

geklärt, Etwas in den Kessel geschöpft und der Hopfen gelöst, ebenso wie bei der vorhergehenden. War der Hopfen gekocht, so wurde der Kessel mit Würze gefüllt und das Bier wohl zwei Stunden gekocht. Da auf diese Weise durch Einmaischen und Abbrühen nicht genug Wasser über das Schrot kommt, um Würze zu gewinnen und ebenso viel Bier zu erzeugen, als es seyn sollte, so mußte auch kaltes Wasser über die Träbern gegossen werden, das zum zweiten Kochen des Bieres genommen wurde. Dadurch wird die andere Würze sehr geschwächt und es bleibt zu viel Kraft im Schrote zurück, zumal da man nicht ein Mal, wie ich gefunden habe, die Würze das erste Mal rein vom Schrote ablassen und kochen kann, weil sie der Kessel nicht alle faßt und deßhab die gekochte Würze wieder in den Maischbottig gebracht werden muß, wo sie durch die zurückgebliebene an ihrer Hitze verliert und den Zuckerstoff nicht vollkommen ausziehen kann. Diese Methode ist keine von den besten; ich habe auch die Biere eben nicht zum Besten gefunden.

Wenn der Zuckerstoff ein Mal im Malze richtig und gut aufgelöst ist, so muß jede Würze oder auch das Wasser mit vollkommener Heizkraft wirken können, und darf durch Nichts verhindert werden, um alle Zuckertheile völlig ausziehen zu können. Aus dem Grunde muß alle Würze rein vom Malzschrote abgelaufen seyn, wenn abgebrüht und die Würze ganz vollkommen ausgezogen werden soll. Bei der rheinischen Methode wird trocken eingemaischt und schon das erste Abbrühen nimmt beinahe alle Kraft aus dem Malze; das zweite Abbrühen läßt gar Nichts zurück. Nach der baierischen Methode wird durch das dicke Maischekochen schon Viel und die meiste Kraft ausgezogen und die dünne Maische nimmt sie vollkommen aus. Die