

*Faint handwritten text in red ink, possibly a signature or address, including the word 'Gott'.*



*Faint rectangular stamp impression, possibly containing a name or title, with some illegible text.*



Schöll. 515

11. 12. 1917

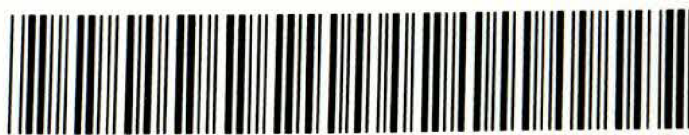


**Brautechnische Bücherei**

der Hochschule für Brauerei und Lebensmitteltechnologie  
(Schoellhornstiftung)

*Fahrnisverzeichnis Nr. ....*

TUM 040005106594



Enthülltes

**G e h e i m n i s s**

der

**B i e r = B r a u e r e i,**

oder

leichtfaßliche Unterweisung

alle Sorten Bier,

als:

Braunbier, braunschweiger Mumme, engl. Porterbier,  
Weißbier, das berühmte Windsor-Äle, Weinbier  
Ingwerbier, Champagnerbier 2c.,  
mit wenig Kosten zu brauen.

Ferner:

das Nöthige vom Lager- und Flaschenbiere, dem Schönen  
oder Klären des Bieres; der Wiederherstellung und  
Conservirung 2c. des Bieres;

so wie der

Hefenbereitung, Wahl und Kenntniß des zum Bierbrauen  
tauglichsten Hopfens 2c.

Ein

**Noth - und Hilfs - Buch**

für

Brauerei-Besitzer, Gast- und Schenkwirthe 2c.

von

Heinrich Merz, praktischem Brauer.

---

E r f u r t,

Druck und Verlag von Friedrich Bartholomäus.

„Waizen schickt sich am besten zu  
Kuchen; Roggen zu Brod; Hafer für  
die Pferde; aber Gerste zum Biere.“

P a u p i e r.

# Inhalts - Verzeichniß.

---

	Seite
Einleitung . . . . .	1

## Erste Abtheilung.

Allgemeine Regeln . . . . .	5
1) Das Malzmachen . . . . .	6
2) Verbesserung des Malzes . . . . .	9
3) Das Trocknen und Darren des Malzes . . . . .	9
4) Das Schroten des Malzes . . . . .	11
5) Das Einmaischen . . . . .	11
6) Das Kochen der Würze . . . . .	12
7) Das Abkühlen der Würze . . . . .	13
8) Das Gähren der Würze . . . . .	14
9) Von der Nachgährung . . . . .	16
10) Von der Faßgährung . . . . .	17

## Zweite Abtheilung.

Mischungsverhältnisse zu verschiedenen Bierforten . . . . .	19
A) Zu Braumbier . . . . .	19
1) Zu gewöhnlichem . . . . .	19
2) Zu braunschweiger Mumme . . . . .	19
3) Englisches Porterbier . . . . .	20
B) Zu Weißbier . . . . .	21
1) Weißbier aus Gerstenmalz . . . . .	21
2) Stettiner Weißbier . . . . .	21
3) Zu weißem, weinartigen Biere . . . . .	22
4) Zu dem berühmten Winsor-Ale . . . . .	22
C) Verschiedene andere Bierforten . . . . .	23
1) Bier aus Zuckersyrup . . . . .	23
2) Weinbier zu bereiten . . . . .	23

	Seite
3) Künstlich zubereitetes Bier . . . . .	23
4) Kräuterbier . . . . .	24
5) Das beliebte Ingwerbier . . . . .	24
6) Champagner Bier . . . . .	25
Das Verpichen der Wein- und Bierflaschen . . . . .	25
D) Vom Lagerbiere . . . . .	25
Das Flaschenbier . . . . .	27

### Dritte Abtheilung.

1) Schönung oder Klärung des Bieres . . . . .	29
2) Verbesserung des Bieres . . . . .	30
3) Zu bewirken, daß das Bier stark und frisch bleibe . . . . .	31
4) Stark schäumendes Bier zu machen . . . . .	31
5) Sehr starkes Bier zu machen . . . . .	32
6) Aus starkem Biere leichtes zu machen . . . . .	32
7) Das Bier aufzubewahren . . . . .	32
8) Das Sauer- und Schalwerden des Bieres zu verhüten . . . . .	33
9) Sauer gewordenes Bier wieder herzustellen . . . . .	33
10) Trübes Bier wieder hell zu machen . . . . .	34
11) Bier, das nach dem Fasse schmeckt, gut zu machen . . . . .	34
12) Mittel, um ordinärem Biere den beliebten klebrigen Geschmack mitzutheilen, auch daß es leicht berausche . . . . .	35
13) Jede Bierforte vor dem Verderben zu schützen . . . . .	35

### Die Hefen-Bereitung.

Ferment, Simon, animalisch-vegetabilische Substanz . . . . .	36
Künstliche Hefen . . . . .	37
Kunkel's immerwährende Hefen . . . . .	38
Gobbet's trockne Hefen . . . . .	38
Wahl und Kenntniß des zum Bierbrauen tauglichsten Hopfens . . . . .	39

# E i n l e i t u n g.

---

## §. 1.

Das Bier, ein geistiges Getränk, wird vorzüglich aus Malz, Wasser, Hopfen und Hefe bereitet, und zwar, indem man das Getraide, Weizen, Gerste 2c., keimen läßt, hierauf mit dem so erhaltenen Malz einen Absud macht, diesen geraume Zeit erwärmt, damit die in demselben befindlichen stärkemehlartigen Theile sich auflösen, und zum Theil in Zuckerstoff umgeändert werden, worauf man den Hopfen zusetzt, der den Geschmack verbessert, und das Sauerwerden der mehligten Theile hemmt. Hierauf läßt man den Absud abkühlen, befördert die Gährung desselben durch Hefe, und hemmt die Gährung vor ihrer gänzlichen Beendigung durch Kälte und durchs Verschließen in Fässer, damit nicht alle Kohlensäure entweicht.

## §. 2.

Das Wasser übt zwar sehr großen Einfluß auf die Güte des Biers, aber doch nicht soviel als man gewöhnlich glaubt. Je reiner es ist, desto besseres Bier wird erhalten. Hartes Wasser verbessern die Bierbrauer gewöhnlich durch Kochen. In London nimmt man zu dem berühmten Ale

weiches, zum Porter-Bier aber hartes Wasser, da das mit hartem Wasser gebraute Bier sich länger hält.

### §. 3.

Hopfen. Die Dolden des weiblichen Hopfens sind mit einem eigenen Staube bedeckt, der einen bitteren, angenehmen gewürzhaften Geschmack hat. Die Blätter der Dolden selbst aber sind sehr bitter und widerlich schmeckend, weshalb auch der Staub weit mehr werth ist, als die Blätter, und wenn es möglich wäre, ihn leicht und in Menge besonders zu erhalten, sollte man ihn auch nur allein anwenden. Ein Theil dieses Staubes leistet soviel, als 10 Theile Hopfen mit dem Staube. — Man setzt den Hopfen zu dem Biere,

1) weil er den faden, widrigsüßen Geschmack des ungehopften Bieres unmerklich macht;

2) weil er die verschleimende, Blähungen erregende Eigenschaft desselben zerstört, und ihm dagegen seine eigenen Eigenschaften in desto höherem Grade mittheilt, in je größerer Menge er zugesetzt wird;

3) weil er das Sauerwerden des Bieres hindert, und daher haltbarer macht.

Die vorzüglichste Art den Hopfen anzuwenden, ist:

Man kocht 1 Theil Hopfen

mit  $\frac{1}{80}$  „ Pottasche

in 32 „ Wasser,

und schüttet den so erhaltenen Absud zur Würze.



Vor dem Kochen läßt man den Hopfen erst in Wasser weichen, oder befeuchtet ihn einige Tage zuvor mit Salzwasser.

Die Menge des Hopfens, den man anwendet, ist sehr verschieden, und zwar nach der Stärke des Bieres, der Jahreszeit, dem Geschmacke der Trinker, der Haltbarkeit, die es erhalten soll, der Güte des Hopfens, der Art des Auskochens oder der Anwendung desselben.

Zu starkem Biere hat man weniger Hopfen nöthig, als zu schwachem.

#### §. 4.

Hefe. Man bedient sich derselben, um die Gährung zu erregen. Hat man keine natürliche, so kann man sich auch der künstlichen bedienen.

#### §. 5.

Verschiedene Zusätze. Die unwesentlichen Zusätze zu dem Biere sind sehr verschieden, und häufig werden sehr schädliche angewandt. Nützliche Zusätze sind unter andern wie Kaffee, geröstete Malzträbern, wodurch man zugleich dem Biere eine dunklere Farbe giebt, Süßholzsafte und Süßholz; und zu weißem Biere: Coriander, Kümmel, Wachholderbeeren; ferner: um den Schleim unschädlich zu machen, bedient man sich gerbstoffhaltiger Körper, und namentlich: Melkenwurz, Fichtenrinde und Ephenblätter.

Alaun macht das Bier haltbar, und giebt ihm den Geschmack des Alters. Man darf aber nur wenig nehmen. Kochsalz ist in ganz geringer Menge ein unschädlicher Zusatz; in größerer hingegen schädlich und den Durst vermehrend.

### §. 6.

Die Bereitung eines gesunden und guten Bieres, sollte in Deutschland Jedermann verstehen, der dieselbe entweder als Brodewerb, oder blos zu seinem häuslichen Nutzen übt.

Beim Brauen des Bieres ist überhaupt Folgendes zu beobachten:

- 1) Daß die Gefäße hierzu sämmtlich recht rein sein.
  - 2) Daß das Malz von bester Beschaffenheit sei.
  - 3) Daß die Mischung zweckmäßig erfolge.
  - 4) Daß es gahr aber nicht übergahr gekocht werde.
  - 5) Daß man bei der Gährung die nöthige Vorsicht beobachte,
  - 6) endlich, daß man das Bier aufzubewahren wisse.
-

# Erste Abtheilung.

---

§. 7.

