

Man sieht nach dem hier mehr Gesagten deutlich, daß bloß durch das Malzen der Kornfrüchte Bier erzielt werden kann, und ob zwar auch ohne Malzen ein Spiritus aus den verschiedenen Getreidearten zu ziehen ist, so kann dieß zwar durch den Gährungsproceß (s. d.) erfolgen, aber das Product würde dann nur immer Brantwein seyn können.

S. 78.

Der Proceß des Malzens ist ein höchst wichtiger Gegenstand für alle diejenigen, die dieses Kunsterzeugniß betreiben. Es zerfällt das Malzen in drei verschiedene Hauptoperationen:

- a) in das Einquellen des Getreides,
- b) in das Wachsen desselben, und
- c) in das Trocknen des gebildeten Malzes.

Leider werden diese Operationen nach dem ältern Verfahren auch gegenwärtig noch sehr vernachlässigt und ohne alle Vorsicht betrieben, und jede dieser Operationen, so mechanisch sie auch angestellt werden, setzt eine genaue Beobachtung der ihnen zum Grunde liegenden Regeln voraus, wenn der dabei beabsichtigte Zweck erreicht werden soll.

S. 79.

Im 53. Paragraphen ist bereits der Quellbottich (Weichbottich) hinlänglich beschrieben worden, der nun bei der ersten Malzperiode in Anwendung zu bringen ist. Eben so ist in den folgenden 54. und 55. Paragraphen der innern Einrichtung der Malztenne in so weit gedacht worden, sie in gehörige Anwendung zu bringen, ohne bei dem ganzen Geschäft noch eines Fehlgriffs zu gewärtigen.

Das Getreide soll nun gequellt werden (Einquellen); ehe dieß aber geschieht, reinigt man vorher die Kornfrüchte durch eine Harfe (Kornharfe) vom Unrathe, Rännen, Schaben und unreifen Früchten, Sämereien aller Art.