

Wärze, nachdem die Gese hinzugetan ist, in offenen Gefäßen (Gärbottichen) langsam gären; auf diese Weise entsteht das Jungbier, das in Lagerfässer gebracht wird. Das so gewonnene Getränk ist braun und mehr oder weniger bitter. Übrigens kann man auch noch auf verschiedene andere Arten Bier bereiten. Ein gutes Bier ist, wenn es mäßig genossen wird, der Ernährung und Gesundheit zuträglich.

8. Branntwein. Zur Branntweinbereitung nimmt man gewöhnlich Roggen oder Kartoffeln. Verwendet man die letzteren dazu, so werden dieselben gekocht, zerquetscht und dann mit Gerstenmalz vermischt. Darauf wird das Ganze mit heißem Wasser zu einem Brei eingerührt (eingemaischt) und erhitzt, worauf sich die Stärke der Kartoffeln in Zucker verwandelt. Nachdem hierauf die Maische abgeseiht und mit Gese versehen ist, fängt sie an zu gären, und es bildet sich der Weingeist (Alkohol). Nun bringt man die Flüssigkeit zum Kochen und leitet den flüchtigen Alkohol durch Röhren in Kühlfässer, in welchen er flüssig wird. Die jetzt gewonnene Flüssigkeit besteht aus Weingeist, der mit Wasser vermischt ist und Branntwein heißt. Die zurückgebliebenen festen Bestandteile der Maische nennt man Schlempe und verwendet sie als Viehfutter.

9. Essig. Setzt man Bier oder Wein längere Zeit der Luft aus, so verwandelt sich der in diesen Flüssigkeiten enthaltene Weingeist (Alkohol) in Essigsäure, und man sagt alsdann, diese Getränke seien sauer geworden. Der in den Haushaltungen verwendete Essig besteht aus einer Mischung von Essigsäure und Wasser. Ehemals beanspruchte die Essigbereitung viel Zeit. Heute wird der meiste Essig durch die Schnellessigfabrikation hergestellt. Diese besteht darin, daß man mit Wasser verdünnten Weingeist unter Zufließen der Luft durch Buchenspäne, die in einem Faß liegen und mit starkem Fruchtessig getränkt sind, träufeln läßt. Bei diesem Verfahren verwandelt sich der Weingeist rasch in Essigsäure, und der so gewonnene Essig wird unten aus dem Faße abgelassen.

10. Seife. Der Seifensieder macht aus Holzasche, welcher er Kalk beimischt, eine starke Lauge und gießt diese in einen Kessel, in welchem sich geschmolzener Talg befindet. Alsdann wird die Mischung gekocht und so lange gerührt, bis sie dick wird. Darauf gießt man heißes Wasser, in welchem Kochsalz aufgelöst ist, hinzu, und nachdem diese Masse eine Nacht gestanden hat, wird sie von neuem gestebet, worauf sich endlich die Seife bildet und oben auf der Flüssigkeit schwimmt.
