

Werk

Titel: Anweisung zum kunstmäßigen Brauen des Weißbiers

Untertitel: Mit zwei Kupfer-Tafeln

Autor: Jordan, Johann Christoph

Verlag: Hahn

Ort: Hannover

Jahr: 1799

Kollektion: vd18.digital

Gattung: Anleitung; Mechanik

Werk Id: PPN672719770

PURL: <http://resolver.sub.uni-goettingen.de/purl?PID=PPN672719770> | LOG_0008

OPAC: <http://opac.sub.uni-goettingen.de/DB=1/PPN?PPN=672719770>

Terms and Conditions

The Goettingen State and University Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Goettingen State- and University Library.

Each copy of any part of this document must contain these Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept the Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Goettingen State- and University Library.

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Contact

Niedersächsische Staats- und Universitätsbibliothek Göttingen
Georg-August-Universität Göttingen
Platz der Göttinger Sieben 1
37073 Göttingen
Germany
Email: gdz@sub.uni-goettingen.de

VII. Abtheilung.

Von dem Anmaischen, Anbrühen, Anschwängern mit warmem Wasser; deren Ursachen und Nutzen.

Bisher haben wir uns damit beschäftigt, ein gutes Malz zu erzeugen, und sind, nachdem solches geschrooten, mit demselben aus der Mühle im Brauhause angekommen. Nunmehr nimmt die ausübende Kunst des Weißbierbrauers eigentlich seinen Anfang. Da ich mich blos auf die Kunst, mein vaterländisches Getränk, den Bronhan, zu brauen und in seine erste Reinheit wieder herzustellen, einschränke, so finde ich die Erinnerung nöthig, daß nunmehr vieles vorkommen wird, das bei den mehrsten Braubieren aller Art unanwendbar ist, weil dabei oft ganz entgegengesetzte Zwecke beabsichtigt werden. Der Bronhan muß hellgelb von Farbe, mehr Wein- als Biergeruch äußern, auch fast eben so klar seyn, lieblich von Geschmack und dabei nach der jetzigen verordnungsmäßigen Ein-

Einrichtung, wo 3 Himbten Malz auf 42 Stübchen ausgegohren völlig zeitiges und klares Bier genommen werden sollen, eine Kraft haben, die bis 12 Grad an der Flüssigkeitswage zeigt; (die Flüssigkeits- oder Bierwage, welche ich jetzt, so wie in dem ganzen Verfolg verstanden haben mögte, besteht aus einer metallenen, hohlen Kugel, woran ein eben dergleichen Stiel befestiget, der in 12 gleiche Grade eingetheilt ist und mit reinem Wasser genau Wage hält) solchen Bronhan haben wir jetzt nicht mehr, und doch könnten, selbst nach den darüber sprechenden Landesverordnungen, vermöge welcher, aus 3 Himbten Gerstenmalz 42 Stübchen Bronhan gebrauet werden sollen, alle die angeführten Tugenden erreicht werden; aber Kunst und landesherrliche Verordnungen sind bisher nur zu sehr vernachlässiget, so wie hohe Fruchtpreise und übertheuerte Braupacht solche Auswege gleichsam hervorgebracht und erzeugt haben, wodurch denn unsere Weißbiere sich so sehr verschlechterten. Meine Absicht und Bestreben ist also, wie gesagt, dahin gerichtet, dieß Getränk in seiner alten berühmten Reinheit wieder herzustellen, dabei solche Vorzüge des

angenehmen Geschmacks, in Verbindung guter Wirkung auf die Gesundheit, damit zu vereinigen, daß der Bronhan die geringen der Gesundheit oft schädlichen Weine nach gerade verdrängen und seine alte Possession wieder einnehmen soll.

Nun machen wir also mit dem Einmaischn, Anbrühen, Einweichen oder Anschwän-
 gern des geschrotenen Malzes, als dem ersten
 Geschäft des Bronhanbrauers den Anfang.
 Seit der Erfindung des sogenannten Schierbo-
 dens ist das Einmaischn des Schrootes zwar
 äußerst gemächlich gewesen, aber es ist dabei
 auch sehr willkürlich verfahren: man hat nir-
 gend eine bestimmte Quantität Anbrühwasser
 auf den Himbten berechnet oder festgesetzt, son-
 dern der Braumeister läßt, nach Gutdünken,
 sein Anbrühwasser, bei der bisherigen Einrich-
 tung mit dem Schierboden, durch das Zulaf-
 rohr schütten, bis solches von unten durch den
 Schierboden dringt und das Schroot anfeuchtet.
 Sollte auch ein oder der andere Braumeister
 vom Hörensagen oder aus Erfahrung eine an-
 gemessene Menge heißes Wasser zum Anschwän-
 | gern

gern verbrauchen und sich ein Merkzeichen in der Braubüdde gemacht haben, so muß doch, bei zeitlicher Anwendung der Schierböden, ungleich mehr Anbrühewasser verwendet werden, als das Schroot eigentlich erfordert; denn dieses Wasser kann das Malz allererst berühren, wenn die Zwischenräume, die sich durch Anlegung des Schierbodens in dem weiten Umfange der Maischbüdde unausbleiblich bilden müssen, angefüllt sind, hinsolglich muß eben so viel Anbrühewasser unumgänglich zu viel genommen werden, als diese Zwischenräume fassen können, und dieß zu viel angewandte Anbrühewasser ist von außerordentlichen schädlichen Folgen bei dem nachherigen Ausbrauen mit kochendem Wasser. Das kochende Wasser, welches nur in diesem Zustande die Kräfte besitzt, alle Bestandtheile des Malzschrootes aufzulösen und mit sich zu vereinigen, wird durch das vorher im Ueberfluß bei dem Gebrauch des Schierbodens erforderliche Anschwängerungswasser dergestalt geschwächt, verliert dadurch einen so großen Theil von seiner auflösenden Wirkung, daß es durch diesen Verlust des Wärmegrades außer Stand gesetzt wird, alle vorfindenden wesentlichen Be-

