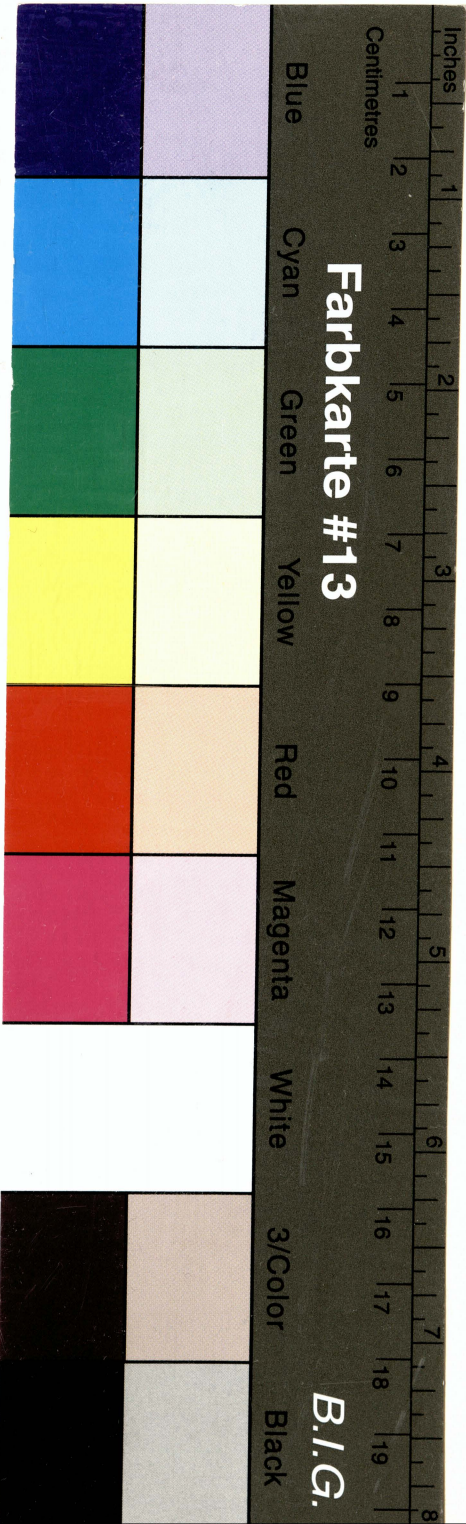
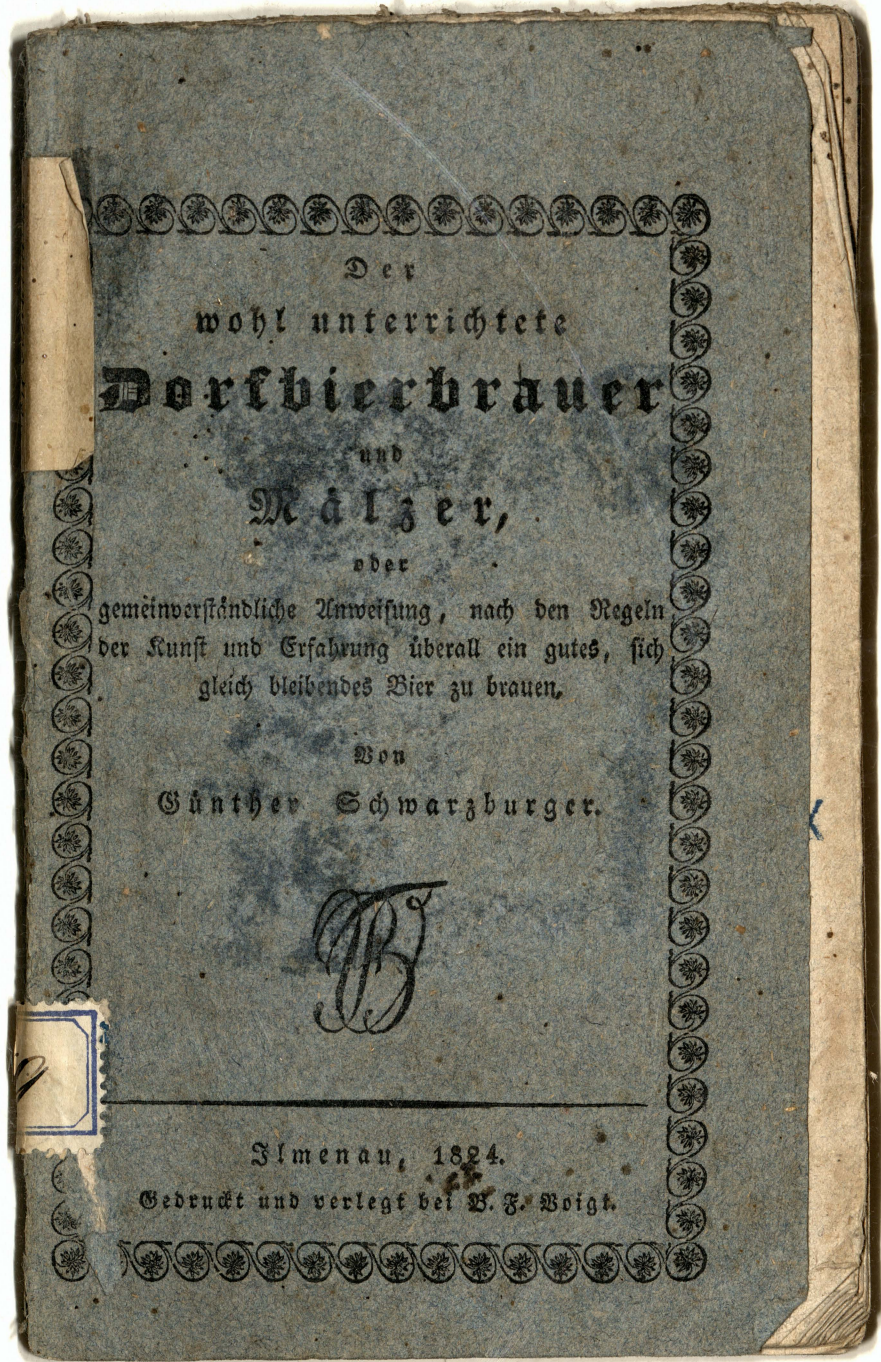


Grauskala #13



B.I.G.

A 1 2 3 4 5 6 M 8 9 10 11 12 13 14 15 B 17 18 19



Farbkarte #13

B.I.G.

Koch - B. 59



Weihenstephan

TUM 040004761697



Der Kunst 24204

wohl unterrichtete

Dorfbierbrauer

und

Mälzer,

oder

gemeinverständliche Anweisung, nach den Regeln
der Kunst und Erfahrung überall ein gutes, sich
gleich bleibendes Bier zu brauen.

Von

Günther Schwarzburger.

GUSTAV NOBACK

PRAG

B

Ilmenau, 1824.

Gedruckt und verlegt bei W. F. Voigt.

Handwritten text at the top of the page, possibly a signature or date, written in dark ink on aged, yellowed paper.

B o r w o r t.

In vielen Dorfbierbrauereien wird, leider! alles noch nach einem alten Schlendrian und mit einer solchen Gleichgültigkeit behandelt, daß man es bloß dem Glücke zuzuschreiben hat, wenn aus dem zweckwidrigen Verfahren bisweilen ein, zur Nothdurft trinkbares, Bier hervorgehet, und diejenigen, welche das Brauwesen besorgen, wissen sich weder zu rathen, noch zu helfen, wenn sie selbst, ohne es zu wissen, die erste Veranlassung zum Verderben und Verfall ihrer Brauerei gegeben haben.

Nachstehende Schrift ist daher dazu bestimmt worden, jenen Bierbauern mit einer richtigen Ansicht ihres Geschäfts an die Hand zu gehen,

und ihnen auf eine gründliche und deutliche Weise zu lehren:

wie sie jederzeit nach den Regeln der Kunst stets ein gutes, sich gleich bleibendes Bier

brauen können.

Möge nicht nur die hierbei zum Grunde liegende gute Absicht nicht verkannt, sondern die Brauchbarkeit dieses Werkchens eingesehen werden, auch solches seinen Nutzen gewähren! welches aufrichtig wünschet

der Verfasser.

Inhaltsanzeige.

Erste Abtheilung.

Von den, zu einer Brauerei-Anstalt notwendigen, Erfordernissen.

- §. 1. Von der Anlage und Einrichtung eines Brauhauses.
- = 2. Von dem Brauofen.
- = 3. Von der Braupfanne.
- = 4. Von dem Maischbottich.
- = 5. Von dem Stellbottich.
- = 6. Von den Kühlgefäßen.
- = 7. Die Kühlmaschine.
- = 8. Von dem Gährbottich.
- = 9. Von dem Malzhaufe.
- = 10. Die Malztenne.
- = 11. Der Weichbottich.
- = 12. Der Schwell-, oder Trockenboden.
- = 13. Die Malzdarre.
- = 14. Von den Kellern.
- = 15. Der Gährkeller.
- = 16. Der Lagerteller.
- = 17. Von den Fässern.
- = 18. Das Pichen der Fässer.
- = 19. Das Ausschweffeln der Fässer.
- = 20. Vom Hopfenseiher.
- = 21. Von dem Wasser.
- = 22. Zeichen des weichen Wassers.

Vierte Abtheilung.

Von der Behandlung des Bieres im Keller
und den übrigen Geschäften.

- §. 1. Das Füllen des Bieres auf die Fässer.
- = 2. Das Nachfüllen mit Bier.
- = 3. Das Nachfüllen mit Wasser.
- = 4. Merkmale des vergohrnen und zu verspundenden Bieres.
- = 5. Das Bier lange zu erhalten.
- = 6. Von dem Trübwerden und Klären des Bieres.
- = 7. Vom Sauerwerden und Verbessern des Bieres.
- = 8. Vom Schaalwerden des Bieres.
- = 9. Das Bier am Geschmack und an der Güte ungemein zu verbessern.
- = 10. Von den Eigenschaften eines guten Bieres.
- = 11. Wie man das Bier abziehen soll.
- = 12. Wie die Bierflaschen gereinigt und behandelt werden müssen.

Fünfte Abtheilung.

Von der Brauerei einiger anderer Bierarten.

- §. 1. Das Märzenbier zu brauen.
 - = 2. Erfurter Schluz zu brauen.
 - = 3. Fabrikation eines sehr schönen weinartigen Weißbiers.
-

- §. 23. Zeichen des harten Wassers.
- = 24. Das zum Malzen und Brauen taugliche Wasser.
- = 25. Hartes Wasser zu verbessern.
- = 26. Vortheile des weichen Wassers.
- = 27. Nachtheile des harten Wassers.
- = 28. Von den Brennmaterialien.
- = 29. Holz.
- = 30. Steinkohlen.
- = 31. Torf.
- = 32. Vom Pech.
- = 33. Von den Hefen.
- = 34. Von dem Unterschiede zwischen den Unter- und Oberhefen.
- = 35. Die Güte der Hefen zu erforschen.
- = 36. Wie lange sich die Hefen halten.
- = 37. Von der Gerste.
- = 38. Kennzeichen alter Gerste.
- = 39. Auswahl der Gerste zur Mälzerei.
- = 40. Zeit des Einkaufs der Gerste.
- = 41. Vom Hopfen.
- = 42. Kennzeichen des guten Hopfens.
- = 43. Ueber den Einkauf des Hopfens.
- = 44. Den Hopfen aufzubewahren.
- = 45. Von der Reinlichkeit.

Zweite Abtheilung.

Von der Mälzerei.

- §. 1. Worin die Mälzerei bestehe?
- = 2. Das Einquellen, oder Einweichen der Gerste.
- = 3. Wie lange das Getreide weichen muß.
- = 4. Merkmale der genug geweichten Gerste.
- = 5. Das Ablassen des Wassers und Auswerfen der Gerste aus dem Quellbottich, auch Anlage der Malzscheiben.
- = 6. Das Waschen der Gerste.

- §. 7. Wie lang die Wurzelkeime der Gerste wachsen sollen.
- = 8. Das Trocknen des Malzes.
- = 9. Das Darren des Malzes.
- = 10. Von der verschiedenen Farbe des Malzes.
- = 11. Von der Bereitung des Luftmalzes.
- = 12. Von Aufbewahrung des Malzes.
- = 13. Ueber den Einkauf des Malzes.

Dritte Abtheilung.

Von der Bierbrauerei.

