

terlassen muß. *) Es gibt immer noch Commun = Brauereien, wo der Mälzer 16 Scheffel Gerste erhält, und daraus 20 Scheffel Malz in gehäuftem Maße gefertigt liefern muß. Werden da nicht die besten und kenntnißvollen Mälzer gezwungen, das Malz geradezu zu verderben, ja, schon auf der Malztenne, während der Wachperiode, ehe es auf die Darre kommt? Dabei ist auch an kein richtiges Darren zu gedenken, denn hier verbietet sich das fleißige Umwenden von selbst, die Keime würden abgedorrt und abgestoßen werden, wo sollte denn das Maas herauskommen? — Durch solches unrichtige, durch Zwang veranlaßte, Darren wird ein Theil der Körner verbrannt, ein Theil nicht halb trocken und ein Theil wird sauer, was soll das nun für Bier geben? —

Heißt das nicht durch alte hergebrachte Mißbräuche das Malz methodisch verderben? und welcher Brauer ist im Stande, von solchem Malze ein gutes, reines, haltbares Bier zu erzeugen? — In mehreren Commun = Brauereien wird allerdings durch bessere Polizeiaufsicht diesem Unfuge gesteuert und dem Uebel abgeholfen. Man sieht auf reine, gute Gerste und gute Malze. Fehlte es endlich nicht noch so oft an guter Waare von Hopfen, so würden die Biere oft recht sehr gut seyn. Ueberdies liegt auch manchmal die Schuld an den Brauberechtigten, welche darauf ausgehen,

*) Den Nutzen habe ich weitläufig auseinandergesetzt in dem Buche: Der Landwirth im Hause und auf der Flur, bei Wagner, in Neustadt a. d. Orla. Ich habe über die landwirthschaftlichen Gewerbe geschrieben, und was ich da gesagt, ist auf reine Erfahrung gegründet. Da so Mancher dergleichen Geschäfte übernimmt, denen er wegen Mangel an erforderlichen Kenntnissen nicht gewachsen ist, so erlaubte ich mir, die Wahrheit bisweilen ganz unumwunden zu sagen. Demjenigen bringt sie Nutzen, der sie zu Herzen nimmt.