standtheile des Malzschrootes aufzunehmen; dieser Mangel an Auflösungskraft hat zwar durch Bearbeitung einer zweiten Würze mit kochendem Wasser ersetzt werden sollen, jedoch ist diese Art der Behandlung eine von den ersten Ursachen geworden, wodurch unsere Malzgetränke an den Abgrund des Verderbens gerathen sind. Des Sommers, bei Gewittern, wird der zweite Werth schon Trebernsauer, bevor sich derselbe auf der Maischbütte klären, und abgelassen werden kann; das nachherige Kochen des zweiten Werths verspätet in den heißen Monaten das Abkühlen und Anstellen: die warme Luft mit den Dämpfen der kochenden Würze, so wie mit der Hitze des gebrauchten Feuers angeschwängert, bedeckt die Abkühlgefäße und wird Ursach des verspäteten Kaltwerdens; diese äußerst nachtheilige Luftschicht wirkt zu lange auf die zarte Würze und macht dieselbe zur Säuerung geneigt, bevor sie durch die Gahre lebendig gemacht werden darf. Der Schierboden, dessen schädlichen Einfluß ich nicht zu oft wiederholen kann, ist eine neue Erfindung, die mehr Gemächlichkeit als Nutzen zum Grunde hat; man wird finden, daß fast alle jetzt lebenden Braumeister diese

diese ihre Puppe, wobei wenig Arbeit und dennoch Sicherheit des gleichmäßigen Anrainschen vorhanden ist, ungern verlieren. Cort Bronhan gebrauchte keinen Schierboden, sondern einen Schierkump; er machte keine zwei, sondern eine Würze und Conventbier; der Erfolg hat gezeigt, daß er seinen Zweck damit besser, als wir mit den Schierböden und vermehrten Würzen, erreichte; sein und seiner echten Nachfolger Weißbier war mit Ruhm bedeckt und hatte Abgang die Fülle, so lange man des Erfinders Fußstapfen betrat; wir hingegen haben Fehler auf Fehler gehäuft; wir suchten uns daher die Consumenten einzuzwängen: aber unser schädliches Getränk verschleicht die Triaker und öffnet dem Thee, Caffe, Wein und Brandtwein Thor und Thüren. Für die Kosten dieses schädlichen Schierbodens habe ich einen Deckel der Maischebütte kräftig empfohlen. Es wird einleuchtend seyn, daß dieser Deckel ein wesentliches nothwendiges Stück der Braugeräthschaft ist, ohne welchen kein verständiger Braumeister den Auszug mit Ueberzeugung und Kunstmäßig befördern kann. Aus dem, was ich hier vom Gebrauch des Schierbodens,

den Wirkungen und Folgen der zweiten Würze auf das Bierbrauen in gedrängter Kürze gerügt habe, läßt sich leicht folgern, daß ich diese beiden Anwendungen bei einem geläuterten Brauwesen, als höchst nachtheilig, gänzlich verwerfe, und zu Ehren des Erfinders einen der Sache anpassenden Schierkump, den ich Bierseiger nenne, dessen Nutzen gleich einleuchten wird, einführen muß. Durch dieses Anbrühen oder Anschwängern mit warmem Wasser soll das Malzschroot sich erweichen, aufschließen und geschickt gemacht werden, das kochende Wasser nachher mit Nutzen aufzunehmen, damit das Schroot, wenn es ohne Vorbereitung plötzlich mit kochendem Wasser überschüttet würde, nicht bestürze und zur Auflösung ganz ungeschickt werde. Zu dieser Anschwängerung darf aber nicht mehr warmes Wasser verwendet werden als erforderlich ist, das Malzschroot in einen breiartigen Teig zu verwandeln, wodurch es bloß vorbereitet wird, das kochende Wasser mit Nutzen aufzunehmen, damit die Kräfte des kochenden Wassers nachher dadurch nicht geschwächt werden können, sondern die Hitze zwischen dem 55 und 65 Grad nach Reaumur

ge

gesichert bleibt; um aber diese Consistenz sicher zu erreichen, dazu gehört eben diejenige Anstrengung der Kräfte, die der Schierboden bisher unnöthig gemacht hat; das Schroot muß sodann mit regierbaren Rührhölzern und Rührkrücken so lange verarbeitet werden, bis keine Klümpern Schroot mehr zu sehn, und der Schrootteig gleichartig steif ist. Zu der hinreichenden Quantität Anbrühewasser kann man zwar kein ganz gewisses Maas bestimmen, indem das eine Korn reicher an Mehl als das andere ist; ich würde jedoch auf jeden Himbten Schroot 10 bis 13 Pfund Anbrühewasser vorschlagen; indessen muß jeder Braumeister ermäßigen, ob er mit wenigern auskommen könne.

Nachdem der gleichartige Breiteig hergestellt ist, so wird die Braubüdde mit dem von mir vorgeschlagenen schließenden Deckel versehen, um die Wärme so viel als möglich zusammenzuhalten, und die Mischung zur Aufnahme des kochenden Wassers geschickt zu machen, wobei einem jeden verständigen Braumeister unbenommen bleibt, nach richtiger Beurtheilung seines Getraides, zuzusetzen oder abzunehmen; jedoch mache ich
 hier

hier nur noch bemerklich, daß es sicherer bleibt, etwas weniger Wasser und starke anhaltende Bearbeitung, als etwas zuviel Wasser und gemächliches Anschwängern.

Wenn ich nun das Schroot in die Braubüdde bringen will, so muß zuvor so viel kochendes Wasser in diese Maische: oder Braubüdde gebracht seyn, als zum Einweichen oder Anschwängern erforderlich ist; (also nicht so unachtsam und gedankenlos als sonst, da erst das Schroot hineingestürzt, und nachher aufs Gerathewohl das Weichwasser hinzugethan wurde;) ich habe auf den Himbten 10 bis 13 Pfund berechnet; dieß so lange gekochte Wasser bis alle damit verbunden gewesene fremdartige Bestandtheile abgesetzt sind, muß in der Braubüdde eine Erkältung abwarten, die, je nachdem die Witterung kalt oder warm ist, zwischen dem 27 bis 36 Grad nach dem Reaumurischen Wärmemesser zeigt; alsdann wird das Schroot in dieß Anbrühwasser so geschwind als möglich geschüttet und mit dem vorfindenden Einweichwasser zu einem gleichartigen steifen
Brei

Brei verarbeitet, der durchaus keine unberührte Mehlklümpe enthalten darf.