- §. 1. Das Abkeimen und Reinigen des Malzes.
- = 2. Vom Anfeuchten des Malzes.
- = 3. Vom Schrotten des Malzes.
- = 4. Vom Eintheigen des Malzschrottes.
- = 5. Vom Einmaischen.
- = 6. Vom Kochen der Maische.
- = 7. Vom Abziehen der ersten Würze.
- = 8. Der zweite Aufguß.
- = 9. Das Kochen und Klären der Würze.
- = 10. Behandlung des Hopfens vor dem Kochen.
- = 11. Das Kochen des Hopfens.
- = 12. Ferneres Verfahren.
- = 13. Das Abkühlen des Bieres.
- = 14. Ueber das Abkühlen des Bieres im Sommer und Winter.
- = 15. Von dem schwarz stehenden Biere auf der Kühle.
- = 16. Von der röthlichen Farbe des kührenden Bieres und was dabei zu beobachten ist.
- = 17. Vom Hefengeben.
- = 18. Von der Gährung.
- = 19. Von der weinartigen Gährung.
- = 20. Von der sauren Gährung.
- = 21. Von der faulen Gährung.
- = 22. Von der richtigen Gährung.

Erste Abtheilung.

Von den zu einer Brauerei-Anstalt nothwendigen Erfordernissen.

§. 1.

Von der Anlage und Einrichtung eines Brauhauses.

Bei Anlegung eines Brauhauses muß ein trockner Boden gewählt werden, denn aus einem feuchten Grunde steigen beständig Ausdünstungen in die Luft, und in der Erde ist immer eine faule Gährung vorhanden, welches alles dem Biere sehr nachtheilig ist.

Man sehe auch darauf, daß das Brauhaus gegen Mitternacht zu gebauet werde, damit es im Sommer Schatten habe und kühl sey.

Im Brauhause selbst muß der Raum so groß seyn, daß der Brauofen, mit der Pfanne, bequem angelegt werden kann; auch müssen die Bottiche so gestellt werden können, daß man immer Platz habe, zu solchen ungehindert kommen zu können.

Der Reinlichkeit wegen ist es nöthig, den Fußboden mit Ziegeln, Sand, oder Tafelsteinen auszu- legen, und die Zwischenräume mit Gips auszugießen, überdies aber entweder Rinnen anzubringen, oder den ganzen Boden etwas abhängig zu machen, damit die Mäße und das Wasser, welches man zum Reinigen braucht, bequem abfließen kann.

Auch muß das Brauhaus mit Fenstern und Dachlöchern versehen, und oben, zum Dache hinaus, ein verhältnißmäßiger Rauchfang, mit einer Kappe, angebracht werden, damit die vielen Ausdünstungen, welche bei dem Brauen entstehen, ihren Durchgang finden.

In den Mauern des ganzen Gebäudes muß man hin und wieder Oeffnungen anbringen lassen, welche man leicht verschließen kann, wenn stürmische und kalte Witterung eintritt. Durch solche Oeffnungen kann die Luft in dem Brauhause gereinigt werden, welches eine sehr nothwendige Sache ist.

In dem Brauhause bringt man die Wasserleitungen so an, daß man das Wasser sogleich dahin laufen lassen kann, wohin man es haben will.

Dieses sind die vornehmsten Regeln, welche beobachtet werden müssen, wenn ein Gebäude zu einer Brauerei aufgeführt werden soll. Alles, was übrigens zu mehrerer Bequemlichkeit erforderlich ist, kann jeder Brauer nach seinem Gutbefinden anbringen lassen; nur muß er dahin sehen, daß es auch von Nutzen sey und nicht auf Spielerei hinaus laufe, wodurch unnöthige Kosten entstehen.

§. 2.

Von dem Brauofen.

Bei der Einrichtung und Erbauung des Brauofens hat man darauf zu sehen, daß

- 1) derselbe in dem Brauhause, wie oben schon gedacht worden, auf eine schickliche Art angelegt werde, damit die Arbeiter alles ungehindert und bequem verrichten können;
- 2) das nöthige Wasser in kurzer Zeit zum Kochen gebracht werden könne, und
- 3) bei der Feuerung keine Holzverschwendung eintrete.

Was das Erste betrifft, so ist es gut, wenn der Ofen so eingerichtet wird, daß der Maisch- und Stellbottich nicht weit von solchem zu stehen kommen, damit das kochende Wasser durch den kürzesten Weg auf den eingemaischten Schrot gebracht werden kann. Auch ist dahin mit zu sehen, daß die Stellung des

Ofen gegen die Bottiche etwas höher komme, damit die Rinnen, welche angebracht werden, von dem Ofen in die Bottiche einigen Fall bekommen.

In Ansehung des zweiten und dritten Punkts ist es bekannt, daß die Braupfannen auf eine unnütze Art eingemauert werden, wenn kein Sachverständiger zugezogen wird. Denn gewöhnlich bekommt der Feuerheerd eine ungehörliche Breite, und die Luftzüge werden so angelegt, daß die meiste Hitze durch solche so, wie aus dem großen Ofenloche, getrieben wird, welches denn veranlaßt, daß zum Kochen des Wassers eine lange Zeit erforderlich ist, wobei sehr viel Holz verschwendet wird. Wenn man daher das Feuer unter der Braupfanne in einen engen Raum zusammen ziehet, den schnellen Ausgang der Hitze zu verhindern sucht, und überhaupt eine solche Einrichtung trifft, daß das Feuer unten und an den Seiten gleichförmig auf die Braupfanne wirken kann, so wird man zu einem verbesserten Brauofen kommen, und dabei die Vortheile gar bald gewahr werden.

Wenn nun der Ofen die Einrichtung bekommen hat, daß das Feuer um die Pfanne herum streichen kann, so siehet man darauf, daß der Kofst hinten, unter der Pfanne, nicht über eine Elle breit gemacht wird. Neben dem Kofst wird, rechts und links, der Heerd schief aufgemauert, so, daß die Seitenwände der Pfanne 4 bis 6 Zoll breit auf der Mauer aufliegen, und neben dem Ofenloche werden, an der Seite der Pfanne, zwei Oeffnungen, jede 12 Zoll lang und 6 Zoll breit, gelassen, durch welche die Hitze hinauf steigen und an den Seiten der Pfanne herum geleitet werden kann. Dabei trifft man auch die Einrichtung, daß dieser Zug mit einem Schieber von starkem Eisenblech versehen werde, damit man die Hitze des Feuers nach Gefallen regieren könne.

Die Pfanne läßt man nicht viel über eine Elle von dem Roste abstehen, und das Ofenloch muß mit einer guten, eisernen Thür verschlossen werden können, das Aschenloch aber bleibt immer offen, damit das Feuer einen Luftzug bekommt. Bei einer solchen Einrichtung wird die Hitze in dem Brauofen zusammen gehalten, und dabei um die Pfanne herum geleitet, so, daß sie auf solche stärker wirkt, wodurch die Flüssigkeit darinnen bald zum Kochen gebracht werden kann, und dabei weniger Holz gebraucht wird.

§. 3.

Von der Braupfanne.

Die Braupfanne wird gewöhnlich aus Kupfer gefertigt, weil Eisen dazu nicht zu empfehlen ist. Sie erhält die Gestalt eines länglichen Vierecks, und wird so groß gemacht, daß sie das richtige Verhältniß zur Brauerei hat.

Uebrigens muß darauf gesehen werden, daß der Boden der Pfanne nicht durch kaltes Wasser abgeschreckt wird, weil solcher dadurch gar leicht Risse bekommt.

Auch ist zu rathen, daß die Pfanne, nach jedesmaligem Gebrauch, gut gereinigt, hierauf mit Fett eingeschmieret, dieses aber, wenn die Pfanne gebraucht werden soll, wieder abgeschauert wird.

Da die Braupfannen gemeiniglich zu tief gebaut werden, so gehört vieles Feuer darunter, um das Wasser in denselben zum Sieden zu bringen. In solchen Gegenden, wo die Brennmaterialien theuer sind, sollte daher auf Ersparung gedacht, und jede Braupfanne nicht tief, sondern flach gebauet werden, wo man weniger Feuerung braucht, mithin auch nicht so viel Zeit nöthig hat.

§. 4.

Von dem Maischbottich.

Bei Errichtung eines Maischbottichs muß darauf gesehen werden, daß solcher immer flacher, als tiefer gemacht werde, weil die Bearbeitung leichter von statten gehet, und das eingemaischte Gut sich ausbreiten kann.

Auch darf der Maischbottich nicht weit von dem Ofen entfernt stehen, damit das Wasser aus der Pfanne kochendheiß in solchen geschlagen werden kann; übrigens muß derselbe mit einem genau passenden Deckel versehen werden, um das Abkühlen zu verhüten.

§. 5.

Von dem Stellbottich.

Der Stellbottich, welcher eben so groß, als der Maischbottich, seyn muß, kommt neben diesem zu stehen. Unten, etwa 3 bis 4 Zoll über dem Boden dieses Bottichs, wird ein hölzerner Reif befestigt, auf welchen man die durchlöchernten Bretstücke des beweglichen Stellbodens legt, und, damit solcher in der Mitte ruhen möge, so wird quer über den untern Boden eine Latte gelegt. Die Löcher in den Bretstücken werden unten etwas weiter, als oben, gemacht, damit die Trebern nicht durchdringen, aber auch die Löcher nicht verstopft werden können. Am besten ist es, wenn man die Würze nicht durch den Boden, sondern von der Seite, durch einen angebrachten hölzernen Schlauch, der von dem untern Boden etwa einen Zoll hoch abstehet, ablaufen läßt. Man erspart nicht nur das Stellsstroh, welches oftmals nicht ganz rein ist, und der Würze einen üblen Geschmack und Geruch mittheilt, sondern die Würze kann vollkommen hell und klar abgezogen werden. Dieser Bottich muß ebenfalls mit einem genau pas-

senden Deckel versehen werden, um das Ausdunsten und Abkühlen der Würze zu verhindern.

§. 6.

Von den Kühlgefäßen.

Bei Ermangelung eines großen, flachen Kühlbottichs, oder Kühlschiffes, ist zu rathen, mehrere Kühlgefäße anzufertigen, um die Flüssigkeit in dieselbe zu vertheilen, und dadurch das schnelle Abkühlen zu befördern.

Es ist übrigens bekannt, daß alle geistigen Getränke sehr leicht schaal und sauer werden, wenn man sie in die Luft bringt. Da nun auf den Kühlschiffen das Bier mit einer großen Oberfläche eine Zeit lang der Luft ausgestellt wird, so kann das Bier auch leicht sauer werden, weil es da eine Menge Luftsäure an sich zieht, und die Kühlschiffe, oder Bottiche, werden dadurch unbrauchbar gemacht, wenigstens müssen solche jedes Mal, vor dem Gebrauche, gut ausgebrühet und gereiniget werden. Im Winter und bei kalter Witterung ist zwar das Sauerwerden nicht so leicht zu befürchten, weil sich zu dieser Zeit das Bier geschwinder abkühlet, auch die Luft reiner ist; allein in den warmen Sommertagen verdirbt das Bier gar zu oft, und man pflegt dann gemeinlich zu sagen, daß eine wilde Gährung eingetreten sey.

Die Engländer lassen daher ihr gahr gekochtes Bier durch kupferne Röhren, welche durch kaltes Wasser geleitet werden, laufen, wodurch dasselbe, also bald abgekühlt, in den Gährbottich kommt, ohne die Luft zu berühren.

§. 7.

Die Kühlmaschine.

Die Engländer haben durch vorgedachte Art, wie sie ihr Bier abkühlen, den Deutschen Gelegen-

heit gegeben, in mehreren Brauereien eine Maschine einzuführen, wodurch das schnelle Abkühlen des Bieres bewirkt wird.

Diese Kühlmaschine ist von denjenigen, welche in den Branntweinbrennereien gebraucht werden, nicht sehr unterschieden.

Eine Röhre, welche aus ganz dünnem Kupferblech gefertigt wird, windet sich in einem Fasse, welches etwa 5 Fuß im Durchmesser hält, und 6 Fuß Höhe hat, vier und ein halbes Mal schlangenförmig herum, doch darf die Röhre keine zu steile Biegungen haben, damit der Fall des Bieres nicht so schnell vor sich gehen kann, sondern im Laufe etwas aufgehalten wird. Oben ragt die Röhre, in der Mitte des Fasses, drei bis vier Zoll heraus, auf welcher ein flacher Trichter, ebenfalls aus Kupfer, ruhet, und der mit einem kleinen Siebe versehen ist, um die noch vorhandenen Unreinigkeiten im Biere aufzufangen.

Unten gehet entweder auf der Seite, oder mitten durch den Boden des Fasses, diese Röhre heraus, und bringt das Bier in eine Rinne, aus welcher solches in den Gährbottich geleitet wird.