## Allgemeine Regeln.

- 1) Neues Getraide giebt kein gutes Malz, und ertheilt dem Biere einen rohen, trocknen Geschmack.
- 2) Ueber 1 Jahr altes Getraide keimt schwer.
- 3) Getraide von magern und trocknen Boden giebt wohl-  
schmeckenderes Bier, als das Getraide von fruchtbarem  
und nassem Boden.

Das Getraide von sandigem Boden ist besser, als das von Thonboden; und wieder das von Gebirgsgegenden besser, als das aus ebenen Gegenden.

- 4) Getraide von stark gedüngten Feldern giebt kein wohl-  
schmeckendes Bier.
- 5) Getraide von verschiedenen Feldern, wie auch von ver-  
schiedenen Jahren, giebt trübes und wenig haltbares  
Bier, weil es beim Malzen ungleich keimt.
- 6) Altes Malz giebt besseres Bier als junges Malz. Man  
macht es gewöhnlich ein halb Jahr voraus, nämlich:  
im Frühjahr für den Sommer, und im Herbst für  
den Winter.
- 7) Jede Erhizung, Rässe u., die dem Getraide oder dem  
Malz Anlaß zu schimmeln, zu modern oder zu faulen  
giebt, sei dieser Anlaß auch noch so gering, macht, daß

das Bier trübe und leicht sauer wird. Ebenso wirkt die Erhitzung beim Schroten des Malzes, sobald dieselbe 30 Grad überstiegen hat.

- 8) Bier, das aufgehört hat zu gähren, kann man durch Umfüllen von einem Gefäße in das andere, oder durch Umrütteln wieder in Gährung bringen.
- 9) Durch das Verföhren nach auswärts gewinnt das Bier sehr an Güte, da es während desselben in eine leichte Gährung kömmt. Gut ist es, dabei etwas reine Hefe zuzusetzen.

Durch künstliche Erschütterung und Bewegung kann man dasselbe bewirken. Zu Bier, das weit versandt werden soll, kann man etwas Saamenhefe und ein frisches Ey, mit der Schale, setzen. — Setzt man während dem Verfahren etwas Wasser, 3 — 4 Procent, zu dem Biere, so wird es weit besser.

---

## §. 8.

### 1. Das Malzmachen.

Zur Bereitung des Malzes, um Bier daraus zu brauen, bedient man sich entweder des Weizens, der Gerste oder auch des Hafers; am gewöhnlichsten aber der Gerste. Leicht gedarrtes Weizenmalz giebt ein vortreffliches Weißbier; Hafermalz mit etwas Gerstenmalz vermischt, ebenfalls ein gesundes Weißbier, welches sich jedoch schwer abklärt, so wie den an manchen Orten sehr beliebten Breihahn, Broihahn oder auch Bräuhahn; Gerstenmalz hingegen das vortrefflichste Braunbier, und entweder für sich allein, oder mit Weizen-

zenmalz vermischt, ebenfalls Weißbier, welches dem aus reinem Weizenmalze extrahirten, um nichts nachsteht.

### §. 9.

Da die Gerste uns folglich am meisten interessiren muß, so folgt hier auch das Verfahren, wie man von dieser Getraideart ein zuckerreiches Malz gewinnt.

Das Verfahren besteht nämlich in Folgendem:

Man übergießt die Gerste, überhaupt die zu benutzende Getraideart, mit Wasser, so daß dasselbe 2 Zoll über ihr steht, und läßt sie so lange darin weichen, bis sie sich beim Drücken mit dem Finger durchaus weich zeigt, und ihre Hülse sich öffnet, oder doch etwas von dem Korne absteht.

Es läßt sich keine bestimmte Zeit angeben, da trocknes Getraide länger braucht, als feuchtes; das auf Kalk- und Sandboden gewachsene länger, als das auf Thon- und feuchtem Boden; das magere länger, als das volle, und da die Wärme des Wassers, so wie die Menge Getraide, die man auf einmal einweicht, ebenfalls Einfluß hat.

Etwas feuchte Gerste bedarf nur 12 Stunden zum Einweichen. In Süddeutschland weicht man gewöhnlich  $1\frac{1}{2}$  — 2 Tage lang ein; in England sind 2 Tage vorgeschrieben, die Brauer kehren sich aber nicht daran, und in großen Brauereien weicht man auch  $2\frac{1}{2}$  Tag oder 60 Stunden ein.

Durch dieses Einweichen nimmt die Gerste um ein Drittel an Umfang oder Ausdehnung zu, und zieht 40 — 50 Procent Wasser ein. Das Wasser, worin man einweicht, wird gelb, erhält einen unangenehm bitteren Geschmack, enthält viel Kohlen säure, etwas Extraktivstoff und salpetersaures Natron, das es aus der Hülse auflöst. Läßt man aber das Wasser zu lange auf der Gerste stehn, so löst es

auch süße Theile auf, wodurch man dann nur ein schwaches, bald sauer werdendes Bier bekommt.

Hat die Gerste genug geweicht, so läßt man das Wasser ablaufen, bei großen Quantitäten sind hierzu bei kaltem Wetter 30, bei warmen aber nur 12 bis 16 Stunden nöthig, nimmt die Gerste heraus, schüttet sie auf Haufen, und sucht sie dann in der, dem Keimen günstigen Wärme, 12 — 16 Grad Reaumur, zu erhalten.

Bei dem Keimen entwickelt die Gerste Wärme, zieht Sauerstoff aus der Luft an, und giebt Kohlensäure ab. — Es gehört Erfahrung dazu, um das Keimen gehörig zu leiten. — Bei kaltem Wetter macht man die Haufen größer, bei warmen Wetter aber kleiner. Bei ganz warmem legt man sie z. B. nur 2 Fuß hoch, 10 Fuß breit und 14 bis 16 Fuß lang.

Da die außerhalb liegenden Körner zu wenig Wärme haben und daher zu leicht austrocknen, und dagegen die ganz innen liegenden Körner sich zu sehr erhitzen können, so muß man die Haufen alle 4 bis 6, und wenn die Keime kommen, alle 3 bis 5 Stunden umwenden, damit die ersten nach innen kommen und keimen, und die letzteren sich nicht zu stark erhitzen, ein Beweis, daß das Getraide sich zu stark erhitzte, ist, wenn die Wurzeln desselben nicht gekrümmt, sondern gerade sind. Hierbei kommt sehr viel auf die Geschicklichkeit des Arbeiters an; denn schaufelt er die Körner nicht gehörig untereinander, so keimen sie ungleich, bleiben ganz zurück, und werden schimmlich; oder sie keimen zu sehr, wodurch sich der Blattstiel entwickelt, und die ganze Kraft des Kornes verloren geht.

Sind die Keime oder Würzelchen einige Linien lang, nach 20 — 30 Stunden, so hat die Gerste genug gekeimt, und man sucht nun das Keimen zu unterbrechen. Zu diesem Zwecke wirft man die Haufen auseinander, damit die Saa-

men erkalten, und schaufelt sie oft um, damit die Keime abbrechen.

Bei mäßig warmer Witterung im März bis Mai geschieht dies Umschaukeln binnen 24 Stunden 12 — 16 mal. — Wendet oder schaufelt man nicht gehörig um, so keimt das Getraide zu sehr, und man erhält ein unangenehm schmeckendes, wenig haltbares Bier. — Getraide, welches zu stark gekeimt hat, giebt eine Würze, die später gährt und wenig, oder nur schwärzliche Hefe ausscheidet.

## §. 10.

### 2. Verbesserung des Malzes.

Ist das Malz fertig und zur Darre bereit, so läßt man es ungefähr noch 12 Stunden in Haufen liegen, ohne es umzuwenden. Es erhitzt sich, und es findet eine Gährung statt, wodurch es sehr verbessert wird. Ist dies geschehen, so wendet man es binnen 24 Stunden viermal um, und läßt es nun trocken werden. Läßt man es hier zu lange liegen, so erhitzt es sich abermals zu stark, wird schmierig und giebt so nur ein sehr ungesundes Bier.

## §. 11.

### 3. Das Trocknen und Darren des Malzes.

Sobald das Getraide gehörig gekeimt hat, trocknet man es. Es geschieht dies an der Luft, auf Böden, wo man es möglichst dünn ausbreitet und oft umwendet, oder durch künstliche Wärme. Im ersten Falle erhält man Luftmalz, im letztern aber das sogenannte Darromalz.

Bei dem Trocknen des Malzes durch künstliche Wärme hat man noch einen andern Zweck, nämlich die Umänderung eines Theils der schleimigen zur sauren Gährung geneigten Theile, und die Bildung von geröstetem und gebranntem Zucker. Man erhitzt das Malz daher so sehr, daß es gelblich, ja selbst dunkelbraun wird. Es geschieht dies langsam auf einem, mit vielen kleinen Löchern versehenen Blech unter häufigem Umwenden.

Je stärker das Malz gedarrt wird, desto haltbarer wird auch das von ihm bereitete Bier, da um so mehr schleimige und hefige Theile versezt werden, aber desto weniger geistreiches Bier erhält man auch. So soll z. B. wenn sich Bier von weißem Malz 2 Wochen hält, Bier von gelblich gedarrtem Malze 1 Monat, von hellgelb gedarrtem 2, von bernsteingelbem Malz 4 Monate, von bräunlichem 4, von braunem 6, von dunklem 12, und von schwärzlichem Malz 18 Monate sich halten.

Da bei dem starken Darren immer ein großer Theil durch das Feuer zerstört wird, so es besser, dem Biere die dunkle Farbe und den Geschmack nach gebranntem Zucker, durch Zusatz von einem kleinen Theile sehr schnell gedarrtem Malze, oder von geröstetem Zucker zu geben, und das Malz, aus dem das Bier erhalten werden soll, nicht so stark zu darren.

Bier aus braunem Malz oder mit gebranntem Zucker, wird übrigens leichter sauer, als das aus hellem Malze gebraute, wann gleich nicht durch die Essiggährung, sondern durch die eigenthümliche Säurebildung, deren der gebrannte Zucker fähig ist.

