

nicht leicht durch nachlässiges Umwenden und starkes Feuern verbrannt werden kann; denn die Platten von Thon werden nie die glühende Hitze durch unvorsichtiges Feuern annehmen, wie die von Kupfer oder Blech. Nur kosten die erstern mehr Holz, als die letzteren. Das Meiste beruht immer auf den Feuerzügen; je nachdem diese entweder richtig oder falsch angelegt sind, wird Holz erspart oder verschwendet. Alle gekünstelten Feuerzüge bei einer Darre, die bald krumm, bald gerade laufen, auch wenn deren zu viele angebracht werden, sind nie zweckmäßig, Theils wird dadurch mehr Holz verschwendet, Theils verstreicht viel Zeit, ehe das Malz vollkommen abgedarrt ist. Die einfachen Feuerzüge, wo sich die Hitze gleich vollkommen vertheilen und egal auf die Platten wirken kann, sind die zweckmäßigsten und besten; sie kosten wenig Holz und das Malz wird schnell und egal durre, selten glasig oder hornartig, sondern es bleibt immer milde, wenn anders das Umwenden fleißig betrieben wird.

Bei einer Darre müssen die Feuerzüge so angebracht werden, daß sich die Hitze gleich von allen Seiten egal vertheilt, und das Malz von allen Seiten gleiche Hitze erhält, und nicht auf dem einen Theile der Darre schnell, und auf dem andern nur langsam darret. Ungleich gedarrtes Malz verursacht trübe Würze und dergleichen Biere. Ein Theil des Malzschrots löst sich bei dem Einmaischen leicht, der andere schwer, also wird das mildgedarrte verbrüht, wenn das hartgedarrte richtig gelöst wird, oder umgekehrt wird das mildgedarrte gelöst und das hartgedarrte nicht genug angegriffen; von einem Theile wird der Zuckerstoff ausgezogen und der Kleber zum Gerinnen gebracht, vom andern Theile nicht. Es muß daher gehaltlose, trübe Biere geben. Wenn das  
Wasser