

erfolgt keine völlige Gährung und Absonderung jener Theile, sondern das Bier wird, wie man es zu nennen pflegt, kaltgährig, das heißt, das Gährungsmittel gewinnet nicht Kraft genug, das Auswerfen der gröbern Theile zu bewirken. Deshalb taugt auch das kalte Stellen, welches hie und da Gebrauch ist, gar nichts.

Es halten zwar einige dafür, daß es am besten sey, den Stellhefen von gleichartigem Biere zu nehmen. Indessen hat doch die Erfahrung gelehrt, daß der Hefen vom Braunbiere auch bey dem Weißbiere deshalb vorzuziehen sey, weil er der Säure besser widersteht. Die Quantität desselben richtet sich freylich nach der Menge des Biers. Es muß aber auf zehn bis zwölf Faß Weißbier, das Faß zu 110 Stübchen, jedes Stübchen zu 4 Maas oder Quartier (Braunschweigisches Gemäß) gerechnet, 2 bis 4 Maas guter abgeklärter Gescht genommen werden. Bey kalter Witterung wird etwas mehr gebraucht. Zu dem Braunbiere hingegen wird mehr genommen.

Damit der Geist nicht verfliege und die Kälte nicht eindringe, muß der Stell-Bottig während der Gährung bedeckt werden. Im Sommer geschieht dieses mit Leinwand, im Winter aber mit einem hölzernen Deckel. Der Ort, wo die Gährung geschehen soll, muß eine mäßige temperirte Wärme haben, jedoch nicht aller Zugang der Luft gehemmet werden, weil diese die Gährung befördert. Nach Verlauff einiger Stunden tritt die Gährung ein, und zeigt sich, wie kleine weiße wolkige Flocken auf der Oberfläche des Bieres. Der Hefen, welcher oben auskommt, wird abgefüllt, und allenfals nochmals abgeklärt. Der rechte Grad der Gährung muß genau beobachtet werden. Denn auf die sogenannte Wein-Gährung folgt unmittelbar die saure, mithin ist es gut, jene zu hindern, ehe sie den höchsten Grad erreicht hat, weil das Bier ohnehin noch auf den Fässern und Tonnen langsam nachgähret. Die Gährung muß eigentlich alsdann gehindert werden, wenn sich das Ausdünsten der Dämpfe vermindert. Dieses folgt sodann, wenn der Gescht auf der Fläche des Biers anfängt sich zu brechen. Wird die Gährung in diesem Zustande nicht gehemmet: so erfolgt die saure Gährung, und das Bier wird sauer.

S. 17.

Wenn die Gährung des Biers den gehörigen Grad, wie etst gesagt ist, erreicht hat: so wird es auf die Fässer gefüllt, und das nennt man Fassern. Die Fässer werden erst offen gelassen, und nachher nur leicht zugespundet, weil das Bier nachgähret. Das ausgegohrte und verdünstete wird