Das Luftmalz muß auf dem Boden häufig umgewandt werden, damit es ganz austrocknet. Erleidet es durch langes Liegen eine Gährung, so giebt es trübes zum Sauerwerden geneigtes Bier.



§. 12.

## 4. Das Schroten des Malzes.

Damit das Malz leichter ausgezogen werden kann, läßt man es vorher verkleinern, was in der Mühle durch das Schroten geschieht. Vor dem Schroten muß es aber angefeuchtet werden, damit das Malz nicht zu klar wird, denn zu klares Malzschrot setzt sich zusammen, und kann daher nicht so leicht extrahirt oder ausgezogen werden. Feuchtet man jedoch das Malz vor dem Schroten zu stark an, so liefert es nur trübes, bald sauer werdendes Bier.

§. 13.

## 5. Das Einmaischen.

Will man nun Bier brauen, so bringt man das Malz in einen Bottich, der einen doppelten, durchlöcherten Boden, und unter demselben einen Hahn zum Ablassen hat. Man gießt nun nach und nach\*) Wasser, welches genau bis auf 26 Grad\*\*) nach dem Reaumur'schen Thermometer erwärmt ist,

---

\*) Wollte man alles Wasser auf einmal eingießen, so würden die süßen Theile weniger vollkommen aufgelöst, als wenn man anfangs nur wenig zusetzt. Es ist dies bei allen Auflösungen der Fall, denn bringt man z. B. in eine Tasse ein Stückchen Zucker, und gießt die Tasse voll Thee, so wird der Zucker nicht sobald aufgelöst sein, als wenn man zuerst nur einige Löffel Thee, und nach und nach mehr auf den Zucker gießt.

\*\*) Es darf nicht wärmer und nicht kälter sein, denn im ersten Falle würde das Malz verbräuen. Zieht man aber das Malz zum zweiten Male aus, so nimmt man heißeres, bis auf 50 — bis 65 Grad erhitztes, und beim dritten Ausziehen siedendes Wasser. Im Winter kann man gleich anfangs bis auf 40 Gr. erhitztes nehmen.

auf dasselbe, und rührt dabei gelinde um. Nach  $1\frac{1}{2}$  Stunde läßt man die Flüssigkeit, Würze genannt, durch den Hahn ab, gießt das zuerst ablaufende wieder zurück, weil es gewöhnlich trüb ist, und bringt das andere in eine Kufe, wo man es durch Bedecken derselben in seiner Wärme zu erhalten sucht.

Gleich nachher gießt man neuerdings heißeres Wasser, von 50 — 65 Grad Reaumür, ein, verfährt ebenso, und macht dann noch eine dritte Maische mit siedendem Wasser. Alle drei Maischen werden endlich zusammengewaschen und in einer Wärme von 50 Grad Reaumür zu erhalten gesucht.

Sind die Maischen heißer als 50 Grad Reaumür, so läßt man sie bis zu diesem Grade abkühlen, und erhält dann den Wärmegrad durchs Bedecken u. s. w. Läßt man das Malz zu lange im Bottich, ehe man den zweiten und dritten Aufguß macht, so säuert es.

Man kann auch jede Würze von der andern trennen. Die erste Würze erfordert am wenigsten Kochen, die zweite aber mehr, und die dritte am meisten.

## §. 14.

### 6. Das Kochen der Würze.

Die durch voriges Verfahren erhaltene Würze wird dann gleich in einen Kessel gefüllt, und bei mäßigem Feuer so lange gekocht, bis man sieht, daß die schleimigen Theile in der Würze aufgelöst sind, die mehligen dagegen abgefondert umherschwimmen, und die Würze also zu einer gleichartigen Flüssigkeit geworden ist. Gegen das Ende des Kochens setzt man den Hopfen oder den Hopfenabsud zu, so wie andere gewürzhafte Körper, die hinzukommen sollen.

Die Zeit des Kochens kann nicht genau angegeben werden; sie ist verschieden nach der Stärke der Würze, den Gehalt derselben an mehligem Theilen, sowie der Stärke des Siedens etc. — Die das erste Einmaischen erhaltene Würze kocht man gewöhnlich im Winter 2, im Sommer 3 — 4 Stunden, die durch das dritte Einmaischen erhaltene Würze aber 4 Stunden. Werden alle drei Würzen zusammengeworfen, so kocht man die Mischung im Sommer  $2\frac{1}{2}$ , im Winter aber 3 Stunden. — Kocht man zu wenig, so erhält man nur schwaches Bier und sehr viel Hefe. Hat das Bier viel Mehltheile, so ist langes Kochen nöthig. —

Gut ist es, nach dem Sieden die Würze noch etwas ruhig im Kessel zu lassen, was man pochen lassen nennt, wodurch noch viele Theile aufgelöst werden, und deren Farbe dunkler wird.

Um das Anbrennen der Würze zu vermeiden, trifft man die Einrichtung, die Braukessel mit Wasserdampf heizen zu können.

## §. 15.

### 7. Das Abkühlen der Würze.

Die gekochte Würze gießt man in flache pfannenartige Gefäße, damit sie sich abkühlt und die fremdartigen Theile sich zu Boden setzen. Am besten geschieht das Abkühlen Nachts. — Wird der Hopfen mitgekocht, so gießt man die Würze in mit Stroh belegte Körbe, durch welche sie seigt, und den Hopfen zurückläßt.

Je schneller die Abkühlung geschieht, desto besser wird das Bier. Im Sommer wird es während des Abkühlens leicht sauer. Der Grad der Abkühlung aber ist verschieden, und richtet sich nach der Bitterung und nach der Art des

Bieres. — Würze, die ober sich gähren soll, läßt man abkühlen, im Juni bis August so sehr als möglich bei Nacht, in Kellern zc.

im Mai und October auf 12 Grad Reaumür,

im April und November auf 16 " "

im Febr. und December auf 21 " "

Nie sollte indessen die Würze heißer als 24 bis 25 Gr. nach Reaumür sein.

Würze, die unter sich gähren soll, d. h. die man langsam gähren läßt, ohne das schnelle Ausschneiden der Hefe zu bewirken, kühlt man in den Wintermonaten bis auf 8 oder 9 Grad Reaumür ab.

Würze aus weißem Malz, die ein sehr haltbares Bier giebt, braucht man nur auf 16 — 20 Grad abzukühlen.

Wird die Würze bei dem Abkühlen röthlich und trüb, so war das Malz schlecht, oder die Gefäße wurden nicht gehörig gereinigt, oder eine schwüle Luft bewirkte ein Umschlagen. Ist es nicht schon zu spät, so kann man das Sauerwerden durch Zusatz von etwas Kochsalz, von Lorbeerblättern, Riehnspänen, Hopfen oder durch Bedecken zc. verhindern. Auf jeden Fall muß man dann die Würze bald in Gährung zu bringen suchen.

Verändert sich die Wärme der Luft während des Abkühlens um mehr als 10 Grad, so muß man die Würze gleich in die Bottiche füllen.

Bei dem Abkühlen bemerkt man eine Menge Flocken und schleimige Theile in der Würze, was ein Zeichen ist, daß bis jetzt Alles gut geht.

## §. 16.

### 8. Das Gähren der Würze.

So wie die Würze abgekühlt ist, füllt man sie in Bot-

tiche, rührt die Hefe ein\*) und läßt sie an einem Orte, der mäßig warm ist, im Keller, ruhig gähren. Es sammelt sich nach und nach auf der Oberfläche der Flüssigkeit eine dünne Haut, den Nahm der Würze genannt, die zunimmt und in eine dichte Schaumdecke übergeht, die oft drei Fuß hoch wird, wenn viel mit einander in Gährung gebracht worden. Sollte die Gährung zu stark sein, was man an den großen Luftblasen erkennt, so kann man etwas Weinstein oder Pott-

---

\*) Große Hitze ist der Hefe schädlich; daher darf man sie erst zusetzen, wenn die Würze weniger als 27 Grad hat, wenn also letztere nur lauwarm ist.

Anmerkung 1. Dicke Würze gährt langsamer als dünne, auch ist bei ihr weniger Gefahr eines Umschlagens zu befürchten. Die Gefäße können während der Gährung bedeckt werden. Bei sehr starker Gährung verpflichtet sich ein sehr großer Theil der geistigen Theile, und man erhält nur schwaches Bier. Es ist daher besser, wenn man die Würze nur langsam gähren läßt. Bei günstiger Witterung kann man aus eben diesem Grunde den Zusatz von Hefe ganz unterlassen.

Anmerkung 2. Die Hefe, die bei der Gährung ausgeschieden wird, übergießt man mit Wasser, gießt dieses ab und erneuert es mehrmals. Hierdurch wird sie ausgewaschen, d. h. von allen fremdartigen Theilen gereinigt. In einem mit Harz überzogenen Gefäße hält sie sich am besten.

Anmerkung 3. Die Lagerfässer sind in den meisten Gegenden Deutschlands innerhalb mit Harz oder auch Pech überzogen, wodurch die Entweichung der geistigen Theile verhindert wird. Zugleich ertheilt das Harz oder Pech dem Biere einen eigenen Geschmack, macht es haltbarer und reizender. — Bereitet man Bier im Kleinen, so kann man Bappelharz oder auch Bappelnospen zu dem Biere setzen, diese machen es sehr wohl-schmeckend.

Soll das Bier lange aufbewahrt werden, so kann man es nach vier Wochen, und später alle 3 — 4 Monate auf frische Fässer ziehen, und jedesmal etwas gute, frische Hefe zu demselben setzen.

asche oder Kochsalz zusehen. Sinkt der Schaum etwas und theilt sich, so füllt man die Flüssigkeit in Lagerfässer, die ganz damit vollgemacht werden, damit der entstehende Schaum, der nun wahre Hefe enthält, abfließt. Fangen die Fässer an, etwas leer zu werden, so füllt man sie wieder an. Läßt das Ausstoßen von Hefe nach, so gießt man etwas kaltes Wasser in das Faß, welches das Klarwerden des Bieres beschleunigt, worauf man es auf Lagerfässer zieht, die man gut verspundet. Es gährt in demselben noch langsam fort, und wird um je später, desto besser, trinkbar.