Soll das Bier durch die Maschine gelassen werden, so wird das Faß mit kaltem Wasser angefüllt, und solches beständig im kalten Zustande, durch Nachgießen, erhalten.

Durch eine solche Maschine kann in kurzer Zeit eine Masse Bier von 50 Eimern gelassen und abgekühlt werden.

§. 8.

Von dem Gährbottich.

Der Gährbottich ist dazu bestimmt, die abgekühlte Flüssigkeit in solchem zusammen zu bringen,

damit die sämmtliche Biermasse mit einander in Gährung gebracht werden kann.

Es ist sehr zweckmäßig, diesen Bottich an der Seite mit einem beträchtlichen Zapfenloche zu versehen, damit in dasselbe ein hölzerner Schlauch gebracht, und durch solchen das Bier, nach dem Hefengeben, abgelassen werden kann.

Alle vorgedachte Bottiche müssen mit eisernen Reifen versehen, und auf starke hölzerne Unterlagen gestellt werden, damit die Luft darunter wegstreichen kann, wodurch die Bottiche trocken erhalten werden können.

§. 9.

Von dem Malzhaufe.

Zu dem Malzhaufe wählet man ebenfalls einen guten, trocknen Boden, wie bei Anlegung des Brauhauses gesagt worden ist, bringt darin die Malztenne, mit den Darren, an, und versieht das Malzhaus mit gehörigen Rauch- und Dunstzügen, damit der Rauch und der Dunst hinaus geleitet werde und nicht zurück schlagen, oder sich in dem Gebäude verhalten könne.

Auch müssen hier die Wasserleitungen so angebracht werden, daß man Alles auf eine bequeme Weise reinigen könne.

§. 10.

Die Malztenne.

Die Malztenne muß ebenfalls mit gut gebrannten Ziegel-, oder Tafelsteinen ausgelegt werden, und überhaupt die Einrichtung bekommen, daß nicht nur keine Sonnenstrahlen darauf fallen können, sondern auch der Eindrang des Tageslichts abgehalten werden kann.

Damit man öfters die Luft durchstreichen lassen kann, müssen verdeckte Luftzüge angebracht werden, und diese eine Einrichtung bekommen, daß durch sie alle faule Dünste fortgeschafft werden können.

Wenn auch im Winter das Malzmachen fortgesetzt werden soll, so ist es gut, wenn in der Malztenne ein Ofen angebracht wird, um eine solche Temperatur zu unterhalten, daß das geweihte Getreide nicht gefriere, wodurch alle Kraft verloren geht.

§. 11.

Der Weichbottich.

Der Weichbottich, welcher nach der Menge des Getreides, das in einer Brauerei nöthig ist, eingerichtet werden muß, wird in einer Ecke der Malztenne angebracht, solcher unten am Boden mit einem Loch, und dieses mit einem langen Zapfen versehen, welcher oben noch etwas aus dem Gefäße raget. Diesen Zapfen umgiebt man mit einem 4 bis 6 Zoll weiten, geflochtenen Korb, damit kein Getreide durch das Zapfenloch kommen kann, wenn das Wasser abgelassen wird.

§. 12.

Der Schwell- oder Trockenboden.

Den obern Theil des Malzhauses bestimmt man zum Schwell-, oder Trockenboden, läßt das Dach, dicht auf der Sohle des Bodens, mit mehrern Oeffnungen versehen, welche aber so angelegt werden müssen, daß man sie zu jeder Zeit verschließen und öffnen kann.

Bei dieser Einrichtung geht die Absicht dahin, das gewachsene Getreide auf diesem Boden ganz dünn auszubreiten, damit nicht nur das weitere Wachsen unterbrochen, sondern auch das Abwelken und Abtrocknen befördert wird, so, daß das völlige Trock-

8
20
25
168 78
9. 25
241 7 3

nen auf der Darre in kürzerer Zeit geschehen kann. Denn, wenn das Malz ganz feucht von der Tenne auf die Darre gebracht wird, so kann man dasselbe nie so rein und gut bekommen, ja, es erhält sogar, wenn zumal die Darren fehlerhaft angelegt sind, einen Sauerstoff, der hernach nicht wieder davon gebracht werden kann, und immer ein schlechtes Bier giebt.

§. 13.

Die Malzdarre.

Gleich neben der Malztenne legt man die Malzdarre an. Hier muß jedoch eine Wand, wodurch eine Thür angebracht wird, beides von einander trennen, damit die beständige Wärme, welche durch die Darre entstehet, nicht in die Malztenne kommen kann.

Da auf einer zweckmäßigen Malzdarre sehr viel beruhet, so entstehet hier die Frage: wie hat man eine solche anzulegen?

Die alten Malzdarren haben sehr viele Mängel und Fehler an sich; denn auf ihnen wird das Trocknen des Malzes durch den Rauch bewirkt, und, da sich dieser durch das Malz ziehet, so kann dasselbe niemals von der Güte hergestellt werden, die es eigentlich haben muß, sondern es hat immer einen brandigen, rauchähnlichen Geschmack, und eine dunkle Farbe.

Aus solchem Malze kann nie gutes, klares und haltbares Bier gebrauet werden, noch weniger aber ist es der Gesundheit dienlich.

Eine solche Darre erfordert auch eine größere Menge Holz, wozu nicht alle Holzarten gebraucht werden können.

Aus diesen wichtigen Gründen ist es daher sehr anzurathen, auf bessere Einrichtung der Malzdarren

allen Bedacht zu nehmen, und überhaupt bei Anlegung einer solchen darauf zu sehen, daß

- 1) Ersparniß der Brennmaterialien bewirkt werde,
- 2) daß man jedes Brennmaterial gebrauchen könne,
- 3) daß man im Stande sey, dem Malze den erforderlichen Grad von Hitze zu geben,
- 4) daß kein Rauch zu dem Malze kommen könne, und
- 5) daß alle Feuerßgefahr möglichst verhütet werde.

Alle diese Eigenschaften findet man bei denjenigen Malzdarren, welche in den größern Brauereien Englands gebraucht werden, und wenn solche, wenigstens auf ähnliche Art, wobei man immer auf Verbesserung denken kann, in Deutschland allgemeiner werden; so wird gewiß mancher Vortheil für die Brauereien zu erwarten seyn.

Jene Malzdarren haben folgende Einrichtung. In der Mitte, unter dem langen Malzboden, befindet sich eine besondere Stube, in welcher ein großer eiserner Ofen angebracht ist, dessen obere Fläche aus starkem Eisenblech bestehet. Dieser Ofen ist von allen Seiten mit Mauern umgeben, damit die Hitze zusammen gehalten wird. Der Schornstein ist aber so angebracht, daß der Rauch freien Abzug hat, ohne sich in der Stube zu verbreiten. Gerade über diesem Ofen befindet sich in der Decke eine Oeffnung, welche 12 bis 16 Fuß lang und 6 bis 8 Fuß breit ist. Diese Oeffnung ist mit eisernen Gittern versehen, und auf diesen sind hárne Decken ausgespannt, welche dazu dienen, daß die Wurzelfasern des Malzes nicht hindurch auf den Ofen fallen, wo sie sich leicht entzünden und Feuerßgefahr veranlassen würden.

Wenn nun gearbeitet werden sollt, so wird der Ofen geheizt und das Malz vom Trockenboden auf den hárnen Decken ausgebreitet. Die Hitze dringt nun durch das Malz, dunstet die Feuchtigkeit ab

und macht solches völlig trocken. Ist dies geschehen, so wird das fertige Malz weggenommen, frisches aufgeschüttet und damit auf gleiche Art beständig fortgefahren.

Daß diese Art, Malz zu dörren, viele Vorzüge vor allen andern Malzdarren hat, ist gar nicht zu bezweifeln, denn man kann bei der Feuerung alle Arten Holz, sogar Torf und Steinkohlen, benutzen, und, wenn man vielleicht jene Oeffnung mit Eisenblechen, statt der Haardecken, versehen ließe, so könnte wohl die Sache noch mehr verbessert werden.

§. 14.

Von den Kellern.

Bei einer gut eingerichteten Brauerei hat man vorzüglich auf die Anlegung trockener und geräumiger Keller zu sehen, und solche der Brauerei so nahe, als möglich, zu bringen, damit das fertige Bier ohne große Mühe in dieselben geschafft, und darin alles auf eine bequeme Weise besorgt werden kann.

Ein regelmäßiger Keller muß aber

- 1) mit Quadersteinen belegt,
- 2) mit hinlänglichen Luftzügen versehen,
- 3) mehr höher, als niedrig seyn, und
- 4) eine gute Ableitung haben.

Wenn die Keller hinter einander liegen, so muß der Lagerkeller der letzte seyn, damit derselbe nicht durch die öftern Beschäftigungen, welche in den Kellern vorkommen, im Sommer zu warm und im Winter zu kalt werde, denn die Güte des Bieres hängt gar sehr von einem guten Keller mit ab.

§. 15.

Der Gährkeller.

Dieser ist dazu bestimmt, das Bier aus dem Gährbottich auf die, in solchem auf dem Lager lie-

genden, Fässer zu bringen, und dort vergähren zu lassen.

§. 16.

Der Lagerkeller.

Der Lagerkeller muß, wie schon gesagt worden, der letzte seyn, wenn sämtliche Keller hinter einander angebracht worden sind, damit das in solchem liegende Bier ruhig bleibt, und durch die öftere Veränderung der Luft nicht verdirbt.

§. 17.

Von den Fässern.

Bei einer gut eingerichteten Brauerei wird immer auf einen verhältnißmäßigen Vorrath guter Fässer gesehen, auch Sorge getragen, daß solche beständig in gutem Stande erhalten werden.

Insbondere müssen dergleichen Fässer mit fortlaufenden Nummern versehen, und auf jedes muß bemerkt werden, wie viel es dem Biermaasse nach hält.

Auch wird hier wiederholt, daß die größte Reinlichkeit bei den Fässern beobachtet werden muß. Man treffe ja die Anstalt, daß jedes Faß, so, wie es vom Bier leer wird, aufgeschlagen, mit warmem Wasser und einer Bürste sorgfältig gereiniget, ausgespület, und mit einem trockenen Luche ausgerieben, sodann aber an einem trockenen, luftigen Orte aufbewahret wird.

Man lasse sich auch die Mühe nicht verdrüßen, die Fässer von Zeit zu Zeit zu untersuchen und, wenn solche etwa wieder angelaufen seyn sollten, das Reiznigen zu wiederholen.

Vor jedesmaligem Gebrauch müssen die Fässer, wenn sie der Böttcher zugeschlagen hat, und in jedes eine Quantität Wachholderbeeren gebracht worden sind, tüchtig ausgebrühet und mit frischem Wasser

ausgespület werden, denn die Erfahrung hat gelehrt, daß das Bier, wenn es auch im Brauhause auf das Beste gerathen ist, auf solchen Fässern verdirbt, die nicht auf das Sorgfältigste gereinigt worden sind. Man wende ja alle Sorgfalt auf die Reinlichkeit der Fässer, und verlasse sich niemals auf die Versicherungen derjenigen, welche dieselben zu reinigen haben, sondern untersuche sie ganz genau und lasse alles beobachten, was noch unter dem Titel der Reinlichkeit vorkommt.

§. 18.

Das Pichen der Fässer.

In vielen Gegenden ist es bloß Gewohnheit, die Fässer auszupichen. Dieses kann aber süglich unterbleiben, wo Fässer von eichenem Holze gebraucht werden. Nur da, wo man sich der Fässer aus weichem Holze bedient, ist es nöthig, das Pichen anzuwenden, weil durch weiches Holz die geistigen Theile des Bieres leichter dringen können, wodurch dasselbe, wenn es zumal lange liegen soll, an seiner Güte verliert und endlich gar verdirbt.

§. 19.

Das Ausschwefeln der Fässer.

Das Ausschwefeln der Fässer läßt man nur anwenden, wenn sie einen sauren Geruch angenommen haben, der sich durch nichts wegbringen läßt. Doch müssen diese Fässer nachher wieder gut gereinigt werden, damit das Bier keinen Geschmack nach Schwefel annimmt.

§. 20.

Vom Hopfenseiher.

Der Hopfenseiher pflegt aus Spänen und gespaltenen Wurzeln der Fichten, oder Tannen, gefertigt,

und sodann beim Gebrauch der Korb mit Stroh ausgelegt zu werden, damit der Hopfen zurück bleibt und sich mit dem Biere nicht vermischen kann.

Vor dem Gebrauch des Hopfenkorbes muß dieser mit dem Stroh gut ausgebrühet werden, damit alle Säure und übler Geschmack entfernt werde.

Nach dem Gebrauch wird der Hopfenseiher ausgewässert, getrocknet und an einem luftigen Orte aufbewahrt.

