

Ofen, worin binnen 8 oder 14 Tagen nur einmal gebacken wird.

Manche Feuerbrunst auf Dörfern ist schon durch die Familienbacköfen entstanden. Es würden also auch die Feuerbrünste auf den Dörfern seltener werden, wenn man nicht mehr in oder an allen Gebäuden Backöfen hätte; auch könnte dann ja jeder Hausbesitzer den Raum, welchen der Backofen wegnimmt, zu anderen Zwecken benutzen. Ferner ließen sich zu Dorfbäckern auch solche Bäcker anstellen, welche in der Stadt nicht Meister werden können, oder Bäcker, die durch Unglücksfälle zurückgekommen sind &c. Und von einem gelernten Bäcker darf man doch auch immer mehr Geschicklichkeit voraussetzen, um recht gutes Brod zu bekommen, als von Frauen, welche das Backen in der Regel nicht so gründlich und nicht in demselben Umfange gelernt haben können.

Fünftes Kapitel.

Die Bierbrauerei.

§. 418.

Gut bereitetes und gut aufbewahrtes Bier ist ein herrliches, erquickendes, nahrhaftes und gesundes, weinartiges Getränk. Die Bereitung oder das Brauen desselben geschieht in den Bierbrauereien aus Getraide, Wasser und Hopfen. Sind diese Materialien von gehöriger Güte, versteht der Bierbrauer sein Gewerbe gehörig, und spart er weder Materialien, noch Fleiß und Sorgfalt, so muß das Bier wohl gut ausfallen. Obgleich dieses Getränk eigentlich für Länder erfunden wurde, die keinen Weinbau hatten, und obgleich man ehemals vorzüglich in solchen Ländern Bierbrauereien anlegte, und daselbst viel Bier trank, so ist es in neueren Zeiten doch auch in Weinländern so beliebt geworden, daß man es da sehr oft dem guten Weine vorzieht.

Unter dem Getraide eignet sich Gerste am besten zum Bier-