

in den Träben zurückbleibt, bevor man das Bier kocht, will ich noch eine Behandlungsart folgen lassen, wo das Brauen auch schnell geht, wenn anders die Feuerung von der Art ist, daß das Wasser in der Pfanne oder dem Kessel nicht zu lange Zeit bedarf, bis es kocht. Bei dieser Art zu brauen ist es eins, ob man eine Pfanne oder einen Kessel hat, nur muß man einen Maischbottig mit einem gut passenden Senkboden haben, der Stellbottig ist ganz unnöthig.

Indem ich auf das Würzekochen zurückkomme, bemerke ich zuvörderst, daß man zwischen Würze- und Maischekochen einen Unterschied machen muß, da viele Brauer Würzekochen auch Maischekochen nennen. Wenn man die ganze Maische mit Schrot und Würze in die Pfanne bringt und kocht, dann ist es Maische gekocht und hat den Zweck, die Zuckertheile mehr auszuziehen und den Kleber zum Gerinnen zu bringen; bleibt aber das Schrot zurück und die Würze wird rein und klar oder auch Etwas trübe, in dem Kessel oder der Pfanne gekocht, dann ist es Würze gekocht und hat den Zweck, den Kleber besser durch die Hitze zum Gerinnen zu bringen, damit das Bier gleich und gewisser nach der Gährung ganz hell werde. Hier ist nun der Punct, wo es auf richtige Kenntniß des Kochens ankommt. Auch läßt sich durchaus keine Zeit bestimmen, wie lange die Würze gekocht werden muß, bis der Kleber vollkommen geronnen oder vielmehr zusammengezogen ist, und das aus folgenden Gründen: Erstens, ist das Malz guter Art, daß sich der Kleber während des Malzprocesses gut gelöst und abgetrennt hat, so wird er sich auch bei dem Kochen leicht zusammenziehen und flockig werden, und man darf nur kurze Zeit kochen. Umgekehrt, wenn das Malz schlechter Art ist, muß man oft lange kochen, bis man den Kleber flockig bringt; oft aber kommt es