

und Kalk aufgelöst enthält, und bei anhaltenden Regenwetter mit trübem und rothem Thonwasser ganz vermengt war. Dessenungeachtet wurde wenig darauf geachtet, und selbst das englische Bier davon gebraut. Und wer fand am Biere einen Tadel? Der Hauptgrund eines schlechten Bieres liegt am Häufigsten, wie schon gesagt ist, in dem Malze, der Seele des Bieres. Das Malz wird zu sehr vernachlässigt, oder man will mit schlechtem Malze Wucher treiben. Allein das ist weit gefehlt; denn je weniger man hier oft nur einen kleinen Aufwand scheuet, desto reichlicher wird die Ausbeute seyn. Wie oft wird der Hopfen zum Verkaufe herum geführt, der schon 10 Jahre alt, ohne Geruch und Geschmack ist. Der Käufer wird dadurch getäuscht, daß klares Pech beigemischt ist, als wäre dieß ein Zeichen von vielem Hopfenmehle. Aber solche Waare verdirbt selbst gutes Malz. Zur bessern Einsicht habe ich in einem besonderen Capitel darüber gehandelt. Daß weniger an den Brauanstalten selbst liege, beweisen einzelne Ausnahmen, indem selbst auf Dörfern, in weniger gut eingerichteten Brauereien, dennoch gute Biere erzeugt werden.

Unter den in Sachsen und Preußen gangbaren Methoden zu brauen, führe ich diejenige zuerst an, welche in Köstritz angewendet worden ist. Die Hauptsache besteht in Folgendem: Wenn das Malzschrot aus der Mühle kommt, so wird in den Maischbottig so viel kochendes Wasser geschöpft, daß man das Schrot leicht einmaischen kann und sich eine ganz dünne und flüssige Maische bildet. In kurzer Zeit verliert sich die Hitze des Wassers bis auf einige 50 Grad. (Ein bis vier Grad Hitze mehr thut zur Sache Nichts.) Nun wird das Schrot Sack für Sack gut eingerührt und mit Krücken tüchtig durchgearbeitet, damit alles Schrot gehörig angefeuchtet wird; der Bottig wird hierauf zugedeckt. Ist dann eine zweite Pfanne voll Was-