

Dreizehnte Abtheilung.

Belehrung, den englischen Porter in unserer Brauerei herzustellen, wonach alle andere Biere nachzuahmen sind.

§. 172.

Wir haben nun die englischen Malze und deren Bereitung, eben so die Biere und deren Bereitung einigermaßen kennen gelernt, und es wäre sehr traurig, noch heute zu glauben, daß die englische Panscheren nicht auch auf einem reinlicheren Wege, und von einer noch bessern Güte erzeugt werden könnte.

Ein Unglück ist es bey uns Deutschen, daß wir so wenig Geduld bei allen Unternehmungen verrathen, denn gewöhnlich, was heute erzeugt wurde, soll auch schon am andern Tage wieder verkauft werden können. Ich habe in dieser Hinsicht vielfältige Unannehmlichkeiten erlebt; denn unternahm ich irgendwo eine praktische Belehrung, so wurde fast jedesmal eine weitläufige Auseinandersetzung nothwendig, um nur verständlich zu werden, daß dasjenige, was nachgeahmt werden sollte, doch schon da ist, und folglich demselben schon Vorzüge zugestanden werden müssen. Nimmt man nun noch an, daß ein Product, z. B. Rum, Franzbranntwein, schon in seiner Heimath 2 — 3 und mehrere Jahre gelegen hat, wie ist nun da zu verlangen, daß das Nachgeahmte, welches aus ganz andern Ingredienzien besteht, dem Erstern im Augenblick gleichen soll, da es fertig geworden ist. Zeit muß zu allen Dingen seyn, wean nur der Zweck erreicht wird, und der wird erreicht, wenn man sich an einen Kunstbigen und an keinen Betrüger gewendet hat.

Eben so ist es mit dem Porterbier, welches in England wenigstens ein Jahr alt wurde, ehe es zu uns kam,