

90

loch mit dem Boden oberwärts, und legt unten um den Durchschlag einen Kranz von Breitmesseln.

Sauer gewordenes Bier, wenn dessen viel ist, kann am besten durch eine neue Gährung verbessert werden. Man zapft es von den Fässern in Bottiche, macht einen Theil davon heiß, und fülle es unter das andere. Hierauf nimmt man Weizenmehl, vermischt es mit etwas Brantwein und klein gestoßenen Ingwer und Pfeffer, und thut dieses Gährungsmittel hinein, läßt es aufstoßen, und fülle das Bier auf andere reine Fässer. Ist es auch kahl nicht, so muß es vorher durch ein Haartuch gelassen werden. Damit das Bier nicht auf dem Faß sauer werde, wenn man es allmählig abzapft zum Trinken, so nimmt man eine Handvoll reines, einer Spanne lang geschnittenes Stroh, und so viel Hopfen, daß es die Oberfläche des Biers bedecken kann. Dieses wirft man zum Spundloch hinein, und macht jedesmal den Spund wieder zu. Wenn man saures Bier zu dem frischgebrauten auf die Kühle gießt, es zusammen faßt und gähren läßt, so verliert es die Säure und das frischgebraute Bier wird sogleich trinkbar; allein lange darf man nicht daran schenken, sonst wird das neue und alte Bier abermal sauer.

Wenn das Bier nach dem Faß schmeckt, so nimmt man ein heißes Gerstenbrod, wie es aus dem Ofen kommt, und legt es auf den Spund, und wiederholt solches so oft, bis der üble Geschmack vergangen ist. Auch kann man heiße Semmeln nehmen, und solche zwey bis drey Tage nacheinander in das stinkende Bier hängen, bis es hilft. Krabichs, oder Wachholderbeere und Hopfen im Wasser gekocht und mit reinem Bier vermischt, in das übel schmeckende Faß gegossen, verbessern es auch.

Nach