Ganz darf man die Fässer, des, durch die etwa noch fortbauende Gährung möglichen Zerspringens halber, nicht vollfüllen. Bier, das man schnell gähren ließ, muß bald verspundet werden, solches hingegen, welches langsam gährt, weit später, da es nicht sobald ausgegohren hat, und auch an sich haltbarer ist.

## §. 17.

### 9. Von der Nachgährung.

Die Nachgährung ist unter allen Umständen von großer Wichtigkeit. Findet sie gar nicht statt, welches z. B. daher kommen kann, daß die Fässer zu kalt liegen, so bleibt das Bier trübe, wenigstens erhält es nie den hellen Glanz, als wenn die Nachgährung gehörig erfolgt ist. Auch ist der Geschmack des Getränkes nie so rein und geistig. — Tritt die Nachgährung gleich nach dem Verspünden der Fässer ein, so kann man auch mit Sicherheit auf ein vorzügliches Bier rechnen, welches sich durch alle gute Eigenschaften, so wie durch Haltbarkeit auszeichnet.

Zuweilen verläuft sich die Nachgährung ganz unvermerktlich; zuweilen aber ist sie so heftig, daß der Schaum zwischen den Stäben herausquillt, und man Ursache hat zu

fürchten, daß das Bier den Boden herausdrängen werde. Für diesen Fall genügt es vollkommen, wenn man in den Spund des Fasses ein kleines Loch bohrt, dieses aber gleich wieder mit einem hölzernen Pfropfen verschließt, sobald die Luft heraus ist. Sollte dessen ungeachtet ja einmal ein Faß verloren gehen, so ist der Schade immer nicht so groß, als wenn man durch unzeitiges Deffnen des Spundes das ganze Gebäude der Beschädigung aussetzt.

Hat das Bier 5 — 6 Tage auf den verspündeten Fässern gelegen, und zeigt eine, vorn aus dem Zapfloche unternommene Probe, daß dasselbe gehörig klar ist, so kann es nun unbedenklich auf Flaschen gezogen werden. Erscheint die Probe aber trübe, so muß man dem Biere noch 3 — 4 Tage Ruhe gönnen, damit die Nachgärung während dieser Zeit gänzlich beendet werde.

Um besten erhält sich das Bier in vorher, mit Buchenasche und heißem Wasser völlig rein ausgespülten dicken oder starken Glasflaschen, sogenannte Champagner- oder Porterbier-Flaschen.

## §. 18.

### 10. Die Faßgärung.

Man erspart bei denselben den Stellküfen, und was unter Umständen vielleicht von der größten Wichtigkeit ist, den Raum, welchen der Stellküfen in der Brauerei einnimmt.

Während das Bier auf dem Kühlschiffe verweilet, wird der Maischküfen von den Träbern befreiet, und vollkommen gereinigt, auch mit recht kaltem reinen Wasser tüchtig nachgespült. Dahinein läßt man das Bier vom Kühlschiffe laufen, wenn es im Winter nur noch 8 — 10 Grad Wärme nach Reaumür hat, was eben so viel ist, wenn

die hineingetauchte Hand von der Wärme nicht unangenehm berührt wird, diese vielmehr nicht heißer als frischgemelkte Milch ist. Im Sommer sind 4 — 5 Grad Wärme nach Reaumur schon hinlänglich.

Sobald das Bier im Maischküfen ist, werden die Hefen hinzugesetzt und durch fleißiges Umrühren genau damit vermischt. Hiernächst aber wird das Bier sogleich auf die im Keller bereit liegenden Fässer gebracht, und in denselben der Gährung überlassen. Diese Gährung tritt, wenn das Ferment anders gut war, gewöhnlich sogleich ein, und wird in der Regel in 2 — 3 Tagen beendet. Es kommt hierbei sehr viel auf die angewendeten Hefen an. Sind diese von einem vergohrenen Biere genommen; so währet die Gährung auf den Fässern auch länger, zuweilen 8 Tage und darüber. Eine langsame Gährung auch auf den Fässern, ist immer besser, als eine, welche gar zu schnell verläuft; jedoch taugt es eben so wenig, wenn solche 14 Tage und länger anhält. Ein solches Bier wird gewöhnlich schwach und stumpf von Geschmack. Den von dieser Gährung gewonnenen Hefen setzt man daher beim letzten Male etwas starken Kornbrauntwein zu, wodurch diese Hefen sogleich schneller wirken werden. Sollte jedoch ihre Wirkung aber noch zu langsam erfolgen, so wende man das weiter unten folgende Mittel zur Verbesserung derselben an.

Wenn die Festgährung, so wie die darauf folgende Nachgährung, fehlerfrei vollendet ist, erhält man auch auf diese Art ein tadelloses, recht haltbares Getränk, welches dem auf andere Weise gewonnenen um nichts nachsteht.

---



## Zweite Abtheilung.

### Mischungs - Verhältnisse zu verschiedenen Biersorten.

#### A. Zu Braun - Bier.

§. 20.

1) Zu 18 berliner Tonnen oder 1800 berliner Quart  
Bier nimmt man:

- 21 u.  $\frac{3}{4}$  Tonnen oder 2160 Quart Wasser,
- 24 berliner Scheffel braunes Gerstenmalz,
- 12 Pfund guten Hopfen und
- 2 " Syrup.

Anmerkung. Ein berliner Scheffel faßt im Durch-  
schnitt 80 Pfd. Roggen, 69 Pfd. Gerste und 50 Pfund  
Hafer zc. 1 berliner Tonne hält 100 berliner Quart.

#### 2) Braunschweiger Mumme.

Nach Schmidt nimmt man zu 4 Tonnen Mumme,  
und eben so viel Nachbier, folgende Ingredienzien:

- 9 $\frac{3}{4}$  berliner Tonnen Wasser,
- 18 " Scheffel braunes Weizenmalz,
- 6 " " " Gerstenmalz,
- 1 " " kleine Bohnen,
- 24 Pfund Hopfen,
- 3 " inwendige Tannenzinde,
- 1 " Tannenspißen,
- 1 " Birkenspißen,

$\frac{1}{2}$  Pfund Benediktenkraut,  
8 Loth Pimpinelle,  
8 „ Majoran,  
8 „ Poley,  
8 „ Thymian,  
1 Pfund Hollunderblüthen, und  
 $1\frac{1}{2}$  „ gestoßene Hagebutten.

Die Zusätze werden, sobald die Würze gar ist, mitgekocht.

### 3) Englischcs Porterbier nach Schmidt.

Zu 8 berliner Tonnen nimmt man:

$9\frac{3}{4}$  berliner Tonnen oder 960 berl. Quart Wasser,  
12 „ Scheffel halbes Gerstenmalz,  
14 „ „ hellbraunes Gerstenmalz,  
2 „ „ braunes Gerstenmalz,  
32 Pfund besten Hopfen,  
2 „ Süßholz,  
 $\frac{1}{2}$  „ Süßholzsast,  
 $\frac{1}{2}$  „ Pottasche,  
 $\frac{1}{2}$  „ Ingber,  
8 Loth Leinsaamen,  
4 „ Zimmt,  
2 „ Eisenvitriol,  
8 „ Alaun,  
6 Pfund gebrannten Zucker, und  
8 „ Syrup.

Der gebrannte Zucker, welcher auch zum Färben der Liqueure und des Essigs dient, wird, wie folgt bereitet:

Man schlägt den Meliszucker in nicht zu grobe Stücke, legt solche in einem Ziegel oder eisenblechernen Pfanne mit Wasser an, bringt ihn sodann so in diesem Gefäße über ein gelindes Kohlenfeuer, und läßt ihn hier unter beständigem Umrühren gleichsam kochen, wobei man nur darauf zu sehen

hat, daß die kochende Zuckermasse weder überlaufe noch anbrenne, und so lange im Feuer bleiben, bis sie eine dunkelbraune Farbe annimmt und dabei so dickflüssig wie Syrup wird. Ist dieses nun der Fall, so nimmt man den Zuckersyrup vom Feuer, und gießt schnell und unter beständigem starken Umrühren, so viel kochendes Flußwasser darauf, bis dieser Zuckersyrup dünnflüssig wird, läßt ihn dann erkalten, und verwahrt ihn zum Färben in verschlossenen Glasflaschen.

## B. Zu Weiß-Bier.

### §. 19.

#### 1) Weißbier aus Gerstenmalz.

Das sehr gelind gedarrte Lustmalz wird, gehörig genezt, 24 Stunden nachher zur Mühle gebracht und wie schon bekannt, eingemaischt; aber sofort, wenn alles kochende Wasser dazu gegeben worden ist, in den Braukessel gebracht und daselbst so lange gekocht, bis die Klarheit der Würze die vollkommene Abscheidung des Klebers anzeigt. Nun bringt man diese gekochte Maische auf den Maischküfen, und von hier die klar abgezogene Würze auf das Kühlschiff.

Mit einem Theile der Würze wird nun der Hopfen, 1 Pfund des besten Hopfens auf 100 Pfund Malz gerechnet, besonders gekocht, durch einen Leinwandbeutel filtrirt, abgekühlt, und der Würze zugegossen, sobald diese auf den Stalküfen gelassen wird; besser sind jedoch nachstehende Bierarten:

#### 2) Stettiner Weißbier.

Zu 6 Tonnen doppeltes und 4 Tonnen einfaches, nimmt man:

12 berliner Tonnen Wasser,

24 „ Scheffel weißes Gerstenmalz,

18 Pfund besten Hopfen, und  
18 „ Melis = Zucker,  
und hiermit, wie bekannt verfahren.

3) Zu 12 berliner Tonnen Broyhahn oder Gose nimmt man:

14 $\frac{2}{5}$  berliner Tonnen Wasser,  
10 „ Scheffel Waizen = Luftmalz, und  
5 „ „ weißes Gersten = Luftmalz.  
Hopfen kommt zu dieser Biersorte nicht. Dieselbe ist süß,  
hält sich aber nicht lange.

