

und erzeugt ganz schlechte, oft ungenießbare Biere. Ich weiß wohl, daß die Biere von solchem Malze oft sehr schnell helle werden, besonders wenn das Malz recht auf der Darre zusammen gebrannt wird. Aus dieser Ursache mögen wohl auch dergleichen Arten von Malz noch geliebt werden; aber es fehlt leider dem von einem solchen Malze gebrauten Biere das kräftige Substantiöse und die Haltbarkeit ganz. Denn wenn das Malz oft schon auf dem Malztenne sauer geworden ist, wie kann man haltbares Bier davon verlangen? Man erwäge nur, daß ein solches Malz, wenn es auf den Schmelchboden kommt, und noch so fleißig umgewendet wird, doch an den Spitzen, wo der Embryo liegt, schimmlich werden muß, und man auf das Ausfaulen des Embryo aus dem Saugkanale und auf den Uebergang des Zuckerstoffs in Säure bestimmt rechnen kann. Natürlich ist noch keine reine Sauer- oder Essiggährung zu finden; aber der Anfang ist da, und also doch Säure. Kommen solche Malze unmittelbar von dem Brennhaufen auf die Darre, so schrumpfen die Körner zusammen und werden gewöhnlich steinhart. Wo soll nun der lösbare Zuckerstoff und bei dem Biere

schmack zu geben und es haltbar zu machen, wird leicht sauer, wenn es nicht in jeder Art reinlich und sorgfältig behandelt worden ist. Ganz schwache Biere, die nur gefärbtes Hopfenwasser genannt werden können, werden auch nicht sauer, bekommen nur einen unangenehmen, faden und oft stinkenden Geschmack.

Da Malzen und Brauen mit einander in der engsten Verbindung stehen müssen, um ein substantiöses Bier zu erzeugen, so können uns die englischen Recepte Nichts nützen. Von allen den Schriften über die englische Bierbauerei halte ich die von Accum am Besten. Es ist viel Wahres und Nichtiges darinnen gesagt, obgleich nicht für jeden Brauer verständlich genug.