Bevor ich diesen Abschnitt verlasse, muß ich erst die größte Reinlichkeit der Maischebüdde dringend empfehlen; die geringste Nachlässigkeit in dieser Hinsicht wird durch den widrigen Einfluß auf den ganzen Braugang bestraft. Wie sehr ist aber bisher dagegen in vielen Brauereien gesündigt! und wie oft mag das schlechte Getränk eine Folge dieser einzigen Vernachlässigung gewesen seyn? — Die Braubüdde muß, sobald abgebrauet ist, gleich von den Trebern gereinigt werden, nicht aber, wie oft geschieht, zur Gemächlichkeit des Braumeisters oder des Braueigenthümers, selbst 12 ja oft noch mehrere Stunden darin stehn bleiben; die Trebern versäuren darin und theilen die höchst unangenehme Trebern-Säure der Büdde mit, wodurch das folgende Brau ungewiß und zur übereilten Säuerung geneigt gemacht wird: der Sey muß also gleich nach dem Abbrauen aus der Braubüdde geschlagen, dagegen aber diese Braubüdde wenigstens bis zum 4ten Theil mit heißem Wasser angefüllt werden, worin man
der

der Vorsicht halber etwas Holzasche oder gelöschten Kalk wirft; dieß also angeschwängerte Wasser entsäuert die Bütte in wenigen Stunden so sicher, daß kein übler Einfluß auf das folgende Brau zu befürchten ist; sodann wird die Bütte so scharf gereinigt, daß sie jedesmal wie neu wird, und sehn muß, wodurch man allein vergewissert wird, daß die junge Würze des nächsten Braues keine unzeitige Versäuerung annehmen kann.

VIII. Abtheilung.

Vom Einbrennen, Ausbrauen und Abflären der im vorigen Abschnitte beschriebenen, angeschwängerten Malzmaische, mit kochendem Wasser.

Gleich wie alle Geschäfte des Weißbierbrauers von entscheidender Wirkung sind, die mit der größten Genauigkeit ausgeübt werden müssen, wenn ein guter Erfolg gewiß seyn soll, also muß auch auf das der Reihe nach nun folgende Ausbrauen vorzügliche Aufmerksamkeit und Gewandtheit verwendet werden.

Im vorigen Abschnitt verwarf ich die 2te Würze und den Stell- oder Schierboden aus vollkommener Ueberzeugung; jetzt werde ich also meine Anweisung zum Weißbier, wie solches vor 200 Jahren gewesen ist, und wie es in der Folge wieder werden kann und werden muß, wenn dieß Getränk und der damit verbundene ausgebreitete Nahrungszweig nicht ganz und gar eingehn soll, mittheilen.

Wäh-

Während der Anschwängerung des Malzschrootes wird die Braupfanne angeschickt, damit die erforderliche Quantität Ausbrauwasser bei Zeiten ins Kochen kömmt und so viel hergeben kann als hinreichend ist, mit dem ersten Auszuge das gesekmäßige Quantum entweder, oder diejenige Maaße Würze zu erzielen, welche den Bronhan nach eines jeden Orts Convenienz darstellen soll, es sey nun aus dem Malter 1, 2, 3 oder mehrere Tonnen hiesiger Maaße von 40 bis 42 Stübchen die Tonne. Nie sollte eine zweite Würze zu Bronhan angewandt werden; sie ist ohne innere Kräfte, verursacht zu allen Jahreszeiten, besonders aber des Sommers doppelt, Trebernäure und macht dadurch den Bronhan abschmeckend und widerlich; meine wiederholten Versuche haben diese Bemerkung stets bestätigt. Um aber meine Leser davon zu überzeugen, so mögen sie in der ersten der besten Bronhanbrauerei, mit der vorher erwähnten Bierwage in der Hand, die jetzt gebräuchlichen beiden Würzen untersuchen, und sie werden finden, daß die erste über 12 Grad, die 2te hingegen etwa anderthalb bis zwei Grad wiegt; wie viel mehr muß also die erste Ausbraus

brauung alle wesentlichen Theile des Schrootes in sich aufnehmen, wenn der erste Aufguß des kochenden Wassers so groß ist, daß die erste Würze sogleich das ganze erforderliche Quantum des zu erwartenden Bronhans liefert, und das Ausbrauen, ohne Schierboden, also mit kräftigem, nicht unter den 55 Wärmegrade heißen Wasser geschieht? man mache also nur eine Würze und verkaufe die zweite an den ärmern Theil des Publicums um billige Preise, als Conventbier. Wenn das Ausbrauwasser $\frac{1}{2}$ Stunde lang rasch kocht, so wird die Maische genugsam geweicht und vorbereitet seyn, das kochende Wasser mit Nutzen aufzunehmen. Dann erst wird die Bedeckung von der Brauhütte abgenommen, und hinreichende Arbeiter dabei gestellt, die, während des geschwinden Zuschüttens von kochendem Wasser, unaufhörlich mit Rührhölzern und Rührkrücken die Maische umarbeiten, damit alles gleichmäßig verdünnet dem kochenden Wasser die möglichst größte Oberfläche zur geschwinden, sichern und bessern Auflösung darbietet; nach Verlauf einer Bierstunde oder einige Minuten weniger, als so lange die Maische noch gekrückt werden muß,

J

wenn

wenn sie alles kochende Wasser empfangen hat, wird die Braubüdde mit ihrem passenden Deckel verschlossen; vornemlich zur Winterszeit, da die kalte Luft der Brauflüssigkeit den erforderlichen Hitzeegrad zu früh entreissen würde, der höchst nöthig ist alle wesentlichen Theile des Malzes aufzulösen und innigst mit sich zu vereinigen, muß diese Bedeckung noch früher befördert, also nicht so lange gekrückt werden. Man läßt hierauf die Maischebüdde mit ihrem schließenden Deckel, um die Hitze zwischen dem 55 und 60 Grad nach Reaumur zu erhalten, ruhig stehen, bis dieselbe sich von selbst klärt; diese Klärung verhält sich nicht stets überein: Malz, Luft, Wasser und Getraideart können durch verschiedene Ursachen und Einwirkungen das Geschäft der innern Klärung oft eine halbe Stunde verspäten; man kann daher keine Zeit bestimmen, in welcher die Klärung sich durchaus einstellen und endigen müste, sondern man muß bei jedem Brau insbesondere die Kennzeichen der Klärung abwarten, sicher aber muß dem kochenden Wasser anderthalb Stunde zur Einwirkung und Klärung bei verschlossener Braubüdde zur vollkommenen Auflösung ruhig
ge:

