

geben.) Mehrere habe ich auf Herrn Hermbstädt's Schrift hingewiesen, da findet man solche in Sorten, ich selbst aber wende keine an, weil bei dem Biere Hopfen und Malz in guter Mischung und keine Apotheke vorschmecken soll.

Da man sehr häufig der Meinung ist, in Köstritz müsse man, hinsichtlich der Bierbrauerei, besondere Geheimnisse haben, was aber durchaus nicht der Fall ist, so bin ich nicht abgeneigt, den Gang der Brauerei hier Etwas auseinanderzusetzen, so wie auch die Brauereianstalt. Das Brauen ist das alte und in Sachsen gewöhnliche: Es wird in einem Bottige eingemaischt, hierauf die Maische gekocht und in den Stellbottig gebracht, die Würze abgeklärt und dann der Hopfen in der Pfanne mit Würze aufgelöst, und nun Würze zugeschöpft und das Bier gekocht. Der Geschmack der Biere kommt lediglich von der Mischung der Malze und der richtigen Zubereitung derselben. In den zehn Jahren, wo ich das Geschäft Theils gepachtet, Theils administrirt hatte, wurde keine Veränderung in der ganzen Behandlungsart vorgenommen, außer daß öfters auch die Würze gekocht worden ist, aber bloß bei einem leichten Biere.

Als die Hauptsache muß ich Folgendes anführen: Ich würde nämlich um keinen Preis unbrauchbare Gerste oder Hopfen gekauft haben; beide mußten immer von erster Qualität seyn. Ferner wurde auf das Malzen ein ungemeiner Fleiß verwendet, so wie ich auf die Gährung der Biere mein ganzes Augenmerk richtete. Es verging kein Tag, wo ich nicht ein, auch zwei Mal Beides untersuchte, damit die Ordnung erhalten wurde. Bei dem Brauen selbst nun war ich nur selten nöthig, denn der Hofbrauer Schneider besorgte dabei Alles sehr richtig, da er überhaupt ein braver und fleißiger Brauer war, zugleich auch die Biere im Keller richtig zu behandeln mußte.