

Eine Kelleranlage nach dem System Brainard besteht darin, dass über dem zu kühlenden Raum zwei in viele Winkel gebogene Becken von Metall angebracht werden, zwischen welchen das Eis gelagert ist und die in den Winkelflächen nicht nur eine möglichst grosse Condensationsoberfläche, sondern auch die Sicherheit des raschesten Ablaufens des Schmelz- und Condensationswassers bieten, welches durch besondere Rinnen nach aussen geführt wird. Das Condensationswasser absorbirt von den in Gährräumen sich entwickelnden Gasen und trägt damit zur Reinigung der Kellerluft bei.

Das Verhältniss des Eisraumes zur Grösse des Lagerraumes soll ungefähr 1 zu 4 sein. Sowohl bei Gähr- als Lagerkellern muss für eine gute Ventilation gesorgt sein.

Die Untergärung erfolgt gewöhnlich in offenen runden auch manchmal in ovalen Bottichen aus Eichen- oder Lärchenholz, die man nicht selten mit einem Harzlack überzieht. Ausserdem hat man Bottiche aus Cement, Schiefer, glasirtem Eisen und selbst Glas in Gebrauch. Letztere lieferten die schönsten Resultate, die reinste Hefe, wären sie nur nicht so zerbrechlich.

Der Inhalt eines Gärbottichs wird gewöhnlich von 20 bis 40 Hectoliter genommen und soll dieses Maass nicht übersteigen. Früher stellte man die Gärbottiche auf hölzerne Ganten, welche wieder auf Polsterhölzern ruhten. Jetzt benutzt man statt der Polsterhölzer Säulchen von Stein oder Gusseisen, auf welchen breite eiserne Träger oder auch wohl alte Bahnschienen befestigt werden.

In jedem Gährkeller findet man weiter eine Werkelpumpe, welche beim Abziehen des Jungbieres benutzt wird, eine Schlauchtrommel zum Aufrollen der Schläuche, ferner eine Würze-, Bier- und eine Wasserleitung. Die erstere steht in Verbindung mit den Kühlschiffen resp. mit dem Kühlapparate, die zweite hat den Zweck, das Jungbier aus dem Gährlocale in den Lagerkeller zu schaffen, die dritte hat das nöthige Quantum Wasser aus den betreffenden gewöhnlich auf dem Bodenraum aufgestellten Reservoirs zur Reinigung der Gefässe und Locale zu verschaffen. In grösseren Etablissements findet man auch eine Gasleitung, wenn Gasbeleuchtung eingeführt ist. Als Leitungsröhren für Würze und Bier eignen sich am besten verzinnte Kupferrohre, übrigens werden auch Blei- und gusseiserne Röhren gebraucht.

Was die Bereitung der obergährigen Biere anbetrifft, so hat dieselbe in den letzten Decennien wenig Fortschritte gemacht; nur hat man gefunden, dass sie den untergährigen Bieren in ihren Eigenschaften um so näher kommen, je langsamer und regelmässiger und je niedriger sie (innerhalb der Temperaturgrenzen für Obergärung) vergohren sind. Auf die letztere Bedingung muss man aber um so mehr verzichten, als der Vorzug der obergährigen Biere ja gerade darin besteht, dass sie bei höherer Temperatur dargestellt werden dürfen als die unter-