3) Zu weißem, weinartigem Biere nimmt man:

6 berliner Scheffel weißes Waizenmalz,  
6 „ „ bernsteingelbes Waizenmalz,  
2 „ „ weißes Hafermalz,  
8 Pfund Hopfen,  
80 „ Stärkezucker,  
80 Stück zerkleinerte, frische Citronen, und  
4 Loth Cardemom.

Gingemaischt wird mit 1000 Quart, gleich 10 Tonnen,  
36 Grad warmen, und dann mit 1800 berliner Quart oder  
18 Tonnen siedend heißem Wasser.

4) Zu dem berühmten Windsor = Ale,  
nimmt man: 33 $\frac{1}{2}$  berliner Scheffel Malz,

50 Pfund besten Hopfen,  
10 „ Honig,  
1 „ Coriander.  
 $\frac{1}{2}$  „ Paradieskörner,  
 $\frac{3}{4}$  „ kleine unreife, zerkleinerte Drangen,  
und 3 „ gemahlnes Süßholz.

Man maischt 1 $\frac{1}{4}$  Stunde mit Wasser; 78 Grad war-  
men Wasser ein, läßt die Maische 1 $\frac{1}{2}$  Stunde stehen, kocht

eine Stunde mit den verschiedenen Zusätzen — den Honig ausgenommen, der erst vor dem Abziehen zugesetzt wird. Bei 62 Grad Wärme füllt man es auf die Gährfässer und kühlt bei 80 Grad Wärme ungefähr am dritten Tage mit Salz und Mehl.

## C. Verschiedene andere Bierforten.

### §. 21.

#### 1) Bier aus Zuckersyrup.

Man kann den Zuckersyrup zur Würze setzen, oder auch allein Bier aus ihm bereiten. Zu der letzteren Absicht kocht

man: 1 Pfund Syrup,

mit 16 „ Wasser,

$\frac{1}{2}$  Loth Ingber

und einigen Lorbeerblättern  $\frac{1}{4}$  Stunde lang, kühlt dann Alles bis auf 14 Grad nach Reaumur ab, setzt nun Hefe zu, und verfährt nun wie bei der Würze.

#### 2) Weinbier zu bereiten.

Man setzt entweder:

a) Wein, oder

b) Weinstein, besser aber

c) Weinstensäure

zu dem Biere; so hat man dem Verlangen genügt.

#### 3) Künstlich zubereitetes Bier.

Man läßt 4 Pfund zerstoßene Rosinen,

8 Loth Zucker,

3 Kannen oder Quart warmes Wasser,

$\frac{1}{2}$  Eßlöffel Hefe und

1 Gran Weinsteinrahm

acht Tage lang zusammen gähren, seht nach Verlauf dieser Zeit die Flüssigkeit durch, drückt den Rückstand hinaus, läßt die erhaltene Flüssigkeit klar werden, und setzt derselben auch einige Tropfen sehr verdünnter Schwefelsäure, Bitriolgeist, frische Citronenschalen, Gewürznelken und Zimmt zu.

#### 4) Kräuterbier.

Man hängt in das Bier, in einem Mouffelinäschchen, während es gährt, oder auch nachher, diejenigen Kräuter, durch welche man dem Biere einen Geschmack ertheilen will, und nimmt das Mouffelinäschchen mit den Kräutern erst dann wieder heraus, nachdem das Bier dieselben gut ausgefogen hat.

Die hierzu zu benutzenden Kräuter können sein:  
Wermuth, Salbei, Betonia und Löffelkraut.  
Enzian und Citronenschalen, zu Bitterbier.  
Coriander und Calmus, zu weißem Biere.  
Lavendel, Isop, Rosmarin, Wachholderbeere,  
Alant, Melisse, Fenchel, Anis &c.

#### 5) Das beliebte Ingber-Bier.

Man lasse 2 Loth Ingber,  
1 Pfund Meliszucker und  
4 Loth Citronensaft

beinahe eine Stunde mit 6 Pfund Wasser kochen, schäume es während dem Kochen fleißig ab, seihe dann die Flüssigkeit durch, setze derselben, wenn sie bis auf 17 Grad Reaumur, oder 70 Grad nach Fahrenheit, erkaltet ist, einige Löffel Hefe zu, lasse Alles zusammen 2 Tage gähren, während welcher Zeit achtmal umgerührt wird, fülle hierauf ein Fäßchen mit ihr an, und zwar so, daß der Schaum durch den Spund steigt und abgenommen werden kann; kläre die Flüssigkeit nach 14 Tagen mit Hausenblase, und fülle sie dann auf Fla-

schen oder Fässer, die man fest verstärkt und zuletzt verpicht. Nach 14 Tagen ist dieses Bier trinkbar.

### 6) Champagnerartiges Bier.

Man koche 2 Loth besten Hopfen einmal mit  
3 Quart Wasser

auf, schütte dann so lange kaltes und warmes Wasser zu, bis 16 Selterwasserkrüge damit angefüllt werden können und bis Alles nur noch milchwarm ist.

Sodann setze man 1 Eßlöffel voll Hefen,  
und 1 Pfund Meliszucker

hinzu, fülle das Ganze auf 16 Selterwasserkrüge, was dasselbe ist, auf 16 Stück steinerner Bierflaschen, verpfropfe und verpiche sie, und lasse sie noch 14 Tage im Keller stehen, so wird man nach dieser Zeit ein vortreffliches Champagner-Bier haben.

### Das Verpichen der Wein- und Bierflaschen.

In einer — am besten eisernen — Kohlpfanne, lasse man über glühendem Kohlfeuer zergehen:

$\frac{1}{2}$  Pfund Pech,  
 $\frac{1}{2}$  Loth gelbes Wachs, und  
4 „ klaren Zinnober;

Oder: 1 Pfund Colophonium, und  
 $\frac{1}{2}$  „ dicken Terpentin,

in diese Mischung taucht man den verpfropften Hals der zu verpichenden Flaschen.

## D. Vom Lagerbier.

### §. 22.

Das Lagerbier muß wie folgt behandelt werden: Wenn das Bier in Tonnen oder Fässern die Nachgärung vollstän-

dig beendet hat, so zapft man dasselbe klar ab, und füllt es auf große, starke, eichene Lagerfässer, mit eisernen Reifen umgeben, welche 500 — 1500 Quart fassen. Ein solches Faß muß völlig angefüllt sein, und von 8 zu 8 Tagen mit gutem Faßbiere nachgefüllt werden. Man deckt das Spundloch anfänglich bloß mit einem Stück Dachziegel oder Schiefer zu, weil eine immerwährende Nachgärung im Faße stattfindet und durch diese das Faß leicht zersprengt werden könnte, wenn man das Spundloch fest verschließen würde. Freilich geht so viel fixe Luft verloren; auch tritt etwas Luftsäure hinzu, wodurch das Bier mit der Zeit einen stumpfen weinsäuren Geschmack erhält; aber die große Masse des Weingeistes, so wie die kühle, gleichförmige Temperatur der Kellerluft, widerstehen gleich sehr dem Sauerwerden des Bieres, welches sich auf diese Art zehn Jahre und länger hält, und mit jedem Jahre an berauschender Kraft zunimmt.

Hat das Bier einige Jahre so mit verschlossenem Spunde gelegen, so kann es endlich fest verspundet werden. Man darf es dann aber auch nur mit altem abgelagertem Biere von 6 zu 6 Wochen auffüllen, denn würde man ferner noch frisches Bier dazu nehmen, so wäre eine erneuerte, wenn gleich nur schwache Gärung und das Sprengen der Fässer, die Folge davon. Je größer die Fässer, desto besser das Lagerbier.

Ein solches Faß läßt sich jedoch nicht langsam verzapfen. Nur das Bollsein desselben verhindert die Essiggärung. Das Lagerbier würde sehr bald schon alsdann in Essig übergehen, wenn z. B. nur ein Achttheil des Inhaltes daraus entnommen und das Uebrige unaufgefüllt liegen bleiben würde; deshalb muß man ein solches Faß, wenn man es einmal ansticht, sogleich auf kleinere Fässer füllen, und diese, wie es die Umstände fordern, verbrauchen.



## Das Flaschenbier.

Um ein ganz gleichmäßiges Flaschenbier zu erhalten, muß man nicht immer nur einen Theil des Bieres aus dem Fasse ziehen, und dieses abfüllen, sondern das ganze Gefäß auf einmal in eine sogenannte Bierwanne ablaufen lassen, jedoch zuletzt mit Vorsicht, damit keine Hefen zufließen. Viele sind zwar der Meinung, daß immer etwas Hefen mit in die Flasche kommen müßte, weil sonst das Bier nicht moussiren und bald sauer werden würde; allein dies ist ein großer Irrthum! Ganz klar abgezogenes Bier moussirt zwar etwas später, es hält sich dafür aber auch länger, und sein Geschmack ist ungleich besser.

Wenn die Flaschen bis auf einen Zoll, welcher in denselben leer bleiben, angefüllt sind, so verstopft man dieselben mit dem vorher eine Stunde lang in heißem Wasser abgebrüheten, und in kaltem Wasser nachgespülten Pfropfen in der Art, daß man sie mittels eines hölzernen Hammers tüchtig einkellt. Alle Pfropfen aber müssen unbeschädigt, nicht wurmfressig und sehr rein sein, weil ein schlechter Pfropfen das beste Bier verdirbt; auch müssen sie, wie gesagt, so gedrängt als möglich in den Hals der Flasche gebracht werden, damit keine fixe Luft entweichen, und keine Luftsäure hinzutreten kann.

Bei Märzbieren, welche oft jahrelang in Flaschen aufbewahrt werden, ist das Verpichen der Flaschen, §. 20., anzurathen. Die so gefüllten Flaschen werden nun aufrecht in den Keller gestellt, und solche, welche zur langen Aufbewahrung bestimmt sind, noch mit Sande überschüttet.

