

www.e-rara.ch

**Herrn Georg Ernst Stahls ... Zymotechnia fundamentalis, oder,
Allgemeine Grund-Erkänntniss der Gährungs-Kunst**

Stahl, Georg Ernst

Franckfurth und Leipzig, 1734

ETH-Bibliothek Zürich

Persistent Link: <https://doi.org/10.3931/e-rara-14795>

Das dreyzehende Capitel. Zeit und Anfall, oder Trieb.

www.e-rara.ch

Die Plattform e-rara.ch macht die in Schweizer Bibliotheken vorhandenen Drucke online verfügbar. Das Spektrum reicht von Büchern über Karten bis zu illustrierten Materialien – von den Anfängen des Buchdrucks bis ins 20. Jahrhundert.

e-rara.ch provides online access to rare books available in Swiss libraries. The holdings extend from books and maps to illustrated material – from the beginnings of printing to the 20th century.

e-rara.ch met en ligne des reproductions numériques d'imprimés conservés dans les bibliothèques de Suisse. L'éventail va des livres aux documents iconographiques en passant par les cartes – des débuts de l'imprimerie jusqu'au 20e siècle.

e-rara.ch mette a disposizione in rete le edizioni antiche conservate nelle biblioteche svizzere. La collezione comprende libri, carte geografiche e materiale illustrato che risalgono agli inizi della tipografia fino ad arrivare al XX secolo.

Nutzungsbedingungen Dieses Digitalisat kann kostenfrei heruntergeladen werden. Die Lizenzierungsart und die Nutzungsbedingungen sind individuell zu jedem Dokument in den Titelinformationen angegeben. Für weitere Informationen siehe auch [Link]

Terms of Use This digital copy can be downloaded free of charge. The type of licensing and the terms of use are indicated in the title information for each document individually. For further information please refer to the terms of use on [Link]

Conditions d'utilisation Ce document numérique peut être téléchargé gratuitement. Son statut juridique et ses conditions d'utilisation sont précisés dans sa notice détaillée. Pour de plus amples informations, voir [Link]

Condizioni di utilizzo Questo documento può essere scaricato gratuitamente. Il tipo di licenza e le condizioni di utilizzo sono indicate nella notizia bibliografica del singolo documento. Per ulteriori informazioni vedi anche [Link]

Das dreyzehende Capitel. Zeit und Anfall / oder Trieb.

DEr letzte aber keinesweges der geringste von den wesentlichen Umständen der Fermentation, ist die Zeit.

Wir haben nemlich sowohl in den Beschreibungen (Definitionibus) selbst, als auch hin und wieder in deren Erörterung erinnert, daß die gährbaffte Bewegung langwierig seyn, und gleichsam unter unzähllichen Erneuerungen der untereinander hin, und her treibenden / sich auf, und nieder schwingenden, und aneinander stossenden Bewegungen vollführet werden müste.

Es wird aber um so viel mehr Zeit erfordert, je grösserer Vorrath von der *Massa*, so in die Gährung gebracht werden soll, vorhanden: und je gelinder sich der, nach den Stufen der Wärme insonderheit unterschiedene Trieb der gährbafften Bewegung äussert. Wie dann im Gegentheil die Gährung auch in kürzerer Zeit vollendet wird, wann selbst der Trieb der Bewegung, entweder vermittelt mehrerer Wärme, oder vermittelt der Zartheit der Zusammensetzung selbst, oder aber vermittelt beyder zugleich die Oberhand bekömmet.

