

Feuchtigkeit der Kellerluft zerfließt das Weinsalz und wird Weinsteinöl. Von diesem schüttet man einige Tropfen in ein Glas saures Bier, worauf sogleich die Säure sich mit dem Weinsteinöle verbindet und niederschlägt.

#### 4. Schales Bier wieder trinkbar zu machen.

a) Man wendet das sub a) angegebene Mittel, saures Bier wieder gut zu machen, an. Auf ein Anker Bier nimmt man dann 2 Unzen frischen Hopfen und 1 Pfund in Stücke zerschlagene Kreide, wirft beides in das Faß und verspundet es. In drei bis vier Tagen ist das Bier wieder trinkbar.

b) Man lasse das Bier durch Hopfen, der in starker Würze gekocht ist, laufen, fülle dann zwei Mal so viel frisches Bier hinzu und lasse beides mit einander gähren.

Um das neue Schälwerden zu verhüten, kann man 2 Loth Bertramwurzel und eine