

Hopfen und gesundem Malze ist von Natur substantiös und helle. Trübes und schlechtes Bier kann nach der ganzen Apotheke schmecken, es wird bleiben, was es war. Bei Anwendung solcher unzweckmäßigen Mittel ist an Haltbarkeit gar nicht zu denken. Auch im Sommer muß sich in einem nicht ganz guten Keller an sich gutes Bier wenigstens 4 Monate halten.

Der Brauer, welcher ganz mechanisch verfährt, wird sehr häufig durch den Zufall begünstigt, wenn er von Zeit zu Zeit ein vollkommenes Bier erzeugt, und passen Wasser und Local zu seinem Verfahren, so kommt er in das rechte Gleiß. Demungeachtet aber wird man wohl merken, daß sich ein Gebräude durch Geschmack oder Farbe des Bieres von dem andern unterscheidet. Zu einer Gleichheit der Biere bringt es derjenige schon eher, welcher bei seinem Geschäfte nachdenkt, alle obwaltende Umstände und Verhältnisse bei den verschiedenen Processen beobachtet und berücksichtigt. Ihm gelingt es eher, bei mehreren eintretenden Veränderungen seinem Biere dennoch die sich gleich bleibende aromatische Bitterkeit, so wie die Haltbarkeit zu geben.

Um Nichtkennern eine bessere Kenntniß des Hopfens zu verschaffen, habe ich sechs Zeichnungen, Hopfendolden darstellend, beigefügt. Von den angegebenen Behandlungsarten beim Brauen suche sich ein Jeder diejenige aus und verfolge sie, welche seinem Locale und dem Wasser am Angemessensten ist. Habe auch ich Etwas zum allgemeinen Besten beigetragen, dann fühle ich mich belohnt.

Der Verfasser.