

daß die meisten dem Biere einen widerlichen Geschmack geben. Bier muß von zuckerreichem, gutem und reinem Malze, kräftigem Hopfen und Wasser zusammengesetzt werden. Einige gute Gewürze in ganz kleiner Portion mögen noch angehen; doch auch dieses kann das Bier nicht gut und substantiös machen. Nur Malz und Hopfen von guter Qualität gibt substantiöse Biere. Hr. G. M. Rath Hermbstädt will bei seiner chemischen Zergliederung in dem Köstritzer englischen Biere Wachholderbeeren, Honig und Salz gefunden haben. Allein nie ist weder Eins noch das Andere mit der Würze vermischt worden. Andere wollen Lakritzensaft in dem braunen Biere gefunden haben. Um es nachzubrauen, haben sie ihrem Biere Lakritzensaft in Menge zugesetzt, was einen widerlichen Geschmack hervorbrachte. Alle solche Muthmaßungen sind lächerlich. Der Geschmack der verschiedenen Biere kommt vom Malze, und zwar oft von einer, oft von zwei gemischten Sorten. Hier nun ist das Darren die Hauptsache; wer hiermit recht vertraut ist, die Malze auf verschiedene Art zu darren und vor dem Schroten zu mischen weiß, der kann auch Biere von verschiedenem Geschmacke haben, kann auch andere bald nachbrauen.

Von sogenannten Geheimnissen weiß ich Nichts, die verschiedenen Verschönerungsarten sind keine, und diese sollen alle in der Folge erörtert werden; ich habe sie so ziemlich alle kennen lernen, auch welche durch Versuche gefunden. Zusätze von Schmiererei erwarte Niemand von mir in dieser Schrift, sondern die reine Darstellung der Bierbrauerei in ihren verschiednen Behandlungsarten. Sehr oft haben mich Brauereibesitzer und Brauer ersucht, ich möchte ihnen doch einen guten Einschlag geben. (Einschlag nennen die Brauer Wurzeln, Kräuter, Gewürze u. dergl., womit man das Bier schmiert, oder was man bei dem Brauen vielmehr zusetzt, um dem Biere einen andern Geschmack zu