In einigen Brauereien trifft man Hopfenseiher an, welche aus Kupfer verfertigt sind. Diese sind aber ganz zu verwerfen, und überhaupt dürfen bei der Brauerei keine kupfernen Geräthschaften gebraucht werden.

Wollte man ja hierin eine Abänderung machen, so würde zu rathen seyn, den Hopfenseiher aus Eisenblech fertigen zu lassen, welches gewiß jeder Blechschmidt, oder Schlosser leicht bewerkstelligen könnte.

§. 21.

Von dem Wasser.

Das Wasser ist bei dem Bierbrauen das Haupterforderniß, und man kann demselben fast jedes Mal die Ursache zuschreiben, warum nicht überall gleich gutes Bier gemacht werden kann.

Jedermann weiß, daß das Wasser nicht einerlei Beschaffenheit hat, sondern mit mancherlei fremden Theilen vermengt ist, daher es auch gewöhnlich in hartes und weiches Wasser getheilt wird.

Es entsteht nun die Frage, welches Wasser man zum Bierbrauen anzuwenden habe?

Um hierbei etwas Gewisses bestimmen zu können, muß man zuvörderst kennen lernen, worauf sich der Unterschied zwischen hartem und weichem Wasser gründet.

§. 22.

Zeichen des weichen Wassers.

Das weiche Wasser erkennt man gar leicht durch seinen milden Geschmack, wenn dieser nichts Widriges, nichts Salziges und nichts Hartes zeigt.

Ueberhaupt rechnet man das Regen- und Flusswasser zu der weichen Art, wovon auch das Quella Wasser nicht ausgeschlossen ist, und

wenn die Quellen im Winter nicht zufrieren,
wenn gute Gräsarten an den Quellen und Rändern der Bäche wachsen, und solche frisch und gut aussehen,

wenn sich die Seife im Wasser leicht auflöset und stark schäumt,

wenn das Fleisch bald weich kocht, auch Erbsen darin leicht gahr werden,

wenn ein Schaum entsteht, wenn man Citronensaft, Scheidewasser, oder destillirten Essig in das Wasser gießt.

§. 23.

Zeichen des harten Wassers.

Das harte Wasser besitzt einen harten, erdhaf ten Geschmack, weil es gemeiniglich aus einem kalk-, oder gipshaltigen Grunde kommt.

Bei dem Sieden wird es trübe, läßt einen Bodensatz fallen, und in den Kochgeschirren setzt sich eine Kruste an.

Wenn man etwas aufgelösete Pottasche in Wasser gießt, und es entsteht eine Trübung, so ist dieses ein sicheres Zeichen eines solchen Wassers, das nicht füglich zur Brauerei taugt.

§. 24.

Das zum Malzen und Brauen taugliche Wasser.

Das weiche Wasser bleibt zu diesem Zwecke immer das beste, und man muß darauf sehen,

daß dieses in eine Brauerei geleitet werden kann. Da man aber nicht überall in der Lage ist, weiches Wasser zu haben, so muß man sich freilich auch zu helfen suchen.

In einem solchen Falle, wenn nemlich kein anderes, als hartes Wasser vorhanden ist, sucht man sich auf folgende Art zu helfen.

§. 25.

Hartes Wasser zu verbessern.

In den Fällen, wo man seine Zuflucht zum harten Wasser nehmen muß, ist es rathsam, solches, nach Angabe verschiedener berühmter Sachkenner, milder, mithin zum Braugeschäft taugbar zu machen. Nachbemerkte Angaben sind am leichtesten auszuführen.

1) Man füllt das Wasser, vor dem Gebrauch, in große hölzerne Bottiche, und mischt auf 66 Pfd. Wasser 1 bis 2 Loth gute Pottasche darunter; doch muß diese vorher in etwas Wasser aufgelöst werden, rührt alles tüchtig unter einander, und läßt es 3 bis 4 Tage ruhig stehen, worauf das helle Wasser abgezogen wird und gebraucht werden kann.

2) Auf 66 Pfund Wasser setzt man 2 Loth frisch gebrannten Kalk, der vorher mit Wasser aufgelöst worden, zu, rührt alles gut durch einander, und verfährt, wie vorher.

3) Für 66 Pfund Wasser löst man $1\frac{1}{2}$ Loth Weinstein in siedendem Wasser auf, und gießt diese Auflösung zu dem erstern, rührt alles unter einander, läßt es ebenfalls einige Tage ruhig stehen, und zieht dasselbe alsdann rein ab.

4) Am einfachsten gelangt man zu einem brauchbaren Wasser, wenn man es, nach Verhältniß seiner Härte, $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Stunde lang kocht, und den Schaum, welcher auf der Oberfläche zum Vorschein

kommt, mit einem Besen rein hinweg nimmt, sodann aber das Wasser auf den Maischbottich zum Abfühlen schöpft.

Da aber auch dieses mit Weitläufigkeiten und Kosten verbunden ist, so muß man gleich bei der Anlage einer Brauerei darauf Bedacht nehmen, daß solche an einer Stelle angebracht werde, wo hinlänglich gutes Wasser vorhanden ist.

§. 26.

Vortheile des weichen Wassers.

Mit weichem Wasser erreicht man seine Absicht bei dem Malzen des Getreides am ersten, weil es die Körner vollkommen auflöst, und beim Brauen aus dem Malze alles gut ausgezogen, mithin auch ein gutes Bier hergestellt werden kann.

§. 27.

Nachtheile des harten Wassers.

Bei der Bierbrauerei bringt das harte Wasser immer Nachtheile, denn es erhärtet nicht nur das Getreide beim Malzen, sondern es kann auch nicht gehörig eindringen, und die edlen Theile aus dem Malze ziehen, wodurch immer ein schlechtes Bier hergestellt wird.

§. 28.

Von den Brennmaterialien.

Zu einer guten Ordnung bei der Bierbrauerei gehört auch, daß man sich mit einem guten Borrath durren Holzes versieht, damit man nie in die unangenehme Nothwendigkeit komme, grünes, nasses Holz anzuwenden, wodurch alles erschwert wird, und selbst das Brauen darunter leidet.

Auch muß man da, wo Steinkohlen und Torf gebrannt werden, auf Herbeischaffung des nöthigen Bedarfs bedacht seyn, damit nie Mangel eintrete, und man zu Materialien Zuflucht nehmen müsse, die ganz und gar zu verwerfen sind.

§. 29.

H o l z.

Die Kraft, welche jede Holzart besitzt, um zu hiken, ist nicht von einerlei Beschaffenheit, denn, wenn man mit Fichtenholz eben so viel ausrichten will, als man mit Buchenholze zu thun im Stande ist, so braucht man natürlich von jenem eine größere Quantität, als von diesem, daher hat man bei Anschaffung seines Holzbedarfs nach Lage, Beschaffenheit, und sonst das Nöthige in Ueberlegung zu ziehen und seine Maafregeln darnach zu nehmen.

§. 30.

Steinkohlen.

In solchen Gegenden, wo das Holz sehr theuer ist, kann man die Steinkohlen gut benutzen. Da sie aber während des Brennens viel Rauch und Ruß bilden, auch leicht zusammen schmelzen, so muß hiernach auch der Bau der Defen eingerichtet werden.

§. 31.

T o r f.

Der Torf kann unter der Braupfanne da, wo er wohlfeil zu haben ist, einen guten Stellvertreter des Holzes abgeben. Jedoch ist nicht zu rathen, daß derselbe bei dem Darren des Malzes angewendet werde, weil sich der widrige Geruch leicht in letzteres ziehen, und das Bier dadurch verderben würde.

§. 32.

Bom Pech.

Bei diesem Artikel ist zwar nicht viel zu gewinnen, auch nicht viel zu verlieren. Man thut aber doch wohl, wenn man sich wenigstens auf ein Jahr lang damit versiehet, und alle Mal das schönste, welches gut und rein ausgekocht ist, aussucht; denn das Bier zieht aus dem Pech, womit die Fässer

ausgepicht worden, einige Theile an sich, wovon es einen balsamischen Geschmack bekommt.

§. 33.

Von den Hefen.

Es ist nicht dringend genug zu empfehlen, jedes Mal ganz frische, reine und kräftig riechende Hefen, welche nicht sauer schmecken, anzuwenden, weil dieses ein sehr wichtiges Stück von der Bierbrauerei ist. Wenn man sich alle mögliche Mühe gegeben hat, sein Bier, bis zum Hefengeben, ohne Fehler herzustellen, so wird es doch verderben, wenn man schlechte Hefen gebraucht.

Auch dürfen die Hefen vom braunen Biere mit denen vom weißen Biere nicht verwechselt werden, weil dieses von großem Nachtheile ist.

§. 34.

Von dem Unterschiede zwischen den Unter- und Oberhefen.

Diejenigen Hefen, welche sich auf die Oberfläche des gegohrnen Bieres werfen, werden Oberhefen, oder Spundhefen genannt, und diejenigen, welche sich in den Fässern auf den Grund lagern, nennt man Grund- oder Fasshefen.

Man wählt jedes Mal die Oberhefen zu dem Bierbrauen, weil solche reiner, leichter und zäher, als die Unterhefen sind. Die Letzteren können hingegen in den Branntweinbrennereien benutzt werden.

§. 35.

Die Güte der Hefen zu erforschen.

Man hat folgende Mittel, die Güte und Brauchbarkeit der Hefen zu erforschen.

- 1) Zu einem Quart Hefen bringt man einen Eßlöffel voll Kornbranntwein, ein halbes Loth Zucker und einen Löffel voll Weizenmehl, rührt alles unter einander und läßt diese Masse ruhig stehen. Kommt sie bald in Gährung und hebt sie sich in die Höhe, so sind die Hefen gut, er-

scheint dies aber nicht, so taugen dieselben nichts.

- 2) Man läßt einige Tropfen Hefen in siedendes Wasser fallen. Gerinnen solche auf der Oberfläche, so sind die Hefen gut, fallen sie aber auf den Boden, so sind sie nicht brauchbar.

§. 36.

Wie lange sich die Hefen halten.

Die Hefen halten sich, ihrer Natur nach, nicht lange, und diejenigen Mittel, welche man zu ihrer längern Aufbewahrung anwendet, sind nicht von der Beschaffenheit, sie in ihrem ersten Zustande fort zu erhalten, denn sie verlieren immer, von Zeit zu Zeit, an ihrer Güte, und man thut daher sehr wohl, jedes Mal frische Hefen anzuwenden.

§. 37.

Von der Gerste.

Die Gerste ist die gewöhnlichste Getreideart bei der Bierbrauerei.

Sie ist schon im grauen Alterthume bekannt gewesen und wird auch ferner ihren Vorzug behaupten. Sie ist daher in diesem Werkchen zur Grundlage angenommen worden, und man wird nie fehlen, unter ihr die beste Auswahl zur Bierbrauerei zu treffen, wenn man folgende Regeln beobachtet.

§. 38.

Kennzeichen alter Gerste.

Man kann die alte Gerste von der neuen sehr gut unterscheiden, denn jene siehet blaß-, oder schmutzig gelb aus, diese hingegen hat eine weiß-, oder citrongelbe Farbe.

§. 39.

Auswahl der Gerste zur Mälzerei.

Je älter die Gerste ist, desto weniger ist sie zur Bierbrauerei geschickt. Daher wählt man zur Mälzerei immer die einjährige Gerste. Die zweijährige

kann zwar auch, aber nicht mit dem guten Erfolg, gebraucht werden, weil sie sich schon schwerer auflöst und mehr davon ungewachsen zurück bleibt. Bei der dreijährigen Gerste kann man füglich annehmen, daß der vierte Theil davon nicht wächst. Wollte man diese durch stärkeres Einweichen zum Auflösen zwingen, so würde sodann ein Theil in Graskeime auswachsen, der andere Theil aber bald schimmeln und verfaulen.

Dst wird durch Anfeuchten der Gerste ein strafbarer Betrug getrieben. Diesen kann man aber gar leicht durch das Gewicht entdecken. Denn, wenn z. B. eine Meße Gerste schwach angefeuchtet wird, so werden die Körner nach einem gewissen Zeitraume leichter, weil solche ausgedehnt werden und aufschwellen, und es gehen nicht so viele Körner in das Maaß, als wenn sie trocken wären; und eine Meße Gerste, welche angefeuchtet worden ist, wiegt nicht so viel, als eine gleiche Quantität, welche trocken ist.

Die Kennzeichen einer angefeuchteten Gerste sind übrigens folgende:

- a) wenn man die Hand tief hinein steckt, und eine nasse Kälte fühlt, die man bei anderer Gerste nicht bemerkt;
- b) wenn beim Ein- und Ausschütten der Gerste kein Staub gesehen wird;
- c) wenn die Körner, indem man darauf beißt, ihre natürliche Härte nicht besitzen.

