

so wie die Ausziehung des Zuckerstoffs bewirkt; nicht minder wird der Kleber durch die Hitze zum Gerinnen gebracht, daß, wenn die Maische wieder in den Maischbotig kommt, sich die Würze gleich von dem Schrote trennt.

Es ist gar keine Frage, daß noch viel Zuckerstoff in dem Malzschrote zurückbleibt; aber bei der erstern Methode wird er durch den zweiten Guß von Wasser völlig ausgezogen, und auch durch den Nachguß, welcher das dünne Bier gibt. Bei der zweiten Methode kommt er durch das Würzekochen (dünne Maische) völlig heraus und der Nachguß hilft auch nach.

Wer die verschiedenen Methoden nicht kennt, wie sie hie und dort gangbar sind, der hält freilich die seinige für die beste, zumal wenn er sie a priori für richtig befunden hat, und nach ihr gehaltreiche und helle Biere gewinnt. Paßt sie für sein Local und das Wasser, so thut er wohl, wenn er sich an dieselbe streng hält. Nur bei einer wesentlichen Verschiedenheit und sichtbaren Vortheilen einer fremden und respectiven ausländischen Behandlungsweise wäre anzurathen, nach dieser zu greifen. Das wiederkehrende Mißrathen des Erzeugnisses bleibt wohl allein der nöthigende Grund, sich in Abänderungen des Verfahrens einzulassen.

Wir kommen noch auf mehrere Behandlungsarten, wo immer eine von der andern um Etwas abweicht, worunter aber auch welche sind, die man weder a priori noch a posteriori richtig nennen kann, weil kein Erzeugniß davon vollkommen werden kann. Bei dem Braugeschäfte muß in jeder Hinsicht das Individuelle berücksichtigt werden; es muß die Gerste vollkommen gut und zum Malzen brauchbar seyn, der Mälzer sein Fach gründlich verstehen und Aufmerksamkeit mit Fleiß verbinden; die Brauanstalt