Weil aber ein gar zu hefftiger Trieb fast alles zerrüttet und zu Grunde richtet; so verur-
sachet er auch bey dem Actu unserer gegenwärtigen

tigen

tigen Fermentation nicht geringe Unbequemlichkeit, indem er viel von einer allzuschleunigen Zusammenwachsung zum Vorschein bringet, und zwar von einer gröbern / in so weit er auch die gröbern Stäubchen / lange mit sich herumtreibet, und wann andere zärttere an selbige angestossen worden, so bleiben sie leichtlich damit verwickelt hängen, und gehen endlich mit auf den Grund. Wannhero dann, nachdem der Trieb aufgehöret / weit mehrere / der gröbern Zusammensetzung eingeflochtene Theile zugleich mit loß gehen, den ruckständigen Liquorem aber um so viel dünner und saurer hinterlassen. Wegen dieser gesamten Umstände ist es überhaupt am besten, wenn man die *Spirituosische Fermentationes*, so gelinde und glimpflich als immer thunlich, ins Werck richtet.

Es wissen dieses gute Haushalter selbst aus der Erfahrung, als welche eine dergleichen heftige und häufige Verbrausung insonderheit bey den Bieren sehr ungerne sehen, und zum voraus genugsam wissen, daß solches demselben an seiner Schmackhaftigkeit und Consistenz unmittelbahr; an seiner Daurung aber mittelbahr sehr schädlich sey: Indem das Geträncke / wenn es sich also abtobet, schaal und dünne wird / auch bald verschlägt und sauert.

Auch wissen sie aus genauamer Erfahrung, daß die Biere / welche heftig vergähren, weit mehrere

mehrere Sefen setzen als diejenigen, welche allmächtig und gelinde verschäumen.

Aus eben solcher Erfahrung rühret es auch her, daß der brausende Most in den Weinkellern, als Oertern unter der Erde, welche mäßig kalt sind, verwahret wird. Er wird auf solche Fässer gefüllet, von deren bequemer Einrichtung zur vielfältigen Zurückschlagung und Verhaltung der allerblästigsten Theilchen / wir schon in vorhergehendem Capitel p. 162. seq. eins und das andere gemeldet: Ja er wird von denen, die sich darauf verstehen, also eingezwänget / daß der blästige Dunst, die ganze gährende Massam gleichsam starrend machet, daß auch nicht einmahl die schäumende Aufwallung weiter Platz findet; dergleichen dann auch bey andern schnellen aufschäumenden Bewegungen z. E. bey der Auflösung des Silbers leichtlich kan ins Werck gestellet werden. Da sonst im Gegentheil bey den etwas stärckern solcherley Aufwallungen eine grosse Gewalt erfordert wird, dieselbige zu hemmen. Denn wenn auch der stärckste Mann, ein kleines dickes Glas, welches etwann eine halbe Unze Wasser hält, mit beyden Händen fasset, und das Mundloch mit beyden Daumen zuhält: Und man thut denn nur ein quentchen Scheide, Wasser in das Glas, kleibet aber an dem einem Daumen ein stückchen Weinstein-Salz / und drücket, alsdenn nicht allein mit diesem Daumen das Mundloch des Glases zu, sondern leget auch

D

noch

noch den andern Daumen darüber ; schüttelst darauf das Glas mit dem Scheide- Wasser / daß es das Weinstein- Salz angreifen kan : so wird er mit allen seinen Kräfften nicht verhindern können, daß die Aufwallung nicht seine Daumen zurück stossen, und oben heraus brechen sollte.

Es zielen aber alle obgemeldet künstliche Umstände auf dieses einzige ab, daß die Gährung nicht mit allzu vieler Seffrigkeit / und in gar zu kurzer Zeit allzuvoreilig vollbracht werde, weil sie sonst einen gar mercklichen Verlust der Güte oder Geisthaftigkeit / und der Consistenz oder Sattheit (saturitatis) zuwege bringen würde. Dieserwegen würde es nur vergebens seyn, wenn man dergleichen schäumichte Ausdunstungen an einem warmen Ort verhindern wolte, weil eine etwas mehrere Quantität des Liquoris alles zerreißen und verbrechen würde. Was es aber vor Schaden bringe, wenn man selbige heraus / und in die freye Luft gehen läffet, ist schon vorhin gesaget worden. Sie können aber nicht verhalten werden, wenn sie in kurzer Zeit und in grosser Menge ausbrechen solten, folglich ist kein ander Mittel übrig, als daß dieser übereilte heffrige Trieb / so gut und künstlich als es immer geschehen kan eingeschräncket; und zur gehörigen Ermäßigung gebracht werde.