Mancher Brauer hat oft schon die Schuld seines schlechten Bieres auf schlechte Gerste geschoben, wo doch der Fehler bloß in der schlechten Bearbeitung des Malzes lag.

Man sehe daher darauf, daß jeder Brauer die, zur Mälzerei taugliche, Gerste kennen lernt, damit diese Entschuldigungen wegfallen, und man leichter hinter den Fehler kommen kann, wenn der Brauer schlechtes Bier herstellt.

Außerdem hat man bei der Auswahl der Gerste folgendes zu berücksichtigen.

Die große zweizeilige Gerste kann mit Vortheil zum Malzen und Bierbrauen angewendet werden, denn sie hat eine gute Beschaffenheit, ist von reinem Ansehen, gleichen Körnern, dünner Hülse und reichlichem Mehl.

Die Gerste mit braunen Spitzen ist gewöhnlich schon auf dem Halm verdorben, oder hat von ungünstiger Witterung gelitten, ist mithin zum Malzen unbrauchbar.

Die braune Gerste kann beinahe keinen Wurzelkeim mehr treiben, und muß als unbrauchbar betrachtet werden.

Die beste Gerste, aus welcher gutes Malz, mithin auch gutes Bier bereitet werden kann, ist diejenige, welche eine blasse, oder hochgelbe Farbe hat, und die Spitze des Gerstenkornes von derselben gesunden Farbe ist. Ueberhaupt muß das Korn kurzförmig gewachsen, und an der Spitze, wo der Keim liegt, dick und kurz abgestumpft, übrigens knochenhart, und der mehligte Körper mit dem Keime so fest eingeschlossen seyn, als wenn dieser nie zum Vorschein kommen sollte.

Man hat sich daher vor solcher Gerste zu hüten, welche mit Unkrautsaamen vermischt ist, die lange auf dem Felde gelegen und Schaden von vielem Regenwetter genommen hat, und welche sehr flachförmig ist.

§. 40.

Zeit des Einkaufs der Gerste.

Da nur im Frühjahr und Herbst die Mälzerei mit Vortheil betrieben werden kann, zu diesen Zeiten aber der Landmann sein Geld gewöhnlich am nöthigsten braucht, so ist es am besten, wenn man seinen Bedarf jedes Mal auf ein halbes Jahr hinaus ankauft.

§. 41.

Vom Hopfen.

Der Hopfen macht einen ganz unentbehrlichen Gegenstand in der Brauerei aus, und bestehet aus dem weiblichen, unbefruchteten, ausgewachsenen Aehren der Hopfenpflanze, welche in ganz Europa nicht nur an Zäunen, Hecken und Gebüsch wild wächst, sondern auch für die Bierbrauerei noch besonders angebaut wird.

Im Frühjahr treibt die Hopfenpflanze aus ihren faserigen Wurzeln, welche sehr dauerhaft sind, viele Keime und ihre schnell heranwachsenden Ranken, welche man Bramen, oder Hopfenreben nennt, winden sich um andere Körper herum. An jeder Ranke befinden sich mehrere Knoten, und an jedem sitzen zwei, einander gegenüber stehende, rauhe, fast dreiwinkelige Blätter, welche drei, oder fünf ausgezackte Lappen haben. Ueber den Blättern treten, zu Ende Julius, oder Anfang August, die Blumensträuße hervor, welche männlichen und weiblichen Geschlechts sind.

Die Blumen männlichen Geschlechts erkennt man an den fünf länglichen, stumpfen Kelchblättchen, mit den fünf kurzen Staubfäden.

Die weiblichen Blumen umgiebt eine vierfache Einwicklung, und bei den Zweigen sitzen vier eiförmige Blätter, welche in der Regel von acht Blümchen umgeben werden. Jedes Blümchen hat ein großes, eiförmiges Kelchblatt, welches unten zusammen gezogen und oben platt ist, wozu ein kleiner Fruchtkeim, mit zwei krummen Griffeln und spizigen Narben gehört. Den etwas runden Saamen umgiebt nachher das Kelchblatt.

Wenn der Hopfen zu lange am Stocke hängen bleibt, so schadet dieses seiner Güte, denn es fällt sodann sein Saamen aus und der beste Theil seiner Kraft gehet damit verloren. Nimmt man ihn

aber zu früh ab, ehe er zur völligen Reife gelangt ist, so schadet dieses ebenfalls seiner Brauchbarkeit. Sobald die Köpfe gelblich werden, einen starken Geruch von sich geben und, beim Reiben mit den Händen, eine klebrige Fettigkeit zurücklassen, ist die rechte Zeit zum Abnehmen da, und sobald die Schuppen der Köpfe sich auseinander geben, muß man mit dem Abpflücken eilen.

§. 42.

Kennzeichen des guten Hopfens.

Ein guter Hopfen muß, wie schon gedacht worden ist, aus gelbbraunen, langen und starken Häuptionen bestehen, einen starken, gewürzhaften Geruch haben, mehrlreich seyn und eine starke Klebrigkeit besitzen, dabei einen bittern, balsamischen Geschmack haben, und im Innern der Blütenblätter einen gelben, balsamisch schmeckenden Saamenstaub enthalten. Fehlen diese Eigenschaften, so darf man den Hopfen nicht zur Brauerei anwenden.

Drückt man etwas Hopfen in der Hand zusammen, und die Blätter fallen sodann aus einander, so ist dies ein Zeichen, daß derselbe zu alt, mithin nicht gut zu gebrauchen ist.

Uebrigens ist der natürliche Geruch des Hopfens das beste Mittel, seine Güte und Aechtheit zu erkennen.

Alle andere Zeichen können von Betrügnern gar leicht nachgemacht werden, aber den Geruch können sie nicht herstellen.

Da bei dem Spalter und Braunschweiger Hopfen die besten Eigenschaften anzutreffen sind, so sollte man freilich auf Herbeischaffung dieser Sorten Bedacht nehmen; allein, man kann solche nicht immer ächt und unverfälscht bekommen.

§. 43.

Ueber den Einkauf des Hopfens.

Beim Einkauf des Hopfens sehe man darauf,

daß derselbe seine Köpfe noch habe und nicht entblättert sey. Auch muß man den gelben Blüthenstaub, der sich am innern Ende eines jeden Blattes angehängt hat, deutlich sehen, wenn man die Blätter eines solchen Kopfes aus einander legt.

Ueberhaupt sey man bei dem Einkaufe des Hopfens auf seiner Hut, denn man wird von den mehren Hopfenhändlern gar zu oft betrogen. Sie mengen ihre Säcke gewöhnlich in der Mitte mit schlechtem Hopfen, und sind noch vieler Kniffe kundig, wovon ein Augenzeuge folgendes angezeiget hat. Sie schütten nemlich schlechten Hopfen auf die Tenne, kochen dann Enzianwurzel in einer dazu gehörigen Menge Wasser, wozu sie etwas Tischerleim thun, und lassen Alles so lange sieden, bis der Leim aufgelöst ist. In dieses Wasser werfen sie pulverisirte gelbe Erde, oder Lehm, und rühren es so lange um, bis solcher gleichfalls aufgelöst ist. Mit dieser Mischung besprengen sie nun den Haufen Hopfen, und wenden diesen wohl um, daß er überall gleich feucht werde. Nach völliger Trocknung thun sie etwas guten Hopfen dazu, mischen Alles unter einander, und der Betrug ist fertig.

Es ist jederzeit besser, sich mit gutem Hopfen zu versehen, und lieber etwas mehr zu bezahlen, als bei schlechtem Hopfen immer in Sorge zu seyn, weil von geringer unnützer Waare gar leicht ein ganzes Gebräude Bier umschlägt.

§. 44.

Den Hopfen aufzubewahren.

Bei einer guten Brauerei macht sich nothwendig, den angekauften Hopfen gehörig aufzubewahren, daß solcher nicht verdirbt. Als die beste Aufbewahrungsort wird von Sachkennern empfohlen, einen viereckigen Kasten, von 4 bis 5 Fuß Höhe und Weite, fertigen zu lassen, welcher mit solchen Ringeln versehen seyn muß, daß dieselben jederzeit ab- und

angeseht werden können, der Kasten wird aber so eingerichtet, daß derselbe zusammen und aus einander gelegt werden kann.

Hat man nun einen Kasten dieser Art in Bereitschaft, so legt man denselben aus einander, füllt einen leinenen Sack, welcher gerade in den Kasten paßt, und an allen vier Ecken mit Bindfaden zugenäht worden ist, mit Hopfen voll, legt diesen in den Kasten, auf den Hopfen aber eine genau passende Decke, und preßt den Hopfen mit Steinen, welche man auf die Decke legt, ein. Sobald sich der Hopfen zusammen gesetzt hat, wird das Bret heruntergethan, und noch mehr Hopfen nachgestopft, dann wieder zusammengepreßt, und auf solche Art fortgefahret, bis der Kasten voll ist. Nun wird der Sack zugemacht und der Deckel in den Kasten geschoben; auf diese Art hält sich der Hopfen viele Jahre gut.

Beim Bedarf legt man den Kasten aus einander, trennt die Naht auf, und hauer von der festen Hopfenmasse die beliebigen Stücke ab.

In jedem Falle sollte man die Hopfensäcke mit altem Papier, welches mit einem guten Kleister bestrichen werden müßte, bekleben, wodurch das Eindringen der äußern Luft mehr abgehalten werden, und der Hopfen länger, als sonst, gut bleiben würde.

§. 45.

Von der Reinlichkeit.

In gegenwärtiger Schrift ist schon hin und wieder von der Reinlichkeit gesprochen worden. Da diese aber bei dem Braugeschäft ein wichtiger Gegenstand ist, und nicht genug empfohlen werden kann, weil sie sehr viel beiträgt, daß das Bier nicht nur gut geräth, sondern sich auch gut hält, so soll das Nöthige noch ein Mal erinnert werden.

Jeder Brauer muß es sich zu seiner unerlässlichen Pflicht machen, ganz streng auf Ordnung und

Reinlichkeit zu halten, so, daß auch in dem kleinsten Winkel die größte Reinlichkeit anzutreffen sey. Insbesondere muß das Brauhaus, wenn gebrauet worden ist, wieder gescheuert werden, und der Brauer darf schlechterdings keine Rässe, Pfützen und Unrath darinn leiden, am allerwenigsten die Braupfanne, mit den Bottichen und andern Braugeräthschaften ungerenigt stehen lassen; denn bei der geringsten Nachlässigkeit entstehet Säure, welche sich in das Holz ziehet und gar leicht eine ganze Bierbrauerei in Verfall bringt.

Hauptsächlich verdirbt das beste Bier auf unreinen Fässern. Diese müssen daher, sobald sie leer werden, aus dem Keller gebracht, aufgeschlagen, die Fugen zwischen den Dauben mit Bürsten gereinigt und sodann ausgebrühet, getrocknet und an einem frischen, aber luftigen Orte aufbewahret werden.

Faul und dumpfig riechende Gefäße muß man ausbrennen und mit Wasser ausbrühen, bis kein übler Geruch mehr zu spüren ist.

Auch sind die Fässer, wenn sie mit Bier im Keller liegen, öfters abzuschauern, damit sich kein Schimmel ansetzt, der nur einen faulen Geruch von sich giebt, und, weil er sich gern in das Bier zieht, dasselbe verdirbt.

In einen Bierkeller dürfen durchaus keine fremde Sachen, als Speisen, Fleisch, Milch, Käse, oder Dinge gebracht werden, welche einen Geruch von sich geben.

Den Bierkeller selbst muß man immer trocken halten, ihn von Spinnweben und anderm Unrathe reinigen, in denselben bisweilen frische Luft streichen lassen, ihn öfters auch mit frischem Wasser ausspülen und mit Wachholderbeeren ausgeräuchern.

Endlich dürfen auch die Lagen in den Kellern nicht vergessen werden, welche ebenfalls rein zu halten und mithin oft abzuschauern sind.

Zweite Abtheilung.

V o n d e r M ä l z e r e i .

Printed and Sold by

W. B. ELLIOTT, No. 10, N. 2d St., N. York.

§. 1.

Worin die Mälzerei bestehe?

Die Mälzerei besteht in der Kunst, aus Getreide Malz zu machen, woraus sodann Bier gebraut wird. Sie ist daher die erste Vorbereitung des Getreides zur Auflösung und Gährung.

