

geführt werden, da es mehr Liebhaberei ist, welche oft auf besondere Aufstellungen Hinsichts ihrer Entstehung hinführt, aber keinesweges einen Grund dafür aufzustellen vermag. Ich lasse diese Mischungen bis zu seiner Zeit, und stelle gegenwärtig lediglich die Grundregeln, welche bei dem praktischen Brauen statt finden müssen, hier auf, ohne auch übrigens auf ein besonderes Bier Bezug zu nehmen, oder eine Quantität Materialien (s. Malz) zu bestimmen, welches sich alles bei den nähern Bestimmungen und Anweisungen der verschiedenen Biere des Weitern ergibt.

Achte Abtheilung.

Grundregeln, welche beim Bierbrauen zu beobachten sind, nach einem praktischen Brauen.

§. 108.

Vorher, ehe das Malz seiner völligen Verkleinerung übergeben wird, muß es nochmals recht tüchtig gereinigt werden, die Wurzelfasern, welche noch daran geblieben sind, sollen durch häufiges Schaufeln und Hin- und Herwerfen davon getrennt werden. Um diese Trennung noch mehr zu befördern, läßt man das Malz zugleich durch die Reinigungs-Getreide-Harfe laufen.

Wenn das Malz dergestalt gereinigt worden, so befeuchtet man dasselbe mit Wasser; ohne diese Befechtung würde es bei dem Schrotten in ein mehlartiges Pulver umgeformt werden müssen, welches dem Geschäft des Bierbrauens großen Nachtheil bringen müßte. Um dieß zu erreichen, wird folgendergestalt verfahren:

Das Malz wird vollkommen gereinigt in einen zwei Fuß hohen Haufen, welcher die Gestalt eines Grabes dar-