

Man feihet dann die Auflösung durch ein Läppchen. Einige pflegen die Hausenblase mit Brantwein zu kochen. Dieß ist aber ein ganz unnützer Aufwand. Das Geistige des Brantweins verfliehet während des Kochens, und das zurückbleibende Phlegma ist das, was die Hausenblasen auflöset, nämlich Wasser.

Hefen zu bereiten.

Im Falle man zum Backen keine Hefen bekommen kann, kann man sich dieselbe künstlicher Weise auf folgende Art verschaffen.

Man übergießt 2 Hände voll Malz mit 6 Quart Wasser, kocht es bis auf den dritten Theil ein, läßt es dann in etwas abkühlen, und wenn es nur noch laulichwarm ist, mischt man einen Löffel voll Weinssteinsalz und eine Messerspitze voll rohen Weinstein darunter.

Diese Mischung, deren sich ebensowohl der Bäcker, als der Bierbrauer bedienen kann, wird dann mit Wasser verdünnt und durch ein Sieb gelassen.

Oder:

Man kocht Weizenmehl in Wasser zur Consistenz einer dünnen Gallerte, und quirlt sie eine geraume Zeit wohl, damit sich die Luftsäure mit ihr verbinde. Wenn man dieses Quirlen eine Zeitlang ununterbrochen fortgesetzt hat, so bringt man die Materie in ein Fäßchen oder in eine Flasche, verstopft sie nur leicht und stellt sie an einem temperirten Ort, so wird in 2 Tagen die Gährung eintreten, und den dritten Tag die Hefen zu Stande gekommen seyn.

Hefen aufzubewahren.

Man bindet die Hefen nach dem Brauen in eine Leinwand und legt sie in einen Topf in durchgeseibte Asche, mit welcher man sie auch einer Hand hoch bedeckt und sie wohl andrückt. Man läßt sie so ein paar Tage oder so lange liegen, bis sie so weit abgetrocknet, daß