

ausgeworfenen Biere nachgefüllt, wenn, wie bemerkt, der Schaum nicht mehr aus dem offenen Spundloche herauszudringen vermag, welches zu 3 — 4 und 5 Stunden eintritt; so wird erneut nachgefüllt, und dieß wird so lange fortgesetzt, bis der Schaum eine Veränderung wahrnehmen läßt, und die herausströmende Masse anfängt hefenartig (seifenartig) zu werden.

§. 145.

Wenn die Hefen von dem nun bald ausgegohrenen Biere ausgeworfen worden, so ist dieß leicht daran zu bemerken, daß der Schaum nicht mehr schaumartig, sondern wirklich hefenartig (seifenartig) und dicke geworden ist, und auch so lange bleibt, bis das Bier völlig ausgegohren hat.

Auch hierin kann man sehr bald fehlen, und das Bier, was bis jetzt wirklich für vollkommen und mit allen Eigenschaften begabt zu betrachten war, umschlagen, schaal und abschmeckend werden, besonders ist dieß bei gewöhnlichen Bieren zu befürchten. Das Bier darf daher nicht so ganz abgähren, daß die Oberfläche am Spunde sich ganz beruhigt hätte und keine Bewegung mehr zeigte, es würde sonst, weil alles Uebrige nicht vernachlässigt worden war, zwar klar werden, aber den Geist verloren haben, und sehr leicht dem völligen Verderben ausgesetzt werden können.

§. 146.

Eine andere Behandlung tritt bei starken Bieren ein, welche im Gegentheile ihren innern Kräften gemäß gewiß zu einer zweiten Gährung durch Bewegung gebracht werden können, wie wir in der Folge finden werden; und eine andere Behandlung ist bei ordinären Bieren zu beobachten, deren innere Kräfte nicht mit den erstern im Verhältnisse stehen.

Wenn daher die Gährung durch den Hefenauswurf