Da dieses Geschäft der wichtigste Gegenstand für alle diejenigen ist, welche mit der Bierbrauerei umgehen, so müssen sie sich

- 1) von dem Einquellen, oder Einweichen des Getreides,
 - 2) von dem Wachsen des Getreides,
 - 3) von dem Trocknen des Malzes, und
 - 4) von dem Darren desselben,
- richtige Kenntniß verschaffen, wozu folgende Vorschriften, wenn solche genau befolgt werden, allen Aufschluß geben.

§. 2.

Das Einquellen oder Einweichen der Gerste.

Wenn die Gerste eingequellt werden soll, so muß dieselbe durch eine Kornrolle vom Unrathe, Staube und fremden Sämereien gereinigt werden.

Hierauf wird der Quellsbottich zum dritten Theil mit Wasser angefüllt, die Gerste langsam hinein geschüttet, und unterdessen von einer andern Person gut ungerührt.

Nach einer Weile, wenn sich die gesunden und reifen Gerstenkörner zu Boden gesetzt haben, wird alles, was auf der Oberfläche schwimmt, abgenom-

men, das Wasser sodann durch den Zapfen gelassen und wieder so viel frisches Wasser darauf gebracht, daß es sechs bis acht Zoll darüber geht, worauf Alles wieder tüchtig unter einander gerührt werden muß.

Dhngesfahr nach 24 Stunden nimmt man die Hülsen und leeren Körner, welche sich wieder auf der Oberfläche befinden sollten, ab, und, wenn sich etwa eine fette Haut zeigt, welches sehr oft vorkommt, so muß dieselbe auf das Sorgfältigste weggeschafft, sodann das Wasser abgelassen und wieder so viel frisches aufgegossen werden, bis es wieder 6 bis 8 Zoll über dem Getreide steht.

Alles dieses wird nach 24 Stunden noch ein Mal wiederholt, wobei man aber ja darauf sehen muß, daß das Getreide niemals bloß liege, sondern jederzeit das Wasser darüber weggehe, weil solches ungleich quellen und nachher kein gutes Malz, mithin auch kein gutes Bier geben würde.

§. 3.

Wie lange das Getreide weichen muß.

Hier läßt sich zwar keine Zeit genau bestimmen, wie lange das Getreide gequellt werden muß, weil alles auf warme und kalte Bitterung, auf altes und junges Getreide, und auf noch mancherlei Umstände ankommt. Doch kann sich ein Mann von gutem Willen und Unverdrossenheit gar bald die nöthigen Kenntnisse verschaffen. Immer ist es besser, das Getreide etwas zu wenig, als zu viel, weichen zu lassen, weil man solches auf der Tenne, durch Nachgießen mit laulichem Wasser, zum Wachstume befördern kann. Hat hingegen das Getreide zu viel geweicht; so gehet dasselbe entweder in Fäulniß über, oder der Graskeim wird hervorgetrieben, wodurch das Malz verdorben und zum Bier unbrauchbar wird. Als Regel ist zu merken, daß bei warmer

Witterung das Getreide gewöhnlich in zwei Tagen hinlänglich gequellt ist, bei kaltem Wetter aber wohl noch ein Mal so viel Zeit darauf geht; daher muß man bei warmer Witterung das Wasser früher ablassen und frisches darauf bringen, als bei kaltem Wetter.

§. 4.

Merkmale der genug geweichten Gerste.

Es läßt sich bei dem Einquellen des Getreides der Tag und die Stunde nicht genau bestimmen, wenn dasselbe genug geweicht hat.

Man muß daher dann und wann einige Körner aus der Mitte herausnehmen, und damit folgende Proben machen.

- 1) Wenn von einem Korn, wenn es zwischen den Fingern etwas gedrückt wird, die Hülse, oder Schale auffspringt;
- 2) wenn sich ein solches Korn über den Nagel eines Fingers biegen läßt, ohne zu zerplätzen, oder zu zerspringen;
- 3) wenn mit einem gequollenen Korne auf ein Bret ein Strich, wie mit Kreide, gemacht werden kann;

so sind dieses die besten Merkmale von der genug gequollenen Gerste, und jeder Mälzer muß sich hierbei keine Mühe verdrüßen lassen, die nöthigen Kenntnisse zu erwerben.

Wenn das Getreide nicht hinlänglich gequollen hat, so muß das Wasser wieder abgelassen und frisches darauf gebracht werden. Ist aber das Getreide überquellt worden, so muß dasselbe zum Branntwein bestimmt und verwendet werden, weil aus solchem kein Malz gemacht werden kann.

§. 5.

Das Ablassen des Wassers und Auswerfen der Gerste aus dem Quellbottich, auch Anlage der Malzscheiben.

Wenn das Getreide in dem Quellbottich, nach den vorgeschriebenen Regeln, hinlänglich gequellt ist; so läßt man das Wasser aus dem Zapfenloche nach und nach ablaufen. Ist dies geschehen, so wird dasselbe mit dazu gefertigten Schaufeln aus dem Weichbottich auf die Malztenne geworfen und auf derselben in runde Haufen gebracht, die oben geebnet werden müssen, und die Gestalt einer Scheibe bekommen. Bei warmer Witterung werden die Haufen 12 bis 18 Zoll, bei kalter aber 20 bis 24 Zoll hoch angelegt.

Wer gezwungen ist, im Winter Malz zu machen, der muß die angelegten Malzscheiben mit Haartüchern, oder Säcken etwas zudecken, damit die Wärme befördert werde.

§. 6.

Das Wachsen der Gerste.

Der Keim tritt schon binnen zwei bis drei Tagen ein, wenn die Malzscheiben den rechten Grad von Wärme haben. Man thut aber wohl, wenn man schon nach 24 Stunden nachsieht, ob die Körner keimen, denn es hängt dieses von der Wärme und Kälte ab.

Sobald die Körner anfangen, ihre Keime auszutreiben, so müssen die Haufen sofort umgestochen, oder geschaufelt werden; wollen aber die Körner in oben bemerkter Zeit nicht anfangen zu keimen, so ist dieses ein Zeichen, daß es zu kalt sey, und man muß daher, wie bereits gesagt, die Haufen zudecken und dadurch die Wärme befördern, doch muß man sehr vorsichtig seyn, daß das Getreide nicht zu sehr in Hitze gebracht werde, weil sonst ein zu schnelles

Wachsen eintreten würde, und das Malz davon nicht gut gebraucht werden könnte.

Die Regel hierbei ist: je gemächlicher die Körner wachsen, je besser wird das Malz, und das Bier daraus wird jedes Mal gut zu erwarten seyn, wenn man beim Brauen ordentlich zu Werke gehet.

Alle 8, 10 oder 12 Stunden, je nachdem die Wärme, oder Kälte beschaffen, oder es sonst nöthig ist, welches ein kleiner Schweiß zeigt, der sich auf die Oberfläche der Malzscheiben zieht, wird mit dem Umschaukeln der Malzscheiben fortgeföhren, und darauf gesehen, daß diejenigen Körner, welche oben lagen, nun unten hin, auf den Boden der Malztenne kommen.

Um aber zu wissen, wenn das Umstechen der Malzscheiben wiederholt werden muß, so ist es nöthig, daß man bisweilen tief in den keimenden Haufen greife, und von dem untern Malze etwas herauf bringe. Siehet man, daß die Wurzelkeime hervorschießen, und von Zeit zu Zeit länger wachsen, so sticht man den Malzhaufen, wie gelehrt worden, um, wodurch das unten liegende Malz jedes Mal oben auf den Haufen zu liegen kommt, und in seinem Wachsthum etwas gehindert wird. Dagegen wird dadurch das oben gelegene Getreide unten hin gebracht, wo es sich in eben der Zeit erwärmt und so weit wächst, als das nun oben liegende Getreide, und in wenig Stunden wird solches einander völlig gleich gebracht werden können.

Durch dieses Verfahren wächst das Malz fein egal und langsam heran, wobei man aber darauf sehen muß, daß solches nicht in einander auf Klumpen wachse, denn dadurch erhält man schlechtes, moderiges Malz, und man kann den Graskern nicht vermeiden.

Jeder Mälzer wird gar leicht einsehen, daß er

hier die größte Aufmerksamkeit anzuwenden hat, denn hier ist es, wo der Grund zu allem Guten, aber auch zu allem Bösen gelegt wird.

§. 7.

Wie lang die Wurzelkeime der Gerste wachsen sollen.

Viele Mälzer glauben, das Malz müsse je länger, je besser wachsen. Sie bedenken aber nicht, daß bei einem überwachsenen Malze der Zuckerstoff verloren geht, und aus solchem nur schädliches und untaugliches Bier gebraut werden kann.

In allen Mälzereien, wo nach richtigen Grundsätzen gearbeitet wird, ist der Wurzelkeim bloß so lang, als das Korn, zu treiben, denn ein längeres Wachsen wird mit Recht verworfen.

Auch nimmt man an, daß das Malz gehörig gewachsen sey, wenn der Zuwachs zum achten Theil mehr, als die Körner, beträgt, und andere erfahrene Männer behaupten, daß die Wurzelkeime nicht ein Mal den zwölften Theil eines Solles lang wachsen dürfen.

Unerwärtet wartet man, bis bei der Gerste der dritte Keim, bei dem Weizen hingegen, bis nur ein einziger Keim hervorgebrochen und zu der gehörigen Länge herangewachsen ist, ehe man die Malzscheiben umschippen läßt.

§. 8.

Das Trocknen des Malzes.

Sobald die Wurzelkeime, nach vorhergehender Bestimmung, ausgewachsen sind, muß das Malz unverzüglich aus einander gezogen und ausgebreitet werden, damit das fernere Wachsen unterbrochen wird.

Ist dieses geschehen, so bringt man das Malz auf den Schwelz-, oder Trockenboden, verbreitet es so dünn, als es der Raum zuläßt, macht die Zug-

löcher auf, und wendet dasselbe alle Tage 2 bis 4 Mal um. Man muß aber das Malz ganz sorgfältig vor den Sonnenstrahlen bewahren, weil es leicht sauer wird, und daraus kein gutes Bier gebrauet werden kann.

Auch tritt oft der Fall ein, daß die zerstoßenen, oder zertretenen Körner schimmlicht werden, welches von zu weniger Luft und träger Bearbeitung herrührt. Man muß daher auch dieses abzuwenden suchen, weil ein solches Malz gar leicht von den verdorbenen Körnern angesteckt und unbrauchbar gemacht wird.

Bei dem Trocknen des Malzes auf dem Schwell-, oder Trockenboden, wird man sehr bald gewahr, ob das Getreide richtig bearbeitet worden ist; denn eine nachlässige Behandlung zeigt das ungleiche Wachstum, welches auch bei ungleicher und untermengter Gerste der Fall ist, an.

§. 9.

Das Darren des Malzes.

Bei dem Darren des Malzes gehet die Absicht dahin, das abgewellte Malz auf der Malzdarre von den noch vorhandenen Wassertheilen, durch das Abdunsten, zu befreien, und demselben eine trockene Beschaffenheit zu geben, wobei Folgendes zu merken ist.

- 1) Das Malz darf nie zu feucht auf die Darre gebracht werden.
 - 2) Muß solches auf der Darre nur nach und nach erhitzt, und nie höher, als vier bis fünf Zoll, aufgeschüttet werden.
 - 3) Muß man vielen Fleiß bei dem öftern Umwenden des Malzes auf der Darre beobachten.
 - 4) Muß man dahin sehen, daß das Malz nicht zu stark gedörret, oder wohl gar verbrannt werde.
- Dem, wenn das Malz zu feucht auf die Darre

kommt, so geht nicht nur ungleich mehr Zeit verloren, sondern man braucht auch mehr Holz zur Feuerung, und das Malz selbst wird endlich dumpfig, und das daraus gebraute Bier erhält einen sehr unangenehmen Geschmack.

Giebt man aber dem Malze eine sehr schnelle und starke Hitze, so schrumpfen die Hülsen an den Körnern zusammen, und die Körner selbst verlieren ihre beste Kraft, und, wenn das Malz dicker, als 4 Zoll aufgetragen wird, so werden die Körner in ihrer eigenen Feuchtigkeit gekocht, und bekommen einen Geschmack, wie Sauerampfer, woraus ein ungesundes, trübes Bier entsteht.

Bei mangelhaftem Wenden des Malzes auf der Darre wird es ungleich gedörret, ja Manches gar verbrannt, woraus kein gutes Bier gebrauet werden kann.

Auch das zu starke Dörren des Malzes ist nicht anzurathen, weil dasselbe zwar ein braunes, aber kein wohlschmeckendes Bier giebt. Doch hat man sich hierbei nach dem Geschmack und der Gewohnheit eines jeden Orts zu richten; denn einige lieben hellgelbes, andere hingegen dunkelbraunes Bier.