gelassen werden, bevor diese eigene Klärung erwartet werden kann, inzwischen mag das Geschäft des Abklärens immer $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{2}$ Stunde verspätet, nie aber zu früh vorgenommen werden; jedoch darf diese Extraction auch nicht viel über zwei Stunden dauern, weil sonst die Würze, besonders in gewitterschwangern Sommertagen, leicht etwas Trebern säure theilhaft werden könnte. Bei der Behandlung einer einzigen Würze zum Weißbier wird die Zeit nicht so beengt, daß man irgend einen Handgriff, noch weniger aber ein in die Reihe gehörendes Geschäft zu übereilen brauchte. Wenn aber der Auszug, die innere Klärung, und die darauf unmittelbar folgende Abseigerung von den Trebern, nicht gehörig besorgt und abgewartet wird, vornemlich wenn zu früh abgeschiert würde, so dürfte man nur eine unvollkommene, fehlerhafte Würze erlangen. Wenn also die Maische höchstens anderthalb Stunden unter dem verschlossener Deckel ruhig ausgezogen, sich vollkommen gesättigt, und alle wesentlichen Kräfte des Malzes aufgelöst und mit sich vereinigt hat, so rücke der Braumeister, unter den bekannten Handgriffen, den im Bierseiger befindlichen,

über der Braubütte hervorragenden, Zapfen, und lasse etwas, als das erste, in den darunter stehenden saubern Schiersteinkumpf laufen; wenn das zuerst Ablaufende, welches stets mit einigen Trebern verunreiniget zu seyn pflegt, der steinerne Schierkump empfangen hat, so wird das folgende bei geringer Menge vorsichtig in eine saubere Schaufel gelassen, um zu untersuchen, ob die innere Klärung vollendet ist, und solches alle halbe Viertelstunde wiederholt, bis die ablaufende Flüssigkeit die größte Klarheit zeigt; sodann wird, wenn der Schiersteinkump zuvor nochmals gereinigt worden, mit Abseigerung der rohen Würze fortgefahret und solche in die große Stellbütte gefördert. Wenn die rohe Würze rein abgelaufen ist, so werden einige Eimer kochendes Wasser, welches während der vorherigen Bearbeitung genugsam besorgt werden konnte, über die Trebern gegossen, damit alles, was von der ersten Würze etwa daran hangen geblieben, rein abgewaschen und zu der ersten und einzigen wahren Bronhanwürze befördert wird. Nach dieser vorsichtigen Behandlung wäre nunmehr die einzige wahre Bronhanwürze in ihrem rohen, aber vollkommensten Zustande, nach meiner

ner Vorschrift, erzeugt. Wir lassen dieselbe nur so lange in der Stellbütte, bis das in der Braupfanne bereits kochende Wasser, in der benötigten Quantität, auf den Rückstand der ersten Würze, so geschwind als möglich, befördert werden kann. Die nunmehrigen Trebern werden mit dem kochenden Wasser von der Hälfte der Brauleute stark umgearbeitet und zugedeckt, damit sich die vormalige zweite Würze, nach meiner Vorschrift aber die Conventwürze, während der Kochung der ersten, jetzt noch rohen Bronhanwürze, bildet. Die Bronhanwürze aber wird von der andern Hälfte der Brauleute sobald als möglich in die vom Wasser entleerte Braupfanne befördert und bei raschem Feuer ins Kochen gebracht.

IX. Abtheilung.

Vom Klar- und Gahrkochen der
Bronhanwürze.

Die Kunst des Bronhanbrauers hat bei diesem nun folgenden Geschäft des Gahrkochens der Bronhanwürze ein weites Feld von Beobachtungen und Erfolgen vor sich, woraus jeden Orts besondere Erfahrungen gezogen werden können. Es ist nicht hinreichend zu bestimmen, wie lange etwa die Würze an dieser oder jener Braustelle im Kochen erhalten werden muß, um die Farbe, den Wohlgeschmack und die Dauer des Getränks zu erzeugen, welche jeder Ort und sein Consumtionspublicum verlangen; das locale, der Absatz, die größern oder kleinern Braumassen, und mehr andere Gegenstände müssen bei jedem Ort besonders in Erwägung gezogen werden; dieß alles ist auch in mehreren Brauereien schon considerirt und in Ausübung gebracht, indem, nach Verschiedenheit der Jahreszeit und des Debits, auch die Quantität zu einem

einem jeden Brau der Sache angemessen, vermehrt oder vermindert wird; insbesondere hat diese Verschiedenheit der Braumasse bei solchen Brauereien aus Vorsicht, und großen Nachtheil zu verhüten, angenommen werden müssen, bei die kein Zwangkauf gelegt worden ist. Diese Brauereien müssen sich mehr nach ihren Consumenten bequemen, als diejenigen Brauereien, welche eingezwängte Käufer haben. Sonst hielten diese zwanglosen Käufer ihren Bronhan, wo er frisch und noch einigermaassen wohlschmeckend und trinkbar war; hingegen diejenigen Brauereien, welche ihre Trinker eingezwängt haben, sind für den Verkauf ihres Getränks in allen Qualitäten unbekümmert: wer den sauren, oft fauligen und ungesunden Trüll nicht trinken will, der mag sich mit Brandtwein, Wein, Caffee oder einem andern ausländischen Getränke helfen! Wie sehr also der Zwangkauf den Kunstfleiß bei dem Bierbrauen lähmt, *) solches

J 4

läßt

*) Der Kaufzwang dürfte jedoch seinen unangenehmen Druck größtentheils verlieren, wenn die Braukunst so allgemein würde, daß jeder Braumeister es sich zur Schande anrechnete, wenn er unwürdiges Getränk lieferte.

läßt sich leicht folgern und liegt kundbar am Tage.