Dieser wegen hat Becher in seiner Physica subterranea allerdings recht, wann er meinet,
daß

daß je länger die Weine arbeiten; je stärker dieselbe werden. Welches aber niemand dahin deuten muß, als ob ein Wein durch Kunst zu langwieriger / und dabey starcker Gährung gebracht werden müste: wann man nicht etwann solche Dinge, die dem Liquori dergleichen salzichte / selichte / flüchtige, schäumicht / dunstige Theilchen beybringen, (*) dazu thun, und also den dabey vorkommenden Verlust einiger Massen wieder ersetzen könnte: - - -

Sondern man muß es in seinem rechten / und der Erfahrung gemässen Verstande nehmen, nemlich, daß diejenige Weine, welche langsamer / und folglich langwieriger gähren; geistreicher bleiben, indem sie eine wenigere Quantität ihrer allerzartesten Theilchen verlieren.

Weil ich aber von den Materien, welche durch ihren Zusatz dergleichen Verlust ersetzen, geredet habe; so setze ich noch hinzu, daß aller-

D 2

Dings

(*) Ich habe einen gewissen verständigen Weinhändler gekannt / der wenn er ein Stück Faß Wein in die Arbeit bringen wolte / eine Quantität kleiner Brennesseln zerhacken ließ / solche in das Gefäß schüttete / und also den verlangten Effect leichtlich erhielt. Und gewiß derjenige / der dieses zuerst erfunden / ist kein einfältiger Tropff gewesen. Es muß auch allem Ansehen nach nicht von ohngefehr im Gebrauch gekommen seyn / daß einige Weinverständige in den ledigen sonst aber rein gehaltenen Fässern eine oder mehr Muscat - Rüsse verbrennen lassen / wenn sie solche wieder füllen wollen.

dings die mehreste Gewürze von solcher Krafft sind, wodon ich nur ein doppeltes Exempel anführen werde.

Wenn man einem wohlgekochten Biere auf jeden Faß (etwan 160. Pfund haltend,) anderthalb Loth gestoffene Muscaten-Nüsse unter dem Gähren zusetzet, und mit selbigem in den Fässern vergähren lasset; so entstehet daraus ein Bier / so mit dem übrigen, zugleich gebrauten, und in den andern Fässern vor sich selbst vergohrenen, fast ganz und gar keine Gleichheit hat, und wie es dem Geruch nach die Muscaten-Nüsse sehr starck zu erkennen giebet; also ist es auch dem angenehmen, scharffen und bizelnden Geschmack / wie auch der sehr bestandreichen Stärcke / und besonderer Daurung nach, himmelweit davon unterschieden. Hergegen ist es von einer so wiedrigen Stärcke, daß es gewiß dreymal eber und leichter truncken macht / als andere die nicht also gewürket sind, ob es gleich den Kopff nicht also beschwehret hinterläset, als die bloß gegopfften sonst zu thun pflegen.

Wenn man hiernächst diejenige Sorte eines halb Weizen-Biers / welches man insgemein Brühahn zu nennen pfleget, zur eß ghaffren Gährung hinsetzet: so wird es, wo es nicht schon im Keller starck vergohren, in einem jedem, insonderheit aber einem etwas warmen Gemach fortfahren zu gähren, und wenigstens in einem mäßigem Schaum aufzusteigen. Hat nun

nun dieses Schäumen gänzlich nachgelassen; und man wirfft nur ein halb Quentchen gröblich zerstoßenen Pfeffer hinein; so siedet es gleichsam augenblicklich dergestalt auf, daß es die Mündung des Glases übersteiget, ob gleich dieses Aufwallen kaum länger als eine Viertelstunde dauret. Denjenigen, welche mit dergleichen Dingen umzugehen wissen, ist die Krafft des Pfeffers / um die Flüssige hauptsächlich recht sauer damit zu machen, zur Genüge bekandt.

