

dazu, ein gutes Bier hervorzubringen, wenn der Brauer selbst seine Kunst nicht versteht, und unbillig würde es seyn, der Darre einzig die Schuld beizumessen, wenn ein ungeschickter Mälzer das Malz darauf bereitet, und ein schlechtes und trübes Bier daraus hervorginge. Einen Unkundigen, Ungeschickten nenne ich denjenigen, welcher mechanisch, das heißt ohne Nachdenken, sein Handwerk treibt. Denn anders wird das Malz auf der Rauchdarre, und anders auf der Englischen behandelt, wie bei der speciellen Belehrung hervorgehen wird.

S. 66.

In England sind die Darren von einer ausgezeichneten Größe, und so wie alles dort übertrieben, und auf den höchsten Fuß gespannt und eingerichtet wird, so ist auch das Verhältniß bei den Darren anzunehmen. Das Malz selbst wird mit Maschinen fortwährend ungerührt, und diese mit Pferden getrieben, so daß die Arbeiter dabei nichts weiter zu thun nöthig haben, als der Maschinerie die erforderliche Richtung zu geben, und das Malz hinweg und hinzu zu leiten. (Mehr hiervon bei dem Brauen der englischen Biere.)

---

Dritte Abtheilung.

Theorie des Begriffs zur richtigen Kenntniß und der Wahl der verschiedenen zum Brauen sich eignenden Getreidearten, deren erforderliche Beschaffenheit mit Hinweisung auf das Malzen.

---

S. 67.

Wenn wir nun das Innere und Aeußere der Brauerei, so wie die Anlage derselben selbst, und alles was damit verbunden