Die allgemeine Anleitung, eine gute Bronhanwürze gahr zu kochen, besteht unter allen jenen Abänderungen vornemlich darin, den im großen Uebermaaß mit der Würze vereinigten Leimstof durchs Kochen auszuscheiden; diese Scheidung geht oft schon nach Verlauf eines halben bis anderthalb stündigen Kochens vor sich; der Leimstof häuft sich erst in geringen Theilchens locker zusammen, und diese Zusammenhäufung verbreitet sich, bei gleichmäßigem Kochen, gleichförmig durch die ganze Brauspfanne. Jetzt nun hat der Bronhanbrauer die Gewalt, dem Getränke die Farbe zu geben, die seine Consumenten gewohnt sind und wünschen; auch hat dieser Unterschied der Farbe keinen widrigen Einfluß auf Geschmack und die übrigen guten Eigenschaften des Bronhans. Wenn also ganz hellegelbes Getränk verlangt wird, so muß die Würze, nach der ersten geringen Scheidung des Leimstofs, etwa nach ein- bis anderthalb, höchstens zweistündigem Kochen, probirt werden, ob diese Scheidung dermaassen erfolgt

erfolgt ist, daß der Leimstof sich zusammen gehäuft hat. Dieser Versuch besteht darin, daß man eine halbe Schaufel voll aus der kochenden Würze schöpft, damit vors Licht tritt, und scharf bemerkt, ob die, als kleine Buchweizengrüße locker zusammengefügte und darin schwelbenden Unreinigkeiten, (Leimstof, in Niedersachsen unter dem Nahmen *Maut* bekannt) innerhalb einer Minute an den Boden der Schaufel sich setzt; bis dahin, daß dieses Kennzeichen erfolgt, ist die Scheidung des Leimstofs von der Würze annoch zu unvollkommen und die Würze im rohen Zustande; folglich muß sie fort kochen. Sobald aber dieses Kennzeichen, nemlich die Verhärtung des Leimstofs (*Mautes*) bemerkbar wird, so hat die Würze den ersten Grad der Reife; sie kann in diesem Zustande abgeschlagen, und in die Kühlgeräthe, so weitläufig als möglich, zur geschwinden Abkühlung vertheilt werden, wobei ich jedoch die Vorsicht anrathen, die ganze Würze durch einen Seigerkorb laufen zu lassen, der gut mit Stroh gefüttert ist, damit aller verhärtete Leimstof, der sonst großen Nachtheil in der Gährung und in der Gahre anrichtet, abgesondert wird und zurück bleibt. Diese

also bearbeitete Würze liefert den hellsten Brovhan, der aber schwerlich über 6 bis 8 Tage der Neigung zur Säuerung, die jedoch nicht widerlich ist, widerstehn kann. An denjenigen Orten aber, wo schon dunklere Farbe des Brovhans eingeführt ist, kann man dieß Getränk weit dauerhafter und der Säure widerstehender verfertigen.

Man läßt sodann die Würze, über jene erste Probe, so lange kochen, bis der Leimstof, statt der Grüge ähnlichen Klümpern, in großen unförmlichen Maassen sich zusammenhäuft, die man mit großen Schaumkörben füglich heraus nehmen kann und muß, damit dieselben während der Abkühlung nicht zergehen, und ein Theil davon wieder in der Würze aufgelöst wird, wodurch sonst an der Schönheit der Würze einiger Verlust entstehen könnte. Auch diese Art des Gahrkochens der Würze läßt sich nicht nach einer gewissen Zeit bestimmen und berechnen, sondern es hängt blos von der angeführten Erscheinung ab, daß der Leimstof (Eiweißstof, Maut) in so dicken Klumpen fest an einander hangend ist, daß diese Klumpen, ohne sich

sich zu trennen, mit einer Schaumschaufel oder Schaumkorbe gemächlich heraus gefischt werden können, damit man aber völlig gesichert wird, daß die Würze von dem angehäuften Leimstof gänzlich befreiet ist, so würde ich einen Seigerkorb mit Stroh gefüttert vor die Ablass-Rinne befestigen und die ganze Würze durchseigern, um überzeuget zu seyn, daß dieser üble Stof gänzlich von der Würze abgesondert wäre.

Diese Art Weißbier-Würze zu brauen, wird nach meinen Kenntnissen und Erfahrungen, sowohl wegen Schönheit im Wohlgeschmack als auch in Wirkung auf den menschlichen Körper, nicht weniger in Absicht der Dauer des Getränks allen übrigen vorzuziehen seyn; die ich daher bestens empfehle. Die erst bemerkte Behandlungsart läßt die Würze zu unreif und ist nur an solchen Orten mit Nutzen anwendbar, wo ein Gebräude, welches in den 3ten Tag zeitig wird, den 4ten Tag verkauft und am 5ten Tage schon vertrunken ist; wo hingegen zu befürchten steht, daß von einem Gebräude noch den 8ten bis 10ten Tag Vorrath im Brauhause seyn könnte, welcher Fall bei dem bisherigen

rigen

rigen tadelhaften Getränk sehr oft eintritt, da ist das längere Kochen, so wie ich es in dieser zweiten Anweisung gezeigt habe, allen andern vorzuziehen, gewährt größere Sicherheit in der Gährung, widersteht der Säuerung besser und erhält sich länger beim angenehmen Geschmack, und selbst die endlich der Natur nach folgende Säuerung ist nicht faulartig, sondern angenehm säuerlich, bleibt trinkbar, und ist dem menschlichen Körper zuträglich.

Was nun die Anwendung eines noch weiter fortgesetzten Kochens der Würze betrifft, wo der Leimstoff in harte untrennbare große unförmliche Klumpen übergeht, so wird solches beim eigentlichen Bronhanbrauen nicht anzuwenden seyn, weil es sodann seine Farbe, Geruch und Geschmack verändert, und mehr Bierartig werden dürfte: daher ich eine weitere Kochung der ordinären Bronhanwürze nicht anrathе; dagegen aber wäre solches beim doppelten Bronhan, der sich auf dem Lager und in Bouteillen lange halten soll, von großem Nutzen. Es gehört nicht in meinen Plan, das Bronhanbrauen als einen chemischen Proceß aufzustellen, oder eine
Com:

Composition zum Bronhanbrauen vorzuschreiben, sondern ich umfasse die Kunst, Bronhan zu brauen, im allgemeinen, sonst hätte ich das Malz nach Maasß und Gewicht bestimmen müssen; ich hätte ferner zeigen sollen, wie viel kochendes Wasser zum Ausbrauen erforderlich wäre, wie viel Flüssigkeit bei den Trebern zurück bleibe, wie viel bei der Ausziehung der rohen Würze verqualmt, wie viel das Kochen der Würze wegreißt, wie viel bei der Abkühlung noch verdunstet, auch wie viel die Gahre und Gährung erfordern, bevor zeitiger Bronhan abgeliefert werden kann; geschickte Braumeister sind in dieser Kenntniß ziemlich geübt, andere aber, die solche höchst nöthige Kenntniß nicht besitzen, die als Brauknechte ihrem Braumeister, der auch nichts Gründliches wußte, das Kunststück abgestohlen, oder alle, die im Finstern tappen, nichts lernen wollen, und auf ihre geheime Kunst aufgeblasen sind, sollten gar keine Braumeister seyn; wenigstens dürften dergleichen ungebildete Braumeister in der Folge nicht ferner angesezt und geduldet werden, wenn dieß Gewerbe seine ehemalige Blüthe wieder erreichen soll; inzwischen mögte diese Geheimniß:

frä:

krämerei alsobald aussterben, wenn die Kunst, Bronhan zu brauen, in die Reihe der ausübenden Gewerbe und Professionen versetzt und erhoben würde.