Indeß wird man von den Vorzügen überzeugt werden, welche jene Malzdarren liefern, die eben beschrieben worden sind.

Uebrigens versteht es sich von selbst, daß, wenn eine Quantität Malz gedörret und abgetragen worden ist, eine andere Quantität wieder aufgeschüttet, und immer auf einerlei Art verfahren werden muß.

Jeder Brauer, der immer ein gleich gutes, gleich schmackhaftes und untadelhaftes Bier herstellen will, muß sich einen hinlänglichen Malzvorrath anschaffen, und nie von einem frischen Malz brauen, und demjenigen Brauer muß man sogleich das Handwerk legen, der zu jedem Gebräude Bier erst das Malz fertigt.

§. 10.

Von der verschiedenen Farbe des Malzes.

Wenn ein geschickter Brauer jede Liebhaberei befriedigen, und sein Bier so herstellen will, wie es hier und da nach Farbe und Geschmack verlangt wird; so muß er sich dreierlei Sorten Malz, nämlich:

- 1) weißes, oder blasses,
- 2) gelbes, oder bernsteinfarbenes, und
- 3) braunes

anschaffen, welches gar leicht geschehen kann. Denn, je trockner man das Malz auf dem Schwellboden werden, und je weniger man es sodann dörren läßt, um so blasser kann man es herstellen. Dahingegen wird es immer dunkeler, je mehr man den Grad der Hitze vermehrt, wenn zumal das Malz auf dem Schwellboden nicht ganz ausgetrocknet worden ist.

§. 13.

Von der Bereitung des Luftmalzes.

Das beste Luftmalz kann nur im Sommer bei trockner Luft gefertigt werden, denn im Winter, oder bei feuchter und nasser Witterung, kann man dasselbe nicht trocken bringen.

Dieses Malz läßt sich übrigens sehr leicht anfertigen, weil man nur die Bearbeitung und das Umwenden des gewachsenen Getreides auf dem Schwellboden so lange fortsetzen darf, bis das Malz vollkommen trocken geworden ist, welches im Sommer, bei trockenem Wetter, und, wenn das Malz auf dem Boden ganz dünn ausgebreitet werden kann, in vier bis fünf Tagen geschieht.

Die Vollkommenheit eines Malzes bemerkt man, wenn ein aufgebissenes Korn im Innern ganz weißes Mehl zeigt, und das Korn nicht die mindeste Feuchtigkeit mehr hat.

§. 12.

Von der Aufbewahrung des Malzes.

Das Malz kann am besten auf einem luftigen Boden aufbewahrt werden, wenn solcher die Einrichtung hat, daß keine Katzen, Mäuse, oder Ratten dazu kommen, und das Malz verunreinigen können.

Man braucht sodann das Malz nur öfters umzuschaukeln und dahin zu sehen, daß das Dach in einem guten Stande erhalten wird, um das Eindringen vom Regen und Schnee abzuhalten.

§. 13.

Ueber den Einkauf des Malzes.

Wer Malz kaufen muß, der mache den Handel nicht sogleich richtig, sondern untersuche erst, ob das vorgezeigte Malz gebraucht werden kann. Man nehme daher sowohl auf allen Seiten, als auch aus der Mitte des Haufens, einige Körner mit nach Hause, und weiche solche 24 bis 48 Stunden lang in weiches Wasser ein. Sind nach dieser Zeit die Körner vom Wasser durchdrungen, und liegen alle auf dem Boden des Gefäßes; so kann man dieses Malz als brauchbar betrachten. Je mehr Körner hingegen in dem Wasser herum schwimmen, desto weniger ist es werth, denn man hat das Malz übermäßig lang in Wurzelkeime schießen lassen, damit das Maas gefüllt werde, ohne daran zu denken, daß die Körner dabei ihre Kraft verlieren.

Man sieht hieraus, daß es mit keinem Vortheil verbunden ist, sich mit Kaufmalze zu befassen, sondern jedem Brauer muß daran gelegen seyn, sein Malz selbst zu fertigen.

Dritte Abtheilung.

Von der Bierbrauerei.

Dritte Abtheilung.

Von der Geschichte des Reichs.

Das Abkeimen und Reinigen des Malzes.

Das Abkeimen und Reinigen des Malzes.

§. 1.

Das Abkeimen und Reinigen des Malzes.

Jedes Mal, wenn zum Brauen geschritten werden soll, wird die nöthige Quantität Malz, durch öfteres Schaufeln, Hin- und Herwerfen, von den Keimen befreit, und das Malz zuletzt auf einer sogenannten Kornrolle, oder Fegemaschine gereinigt.

Am besten geht das Abkeimen von Statten, wenn das Malz auf dem Boden aus einander gezogen und, mit hölzernen Schuben an den Füßen, getreten wird. Hierdurch werden die trockenen Wurzelfasern von den Körnern abgebrochen, und können sodann auf vorgedachte Art gar leicht abgesondert werden.

Viele Brauer glauben, daß in den Keimen noch nahrhafte Theile für den Menschen befindlich wären, und lassen solche auch aus diesem Grunde bei dem Malze. Allein, sie bedenken nicht, daß eben diese Keime

- 1) den menschlichen Magen verschleimen,
- 2) dem Biere ein herbes Wesen und einen unangenehmen Geschmack geben,
- 3) die Farbe des Bieres erhöhen, zumal, wenn das Malz etwas braun gedörret ist, und
- 4) beim Schrotten des Malzes hinderlich sind.

Man siede nur ein Mal dergleichen Malzkeime im Wasser ab, und man wird finden, daß ein solcher Absud, mit einer Würze aus Malz, in gar keinen Vergleich gestellt werden kann, vielmehr ist es ein Wasser,

daß keine weinartige Gährung hervorbringt, sondern gern in Fäulniß übergeht.

§. 2.

Vom Anfeuchten des Malzes.

Das Malz würde, bei dem Schroten ohne Anfeuchtung, in ein mehlartiges Pulver verwandelt werden, und dem Braugeschäfte großen Nachtheil bringen. Um dieses zu vermeiden, wird auf nachbeschriebene Weise verfahren.

Das gereinigte Malz, welches abgemessen, oder besser, abgewogen werden muß, wird in einen schmalen, langen Haufen, in der Gestalt eines Grabes, gebracht, die obere spizige Kante, mit der Schaufel gerade gestrichen, und auf dieser Oberfläche eine Vertiefung gemacht.

Ist dies geschehen, so wird in diese Vertiefung und an den Seiten herum, mit einer Gießkanne so viel weiches Wasser gegossen, daß auf 100 Pfund Malz fünf bis sechs Pfund Wasser kommen.

Während des Begießens mit Wasser müssen zwei, einander gegenüber stehende, Personen das Malz beständig umschippen, und dieses Durcheinanderarbeiten so lange wiederholen, bis sich der Brauer überzeugt hat, daß alles gut verrichtet und das Malz gleichförmig angefeuchtet worden sey.

Man thut aber immer wohl, das junge Malz lieber etwas weniger anzufeuchten, denn die Mehltheilchen in einem jungen Malze gehen sonst beim Brauen zu häufig in's Wasser, und lösen sich beim Kochen zu stark auf, woraus nur trübes Bier entsteht.

Wenn ein solches Malz zu stark angefeuchtet worden ist, so wird man es gleich bei dem Brauen gewahr, denn das Bier zeigt auf der Oberfläche in

dem Kühlbottiche keine schwärzliche, sondern eine röthliche Farbe.

Nach obiger Bearbeitung wird das angefeuchtete Malz in einen runden, oben etwas spitzigen Haufen geschlagen, und im Winter zugedeckt, damit es nicht gefriere.

Dieses Anfeuchten kann in kalten Tagen 40 Stunden, in warmen Tagen aber nur 18 bis 24 Stunden vor dem Schroten vorgenommen werden, und das Umschippen des Malzhaufens muß man in der Zwischenzeit einige Mal wiederholen.

Durch diese Behandlung erhält das Malz die Eigenschaft, daß es sich gehörig schroten läßt, ohne dabei in Mehl zu zerfallen, welches bei der Brauerei, wie gedacht, sehr nachtheilig ist.

§. 3.

Vom Schroten des Malzes.

Das vorhin zubereitete Malz wird, wenn es die gehörige Zeit gelegen hat, in Säcke gethan, und nach der Mühle geschafft, und, weil nach dem Schroten mehrere Säcke voll werden, so nimmt man noch einige leere Säcke mit in die Mühle.

In der Mühle selbst siehet man darauf, daß

- 1) die Steine mit dem großen Strichel geschärft worden sind,
- 2) das Malz immer, so viel, als nur thunlich ist, kalt und luftig gehet,
- 3) derjenige, welcher das Malzschroten besorgt, strenge Aufsicht hält, damit von dem Malze nichts veruntreuet, und endlich, daß
- 4) Das Malz weder zu grob, noch zu klar geschroten werde.

Wenn aber dem Müller das Malzschroten überlassen werden muß, und man sich vor Betrügereien noch mehr sichern will, so müssen solchem die Säcke mit

dem Malze zugewogen, und muß von ihm das Gewicht nach dem Schrotten, bis auf eine Kleinigkeit, welche in der Mühle verstäubet und austrocknet, wieder gewährt werden.

Ist hingegen der Brauer gezwungen, das Malzschrotten seinem Helffnechte anzuvertrauen, so muß derselbe vorher genau geprüft worden seyn, ob ihm ein solches Gut unter die Hände gegeben werden kann, denn bei diesem Geschäft ist nichts gefährlicher, als ein untreuer Mensch.

Was aber das Schrotten des Malzes selbst betrifft, so ist zu merken, daß nicht alle Kräfte ausgezogen werden können, wenn es zu grob geschrotten worden ist. Ist es hingegen zu fein geschrotten, so setzt sich dasselbe beim Maischen in Klumpen zusammen, und wird auf dem Braugestelle so fest, daß die Flüssigkeit entweder gar nicht, oder nur ganz langsam durchgeht, woher, zumal in warmen Tagen, gar leicht eine Uebersäure entsteht.

§. 4. Vom Eintheigen des Malzschrottes.

Bei der Bierbrauerei ist es eine Hauptsache, alle Gefäße, die Braupfanne, wie die Bottiche, nach Eimerzahl zu ohmen, und darüber richtige Stäbe zu fertigen, damit man jederzeit im Stande sey, einerlei Bier zu brauen, auch sich jedes Mal zu helfen weiß, wenn bei der Brauerei Eins und das Andere eintritt, wo nicht immer einerlei Menge Wasser und einerlei Kochen angewendet werden kann. Denn ein Malz saugt mehr Wasser ein, als das andere, und ein Bier muß länger, als das andere kochen, ehe es gahr wird, worauf man immer Rücksicht nehmen muß.

Was nun das Eintheigen des Malzschrottes betrifft, so geschieht es auf folgende Art. Von dem

in der Pfanne erhigten Wasser wird die gehörige Menge in den Maischbottich geschlagen, und demselben durch Zugießen von kaltem Wasser eine Wärme gegeben, welche man milch warm nennt. Hierauf wird das geschrotene Malz aus den Säcken hinein geschüttet, und alles tüchtig unter einander gearbeitet, bis eine Art von dünnem Malzbrei entsteht, und keine Klümpchen mehr zu spüren sind.

§. 5.

Vom Einmaischen.

So bald dies geschehen ist, muß das Wasser in der Pfanne nahe zum Kochen gebracht worden seyn, und davon die nöthige Menge auf den Malzbrei, unter beständigem Umrühren mit Krücken, geschlagen, und die Bearbeitung noch eine Zeit lang fortgesetzt, hierauf aber der Bottich gut zugedeckt werden.

§. 6.

Vom Kochen der Maische.

Nachdem jene Arbeit etwa eine halbe Stunde lang fortgesetzt worden ist, wird ein Theil der Maische in die Pfanne zurück geschlagen, und solche unter beständigem Umrühren so lange gekocht, bis ein Schaum in die Höhe tritt, worauf diese Masse in den, vorher mit Stroh ausgelegten und ausgebrüheten, Stellbottich geschlagen werden muß. Ist dies geschehen, und der Maischbottich gut zugedeckt worden, so wird wieder ein Theil der Maische aus dem Maischbottich in die Pfanne gebracht, und ebenfalls, bis ein Schaum in die Höhe tritt, gekocht und sodann zu jener Masse in den Treberbottich geschlagen, welches man auch mit der übrigen Maische vornehmen muß, wenn solche auf zwei Mal nicht in die Pfanne hätte gebracht werden können. Nun bleibt die Masse in dem Stellbottich, wenn er mit

seinen Deckeln gut zugedeckt worden ist, $1\frac{1}{2}$ Stunde lang ruhig stehen.

