

schafft vernachlässigen, so würde trotz allen diesen Vortheilen dennoch ein schlechtes Product hervorgehen müssen.

Eben so wahr ist es, daß im Monat März das Wetter sich besonders eignet, ein gutes, untadelhaftes Bier zu erzeugen; allein unter den angeführten Umständen ist doch Aufmerksamkeit nöthig, denn ohne diese würde der Zweck ebenfalls verloren gehen, so wie entgegengesetzt zu allen Jahreszeiten gutes Bier erzeugt werden kann.

Ich bemerke auch hier nur, ohne von dem angenommenen Grundsatz das Bier zu brauen abzugehen, die Gewohnheiten, welche bei dem Märzbiere gewöhnlich obwalten und scheinbar einen Aberglauben im Allgemeinen herbeiführen. Die Art des gewöhnlichen Brauens weicht, besonders bei dem Märzbiere, bei den mehresten Brauern von der meinigen sehr ab; sie kochen das Malz (den Meisch) in dem Kessel mit durch, und glauben, wenn er nicht gekocht wird, so kann nicht alle Kraft aus demselben gezogen werden.

Nach den gegebenen Belehrungen S. 115. 116. u. so weiter ergiebt sich, daß wenn der Meisch mit gekocht wird, sich nicht allein in demselben auch die Leimtheile mit auflösen, welche auf die Haltbarkeit des Bieres nachtheilig wirken müssen, sondern es muß dasselbe auch leicht trebersauer werden. Das Bier wird dann oft schon den 2ten, 3ten Tag sauer, es reiniget sich nicht gehörig, da denn die Wenigsten das endlich abgezogene filtrirte Bier kochen. Die feinen Mehltheile scheiden sich daher sehr schwer, und bleiben mehrentheils in dem Biere, welches den Nachtheil fördert, daß es nicht klar wird, und in Säure übergeht. Nicht zu rechnen, daß bei dieser Art zu brauen alle und jede Grundregeln aufhören; daher wird wohl jeder mit mir ein solches Geschäft, ohne Gründe geführt, die hier durchaus nicht anzuwenden bleiben, für unzweckmäßig halten.

Ich bleibe auch daher bei dem März- und Lagerbiere in al-