

## §. 74.

Der Gehalt oder der Werth dieser oder jener Getreideart läßt sich indessen ohne weitere chemische Prüfung schon durch das Gewicht ausmitteln, auf welche Weise mit ziemlicher Zuversicht zu schließen ist.

Bei einer solchen Prüfung des Gewichts wird sich dann der Werth des Getreides bald darstellen, wodurch bei dem Verwenden zum Bier die Quantität sich eben so leicht bestimmen läßt, da mit Gewißheit angenommen werden kann, daß alle und jede Getreideart, Hinsichts der im vorigen Paragraphen benannten Bestandtheile, der Kolla, des Mehlstoffs, Gummi und Zuckerstoffs bis auf die quantitativen Verhältnisse gleichgestellt ist, und sich letzteres, das Quantitative, durch die bestimmte Gewichtsausmittlung feststellt.

Aus dem Gesagten gehet nun hervor, daß die Güte und Brauchbarkeit eines Getreides zur Bierbrauerei jedesmal von der möglichst größten Quantität des Kraftmehls und von der möglichst kleinsten Quantität des Klebers, der Kolla, abhängt, und daß daher allemal das als das beste für eine Brauerei angesehen werden muß, welches den reichsten Gehalt an Kraftmehl besitzt.

## §. 75.

An die Kenntniß der Bestandtheile der verschiedenen Getreidearten und ihrer quantitativen Verhältnisse schließt sich ihre Entwicklung, die Keimkraft, um der Vorarbeit, dem Malzen derselben, immer näher zu kommen, an, und in dieser Hinsicht ist eine faßliche Erklärung der Keimkraft des zum Malzen bestimmten Getreides, der Entwicklung und der Trennung der Pflanzenfasern von den Mehl- und Schleimtheilen zu geben, eine unerläßliche Nothwendigkeit.

Als nächste trennbare Theile in dem Getreide werden unterschieden die Hülse und das mehreiche Korn. Jene ist eine Verbindung von Pflanzenfasern, von Schleim und