

andern Getreidearten gemischt, befördert derselbe die Gährung, und giebt bei richtiger Behandlung dem Biere ein schönes klares Aeußere.

Für sich allein ist das Bier von Hafer ein kühlendes Getränk, im Sommer besonders zu empfehlen. (Mehr beim Brauen.)

---

### Vierte Abtheilung.

Theorie des Begriffs zur richtigen Kenntniß der Entwicklungstheile der verschiedenen Getreidearten, zur Vorkenntniß der bei dem Bierbrauen nöthigen Vorarbeit —  
des Malzens.

---

#### S. 73.

Ehe wir zu der Vorarbeit, dem Malzen, und deren Belehrung übergehen, wird es nöthig, das Innere der verschiedenen Getreidearten näher kennen zu lernen, um auf das Geschäft selbst mehr Aufmerksamkeit zu legen, und dasselbe näher prüfen und leiten zu können.

Nehmen wir an, daß in einer zweckmäßigen Brauerei das beste und im vorigen Abschnitte bereits ausgezeichnete Getreide verwendet werden soll, so besteht selbige selbst nach der nähern Prüfung des Hr. Geheimdes raths Hermbstädt, aus

- 1) Kolla oder Kleber,
- 2) Mehlstoff oder Stärke,
- 3) Gummi,
- 4) Zuckerstoff oder Schleimzucker und
- 5) Pflanzenmilch, gemeiniglich aber auch mit etwas freier Phosphorsäure.

Anmerk. Die weitere Zergliederung der verschiedenen Getreidearten findet sich in Hermbstädt's chemischer Kunst Bier zu brauen. S. 73. u. f. w.