsliches Bier, gießt es zu und rührt es um, wodurch eine Gallerte entsteht. Hat man kein härtsliches Bier, so thut man nur einige Tropfen reinen Essig unter das Bier, so zieht er die Hausenblase auch zusammen, damit sich die Gallerte bildet.

Q