

---

---

## Zwölfter Abschnitt.

### Von der Pflege und Wartung des Biers.

§. 494.

**W**enn die Gährung der Würze gehörig vollendet, und das Bier zum Fassen geschickt ist, so wird solches nun, nachdem die Oberhefe gut abgeschäumt worden, von der Unterhefe möglichst klar abgezogen, und auf die dazu bestimmten Fässer, die (zu Lagerbier) vorher wohl ausgepicht sind, gefüllet. Man wählt hierzu entweder ganze oder halbe, oder Bierstel-Tonnen, bei größern Massen auch wohl Stückfässer u. Jene Arbeit wird das Fassen genannt.

Anmerk. Es ist hier nur allein von schweren Lagerbieren die Rede, welche haltbar sind. Bei leichten moussirenden Bieren, wie die meisten Berliner Biere sind, bedarf es keiner ausgepichten Fässer zum Auffüllen derselben. Hierzu wird das Bier schon dann von dem Gährbottich abgezogen, wenn die Oberhefe eben anfängt zu fallen. Das Bier wird auf nicht ausgepichte Fässer gezogen, zu 50, 100 bis 200 Quart, und in diesem Zustande gleich an die Bierschenker abgeliefert. Diese lassen solches auf dem Fasse nochmals ausstoßen, füllen es mit Wasser nach, und ziehen dasselbe sodann auf Boutheillen ab, in denen es verkauft wird.

## §. 495.

Bei diesem Fassen des Biers müssen die Gefäße vollkommen damit angefüllet werden, damit die noch darin rückständige Hefe, bei dem Fortgange der Fermentation, aus dem Spundloche des Fasses herausfließen kann. Die gefüllten Fässer werden hierauf auf die dazu bestimmten Lager gebracht, und die dann herausstosende Hefe in untergesetzten Gefäßen gesammelt.

## Das Nachfüllen des Biers.

## §. 496.

Das gefasste Bier stößt nach und nach eine mehr oder weniger bedeutende Masse Hefe aus, die durch das Spundloch abläuft. Jene Hefe zeichnet sich durch einen vorwaltenden bitteren Geschmack aus. Sie wird gemeiniglich erste Hefe oder Hopfenhefe genannt. Man reinigt solche, indem sie durch Leinwand gegossen wird, worauf man sie in das Faß zurück bringt.

## §. 497.

Nun erfolgt ein zweites Ausstoßen der Hefe, welche in diesem Zustande die zweite Hefe genannt, und für das künftige Gebräude aufbewahrt wird. So wie diese zweite Hefe ausstößt, muß das Bier nachgefüllet werden, damit die Fässer immer voll bleiben, und kein Raum von Luft sich über dem darin befindlichen Biere bilden kann.

## §. 498.

Um dieses Nachfüllen zu verrichten, bedient man sich

dazu am besten eines guten, reinen, kalten Flußwassers, das durchs Kochen von aller inhärenten Luft und erdigen Salzen befreit worden ist; welches auf jeden Fall einen Vorzug vor einem alten Biere hat, das, falls es schon einige Säure enthalten sollte, sehr leicht einen Grund zum Sauerwerden im neuen Biere legt; und auch aus dem Grunde, weil junges Bier, welches man zum Auffüllen anwenden wollte, wegen seiner bei sich habenden Hefe, die Fermentation aufs neue veranlassen würde.

## §. 499.

Das Nachfüllen des aufgestoßenen Bieres muß so lange fortgesetzt werden, bis alle Bewegung in demselben aufhört, und die letzte ausstoßende Hefe im Spundloche ruhig stehen bleibt, wozu gemeiniglich ein Zeitraum von zwei bis drei Tagen, bei schweren Lagerbieren auch eine längere Zeit erfordert wird.

## Wartung des Biers auf den Tonnen.

## §. 500.

Gute starke oder schwere Biere, die deshalb auch Kufen- oder Lagerbiere genannt werden, können, wenn sie nur gleich anfangs gut und tadelfrei zubereitet worden waren, mehrere Jahre aufbewahrt werden, ohne zu säuern, oder eine sonstige nachtheilige Veränderung zu erleiden.

Anmerk. Die schweren Lagerbiere, wie z. B. das Pöhrterbier, das Burton-Mehl ic. verbessern sich selbst, wenn sie älter werden, gleich dem Weine; denn es geht eine ununterbro-

chene fortwährende Gährung darin vor, wodurch eine immer größere Masse Alkohol gebildet wird, der die Geistigkeit derselben vermehrt. Sie erfordern aber auch eben so viel Pflege und Wartung wie der Wein.

§. 501.

Die Hauptbedingungen zur regelmäßigen Aufbewahrung des Bieres bestehen: 1) in guten trocknen tiefgelegenen stets kühlen und luftigen, nicht dumpfigen Kellern; 2) in gut ausgepichteten Fässern, dergestalt, daß keine Luft durch die Poren der Faßdauben einwirken kann; 3) in der möglichst vollkommenen Abhaltung der mit dem Bier in Berührung kommenden Luft, welche sonst, durch Absetzung ihres Sauerstoffes an das Bier, leicht eine Essiggährung darin veranlassen kann.