Eine gut abgekochte Bronhanwürze, die einen wohlschmeckenden, dauerhaften Bronhan liefern soll, darf demnach nicht mit dem ersten Kennzeichen der Scheidung des Leimstoffs, da die Würze trübe und voll weißlicher, grüßartiger Flocken wird, die sich, nach dem Ausschöpfen mit einer Schaufel, in einer Minute an den Boden setzen, aus der kochenden Pfanne geschlagen und als fertig angesehen, der Abkühlung ausgesetzt werden: sondern man läßt diese Würze bei verdeckter Braupfanne so lange gelinde fortkochen, bis der bemerkte Leimstoff sich in größern Klumpen, etwa eines Gänseies dicke, anhäuft und so fest wird, daß er mit Schaumkörben von der kochenden Würze geschieden werden kann; oder man spannt einen dichten mit Stroh gefütterten Korb vor die Abschlage: oder Abpumperinne, wodurch die ganze Würze laufen muß, damit aller festgekochter Leimstoff vor der Abkühlung gehörig geschie:

schieden wird, weil dieser Leimstoff bei dem Gahr: Geschäft sich an den Boden der Fässer setzt, daselbst den Unterbarm bildet und als solcher das Getränk ganz und gar in kurzem verderbt und faulsauer macht.

Nunmehr wäre die erste und einzige Broys: hawürze nach meiner Vorschrift fertig, und würde in die Abkühlgeräthe zur geschwinden: Erkältung ausgesetzt.

Das zweite kochende Wasser haben wir bisher in der Maischbütte auf dem Rückbleibsel des ersten Werths oder auf den Trebern zum Ausziehen stehn gelassen; dieses Wasser hat auch während der Zeit alle noch zurückgebliebenen Kräfte gewiß aufgelöst, und würde nach dem bisherigen Schlendrian die zweite Würze ausmachen. Wenn dieser zweite Werth sich früher klärte, als die erste Würze gahr kochte; so würde dieselbe in die Stellbütte gefördert und wartete darin so lange bis die erste Würze ihre Vollkommenheit erreicht und aus der Braupfanne in die Kühlgeräthe gelegt war. Das Kochen dieser Würze nahm nunmehr wieder den vorher
be:

beschriebenen Gang, vermehrte die Wärme des Brauhauses, behinderte das Abkühlen der ersten Würze, und verspätete das Anstellen mit der Gahre wenigstens auf 12 Stunden, wodurch eben stets ein so großer Unfug angerichtet wurde, der so nachtheilige Folgen hervorgebracht hat. Ich rathe daher, diese zwote Würze nicht weiter zu kochen, sondern dieselbe, je nachdem die Brühe lang oder kurz gemacht ist, und je wie man ein kaufendes Publicum zu besorgen hat, ohne ferneres Kochen, jedoch mit Gahre belebt, eimerweise preiswürdig zu verkaufen. In Städten und Flecken, wo viele Menschen bei einander wohnen, hat solches Convent- oder Speisebier größere Nachfrage als geliefert werden kann. Bei einzeln liegenden Branereien müste diese Conventwürze nicht zu dünne gemacht werden, wodurch der Abgang auf der Nachbarschaft, in Fässerchen aller Art, als ordinäres Getränk in Haushaltungen, die sonst selbst Hausgetränk brauen, großen Eingang finden dürfte. Es wird hiebei jedoch vorzugesetzt, daß der Conventwürze, wie schon gesagt, eben vor dem Verkauf etwas Gahre gegeben werden muß, wodurch dieses Speisebier

bier oder Conventbier trinkbar und dessen Verkauf sehr erleichtert wird.

Bei dem bisherigen Braugange war dieß Conventbier also die zweite Bronhanwürze, die so viel verdarb! und weil dieses Auszugs der zweiten Würze ohngeachtet, dem Herkommen gemäß, Conventbier verkauft werden sollte und mußte, so wurde, nach Abklärung dieser zweiten Würze, nochmals eine eigenmächtige beliebige Quantität kaltes Wasser auf die nunmehr rein ausgemergelte Trebern gegossen, solches so lange darauf stehn gelassen, bis die zweite Bronhanwürze abgekocht und aus der Braupfanne in die Abkühl: Gefässe gefördert war, sodann wurde das kalte trebernsaure Wasser von den Trebern geschiett, in die Braupfanne geschlagen und aufgekocht; und dieses ganz und gar unkräftige Trebernwasser, das an der Flüssigkeitswage auch nicht ein bemerkbares Zeichen von Kraft zeigt, und durch den Verlust der vorher in dem Wasser befindlich gewesenen Bestandtheile fast noch leichter, als Brunnenwasser, geworden war, soll annoch, ohne gegebene Gahre, als Conventbier debitirt werden, wobei es manchen

Brauer wundert, wenn solch Spühlig keine Käufer und Trinker findet! Außerdem, daß durch diese vermehrte Arbeit ein unbrauchbares, kraftleeres und ganz unnützes Product erzeugt wird, vermehrt diese überflüssige Behandlung die Unbequemlichkeiten des Braugangs in Absicht des verlängerten Abkühlens der einzigen edlen wahren Bronhanwürze ungemein, und wird jedesmal Ursach zur Versäuerung der Maischebütte. Obige erste und einzige gute Würze ist allen den heißen Schwaden und der Hitze des unumgänglich anzuwendenden Feuers, besonders wenn der Abkühlort mit dem Brauhause Gemeinschaft hat, ausgesetzt; wenn dann hiezu die Hitze des Sommers sich gesellet, so würckt die angeschwängerte heiße Luftschicht so lange und sehr auf die erste edle Würze, daß selbige sich oft bricht, absteht und ziegelfärbig wird, wie schon vorher gesagt ist, ohne den Grad der Erkältung erreichen zu können, bei welchem mit Nutzen die Gahre gegeben werden darf; deshalb kann ich nicht dringend genug den Vorschlag wiederholen: eine einzige Bronhanwürze zu brauen; die zweite Würze aber als Conventwürze,

würze, ohne zum zweiten Mal zu kochen, mit Gahre belebt, preiswürdig zu verkaufen.

