

und man braucht sich bei ihrer Zubereitung weder an den Gehalt des Getreides, noch an die Quantität der zu seiner Extraction nöthigen Wassermenge zu binden. Es ist vielmehr hinreichend, die stärkere Würze mit Wasser so weit zu verdünnen, oder die schwächere so weit einzudicken, bis die verlangte Dichtigkeit hervorgegangen ist, und man wird dann immer auch ein Bier von gleicher Stärke haben können. (S. 8. Abtheilung.)

Diese zweckmäßige Einrichtung und Berechnung ist einzig dem Herrn Geheimderath Hermbstädt zu verdanken. Die Brauereien haben dadurch eine richtige Ansicht erlangt, durch welche die höchste Vollkommenheit ohnfehlbar hervorgehen wird, und theils auch schon hervorgegangen ist.

Zwanzigste Abtheilung.

Theorie zur Kenntniß der Hopfencultur. Ersatzmittel.
Einkauf.

§. 237.

Eine wesentliche und nothwendige Sache ist es bei den Brauereien besonders um die Aufbewahrung des Hopfens, damit derselbe nicht an seinen aromatischen Theilen verliert, welches leicht eintreten kann, wenn man ihn so lose herumliegen läßt.

Die beste Art, den Hopfen einzupacken und aufzubewahren, ist in einem viereckigen Kasten, 4 — 5 Fuß hoch im Quadrat, welcher mit solchen Riegeln versehen seyn muß, die sich zu jeder Zeit ab- und ansetzen lassen. Der Kasten ist so einzurichten, daß er sich zusammen und auseinander legen läßt.

Dieser Kasten wird auseinander gelegt, und in denselben ein leinener Sack, welcher gerade nach dem Kasten