

fränkische Methode läßt auch keine Kraft zurück, weil die erstere Würze rein vom Malzschrote gelassen und tüchtig gekocht wird und noch ein Mal recht kochendes Wasser nachkommt. Nehmen wir die erstere sächsische Methode an, so wird alle Maische gekocht und durch die Hitze muß das Malzschrot seine Kraft fahren lassen. Durch diese Vergleichen ergiebt sich der vollste Beweis, daß die eben erwähnte Methode nichts Ganzes hat, sondern aus der fränkischen und älteren sächsischen zusammengesetzt, und deshalb nicht zu empfehlen ist.

Bevor ich weiter gehe und eine bessere Methode die Würze zu kochen angebe, will ich nur noch eine, ganz allen Grundsätzen entgegen handelnde Methode berühren, die ich auch in den bereits aufgeführten Ländern gefunden habe. Indem ich sie erwähne, will ich keinesweges anrathen, darnach zu verfahren; vielmehr möchte ich davor warnen als vor einem Irrthume. Ueberhaupt bin ich der Meinung, man müsse den Unerfahrenen auch durch die Darstellung des Schlechten zu belehren suchen.

Die Unrichtigkeit des Verfahrens läßt sich aus folgender Angabe abnehmen. Es wird eingemaischt wie bei dem vorhergehenden und zwar oft mit noch mehr Wasser; nur bleibt der Maischbottig unzugedeckt. Nun wird noch ein Mal Wasser in einer Pfanne zum Kochen gebracht, über die Maische geschöpft, eine kurze Zeit aufgemaischt, dann kaum die Hälfte von der Maische Etwas wenig gekocht, wieder zu der andern Maische in den Maischbottig geschöpft und nicht aufgemaischt. Die Maische wird abgeklärt, der Hopfen oft 3 Stunden mit etwas Würze gekocht, dann erst Würze zugeschöpft und eine Stunde das Bier gekocht. Da nun die Würze für die Quantität Bier nicht zulangt, so muß zuletzt noch eine gute Portion kaltes