

mangelung einer eignen Brauerei die Versuche nicht fortsetzen kann, muß ich nur bedauern

Mehrere Versuche machte ich vor Jahren, um die Hülse von der Gerste abzusondern und sie zum Branntweinbrennen zu benutzen, was mir auch durch das Griesen gelungen ist. Als bald kam ich auf den Gedanken, das Malz nicht zu schroten, sondern zu griesen, um dadurch die Hülse abzusondern und Bier davon zu brauen. Freilich mußte ich obgedachter Hindernisse wegen mit diesem Versuche nur auf die Branntweinbrennerei mich beschränken.

Ich ließ zu diesem Versuche 2 Scheffel Malz von den Keimen gut reinigen, dasselbe am Tage vor dem Brauen früh mit 20 Meßkannen Wasser ansetzen und tüchtig durcheinander arbeiten. Als ich es des Abends noch nicht genug angefeuchtet fand, so mußte es noch mit 7 Meßkannen Wasser geneßt werden, damit es das Zähne der Gerste wieder bekam; sonst würde man es nicht haben griesen können, weil Alles zu Mehl und nicht zu Gries geworden wäre. In der Mühle, wohin nun das Malz Tags darauf gebracht wurde, wurde sogleich das Griesieb vorgehängt und dadurch die Hülse abgesondert. Dieses ging sehr gut von Statten; die Hülse sonderte sich vollkommen ab und der Gries war ganz gleich. Aber durch den Mühlbeutel stäubte sich wenigstens  $\frac{5}{16}$  sehr feines Mehl durch. \*) Freilich ist dieß nicht angenehm; denn wer keine Branntweinbrennerei hat, kann dieses Mehl nicht benutzen, hat folglich Verlust.

Nachdem nun Gries, Hülse und Mehl gehörig abgesondert waren, so brühte ich die Hülsen mit kochendem

\*) Siehe meine Schrift darüber.