

kaum dahin. Zweitens wird bei hartgedarrtem Malze längere Zeit erfordert, als bei mildgedarrtem, weil sich letzteres leichter löst als ersteres. Vorsicht ist nöthig, sonst kann man den Kleber eben so verkochen als man denselben gut kochen kann. Kocht man die Würze zu wenig, so bringt man den Kleber nicht zum Gerinnen, und es ist Zeit und Holz umsonst verschwendet; man erhält trübes Bier. Kocht man die Würze zu viel, so kocht man den Kleber schleimig oder zu Schlichte, die Biere werden trübe und bald sauer. Letzteres ist noch schlimmer; denn wenn man die Würze zu wenig kocht, so wird oft der Kleber noch durch das Bierkochen zum Gerinnen gebracht. Wenn derselbe aber schon bei dem Würzekochen schleimig wurde, so wird er bei dem Bierkochen noch viel schleimiger und verhindert selbst den guten Fortgang des Gährungsprocesses.

Einige Erfahrung und Versuche haben mich auch in diesem Stücke auf den richtigen Weg geleitet, als ich ungefähr vor zwanzig Jahren das Würzekochen mit allem Fleiße zu erforschen suchte. Ich beobachtete ein Mal das Biereinkochen, wo keine Würze gekocht war. Bei einer Pfanne, welche an einem hellen Orte des Brauhauses stand, bemerkte ich wohl nach einer Stunde einen gelbgrünen Schaum obenauf schwimmend, der sich immer mehr verlor. Endlich wurde ich gewahr, daß das Bier ganz helle wurde und eine unzählige Menge kleine Fasern darinnen herumschwammen. In kurzer Zeit wurden die Fasern zu Flöckchen. In der Meinung, daß dieß eben das Bier trübe mache, ließ ich sogleich das Bier aufs Kühlschiff schöpfen, Troß dem, daß nach der alten Väterweise noch einige Eimer hätten einkochen müssen. Dieses Bier hatte noch nicht rein abgegohren, als ich ein Glas voll heraus nahm und entdeckte, daß eine unzählige Menge