

Wasser über die Träbern gelassen werden, um eine zweite Pfanne Bier zu kochen. —

Bei genauer Betrachtung dieser Behandlungsart ergibt sich von selbst, daß die meisten Zuckertheile in dem Malzschrote zurückbleiben, weil die Hitzkraft des Wassers nicht greifen kann und jedes Mal das Wasser an Hitze verlieren muß. Wird recht dünne eingemaischt, so verstreichen, bis die zweite Pfanne Wasser kocht, gegen zwei Stunden, binnen welcher Zeit die Maische sich so abkühlt, daß nun das darüber kommende Wasser auch sogleich 30 Grad Hitze verliert. Die eine Hälfte der gekochten Maische erhält zwar Hitze, aber wo bleibt die andere Hälfte? — Hier wird weder der Zucker ausgezogen, noch viel weniger der Kleber zum Gerinnen gebracht, und bei dem Biereinkochen wird letzterer oft auch nicht zusammengezogen, oder auch öfters schleimig gekocht. Es ist dieses keineswegs eine erdachte Behandlungsart, sondern sie ist in meiner Nähe noch üblich, wo ich sie, wie noch an einigen andern Orten gesehen habe. Alle darnach gebrauten Biere müssen schlecht werden. Selbst das Brauen währet zu lange und oft wird im Sommer die Würze auf den Träbern sauer.

Ueber den letzten Punct muß ich mich nach meiner Erfahrung näher erklären. Man muß nämlich so schnell brauen, als es nur immer möglich ist, und ganz besonders im Sommer. Alle Angaben, nach denen es heißt, man solle einmaischen, die Maischer zudecken und 2, 3 Stunden stehen lassen, sind unsicher. Wozu dieses? — Soll dadurch der Zuckerstoff ausgezogen und der Kleber zum Gerinnen gebracht werden? — Doch wohl nicht. — Aber leicht bringt man im Sommer eine Gährung in der Maische hervor, was Viele träbersauer nennen. Tritt aber diese Säure ein, so ist, wie ich häufig gefunden habe,