

mit eigenen Augen sehen, und nach eigenen richtigen Grundsätzen handeln.

Die größten Vortheile bei einer Bräuerei entstehen dadurch, wenn jedes Stück an seiner gehörigen Stelle ist; wenn eines in das andere eingreift, so daß man Arbeiter und Zeit erspart; wenn der Keim- und Wellboden, Kühl- und Gährkeller so eingerichtet, und die äußern und innern Verhältnisse dazu so ausgemittelt sind, daß der Bereitung des Malzes, dem Sudwerk, dem Abkühlen, dem chemischen Prozeß der Gährung u. s. w. keine äußere Einwirkung schadet, und im Innern keine Zeit unnöthig verschwendet wird; und wenn endlich Darre und Pfanne mit dem geringsten Aufwand von Brennmaterialen, und ohne Nachtheil für die Gefäße und das Fabrikat, gefeuert werden können. Dieß alles zweckmäßig anzuordnen ist die schwierige Aufgabe für den Architekten. Da der Baumeister, welchem die Aufgabe gemacht wird, ein Bräuhaus zu bauen, von allen Geschäften, welche bei einer Bräuerei vorkommen, gründlich unterrichtet seyn muß, so sehe ich mich veranlaßt hier eine kurze Uebersicht dieser Geschäfte zu geben. Ich entlehne diese Beschreibung auszugsweise aus meinem Handbuche landwirthschaftlicher Baukunst, in welchem ich das nöthigste abgehandelt habe, was ein Architekt vom Bräuwesen zu wissen bedarf. <sup>25)</sup>

#### Kurze Uebersicht der Geschäfte, welche beim Bierbräuen vorkommen.

Man erwarte hier keine vollständige Anweisung zur Bierbräuerei, sondern nur eine kurze Uebersicht der Geschäfte wie sie nach einander betrieben werden. Dadurch schon wird,

<sup>25)</sup> Handbuch der landwirthschaftlichen Baukunst in zwei Theilen mit 22 lith. Zeichnungen, 1817 im Verlag der lithographischen Kunstanstalt bei der Feiertags-Schule in München. Ladenp. 5 fl.