Hierauf und sobald abgebrauet ist, reinige man sogleich, wenn die zweite oder Conventwürze abgeseigert ist, die Brau- oder Maischebütte von allen Trebern sorgfältig, und zu mehrerer Bergewisserung, daß die Braubütte keine Trebernsäure annehmen kann, welches einen üblen Einfluß auf das folgende Brau haben könnte, so muß von dem heißgewordenen Wasser, welches nach Abkochung der Bronhanwürze zur Braupsanne befördert und zu diesem Behuf warm genug geworden seyn kann, so viel in die Braubütte gepumpt oder geschöpft werden, als so hoch die Trebern darin gelegen haben, und wenn annoch etwas Holzasche oder ein wenig Kalk, etwa eine Schaufel voll, damit vermischt werden kann, desto besser und sicherer wird dadurch dieß große Gefäß in den Zustand der größten Reinigkeit versetzt, entsäuert sich aufs vollkommenste, und kann mit aller Zuversicht zu dem nächsten Gebrau wieder angewendet werden.

Wenn diese einzige Würze nach meiner Anweisung von tadelfreiem Malze aufs genaueste bereitet ist, so hat dieselbe alle die wesentlichen Kräfte des Getraides vollkommen aufgelöst; sie vereint in sich alle Vollkommenheiten einer schönen Bronhanwürze, und ist zugleich, von allen den Fehlern befreiet, die vorher durch mehrere Würzen in den Braugang geführt wurden. Das Gewicht dieser vormaligen zweiten Würze, nach meiner Anweisung aber Conventwürze, welche, bei dieser Bearbeitung, an der Bierwage keinen vollen Grad beträgt, und die rückbleibenden äußerst ausgemergelten krasiosen Trebern werden genugsam beweisen, daß diese erste und einzige Würze alles Kräftige und Liebliche aus dem Malze wirklich aufgelöst hat.

Bei diesem Verfahren des Weißbierbrauens hat und behält eine solche einzige Würze ihre eigenthümliche schwärzliche Farbe; sie widersteht allen nachtheiligen Einwirkungen der Luft und der Gewitter, wodurch zeither vermeintlich viel Unheil entstanden ist, welches einige Braumeister mit 3 Kreuzzeichen, die mit Kreide in die Kühlgeräthe geschrieben werden, auch wohl mit an:

andern Afsanzereien und Aberglauben abtreiben wollen; — aber die Sünden, welche theils aus Unkunde, theils aus Nachlässigkeit am Malz, an den Würzen und an der Reinigung der Gefäße begangen werden und die doch so nahe liegen, werden durchaus nicht geahndet, obgleich eine oder mehrere natürliche Ursachen zum Grunde liegen, wenn Verderbniß eintritt.

Uebel angebrachte Habsucht, Trägheit und Unwissenheit, mit Eigensinn gepaart, haben eigentlich seit einem halben Jahrhundert die schrecklichste Verwüstung in der Bronhanbrauerei angerichtet; es sind Krankheiten allerlei Art mit dem höchst ungesunden Bier versellet, und wenn dem eingerissenen Uebel nicht kräftig gesteuert und der Braukunst durch alle Mittel nicht aufgeholfen wird, so ist mit unserm Brauwesen in 50 Jahren aller Orten eben also ausgeräumt, wie in der Stadt Rehburg, wo alles Brauen aufgelöst ist, und nur noch etwas Kesselbier auf dem Keller gesotten wird. Damit aber Rehburg nicht allein zum Exempel aufgestellt sey, so will ich, um in diesem Betracht zugleich das ganze Land zu umfassen, die

Residenzstadt Hannover zum Gegensatz aufstellen: man lasse sich die Brauregister dieser berühmten Brau: Stadt von anderthalbhundert Jahren vorlegen, und es wird sich ergeben, daß die Hannöversche Brauerei in ihrer Art, wo nicht mehr, doch eben so viel verloren hat als das Städtlein Rehburg.

X. Abtheilung.

Vom Abkühlen der Bronhanwürze.

Das zweckmäßige und geschwinde Abkühlen der Würzen aller Art, besonders aber derjenigen einzigen Bronhanwürze, die nach meiner Anweisung gebrauet worden, ist von unendlichen Folgen und hat den größten Einfluß auf die Kunst des Bronhanbrauers; es darf daher dieses, dem Ansehn nach sehr unbedeutende Geschäft, nicht so fahrlässig und unbedachtsam behandelt werden als bisher oft geschehen ist. Jedoch dürfte dieses Geschäft weit leichter nach Grundsätzen ausgeübet werden können, wenn mit der ersten und einzigen Würze abgebrauet wird.

In den mehresten Brauhäusern stehn die Braugesäße, die Braubüdde und Braupfanne mit den Abkühlgeräthen in einem und demselben Behältniß; der ganze Raum, wo die Abkühlung vor sich gehen soll und wo die Gefäße zu diesem Behuf stehen, wird schon mehr Stunden vorher mit dem Schwaden des kochenden

Wassers, der abgeseigerten Würze, der kochenden Würze, so wie mit dem Hauch des zu verwendenden Feuers dergestalt angefüllt, daß dadurch eine zweckmäßige und geschwinde Abkühlung unmöglich gemacht wird, und diese zweckwidrige, durch dergleichen Ursachen verspätete Abkühlung, bringt ein wahres Verderben in die Würze; die schwere, mit dem Schwaden der kochenden Flüssigkeiten sowohl, als mit Feuertheilen angeschwängerte Luftschicht, dringt anhaltend in die zarte, zu allen guten, noch mehr aber zu allen übeln Eindrücken leicht empfängliche Würze, verursacht oft eine sichtbare innere Bewegung, gleich einer wilden Gährung, verändert seine, in der Kochung erhaltene Schönheit, Klarheit und eigenthümliche schwärzliche Farbe, wird trübe, gelb und ziegelfärbig, als ob Leimen darein gerührt worden wäre, und geht dadurch in ein solches Verderben über, welches durch keine Kunst wieder gehoben werden kann. Dieser Unfall hat vornemlich seinen Grund in der angeführten heißen Luftsäule, die um so gefährlicher wird, wenn die atmosphärische Luft mit Gewittern angefüllt ist, vornemlich aber, wenn vorher an den

Vor:

Vorbereitungsarbeiten und an der Reinlichkeit Sünden begangen sind, und wenn nicht Luftzug genug angebracht werden kann, diese schädliche Luftschicht zu verjagen und die Luft im Abkühlort zu verbessern.