Dieses nun hat von der Zeit / und dem damit verknüpfften Triebe der Fermentation an noch beygefüget werden müssen, welches wir denn mit dem Exempel der Biere also bald bestärcken können. Denn alle Biere, welche an noch warm mit zugesetzten Sefen zur Gährung gebracht werden; werden, wenn selbige häufig dazü kommen, und daß Bier so gleich auf die Fässer gefüllet wird; mit vieler Seftigkeit vergähren, und also lange nicht so geisthaft / folglich auch lange nicht so dauerhafte gerathen: und ob sie gleich den Kopff geschwinde einnehmen, und in dem Halse Trockenheit / Hitze und Durst verursachen (daß das Bier dörrtend und bizend ist) so thun sie solches doch nur in Ansehung des Spirituösen, nicht fest darinn verhängten / und sich sehr leicht ausbreitenden Theils, weßfalls sie auch, wenn sie ein wenig, und zwar insonderheit in offe-

nen Gefässen stehen, gar bald abgeschmackt und stumpf werden. (schaal werden.)

Diejenigen Biere hergegen, welche allmählich und behutsam vergähren; einen gährhafften Gescht oder Seseu jehen, und also in der Rühle in einigen Tagen verschäumen; diese sage ich, werden nicht alleine schmackhaffter / sondern auch in der That stärker und weit dauerhaffter. Unter dieser Art teutscher Biere gehöret insonderheit das Zerbster. Das Naumburger aber, ob es gleich an Güte des Geschmacks und an der gehörigen fetten Consistenz, die es aus seiner sehr gemäßigten nitrosischen Beschaffenheit erlanget, kaum in ganz Teutschland seines gleichen hat; so rühret es doch selbst aus dieser nitrosischen Mischung her, daß es mit seiner Spirituosität den Kopf nicht sehr einnimmet oder berauschet. Indessen aber hat es auch hieran keinen Mangel, und ist dauerhafft genug, wenn es stille lieget. Wenn es aber weit verfahren und starck geschüttelt werden solte; dürffte es vielleicht weniger dauerhafft seyn, als das Zerbster / indessen würde man auch hierinnen nicht eben einen so gar mercklichen Unterscheid wahrnehmen.

Es ist aber noch eine dritte / und fast gemeinste Art der starcken Biere, welche nach ihrer, wie wohl üblichen Behandlung zur ersten Classe solcher Biere gerechnet seyn wollen, und nach Maafgebung des oberwehnten Kunst-Stücks, mit gar

gar vielen zugeseztem Hopffen gewürket werden. Wannenhero selbige die Unbequemlich-
keit der ersten Classe in Ansehung der leichten
und sehr beschwehrlichen Berauschung und
Dursts = Erweckung an sich behalten, ja we-
gen der besonders tumm machenden Krafft
des Hopffens, bey solchen Leuthen, die es nicht
sehr gewohnt sind, Kopffwehe zu verursachen
vor andern fähig sind. Indessen werden sie
doch etwas dauerhaffter als jene, nicht sowohl
wegen der festeren / als bloß wegen der häuffi-
gern Beymischung des geisthafften Theils.

Das vierzehende Capitel.

Die Sefen.

Sie haben im zwölfften Capitel von der
salzig, geisthafften Gährungs-
Erzeugung gehandelt; allwo wir
sowohl die Zusammenwachsung dieser Theile,
nemlich der Salzen und des brennenden Gei-
stes / insbesondere, als auch die Vereinigung
derselben, mit einem alleräusserst = verdünns-
ten und ausgedehnten Schleim = Wesen / und
mit einer zureichlichen Wäfrigkeit / abgehan-
delt.

Es ist also noch übrig, daß wir noch eines
und das andere von den also genannten Sefen
oder dem gröbern Theil des gährenden Mixti,
welcher als ein Schlamm / oder als eine lei-