Es währt wohl 14 Tage bis 4 Wochen, und oft noch längere Zeit, bevor das Bier in den Flaschen die gehörige Menge fixer Luft entwickelt, welche die Ursache des Moussi-

rens ist; denn je klarer und hefenfreier das Bier abgezogen wurde, desto längere Zeit ist auch erforderlich, bevor es den beliebten, stechenden, scharfen Geschmack erhält, und stark moufirt. Diesen Zeitverlust möge man sich aber nicht gereuen lassen, wenn man gutes Flaschenbier erhalten will, dessen Genuß den Magen stärkt, und die Körperkraft erhöht, ohne die mindeste Beschwerde zu verursachen.

Wem blos daran gelegen ist, stark moufirendes Bier zu haben, es sei übrigens wie es wolle, der darf es nur auf Flaschen ziehen, bevor die Gährung ganz vollendet ist. Er wird dann eine trübe, mit Hesen vermischte, zwar stark moufrende, aber blähende, den Magen beschwerende Flüssigkeit erhalten, welche kaum den Namen des Bieres verdient. Der gelbe Schaum zeigt schon seine schlechte Beschaffenheit beim ersten Anblick, während das oben beschriebene, nach Vorschrift behandelte Bier, sei es auch schwarz von Farbe, einen schneeweißen Schaum auf seiner Oberfläche zeigt. Ein so schlecht abgezogenes Flaschenbier wird nicht allein sehr bald sauer, sondern es sprengt auch viele Flaschen, was natürlich auch gar nicht anders sein kann, weil ein immerwährendes Bestreben in demselben vorhanden ist, die unterdrückte Gährung fortzusetzen.

Viele Menschen glauben, das Bier sei je stärker, je heftiger es mouffire und je mehr Flaschen es zersprengt; allein sie irren darin ungemein, denn selbst das Schwachbier, wenn man die Gährung darin unterdrückt, mouffirt mit großer Heftigkeit, sprengt die stärksten Flaschen entzwei, wirft die Pfropfen mit Gewalt ab, und springt schäumend wie eine Fontaine aus dem Flaschenhalse empor.

Es ist nicht möglich, die Kräfte, den Extraktivstoff, aus dem Malzschrote auf einmal so rein ausziehen, daß nicht noch etwas darin zurückbleiben sollte. Daher übergießt man dasselbe gewöhnlich noch zweiten Male mit einer beliebigen Menge kochenden Wassers, rührt Alles gehörig durcheinander, läßt

es hierauf eine Stunde ruhig stehen, und zieht die Würze sodann auf ein besonderes Gefäß ab. Dies bildet das Schwachbier, welches auch Halbbier, Nachbier, Koven, Schempec und wer weiß wie noch, heißt. Stark lauwarm mit Hefen angestellt, und mit dem vom zweiten Kochen des Hopfens gewonnenen Extract vermischt, gährt dasselbe schnell ab, und dient dann noch als ein gesundes Getränk für Menschen und Thiere; besonders zuträglich ist es den jungen Kälbern, und man erspart etwas Milch dadurch.

In den Städten ist dieses wohlfeile Getränk sehr verkäuflich; und wenn ein Drittheil gutes frisches Starkbier darunter gemischt, und das Bier auf Flaschen gezogen wird, so hält es sich auch 8 — 14 Tage, und ist für solche Personen, welche eine sitzende Lebensart führen, und kein stärkeres Bier vertragen können, ein sehr brauchbares Getränk. Man hüte sich aber wohl, diesen zweiten Aufguß zu vermischen, man würde sonst sein gutes Bier dadurch, wo nicht verderben, doch demselben einen faden Geschmack beibringen, welcher durch kein Mittel wieder zu heben ist, und an Haltbarkeit würde es ungemein verlieren.

---

## Dritte Abtheilung.

---

### §. 24.

#### 1. Schonung oder Klärung des Bieres.

Um dem Biere einen recht hellen Glanz zu geben, nehme man auf jede berliner Tonne oder 100 berliner Quart, ein Quentchen Hausenblase, zerpoche dieselbe mit einem hölzernen

Hammer und zerschneide sie dann in ganz kleine Stückchen, übergieße dieselben in einem Glase mit einem Viertelquart Wasser, und lasse sie 12 Stunden darin weichen. Sodann schlägt man die Hausenblasen-Auflösung in einer geräumigen Schüssel vermittels eines kleinen Besens von geschälten Birkenreisern, damit kein Knötchen der Auflösung in derselben zurückbleibe, jedoch nicht so lange, daß sie zu Schaum wird, gießt nun noch halb so viel Wasser darüber, als womit die Hausenblase eingeweicht wurde, also hier mit  $\frac{1}{2}$  Quart Wasser, tröpfelt noch ein Paar Tropfen Essig hinein, und rührt dann Alles tüchtig untereinander.

Es wird sich nun so eine Gallerte bilden, welcher man 2 Quart Bier zusetzt, selbige mittels jenes Besens zu Schaum schlägt, und dem vorher von seinen Hefen abgestochenen Biere beimischt, indem man die Mischung tüchtig durch einander rührt. In 24 Stunden ist dann das Bier ganz klar. Klar ist es, aber —

Es verliert seine Kohlensäure, wird matt und stumpf, und wenn es nicht recht gut war, zuweilen gar sauer. Ein auf diese Art geschöntes Bier, und diese Schönungsart ist die beste, muß, wenn kein Uebergang zum Sauerwerden zu befürchten ist, noch 14 Tage bis 4 Wochen auf fest verspundetem, hochgefülltem Fasse lagern, wodurch es den stumpfen Geschmack verliert, und auch wieder etwas Kohlensäure entwickelt. Auf Bouteillen gezogen, währt es lange, bevor das geschönte Bier mousirt; zuletzt aber mousirt es so gut wie ein anderes. Schneller erreicht es diese Eigenschaft, wenn man noch in jede Flasche ein Stückchen weißen Meliszucker thut.

## §. 25.

### 2. Verbesserung des Bieres.

Bevor man das Bier auf Flaschen zieht, und noch indem man mit dem Ausspülen derselben beschäftigt ist, läßt

man Wasser kochen und thut hinein auf jedes Quart:

4 Loth weißen Zucker,

1 „ Gewürznelken,

1 Stückchen Zimmt,

etwas Stern-Anis und eine halbe Hand voll trockner Rosinen. Diese Mischung läßt man, nachdem sie zwei oder drei Mal aufgekocht, erkalten, thut eine verhältnißmäßige Quantität Hefen dazu, läßt das Ganze nur einige Stunden in Gährung, schäumt es, und seihet diese Hefen oder Gest sorgfältig durch.

Je nach dem Maasse, wie man die Flaschen füllt; thut man 3 — 4 Löffel voll von dieser Mixture hinein, und verpfpft dieselben, wie bereits bekannt. Durch diesen parfümirten Gest bekommt das Bier ein Schäumen und einen Geschmack, der den anderer Getränke dieser Art weit übertrifft.

Ein halber Kaffeelöffel voll Wermuthsalz, auf ungefähr ein Quart alten Bieres, giebt demselben seine vorige Güte wieder, falls es dieselbe etwa verloren hat.

### §. 26.

## 3. Zu bewirken, daß das Bier stark und frisch bleibe.

Man füllt es in sehr dicke und sehr stark gebrannte steinerne Krüge, und verkorkt diese so fest als möglich. Oder: Man umgebe die Fässer, Krüge oder Flaschen, in welche das Bier aufgefällt ist, mit Sand, trocknen Sägspänen zc., und lasse sie so im Keller stehen.

### §. 27.

## 4. Stark schäumendes Bier zu machen.

Man setzt zu jedem Krüge etwas Weingeist und eine

oder zwei große Rosinen, oder besser, dafür ein Stückchen Zucker, verschließt dann den Krug gut, und läßt ihn so 9 bis 10 Wochen im Keller liegen.

Oder: Man brennt das Faß, wohinein das Bier soll, mit Weingeist ein, und setzt zuletzt auch noch etwas Weingeist zu dem Biere.

§. 28.

### 5. Sehr starkes Bier zu machen.

Man setzt es bei starker Kälte in flachen Gefäßen an die Luft, und nimmt dann die entstandene Eisscholle heraus.

§. 29.

### 6. Aus starkem Biere leichtes zu machen.

Da das schwache Bier im Sommer leicht sauer wird, so kann man es sich aus starkem bereiten, indem man zu letzterem Wasser setzt, worin man Zucker auflösen ließ, und die Flaschen gleich, jedoch nicht zu fest, verstopft. In 3 Tagen ist dann die Mischung trinkbar.

§. 30.

### 7. Das Bier aufzubewahren.

Das Bier wird matt, wenn der Weingeist und die Kohlensäure aus demselben entwichen ist. Um dies nun zu verhindern, muß das aufzubewahrende Bier so gut wie möglich verkorkt, und entweder in möglichst starken Glasflaschen,

wie z. B. die Porter- und Champagnerflaschen, oder in Krügen von Steingut aufbewahrt, und soviel als möglich vor der Wärme gesichert werden. Der beste Aufbewahrungsort ist ein tiefer kühler Keller, in welchem man die Flaschen — vorzüglich im Sommer — in trockenem Wasserande verbirgt.

In Tonnen läßt sich das Bier, weil immer etwas Weingeist von ihm verfliegt, nur dadurch jahrelang erhalten, wenn aller Zutritt von Wärme und Electricität von ihm abgehalten wird, und deshalb müssen die Tonnen oder Fässer auch sorgfältigst mit Harz, Pech, Kalk oder Mörtel verklebt werden.

### §. 31.

## 8. Das Sauer- und Schalwerden des Bieres zu verhüten.

- a) Man ziehe es von dem Bodensatz ab. Oder:
- b) Man kläre es mittels Eiweiß, Hirschhorn, Kälberfüße oder Hausenblase; Oder:
- c) Man setze zu demselben etwas Melkenwurz oder Nußblätter, oder Brombeerblätter, oder Galläpfel oder einen anderen gerbestoffhaltigen Körper. Oder endlich:
- d) Man setze zu demselben Lorbeerblätter oder Kiehnholz, Rosmarin, Wermuth, Weinstein oder Kochsalz zc.

