

## Siebente Abtheilung.

Die Lehre von der praktischen Behandlung des Malzes in seiner dritten Hauptperiode, dem Trocknen.

### §. 98.

So wichtig die Bereitung des Malzes bisher auch war, so ist doch die gegenwärtige Periode, obgleich sie nur von gewissen Handgriffen abhängt, es nicht minder. Das ungleiche Trocknen des Malzes auf der Darre hat eine nachtheilige Wirkung auf das ganze Geschäft des Bierbrauens; leichtes, trübes und nicht haltbares Bier sind die Folgen einer unrichtigen Behandlung.

Die dritte Periode, das Trocknen des Malzes, theilt sich oder zerfällt wieder in zwei besondere Abtheilungen, nämlich:

1. in Luftmalz,
2. in Darmmalz.

Die zweite Abtheilung des Darmmalzes aber ist wieder in drei verschiedene Grade einzutheilen, nämlich:

- a. in helles Darmmalz,
- b. in bernsteinfarbenes und
- c. in braunes.

Anderer nehmen noch schwarzes als einen vierten Grad an, welchen ich aber als überflüssig übergehe, weil ich nicht glauben kann, daß irgend Jemand branstigem Biere, welches einzig daraus hervorgeht, den Vorzug zu geben vermag. Wir wollen hier nicht allein die Malzsorten, sondern auch die Bereitung einer jeden einzelnen speciell kennen zu lernen suchen, um darin eine richtige Belehrung zu finden.

### §. 99.

Zuvörderst die Bereitung des Luftmalzes.