

mit man durch das Abbrühen (Zugießen von kochendem Wasser, um den Zuckerstoff zu gewinnen) die Würze erhält, womit der aufgelöste Zuckerstoff verbunden ist und den Kleber zum Gerinnen bringt, damit er von der Würze abgeschieden werden kann. Scheint es nicht sonderbar, daß man selten an einem wie an dem andern Orte einzumaischen pflegt und dabei selbst gegen die angegebenen Regeln und Grundsätze der meisten Schriftsteller verfährt, und dennoch köstliche Biere gewinnt? Allein prüft man jede Art genau und vergleicht sie mit einer andern, so wird keine von der andern so bedeutend abweichen. Alle Mal ist die folgende mit dem Würzeausziehen um Etwas abweichend, aber immer dem Einmaischen nach gut durchdacht, um die Würze zu gewinnen und den Kleber selbst zum Gerinnen zu bringen. Es ist noch nicht sehr lange, daß man von dem Gerinnen des Klebers Nichts wußte. Aber es giebt heute noch Brauereien, wo man davon noch Nichts gewahr wird und sehr trübe Biere bekommt, während in andern helle Biere zum Vorschein kommen, ohne daß man weiß warum? Der einsichtsvolle Brauer aber weiß, daß der Kleber erst bei dem Malzen bei Aufmerksamkeit und Fleiß von dem Zuckerstoffe getrennt und zum Theil durch die Wurzelfasern getrennt werden muß, und dann weiß er richtig durch das Einmaischen und Würze-Auskochen den Kleber zum Gerinnen zu bringen, so daß er immer rein-schmeckende und helle Biere erzeugt.

Wenn Andere in ihren Schriften den Grad der Wärme angeben, nach welchem eingemaischt werden soll, um die Würze zu gewinnen und den Kleber zum Gerinnen zu bringen, so unterlasse ich dieß aus vollem Bedachte, weil es mir unmöglich vorkommt, solchen angeben zu können ohne Kenntniß des Malzes. Nur derjenige vermag den Grad der Wärme anzugeben, welcher sein Malz genau