### §. 32.

## 9. Sauer gewordenes Bier wieder herzustellen.

Man werfe in dasselbe etwas pulverisirte Kreide, Eierschalen oder Kali, d. i. Pottasche.

Oder: Man rühre grob gestoßene Kohlen unter dasselbe. Die Kohlen helfen nur, wenn die Säure des Bieres noch ganz gering ist. — Von der Pottasche darf man nicht zu viel nehmen, weil das damit geschwängerte Bier sonst Leibscherzen verursacht. Ueberdies hält es sich nicht mehr lange, und muß bald verbraucht werden.

Da das Bier durch die genannten Zusätze einen faden Geschmack erhält, so ist es gut, sogleich etwas pulverisirten Inzwer mit beizumengen. Auch ein Zusatz von Syrup verbessert den Geschmack.

§. 33.

### 10. Trübes Bier wieder hell zu machen.

Man setzt demselben etwas Kochsalz und Weinstein zu, oder einen Aufguß von Eichenrinde, oder Gallus und Pottasche, oder auch einen anderen gerbestoffhaltigen Körper; oder man klärt es mit Hausenblase, Eiweiß zc. Klärt man es mit Hausenblase, so ist es gut, etwas Schwefelsäure zu derselben zu setzen.

Wird ein Bier nicht klar, so hat man in England den nicht zu empfehlenden Gebrauch, diesen Fehler durch Färbung mit Krapp, pulverisirte Cochenille oder Lackmus zu verdecken.

§. 34.

### 11. Bier, das nach dem Fasse schmeckt, gut zu machen.

Man zieht es auf ein anderes Faß, und hängt in einem Straminsäckchen Gewürze in dasselbe, z. B. zerstoßene



Muscatsnüsse, Gewürznelken *rc.*, oder auch noch völlig heiße Semmeln, die man in 4 gleiche Theile zerschneidet.

§. 35.

**12. Mittel, um ordinärem Biere den beliebten klebrigen Geschmack mitzutheilen, auch, daß es leicht berausche.**

Dieser Kunstgriff besteht darin, daß man in das zu verzapfende Bier, Pech, oder noch besser Ochsenfüße thut, wodurch es einen feinen klebrigen Geschmack erhält. — Soll das Bier zugleich auch berauschend sein, so thut man noch gröblich zerstoßene Dubelkörner hinein.

§. 36.

**13. Jede Biersorte vor dem Verderben zu schützen.**

Um sowohl Lagerbier, wie jedes andere vor dem Verderben zu schützen, ist es nöthig, daß die Fässer stets voll und gut zugespundet erhalten werden. Zu diesem Ende darf man nur das etwa einziehende, so wie das abgezapfte Bier durch sofortiges Nachfüllen von gutem Biere wieder ersetzen.

## Die Hefen = Bereitung.

### §. 37.

#### Ferment, Zimon, animalisch = vegetabilische Substanz.

Das Ferment oder die Hefe ist jene Substanz, die sich in Gestalt kleiner, mehr oder weniger klebriger Flocken von allen Säften und Aufgüssen abscheidet, welche in die Weingährung übertreten. Man nennt diese beim Bierbrauen erhaltene Substanz gewöhnlich Wärme oder Bierhefe. Diese Hefe läßt sich leicht trocknen, und wird häufig in Gestalt eines festen, schwach zusammenhängenden Teiges von graulich weißer Farbe verkauft.

Die Hefe ist weder im Wasser noch Alkohol auflöslich; kochendes Wasser beraubt sie schnell ihrer eigenthümlichen Kraft, welche ist „Gährung zu erregen. Bringt man z. B. feste Hefe 10 — 12 Minuten lang in siedendes Wasser und dann in Berührung mit einer Zuckerauflösung, so bemerkt man eine lange Zeit keine Spur von Gährung; jedoch scheint das Ferment durch diese Wärme eben so wenig einen seiner Bestandtheile zu verlieren, als andere zu erhalten.

Die Hefen, welche man bei dem Bierbrauen gewinnt, werden wieder angewendet, um neue Würze in Gährung zu setzen, oder auch an Bäcker und Branntweinbrenner verkauft. Da sich aber die Hefe nicht länger im flüssigen Zustande aufbewahren läßt, so scheidet man die wässerigten Theile dadurch ab, indem man sie in dichte leinene Säcke schüttet und in einer Presse, oder mit Gewichten beschwert, allmählig austrocknet.

Wird solche trockne Preßhese mit warmer Milch, oder mit warmem Wasser angerührt, so vertritt sie wieder vollkommen die Stelle der frischen Hefe.

Da man nicht immer die hinreichende Menge Bierhesen zum Brauen vorrätzig hat, so bedient man sich mit demselben Erfolge nachstehender

### Künstlichen Hefe:

1) Man kocht Weizenmehl mit Wasser zu einer dünnen Gallerte, und sättigt diese mit Kohlenstoffsäure.

Oder: 2) Man läßt guten Weizen nach vorhergegangenem Einquellen, so lange auf Haufen liegen, bis er ein einziges Würzelchen, aber noch keine Blattspitze getrieben hat; dann stoßt man den Keim durch starkes Umschaukeln ab, bringt das Malz wieder auf einen Haufen, und läßt es 24 Stunden oder so lange sich erhitzen, bis es, zwischen den Fingern zerdrückt, nichts Mehlarziges, sondern einen öligen Saft zeigt. Nun trocknet man es schnell durch Auseinanderbreiten auf einer mäßig erwärmten Darre. Von diesem Malze werden  $10\frac{1}{2}$  Pfund zum feinsten Mehle gemahlen und hierauf mit kaltem Wasser zu einem Teige angerührt. Dann siedet man zwei Pfund guten Hopfen mit 16 Quart Wasser bis zu 10 Quart ein, und rührt dann diese Hopfenbrühe zu dem erhaltenen Mehlssteige, ohne den Hopfen abzusondern, und läßt es im Sommer bis zu 45 Grad, im Winter aber bis zu 75 Grad, nach Fahrenheit, abkühlen. Dann werden noch 10 Loth Sauerteig von Weizenmehl mit einigen Quart voriger Malzbrühe zerrührt, ein paar Quart guter Hesen zugesetzt, und nun endlich Alles in Gährung gebracht.

Obgleich man zwar das erste Mal zu dieser künstlichen Hefe einen wirklichen Hesen-Zusatz nöthig hat; so kann doch in der Folge derselbe durch die vorrätzige künstliche Hefe er-

fest werden. Diese künstliche Hefe dient zum Anstellen der Bierwürze eben so gut, als auch in Branntweinbrennereien, desgleichen auch wie jede andere Hefe zu Bäckereien, wo man sie aber so weit mit Wasser verdünnen muß, daß sie der Bierhefe gleich kommt.

§. 38.

### Kunkel's immerwährende Hefen.

Man kocht eine Hand voll des besten Hopfen mit zwei Pfund Wasser so weit ein, daß ein Zusatz von acht Loth Weizenmehl, das Weiße von einem Ey, und ein halb Loth klaren weißen Zucker, damit einen Teig bildet, den man dann in dünne Kuchen formt, und diese an der Luft und Sonne, oder an der Ofenwärme schnell austrocknet.

§. 39.

### Cobbet's trockene Hefen.

6 Loth zerriebener feinsten Hopfen wird mit  
8 Pfund Wasser  
eine halbe Stunde lang gekocht; in den durchgeseihten noch heißen Absud werden  $3\frac{1}{2}$  Pfund Roggenmehl, nach dem Abkühlen bis zur Temperatur der Atmosphäre noch  
 $\frac{1}{2}$  Pfund guter Hefe eingerührt.  
Am folgenden Tage ist die Masse in voller Gährung; nun setzt man ihr 7 Pfund Maismehl, oder in dessen Ermangelung, Erbsen- oder Gerstenmehl zu, knetet den daraus entstandenen Teig gut durcheinander, formt dann aus demselben  $\frac{1}{2}$  Zoll dicke Scheiben, die man unter öfterem Umwenden an der Sonne so schnell als möglich trocknen läßt.

An einem trocknen Orte lassen sich diese Kuchen jahrelang unverändert aufbewahren. Beim Gebrauche zerbricht man nach Erfordern eine oder zwei solcher Hefenscheiben in kleine Stücke, weicht dieselben in heißem Wasser über Nacht ein, und wendet den so entstandenen Brei alsdann ganz wie die Bierhefen an.

### §. 40.

## Wahl und Kenntniß des zu Bierbrauen tauglichen Hopfens u.

Es giebt dreierlei Arten von Hopfen, welche in Deutschland angebaut worden, nämlich:

- 1) den, welcher lange viereckige Dolden trägt;
- 2) den mit langen, runden, hellgelben Dolden, oder den sogenannten Frühhopfen; und endlich:
- 3) den mit kleinen, eiförmigen, grünlich gelben Dolden. Dieser letztere, als der ergiebigste, kräftigste und beste, wird besonders im Braunschweig'schen angebaut.

Für die Bierbrauerei hat aber derjenige Hopfen den meisten Werth, welcher das meiste ätherische Del enthält. Dieser giebt dem Biere die so beliebte, und angenehme, aromatische Bitterkeit, während alter, oder schlecht geernteter Hopfen das Bier bloß bitter macht.

Der Hopfen enthält drei Bestandtheile, welche zur Bereitung eines guten Bieres erforderlich sind, und durch das Kochen darin aufgelöst werden müssen, nämlich ätherisches Del, Steinstoff und Harz. War der erhaltene Hopfen nicht fest verpackt, oder alt, so hat er auch kein Aroma mehr, und dem Biere geht daher einer seiner edelsten Bestandtheile ab. Seifenstoff und Harz, welche zur Haltbarkeit des Bier-

reß sehr viel beitragen, verlassen den Hopfen nicht so leicht, wenn er davon überhaupt eine hinreichende Menge in sich enthält; ohne das aromatische Del hat er jedoch nur wenig Werth.

