

Chemnitzer Anzeiger.

(Herausgeber und Verleger: A. E. Kretschmar.)

Mit Königl. Sächs. allergnädigster Concession.

Ueber die Bereitung des Malzes, nach der Art der Engländer, zum Brauen des Bieres.

Bei dem Ueberhandnehmen des Branntweintrinkens, wodurch bekanntlich die Nerven erschläfft, Leib u. Seele verdorben und das Leben verkürzt wird, ist es hoch an der Zeit, darauf bedacht zu seyn, ein nährendes und stärkendes Getränk zu bereiten, um dem Genuße des Branntweins Einhalt zu thun.

Ein solches Getränk besitzen wir bereits an dem Biere, das schon die ältesten Deutschen brauten und sich wohl und kräftig dabei befanden. Leider wird dasselbe noch in zu vielen Gegenden Deutschlands sehr schlecht bereitet, weshalb es namentlich in der wärmeren Jahreszeit untrinkbar wird.

Wir wollen daher dasjenige, was wir von der Bereitung eines guten Bieres wissen, unsern Lesern mittheilen, und hegen die Hoffnung, dasselbe benutzt zu sehen, um so mehr, als der Gewerbeverein eine Prämie ausgesetzt hat für diejenigen, welche das beste Bier brauen.

Das Haupterforderniß zu einem guten Biere ist das Malz. Seine Zubereitung ist daher die Grundlage der Bierbrauerei. Von allen Bierarten, die wir haben kennen gelernt, ist das englische unstreitig das beste; es muß also auch das englische Malz das beste und die Bereitung des englischen Bieres die vorzüglichste seyn.

Zum Malze pflegt der Engländer eine glatte, vollkörnige Gerste zu nehmen, frei von allen fremdartigen Bestandtheilen, von einerlei Sorte und, wo möglich, in einer und derselben Gegend gewachsen, die, nachdem sie einige Nächte im Thau gelegen hat, unbereget und trocken nach Hause gebracht worden ist.

Ein Quantum dieser Gerste wird gequellt. Dieß geschieht in einem Malzkeller, woselbst eine Temperatur von 8—10 Graden vorherrschend seyn muß. Dieses Quellen wird in einem Wasserbehälter bewerkstelligt, der in die Erde gegraben, mit gebrannten Thonplatten ausgelegt ist, die durch Wasserlitt (Cement) verklittet sind. In diesen schüttet man die Gerste und begießt sie mit Wasser, bis dasselbe 6—8 Zoll dieselbe überragt, und läßt sie so 3—4 mal 24 Stunden stehen, je nachdem die Gerste mästig oder mager, feucht oder trocken, grob oder flachkörnig ist.

Um zu erfahren, ob die Gerste genug gequollen

ist, nehme man ein Korn der Länge nach zwischen die Finger und drücke es allmählig. Findet man das Korn weich, so daß es aus der Hülse geht, dann ist es Zeit, die Gerste herauszunehmen; denn bleibt sie zu lange im Wasser, so verliert sie an Süßigkeit und Kraft; kommt sie aber zu früh aus dem Wasser, so hält es schwer, sie zum Wachsen zu bringen.

Nachdem das Wasser abgelassen ist, bringt man die gequellte Gerste in einen Kasten, dessen Boden durchlöchert und mit einem dünnen Luche überspannt ist, damit sie abträufe, worin sie dann etwa 24—30 Stunden lang liegen bleibt. Alsdann wird sie auf die Malztenne gebracht (einen mit Steinen geplatteten Platz im Malzkeller) und auf große Haufen geschüttet, damit sie sich erwärme. Man wendet sie alle 5—6 Stunden bei Tag und Nacht um, und macht den Ort, wo sie gelegen hat, allemal sehr rein. Die Größe der Haufen richtet sich nach der Witterung; je nachdem es kalt oder warm ist, werden die Haufen größer und höher oder kleiner gemacht. Wenn die Gerste anfängt zu wachsen, wird sie alle 3—4 Stunden umgewendet. Je wärmer die Luft ist, desto öfter wird sie gewendet, weshalb die Temperatur genau zu beobachten ist.

Während des Werdens werden der oder die Haufen in dem Grade, wie die Gerste keimt, immer dünner gezogen, bis man endlich aus derselben mehrere Reihen oder Gassen macht, so daß deren Höhe am Ende nur 24—28 Zoll beträgt. Dadurch kühlt sich die nun zu Malz gewordene Gerste immer mehr und mehr ab und die getriebenen Wurzelkeimchen sterben wieder ab. Von nun an wird das Malz immer noch oft gewendet, damit es sich nicht wiederholt erwärme und die Keimchen sich von Neuem beleben und fortwachsen. Dieß ist der Moment, wo der Malzer seinem Fabrikate besondere Aufmerksamkeit schenken muß, damit es nicht klumpig oder großkeimig werde, weil es sonst für verdorben erachtet werden müßte. Nun ist das Malz zur Darre fertig. Bevor man es aber auf dieselbe bringt, ist es zuträglich, dasselbe 8—12 Stunden vorher wieder auf einen großen Haufen zu bringen, damit es sich ein wenig erwärme, milde, locker und überhaupt besser zur Darre vorbereitet werde. Hierbei ist ebenfalls besonders aufmerksam zu seyn, damit das Malz sich nicht zu sehr erwärme, schmierig und fettig werde, welches das Anzeichen eines verdorbenen Malzes ist.