

Apparat gezogen und durch das damit verbundene Leitungsrohr durch die luftdicht schließende Ummantelung *B* oder *J* auf den Berieselungsapparat, welcher vorher ebenfalls sterilisirt wurde, geleitet.

Während des Kühlens wird durch die Luftzuführungs- und Vertheilungsvorrichtung keimfreie Luft in den Mantel *B* oder *J* geführt und gleichmäfsig vertheilt, wodurch der Bierwürze der zur Gährung nothwendige Sauerstoff zugeführt und die Verdunstung unter Benutzung des Dunstschlotes c_1 nach Belieben bewirkt wird. Das Condensationswasser fließt einestheils in den Dunstschlot c_1 , anderentheils nach dem Boden der Ummantelung ab.

Die so behandelte Bierwürze aber läuft trubfrei, sowie frei von Bakterien und Keimen in die Gährbottiche.

Krandauer macht in der Zeitschrift für das gesammte Brauwesen, 1888 Bd. 11 S. 134, *Mittheilungen aus der Versuchs- und Staatsbrauerei Weihenstephan*, welche eine Reihe werthvoller Angaben über Verarbeitung slovakischer Gerste vom Jahrgange 1886 und bayerischer enthält, ferner über Düngungsversuche bei Gersten, bei denen sich im Wesentlichen ergab, dafs die gedüngten (mit Chilisalpeter und Guanosuperphosphat) Parzellen gegenüber den ungedüngten zwar ein durchweg höheres Gesamtertragnifs lieferten, dafs dieser Mehrertrag jedoch meist auf die producirte Strohmenge entfiel, während das Mehrertragnifs an Körnern nur bei der Frankengerste (es kamen Chevalier-, Franken- und Halletgerste zum Anbau) wesentlich gesteigert erschien.

Durch die angewandte Düngung hat eine wesentliche Steigerung des Stickstoffgehaltes der Gerste nicht stattgefunden, was wohl damit zu erklären ist, dafs in Folge des trockenen Sommers im vergangenen Jahre der Chilisalpeter nicht zur Wirkung gelangt ist.

Es folgen dann Angaben über den Darr- und Sudprozess u. s. w., die Thätigkeit in der Versuchsbrauerei. Es kamen in der Versuchsbrauerei wie alljährlich die verschiedenen gebräuchlichsten Maischverfahren zur Anwendung: 1) Gewöhnliches Dickmaisverfahren. 2) Infusionsmethode. 3) Gemischtes Verfahren. 4) Kesselmaisverfahren.

Letzteres wurde folgendermassen ausgeführt:

Das Malzschrot — 5hl — wurde, nachdem das Wasser in der Pfanne 34° R. erreicht hatte, langsam eingerührt und diese Temperatur 20 Minuten eingehalten. Hierauf wurde die Temperatur der Maische innerhalb 45 Minuten auf 52° R. erhöht. Die Maische blieb abermals bei dieser Temperatur 30 Minuten stehen. Hernach wurde etwas mehr als die Hälfte der Maische etwas dünn beschaffen in den mit heifsem Wasser gut vorgewärmten Maischbottich abgelassen. Der Rest der Maische in der Pfanne wurde zunächst langsam auf 60° R. erwärmt, sodann zum Kochen gebracht und 30 Minuten stark gekocht. Nun schritt man zum Abmaischen, wobei darauf gesehen wurde, dafs man die Temperatur von 58° R. erreichte, während fleifsig gemaischt und die