Eine andere und mitwirkende Ursach, wodurch die Würzen abstehen und beischmeckend werden, sind hauptsächlich die unreinen hölzernen Kühlgeräthe. Bei der geringsten Nachlässigkeit in der Reinigkeit der Kühlgefäße sind allerlei Arten nachtheiliger Folgen zur gerechten Strafe zu befürchten. Ob sich auch diese üble Folgen durch sichtbares Abstehn der Würzen nicht sogleich äußern, so führen sie doch so widerliche Folgen in den übrigen ganzen Braugang, wogegen die Kunst nichts vermag; das Getränk nimmt Faul- und Schaalsäure an, und wird noch vor der Zeitigung ein widerliches elendes Weißbier.

Also die allergrößte Reinlichkeit muß bei der Kunst des Bronhanbrauers durch die ganze Ausübung auf strengste beobachtet werden: die Würze ist so zart als erwärmtes Wachs, das

alle Eindrücke annimmt und hat dabei die nachtheilige Eigenschaft, daß alles dasjenige, womit sie einmal verunreinigt ist, auf keine Art und Weise davon geschieden und befreiet werden kann; es ist demnach eine der wichtigsten Regeln des Braumeisters, alle Braugesäße stets als neu zu erhalten. Wie oft gegen dieß Gebot der Reinlichkeit verstößen, und wie sehr diese goldne Regel vernachlässiget worden, solches werden alle diejenigen fühlen, welche mit beobachtendem Auge die bisherigen Nachlässigkeiten in den Brauereien bemerkt haben; man hat Bronzhanbrauereien, wo die Abkühlgeräthe in mehr Jahren nicht von der Stelle gerückt sind, wo diese Geräthe sehr oft nur mit einem nassen Waschlappen ausgewaschen werden, wodurch diese Gefäße einer immerwährenden Versäuerung ausgesetzt sind, und worin sich zwischen den Fugen der Stäbe eine ganze Sammlung Unrath gebildet, als ob derselbe mit zu dem Gefäß gehörte, und wirkliche Possession ergriffen hat, gleichsam als ob die Brauleute mit dem Wasser im Prozeß verwickelt wären, oder als ob sie auf die Unreinigkeit ein Privilegium erhalten hätten.

Bei

Bei solchen nachlässigen Behandlungen kann nie ein schönes Getränk hervorgebracht werden, sondern dieses edle Gewerbe muß dabei ganz untergehn, welches auch der Erfolg seit vielen Jahren bis jetzt, leider! genugsam bestätigt hat, indem die Getränke von Zeit zu Zeit sich immer verschlechtern; wenn wir uns hierin wieder emporheben wollen, so kann die goldne Regel der Reinlichkeit nicht dringend genug empfohlen, und nicht zu accurat ausgeübt werden.

Wenn ich bei allen Gelegenheiten, wo die Reinlichkeit der Vorwurf ist, und bei andern wichtigen Gegenständen mit Fleiß in Wiederholung verfallte, so mögte dieß wohl sehr verzeihlich seyn, weil der Grund in den Sachen selbst wirklich liegt, und weil ich dieses possessionirte Unwesen gern aus dem Wege räumen mögte.

Wenn das Abkühlen der Würze bezeichnetermaßen eingeleitet worden; wenn alle Kühlgefäße so reinlich, wie neu, und deren so viel sind, daß die Würze in der Abkühlung höchstens 4 Zoll hoch zu liegen kommt; wenn die
Luft

Luft des Kühlraums während des Brauens und Kochens der Würze gereinigt und durch die angebrachten Luftzüge möglichst abgekühlt ist, so kann man des Herbstes, Winters und Frühjahrs eine zweckmäßige geschwinde Abkühlung innerhalb 4 bis 6 Stunden, je nachdem die atmosphärische Luft sehr streng oder gelinder ist, erwarten. In den heißen Sommertagen hingegen muß annoch die Vorsicht und Einrichtung getroffen werden, daß die, nach meiner Anweisung, erste und einzige Bronhanwürze, zwischen 8 und 10 Uhr Abends ihre Kochreise erreicht, damit dieselbe beim Eintritt der kühlen Nachtlust in die Abkühlgeräthe, so dünne wie möglich, zur Abkühlung ausgesetzt werden kann, indem nur durch diese angewandte Vorsicht eine möglichst geschwinde und zweckmäßige Abkühlung erreicht werden kann: wer diese Regel nicht befolgt, wer etwa zur Gemächlichkeit der Brauleute oder aus andern Nebenursachen des Nachts in der Kühle brauet, hinfolglich des Morgens oder zu einer andern unpaßlichen Stunde, wo die Tageshitze eintritt, abbräuet, der verliert die beste Abkühlzeit und ist gezwungen, die folgende kühle Nachtlust abzuwarten, bevor

bevor er die Gähre geben, und die Würze lebendig machen darf.

Wird aber, nach der bisherigen Art, mit zwei Würzen gebrauet, und darauf zum dritten male der Convent bearbeitet, und befindet sich bei solchen Brauereien keine abgesonderte wohl angelegte Kühlanstalt, sondern die Abkühlung muß in dem Brauschwaden abgewartet werden, so ist bei heißer Witterung durchaus kein trinkbares Weißbier zu erzeugen, welches auch, leider! an vielen Orten durch einen vieljährigen Erfolg schon so sehr bestätigt worden, daß selbst ein ansehnlicher Theil von den übergebliebenen Biertrinkern in dieser Jahreszeit sich zurückzieht und zu andern Getränken seine Zuflucht nimmt, um von den übeln Wirkungen eines solchen ungesund und schädlichen Malzgetränks nicht in allerlei Arten von Unpäßlichkeiten gestürzt zu werden.

Wir können also bei der Fortdauer solcher fehlerhaften Einrichtungen, die so ungemein großen Einfluß auf das Malzgetränk haben, und bei dem bisherigen tiefen Schlummer der
aus.

ausübenden Braukunst auf keine verbesserte Ge-
tränke mit Grund Anspruch machen. Inzwi-
schen lassen wir unsere Bronhanwürze nun in
der möglichst verbesserten Kühlanstalt ruhig ab-
kühlen, um in der folgenden Abtheilung von
den Graden der Wärme, in welcher der Wür-
ze die Gahre gegeben werden muß, ausführlich
zu handeln.