Wenn man etwas Hopfen in der Hand zusammenballt, derselbe dadurch klebrig wird, und einen starken und unangenehmen Geruch ausströmt, so ist dies schon ein ziemlich sicheres Zeichen von seiner Güte. Allein noch sicherer geht man, wenn man eine Hopfendolde auseinander bricht, und diese auf der Oberfläche der Hand stark reibt. Entsteht durch dieses Reiben auf der Hand ein grüner, fetter, stark und angenehm riechender Streif, so ist dies ein Zeichen, daß der Hopfen Del enthält, und daher vorzüglich gut ist. Schlechter, ölarmer Hopfen, läßt einen mehligern, magern Streif zurück; man kann ihn also genau von dem bessern, und letztern von jenem unterscheiden.

Selten kann man ganz tadellosen Hopfen haben, wenn man ihn nicht selbst bauet. Ist er aber zu haben, so kann man ihn auch fast nicht zu theuer bezahlen; denn nicht allein, daß er vorzüglich wohlschmeckendes und haltbares Bier liefert; so bedarf man auch weit weniger davon, als von einer schlechteren Sorte, oft kaum die Hälfte oder das Drittheil.

Nicht immer, aber häufig doch, läßt sich die Güte des Hopfens schon an seinem Außern erkennen. Der überreife Hopfen ist hochbraun von Farbe, arm an Del und Harz; man braucht von demselben dreimal so viel, wenn er nicht über ein Jahr alt ist, als vom besten Hopfen; ist er jedoch älter, so braucht man auch das Fünf- bis Sechsfache. Ueberreif wird der Hopfen, wenn er zu lange an den Hopfenranken hängen bleibt, die Dolde sich öffnen, und Del und Harz von der Luft und Sonne ausgezogen werden. — Der unreife Hopfen ist grün, und fast noch schlechter als der überreife, da sich in ihm Del und Harz fast noch gar nicht entwickelt haben.

Alter Hopfen, welcher vielleicht bereits zwei bis drei Jahre auf seinen Verbrauch wartete, ist weniger braun, als der überreife; in seiner Farbe schimmert nichts Gelbliches hindurch, auch fühlt er sich leicht und trocken an. Am braunsten ist derjenige Hopfen, welcher auf dem Boden beim Abtrocknen nicht gut behandelt, selten einmal umgewendet, oder wohl gar schimmlich geworden ist. Solcher Hopfen ist nicht allein sehr kraftlos, und dem alten überreifen Hopfen darin zu vergleichen, sondern, wenn er schimmlich wurde — was man gleich an seinem Gebrauche erkennen kann — gar nicht mehr zu gebrauchen, ohne das Bier dadurch gänzlich zu verderben. Der beste Hopfen ist gelbgrün von Farbe, und ins Blauliche spielend. Ein solcher Hopfen wurde vollkommen reif, aber nicht überreif, auch zu rechter Zeit gepflückt, gut getrocknet und aufbewahrt, und nur solchen Hopfen nehme man, wenn man gutes, rein-schmeckendes Bier erzielen will.

Von demjenigen Hopfen, welcher im Handel vorkommt, hat, für das nördliche Deutschland, der Braunschweiger Stadt- und Landhopfen den größten Werth, ganz besonders aber der braunschweiger Stadthopfen, weil die Säcke mit dem braunschweiger Stadtsiegel verschlossen sind. Man kann überzeugt sein, daß die so verschlossenen Säcke nur gute, reine Waare enthalten. Bei dem Landhopfen hat man zwar diese Ueberzeugung von vorne weg nicht; indessen ist fast noch gar kein Beispiel vorhanden, daß derselbe verfälscht worden sei, wenn man nur die Gewißheit hat, daß es auch wirklich braunschweiger Landhopfen ist.

Wer gewohnt ist, seinen Hopfen von Kaufleuten zu entnehmen, der halte sich nur an ganz zuverlässige Handelshäuser, und scheue den höheren Preis nicht; man wird ihn alsdann immer gut, und unvermischt mit schlechtem Hopfen, erhalten. Der Kaufmann hat Hopfen von allen Sorten; wer daher die wohlfeilere Sorte verlangt, muß natürlich auch mit

der schlechteren vorlieb nehmen, und dies ist gerade die theuerste, wenn man berechnet, wie viel Mal mehr von derselben genommen werden muß, und wie groß der Schaden ist, welchen man am Biere leidet.

Verfälscht wird der Hopfen dadurch, daß man ganz fein pulverisirtes Fichtenharz dazwischen streut, ihn dann fest in die Säcke stampft und warm darin werden läßt, wodurch der Hopfen klebrig wird. Manche Betrüger besprennen ihn obenein noch mit starker Würze, wodurch die Klebrigkeit bedeutend vermehrt, und sogar ein frischer bitterer Geruch hervorgebracht wird. Die eingesprenzte Würze erzeugt aber bald Säure im Hopfen, wodurch das Bier schon in der Gährung sauer wird. Man hüte sich also doppelt sehr vor solcher verfälschten Waare.

In recht fest verpackten Säcken, worin der Hopfen fast steinhart eingepackt worden ist, hält sich derselbe zwei bis fünf Jahre gut. Wer also das Kapital dazu hat, kaufe in guten Jahren seinen anderthalbjährigen Bedarf; und man wird in Ansehung der Beschaffenheit und des Preises große Vortheile haben, besonders wenn das Jahr darauf ein schlechtes Hopfenjahr, oder wohl gar ein Mißjahr sein sollte.

---



Bei Friedrich Bartholomäus in Erfurt ist erschienen und durch alle Buchhandlungen zu beziehen:

**Volks-Viederbuch** für Deutschlands Sänger, 260 der beliebtesten Volkslieder, 3te Auflage. Klein Quer-Octav in farbigem Umschlag, broschirt 7½ Sgr. oder 27 Kr. rheinl.

**Kalopistria** oder die **Kunst der Toilette** für die elegante Welt. Eine Sammlung erprobter, unschädlicher Mittel und Vorschriften, die Schönheit beider Geschlechter zu erhalten und zu erhöhen. Gebunden in Goldschnitt 7½ Sgr. oder 27 Kr. rheinl.

**Der untrügliche Wetterprophet**, oder Wetter- und Bauern-Regeln auf alle Monate des Jahres. Nebst Angabe der muthmaßlichen Witterung nach dem hundertjährigen Kalender. Ferner: Bemerkungen über das Barometer nebst Regeln, welche beim Steigen und Fallen desselben zu beobachten sind. Brosch. 3¼ Sgr. oder 14 Kr. rheinl.

**Universum des Wizes und der unheuern Heiterkeit.** Ein unumgänglich nothwendiges Taschen-Receiptbuch für alle Diejenigen, die den Maitre de plaisir, den fröhlichen Gesellschafter und lustigen Ceremonien-Meister spielen, mit einem Worte Leute sind oder werden wollen, ohne die keine Gesellschaft gegeben werden kann, von Norbert Hürte. Erscheint in sechs Lieferungen à 7½ Sgr. oder 27 Kr. rheinl.

Enthaltend: Schlafrockspredigten — Maskenbälle und Masken-Aufzüge — Räthsel und Charaden — Pantomimen, Polichinelltheater und Puppencömödien, Liebhabertheater mit arrangirten Scenen für 2 — 3 und 4 Personen — Anleitung zur Darstellung lebender Bilder — Polterabendscherze und Strohkranzreden — Gesellschafts- und Pfänderspiele — komische Declamationen, Improvisationen nebst Toasten und Anleitung zu beiden u.

**Der kleine Hexenmeister**, enthält 60 der überraschendsten Kunststücke aller Art für die reifere Jugend. Preis 2½ Sgr. oder 9 Kr. rheinl.

**Das große deutsche Anekdoten-Lexicon** erscheint in 12 Lieferungen, jede von fünf Bogen Text in Hochquart und einer genialen Federzeichnung, und enthält gegen 3000 der besten Anekdoten.

Jeden Monat erscheint Eine Lieferung von 5 Sgr. oder 18 Kr. rheinl., man bezahlt beim Empfang und verpflichtet sich zur Annahme von 12 Lieferungen.

**Die entlarvten falschen Spieler**, oder Beleuchtung aller derjenigen Betrügereien, welche beim Billard-, Domino-, Biquet- und Kegelspiele, so wie beim Wetten, Würfeln, Pharo, Passet, Roulett und Biribispiel u., durch künstliches Mischen, Würfelfüttern, besondere Karten, Kugeln, Einverständnisse u. dergl. mehr, häufig ausgeübt werden. Nebst auf jene Spiele Bezug habende, und sich wirklich zugetragenene Begebenheiten. Ein Buch, nicht nur als Anhang zu jedem Spielbuche, sondern auch zur warnenden Belehrung für jüngere und ältere Personen, wie auch für Polizei-Beamte u. Aufgestellt von einem alten Spieler. Preis 22½ Sgr. — 18 Sgr. — 1 Fl. 18 Kr. rheinl.

**Beste und neueste Blumensprache.** Ein Taschenbuch für Jünglinge und Jungfrauen. 2te Aufl. broschirt 2½ Sgr. oder 9 Kr. rheinl.

**Vergißmeinnicht**, 200 Stammbuch-Aussätze, der Liebe und Freundschaft geweiht. 3te Auflage, broschirt 5 Sgr. — 4 Sgr. — 18 Kr. rheinl.

**Sitten- und Höflichkeits-Spiegel** oder Anweisung, sich durch ein richtiges und anständiges Benehmen im Umgange sowohl, wie auch in Gesellschaften, Concerten u., bei Tische, bei Besuchen, bei Ueberreichung verschiedener Gegenstände u. beliebt zu machen. Ein nützliches Geschenk und nothwendiges Hülf-Büchlein für die männliche Jugend. Von J. B. Montag. Preis 12½ Sgr. oder 45 Kr. rheinl.

---



