

es auch noch gar viele Orte, wo man mit dem Buche in der Hand nichts Gutes erwecken kann. Dieß liegt freilich oft an der einseitigen Beschreibung der Brauerei. Wenn Einer an seinem Orte ein gutes und substantiöses Bier erzeugt, so ist noch nicht die Folge, daß sein Verfahren als allgemein giltig und für das richtigste ausgegeben werden kann. Es gibt Fälle, daß Brauer an einem Orte viele Jahre hindurch ganz gutes, substantiöses Bier erzeugten und nie einen Fehler machten; wenn man sie aber an einen andern Ort rufte, wo sie zwar Alles nach ihrer Art einrichten ließen, so waren sie doch nicht im Stande, ein einziges Gebräude gutes Bier zu bereiten. Kamen sie nun wieder an ihren ersten Ort zurück, so brachten sie wieder ihr ersteres gutes Bier hervor. Dergleichen Fälle sind mir wenigstens genug bekannt. Hier liegt Viel an dem Wasser u. s. w.

Gutes Malz, dergleichen Hopfen, soll und muß allerdings gutes, reines und substantiöses Bier geben, aber das Wasser muß auch dazu geeignet seyn. Eigentlich ist das jedes Wasser, nur kommt Viel auf die Verfahrungsart bei dem Einmaischen an. Diese ist verschieden und muß wegen der verschiedenen fremden Bestandtheile in dem Wasser verschiedener Art