

Trotz dem, daß ich nur die brauchbarste Gerste kaufte, gab es doch oft Malze, die meinem Wunsche nicht entsprachen; diese wurden aber gleich separirt und zu Essig oder zu Brantweine verwendet. Beide Geschäfte waren mit der Brauerei verbunden. Aber nicht genug, daß man nur gute Malze zur Bierbrauerei nahm, so wurden auch alle andern gehörig sortirt, und alle von Keimen und Gesäme mittelst einer Maschine gereinigt. Von jeder Sorte Malz war beständig ein starker Vorrath da; auch hielt man darauf, daß nie neues Malz gebraut zu werden brauchte, sondern bei einer streng beobachteten Aufeinanderfolge nahm man zunächst diejenige, welche schon abgelegen hatte. Die Malze waren alle gut und gleich gedarrt, dabei auch richtig und gut gemischt. Dieses war die Ursache, daß sich die Biere alle rein von Geschmacke, kräftig und an Farbe immer gleich blieben und schon bei dem Abgähren glänzend hell wurden.

Was die Einrichtung des Brauhauses betrifft, so ist dieses enge und sehr beschränkt, und nach altem Style. Eine Braupfanne, ein Maischbottig, ein Stellbottig, und zwei nicht sehr große Kühlschiffe, ohne Luftzug, machten den ganzen Apparat aus. Das Malzhaus hingegen ist sehr geräumig, die Malzdarre ganz vortrefflich. Ob es gleich an Kellern und Höhlern nicht fehlt, so können sie doch nicht zu den besten gezählt werden.

Das ganze Geschäft ist rein merkantilischer Art; denn es ist kein Bierzwang da, mit Ausnahme der zwei Gasthöfe, und diesen konnte man, ohne ihren wichtigsten Nahrungszweig zu schmälern, keine schlechten Biere liefern. Jede Bierbrauerei, die keinen Zwang hat, ist schon von selbst gezwungen, gute, reine und substantiöse Biere zu brauen, besonders wenn sie, wie die Röstritzer, ihre Abnehmer im Auslande suchen muß, sonst erfolgt wohl mehr