

kennt und weiß, ob es 8 Tage oder 4 Wochen oder ein Vierteljahr alt, ob es mild oder hart gedarrt, ob es lichte oder braun ist und welche Art von Einmaischen zu dem Wasser paßt. Liegt es daher nicht ganz außer dem Kreise der Möglichkeit, daß ein Schriftsteller unbedingt den erforderlichen Grad von Wärme angeben kann? — Ich habe selbst mit 60, 50, auch nur 20 Grad einmaischen lassen, je nachdem es die Milde oder Härte des Malzes verlangte. Ich will nun die verschiedenen Arten einzumaischen durchgehen.

Am Rheine, besonders am Mittelrheine, in der Gegend von Mannheim und noch Etwas weiter hinauf, maischt man auf folgende Weise ein: Wenn das Malz aus der Mühle kommt, wird es in dem Maischbottige dünn und egal auseinander gemacht. Man hat dort im Maischbottige einen Senkboden, wie ich im ersten Theile dieser Schrift Tab. II. Fig. h. angegeben habe, und ehe man das Malz auf den Senkboden schüttet, wird zuvor der Hopfen darüber gestreuet, damit die feineren Mehltheile nicht durch die Löcher auf den untern Boden fallen können. Wenn das Wasser im Kessel tüchtig kocht, so wird eine Rinne von dem Kessel in den Pfaffen und eine von der Wasserplumpe ebendahin gelegt. Ein Mann schöpft nun kochendes, ein Anderer plumpt kaltes Wasser durch die Rinnen in den Maischbottig, so daß es durch den Pfaffen einläuft, unter dem Senkboden sich vertheilt und durch die Löcher in das Malzschrot ziehet. Ein Dritter, gewöhnlich der Besitzer der Brauerei, macht vorn am Pfaffen ein Loch in das Malzschrot, damit sich das Wasser hervorzieht und die Wärme untersucht werden kann. Findet er es zu heiß, so muß derjenige, welcher am Kessel schöpft, Etwas nachlassen; findet er es nicht heiß genug, so muß jener an der Wasserplumpe nachlassen. Wenn nun zum Einmaischen Wasser genug ist,