§. 502.

Kellerräume, welche zur Aufbewahrung schwerer Lagerbiere geschickt seyn sollen, müssen mit ihren Fensteröffnungen nach Norden oder nach Osten gelegen seyn, damit sie so wenig wie möglich von der Sonne getroffen werden. Haben solche Keller eine gehörige tiefe Lage, und wird der Zutritt der Luft von außen im Sommer und im Winter abgehalten, so pflegt ihre Temperatur fast unabgeändert 10 Grad Reaumur zu betragen, auch noch weniger, welches für das Bier sehr zuträglich ist.

§. 503.

Wem es an dem nöthigen Kellerraum mangelt, kann sich auch der folgenden Methode zur Aufbewahrung des Bieres bedienen. Man verfertigt in der untern Etage eines

Hauses, nördlich oder östlich belegen, einen langen Kasten von Bohlenbrettern, so groß, daß einige Tonnen Raum darin haben. Unter jede Tonne legt man zwei Steine, einen vorn, den andern hinten, als Unterlage, und zwischen beide einen Mittelstein, so, daß sie sich sämmtlich nicht berühren können, auch einige Zolle vom Bretterverschlag entfernt liegen.

## §. 504.

Sind in jenen Behältern die Tonnen eingelegt, so werden solche mit dem Biere angefüllt, gut verspundet, wohl abgetrocknet, und hierauf der ganze Verschlag mit reinem, trockenem, nicht dumpfigen Sande ausgefüllt, dergestalt, daß die Tonnen von der Seite in allen Punkten, und oben 3 bis 4 Zoll hoch, mit Sand umgeben sind. Am untern Theile des Verschlages werden ein Paar Thüren angebracht, um den Sand schnell hinaus schaffen zu können, wenn die Tonnen vollständig ausgeleeret und aufs neue mit Bier angefüllt werden sollen.

Anmerk. Durch diese Vorrichtung ist man in den Stand gesetzt, das Bier stets in gehörig niedriger Temperatur zu erhalten. Es ist zu dem Behuf hinreichend, den Sand von Zeit zu Zeit mittelst einer Brause, mit reinem Quellwasser zu begießen, um eine unmerkliche Ausdünstung desselben zu unterhalten, wodurch in selbigem eine Temperatur von 8 bis höchstens 10° Reaumur, selbst in warmen Sommertagen unterhalten wird. Wem es unbequem ist, eine solche Vorrichtung zu machen, dem genügt es auch, die Fässer mit wollenen Decken zu bedecken, und diese stets feucht zu erhalten, um eine unterbrochene Verdunstung zu begünstigen.

## §. 505.

Um aber aus diesen Tonnen das Bier gehörig abziehen zu können, müssen die dazu bestimmten Zapfen oder Hähne so lang seyn, daß sie durch den Kasten hindurch reichen, und eben so muß über dem Spunde ein durch den Sand hindurch reichender Luftzapfen angebracht seyn, um beim Abzapfen des Biers die nöthige Luft in den oberen Raum des Fasses hinleiten zu können.

## Wartung des Biers auf Bouteillen.

## §. 506.

Um ein völlig ausgegohrnes Bier auf Bouteillen abzu ziehen, solches darin aufzubewahren, oder in selbigen zu versenden, müssen folgende Regeln beobachtet werden, wenn man sich eine vollständige Conservation des Biers auf den Bouteillen versprechen will.

## §. 507.

Nachdem die Bouteillen so vollkommen wie möglich gereinigt, und die Pfropfen, besonders die alten, vollkommen mit Wasser ausgekocht worden sind, beginnt man nun damit, das Bier in der Tonne, durch Hin- und Herbewegen derselben, etwa 30 Minuten lang aufzurühren, damit es sich mit der abgesonderten Hefe aufs neue vermengen kann. Man läßt solches hierauf wieder 30 Minuten lang ruhig liegen, damit die gröbern Hefentheile sich zu Boden schlagen, und nur die feinern noch mit dem Biere gemengt bleiben.

## §. 508.

Nun wird das Bier aus der Tonne in die dazu be-

stimmten Bouteillen abgezogen. Man bedient sich dazu eines Trichters, dessen innerer Raum mit einem Haartuch ausgefüttert ist, damit die etwa noch eingemengten groben Flocken der Hefe zurückgehalten werden, und ziehet nun das Bier von der Sonne so lange auf Bouteillen ab, als solches noch klar abläuft, dagegen das untere trübe besonders abgezapft werden muß. Werden die gut gepropften Bouteillen noch verpicht, so ist solches um so vortheilhafter. Das Aufbewahren der Bouteillen geschieht am besten in einem Kasten mit Sand umgeben \*).

---

\*) Bei schweren Lagerbieren, die sich mit der Zeit selbst auf den Bouteillen noch verbessern und moussirend werden, ist es nothwendig, die Pfropfen vor dem Verpichen erst mit Draht zu befestigen, um das Heraustreiben derselben zu verhindern. Eben so müssen Flaschen von starkem Glase dazu angewendet werden, um das sonst oft erfolgende Zerspringen derselben zu verhüten.