

verändernd auf das Malz einwirkt und deshalb der 60ste Grad nie überschritten werden soll, so ist nur langsames Trocknen oder Dörren wünschenswerth.

Dies geschieht nun bei den doppelten Malzdörren, und dennoch wird Zeit erspart. Gesezt den Fall, auf einer einfachen Dörre wurde früher ein gewisses Quantum Malz in 12 Stunden gedörret, so wird man mit einer doppelten Dörre, wie die Erfahrung ergibt, dasselbe Quantum alle 8 Stunden gut gedörret erhalten, und doch war es 16 Stunden den Wirkungen der Wärme und Luft ausgesetzt, weil es 8 Stunden auf der oberen und 8 Stunden auf der unteren Horde lag.

Ueber die Vortheile des Brechens des Malzes auf gewöhnlichen Mühlen oder des Quetschens mittelst eiserner Walzen kann hiesigen Erfahrungen gemäß nur gesagt werden, daß dieselben keineswegs wesentlich sind, daß aber unter gleichen Umständen bei neuen Anlagen von Mühlen das Quetschen vorzuziehen seyn möchte.

Der Hergang des Maischprocesses bei der bayerischen Bierbrauerei dürfte auf folgende Weise verständlich gemacht werden. In den Maischbottich kommt circa  $\frac{2}{3}$  und in die Pfanne circa  $\frac{1}{3}$  des zu verwendenden Wassers, wobei die Regel gilt, daß hier im Ganzen circa doppelt so viel Wasser erforderlich ist, als fertiges Bier erzeugt werden soll. In dem Maischbottich ist also kaltes Wasser, in welches das gebrochene Malz gebracht, gut gemaischt wird und 2—4 Stunden einer vorbereitenden Auflösung überlassen bleibt. Während dieser Zeit wird das Wasser in der Pfanne zum Kochen gebracht und dann kochend der Masse im Maischbottich unter beständigem Maischen beigezt, wodurch die Temperatur des Ganzen auf 26—30° R. sich stellt. Unmittelbar nach beendigtem Ueberschöpfen des Wassers wird die Pfanne wieder zum Theil gefüllt mit dem sogenannten Dikmais (dik geschöpft), d. i. es werden mittelst Schapfen die in dem Maischbottich zu Boden fallenden Malztheile langsam herausgenommen und in die Pfanne nur mit so viel Flüssigkeit untermischt geschafft, daß es eine breiartige Masse gibt, die noch gerade so flüssig ist, daß sie nicht leicht anbrennt und noch kochen kann. Diese Masse (erster Dikmais) wird nun ins Kochen gebracht und kocht je nach Ansicht eines jeden Bräuers  $\frac{1}{2}$ —1 Stunde lang. Nach diesem wird diese kochende Flüssigkeit unter beständigem Maischen in dem Maischbottich zurückgeschöpft, wo sich in der ganzen Masse nach beendigtem Ueberschöpfen eine Temperatur von 38—40° R. ergibt.

Ganz dieselbe eben beschriebene Operation wird nun wiederholt (zweiter Dikmais), nämlich in die Pfanne dik geschöpft, dieses  $\frac{1}{2}$ —1 Stunde gekocht und in den Maischbottich unter Maischen zurückgebracht, wonach die Temperatur auf 48—50° R. steigt.