

S. 13.

Das Malz muß erst geschrotet werden, ehe es verbrauet werden kann. Ist es gehörig trocken: so würde es sich auf der Mühle in Mehl verwandeln, und deshalb muß es zwölf Stunden vorher angefeuchtet werden. Dieses muß aber seine gehörige Maasse haben. Denn wäre es zu wenig angefeuchtet: so würde der eben angegebene Zweck nicht erreicht. Wird es aber zu naß gemacht: so wird es auf der Mühle zeigig. Ein solches Malz giebt schleimiges dickes Bier.

S. 14.

Das geschrotene Malz wird eingeweicht, welches man Meuschen nennt. Zu diesem Ende wird eine Braupfanne voll heißes Wasser gemacht. Einige lassen das Wasser stark kochen, andere lassen es scharf heiß werden. Das erstere ist wohl ohne Nutzen. Denn verbessern kann das Kochen das Wasser nicht, wohl aber verfliegen dadurch viele Lufttheilchen, die die Gährung befördern können. Es scheint auch deshalb ohne Nutzen zu seyn, weil das gekochte Wasser, wenn es durch Rinnen in den Meuschbottig geleitet ist, erst seine Hitze verlieren und sich so weit abkühlen muß, daß man eine Hand darin halten kann, ohne eine unleidliche Empfindung davon zu haben, das heißt: es muß erst lauwarm werden. In dieses lauwarme Wasser wird sodann der größte Theil des geschrotenen Malzes geschüttet und mit der sogenannten Meuschkeule oder Krücke durch einander gearbeitet, damit es sich nicht in Klumpen setze. Der übrige Theil des Malzes wird hierauf oben aufgeschüttet, damit diese Masse nicht verdampfe. Während dieser Zeit wird wiederum eine Pfanne mit heißem Wasser gemacht, welches aber stärker heiß ist, als die erste, weil es zu einer schon stark abgekühlten Masse kommt. Dieses Wasser wird auf das aufgeschüttete Malz zu dem übrigen durch Rinne gelassen und das Ganze wird wieder tüchtig durch einander gearbeitet. Einige decken sodann diese Meusche mit Leinwand oder Hecckling leicht zu, damit sie nicht verdampfe und lassen sie einige Zeit so stehen; andere hingegen füllen sie sogleich nach dem Durcharbeiten auf den Zapfbottig über, der auf dem Boden mit einem Filtrir-Gestell, oder auch nur vor dem Zapfloche mit einem Strohkranze versehen ist. Es ist wohl zweckmäßig, die Meusch eine kurze Zeit, nemlich etwa eine Viertel- oder eine kleine halbe Stunde stehen zu lassen, damit das Wasser sich mit dem verdünnten Mehle recht vereinige. Zu lange muß es aber nicht darauf stehen, weil sonst das Wasser die Säure aus den Hülsen an sich ziehet. Wenn nun die ganze Quantität zu der ersten Pfanne, welche die sogenannte süße