§. 7.

Vom Abziehen der ersten Würze.

Hat die Maische in dem Stellbottich ihre Zeit von $1\frac{1}{2}$ Stunde gestanden, so wird der Zapfen geöffnet und die Würze in die, unter dem Bottich befindliche, Vertiefung gelassen.

Das, was zuerst herausgelaufen, ist gewöhnlich etwas trübe, und muß so lange behutsam zurück gegossen werden, bis die Würze klar abläuft.

§. 8.

Der zweite Aufguß.

Während die erste Würze abgezogen wird, bringt man das Wasser in der Pfanne zum Kochen, und macht damit den zweiten Aufguß auf das Malzschrot in dem Stellbottich, ohne die Maische umzurühren.

Hat diese Maische eine Stunde zugedeckt gestanden; so wird die zweite Würze eben so, wie die erste, abgezogen, worauf beide Würzen genau mit einander vermischt werden müssen.

Aus einem dritten Nachguß brauet man das Nachbier, oder den Kofent.

§. 9.

Das Kochen und Klären der Würze.

Das Kochen der Würze geschieht deswegen, daß das Bier im Keller bald hell werde, sich gut halte, keinen üblen Geschmack bekomme, und der Gesundheit nicht schade.

Ein jeder Brauer, der seine Brauart zu verbessern wünscht, muß sich daher das Auskochen des Bieres recht sehr angelegen seyn lassen, denn das

Bier erhält nur dann den wahren Grad einer guten Beschaffenheit, wenn die Maische gehörig behandelt, und sodann das süße Bier gehörig gekocht worden ist.

Viele Brauer wissen nicht, wie lange die Würze kochen muß, ehe sie gahr wird. Wird ein Brauer darum gefragt; so heißt es, das Bier muß 3 oder doch wenigstens 2 Stunden kochen.

Es ist aber keine bestimmte Zeit anzunehmen, wenn das Bier gahr wird, denn dies kann binnen $\frac{1}{2}$ Stunde, auch wohl erst binnen 1 Stunde, geschehen, welches auf das reine Abziehen vom Stellbottich ankommt. Ließ die Würze nicht ganz klar herunter, so ist entweder das Malz zu fein geschrotet gewesen, oder der Boden im Stellbottich ist nicht gehörig zubereitet worden, wodurch ein längeres Kochen der Würze erfordert wird.

Weil aber durch das Kochen der Würze das Bier verdichtet und in die Eigenschaft gebracht wird, daß sich die künftigen Hefen gehörig entwickeln können, die überflüssigen Mehltheilchen aber sich zu Boden setzen, so wird die Würze auch so lange gekocht, bis sich alle Theilchen zusammen gezogen haben.

Wenn man daher glaubt, daß das Bier gahr gekocht haben möchte, so gießt man davon etwas in ein Glas, und läßt es einige Minuten stehen. Schwimmen einzelne Flocken darinnen herum, und setzen sich drehend auf den Boden, und das Bier wird oben klar, so muß man mit dem Kochen aufhören, weil das Bier gahr ist. Wenn sich aber diese Flocken zwar drehen, aber doch nach oben zu und in der Mitte schwimmen, so ist das Bier noch nicht rein und muß noch bis zu jener Erscheinung gekocht werden.

Ist die Würze gahr gekocht, so wird dieselbe in den wieder gereinigten Maischbottich gebracht, und solche, bis zum Zusatz des Hopfens, zugedeckt stehen gelassen.

Die Flocken in der kochenden Würze entstehen sehr bald, wenn das Malz alt gewesen ist, je später aber diese erscheinen, um so neuer ist das Malz gewesen, und, wenn letzteres gleich von der Darre weg gebraucht wird, so wollen sich die Flocken fast gar nicht scheiden.

Leicht gedörertes Malz giebt größere Flocken, und macht die Würze früher klar, als stärker gedörertes Malz.

Auch entstehen aus grob geschrotetem Malze größere Flocken, als aus fein geschrotetem.

§. 10.

Behandlung des Hopfens vor dem Kochen.

Mehrere Brauer glauben, daß nur durch heftiges Kochen die Kräfte des Hopfens ausgezogen werden können, wozu sie sogar die fertige Würze gebrauchen, ohne daran zu denken, daß durch ihr klebrichtes und fettes Wesen der Hopfen mit einer Haut überzogen und, so zu sagen, verschlossen wird, seine Kräfte gehörig herzugeben.

Man thut daher viel besser, wenn man den Hopfen, ungefähr 12 Stunden vor dem Gebrauch, zerhackt, diesen in ein besonderes Gefäß bringt, und mit lauwarmem Wasser, worin etwas Kochsalz aufgelöst worden ist, einweicht, und das Gefäß gut zudeckt.

Auf jede 5 Pfund Hopfen werden 20 Pfund Wasser und 8 Loth Kochsalz genommen.

§. 11.

Das Kochen des Hopfens.

In vielen Brauhäusern wird der Hopfen noch immer auf eine unnütze Art, viele Stunden lang, gekocht. Dabei gehen die besten Theile des Hopfens verloren, und es bleibt von diesem am Ende nichts weiter übrig, als ein dickes Del, welches eine leimige, brandige, harzige Zähigkeit angenommen hat und einen bitteren Geschmack besitzt, welcher durch die erdigen und holzigen Theile, welche eine zusammenziehende Kraft und schädliche Schärfe haben, entstanden ist.

Viel besser erlangt man daher seinen Zweck auf folgende Art.

Wenn in die Pfanne etwa 2 Zoll hoch Wasser gebracht, und es Kochend heiß geworden ist, wird das Feuer ausgelöscht, der Hopfen aber, welcher am vorigen Tage zubereitet worden ist, wird nun mit der dabei befindlichen Flüssigkeit in die Braupfanne gebracht, in derselben stark umgerührt und letztere gut zugedeckt. Nach einer halben Stunde sind die besten Theile des Hopfens, wie beim Thee, ausgezogen. —

Nach dieser Weise wird man nicht mehr so, wie bei der alten Hopfenkocherei, betrogen, wo das Bier einen unangenehmen Geschmack bekam, und dem Trinker baldige Trunkenheit und nachher Kopfschmerzen verursachte.

Auch kann man bei dieser Art mehr, als den dritten Theil der, sonst nöthigen, Quantität Hopfen ersparen, weil die geistigen Theile mehr zusammen bleiben, die sonst davon gejagt wurden, und aus dem Hopfen weiter nichts, als eine bittere, harzige Masse zurück blieb.

§. 12.

Fernerer Verfahren.

So wie der Hopfen ausgezogen worden ist, wird über den Maischbottich, in welchem sich die Würze befindet, der, mit Stroh vorbereitete und abgebrühete, Hopfenseiber gelegt, und durch diesen die Hopfenbrühe aus der Braupfanne in die Würze gelassen, und mit solcher gut vermischt, worauf der, im Hopfenkorbe sich gesammelte, Hopfen in die Pfanne zurück gebracht, und durch Auskochen zum Nachbier, oder Kofent angewendet wird.

§. 13.

Das Abkühlen des Biers.

Das Abkühlen des Bieres muß so schnell, als möglich, befördert werden, weil ein zu langes Stehen im warmen Zustande schadet, und zur Säuerung beiträgt.

Dieses Abkühlen kann freilich am besten durch die Kühlmaschine geschehen. Da aber eine solche Vorrichtung nicht überall anzutreffen ist, es überdieß auch in vielen Brauereien noch an Kühlschiffen fehlt, in welches ein ganzes Gebräude Bier gebracht werden kann, so, daß es im Sommer nicht höher, als 2 Zoll, im Winter aber nicht höher, als 4 Zoll darin steht; so muß man Folgendes beobachten.

Das gehopfte Bier wird aus dem Maischbottich in mehrere flache Kühlbottiche vertheilt, damit sich die Hitze baldmöglichst, bis zur Milchwärme, vermindern könne.

Sobald dieser Zeitpunkt eintritt, welches man am sichersten durch ein Thermometer erfahren kann, indem solches im Durchschnitt, wenn es in das abgekühlte Bier getaucht wird, 14 Grad nach Reaumur anzeigen muß; so wird die sämmtliche Flüssigkeit in den Gährbottich zusammen gebracht.

§. 14.

Ueber das Abkühlen des Biers im Sommer und Winter.

Jeder Brauer, der über sein Geschäft etwas nachzudenken gewohnt ist, wird gefunden haben, daß man mit dem Abkühlen des Bieres, im Sommer und Winter, auf zweierlei Art zu Werke gehen und darauf viele Aufmerksamkeit verwenden muß.

Da, wo sich eine Kühlmaschine befindet, bleibt man freilich vieler Mühe überhoben, und es ist gewiß zu wünschen, daß solche überall eingeführt werden möchte.

So lange dies aber nicht geschieht, muß sich der Brauer möglichst zu helfen suchen, und insbesondere die Einrichtung treffen, daß das Bier jedes Mal die Nacht zum Kühlen treffe, weil bei warmen Tagen das Bier sonst zu lange in der Luft stehen muß.

§. 15.

Von dem schwarz stehenden Biere auf der Kühle.

Zeigt das Bier beim Kühlen auf der Oberfläche eine schwärzliche Farbe, so ist dies ein Zeichen, daß die Brauerei ohne Fehler vor sich gegangen, und von dem Biere alles Gute zu versprechen sey, weil dasselbe von den gröbern Theilen befreit worden ist, und sich in einem reinen Zustande befindet.

§. 16.

Von der röthlichen Farbe des kührenden Bieres, und was dabei zu beobachten ist.

Wenn das Bier auf den Kühlbottichen eine röthliche, oder Ziegelfarbe zeigt, so ist das Malz beim Anfeuchten zu sehr mit Wasser begossen worden, wodurch sich die Mehltheilchen aufgelöst und dem Biere mitgetheilt haben. Auch liegt vielleicht noch eine andere Unvorsichtigkeit dabei zu Grunde, die der Brauer bei seinem Geschäfte begangen hat.

Ein solches Bier ist sehr vielen Fehlern ausgesetzt, und wird, besonders im Sommer, sehr bald sauer.

Der Brauer muß sich daher, beim Abkühlen eines solchen Bieres, sehr wohl in Acht nehmen, daß es nie über die Zeit zum Köhlen stehen bleibt, und es ist rathsam, einem solchen Biere etwas früher, und gleich beim Anfange des Zusammengießens, die Hefen zu geben.

§. 17.

Vom Hefengeben.

Da von der Zeit, in welcher das Bier die Hefen bekommen soll, sehr viel abhängt, auch auf die Menge der Hefen selbst vieles ankommt, wenn eine richtige Gährung erfolgen soll, so hat der Hr. Geheimerath Hermbstadt folgendes Verhältniß angegeben.

Wenn nämlich das Bier aus 100 Pfund Malz bereitet worden ist, und dasselbe enthält, nach dem Thermometer, eine Temperatur

von -1° Reaum., so muß die Hefen betragen 12 Pfd.

= $+1^{\circ}$	=	=	=	=	=	=	11	=
= $+4^{\circ}$	=	=	=	=	=	=	$10\frac{1}{2}$	=
= $+6^{\circ}$	=	=	=	=	=	=	10	=
= $+8^{\circ}$	=	=	=	=	=	=	$9\frac{1}{2}$	=
= $+10^{\circ}$	=	=	=	=	=	=	9	=
= $+12^{\circ}$	=	=	=	=	=	=	8	=
= $+15^{\circ}$	=	=	=	=	=	=	7	=
= $+17^{\circ}$	=	=	=	=	=	=	$6\frac{1}{2}$	=
= $+19^{\circ}$	=	=	=	=	=	=	6	=
= $+20^{\circ}$	=	=	=	=	=	=	$5\frac{1}{2}$	=

Im Allgemeinen gehet man aber auch auf folgende Art zu Werke.

Wenn das Bier bis zu 14 Grad Reaumür abgekühlt ist, so rechnet man auf jede 400 Quart

Flüssigkeit 2 Quart gute Saamenhefen, gießt von dem Biere eine Quantität in ein besonderes Gefäß ab, setzt die Hefen dazu, und sucht solche möglichst zu zertheilen. Hierauf bringt man die so verdünnten Hefen unter das Bier, vermischt solche mit der ganzen Masse sehr gut, und deckt den Bottich genau zu.

Man sieht von Zeit zu Zeit nach, ob die Gährung ordentlich eintritt und gehörig vor sich gehet. Sollte sie zu geschwind eintreten, so muß man den Deckel lüften und frische Luft in den Gährbottich treten lassen. Gehet die Gährung aber zu langsam vor sich, welches oft der Fall ist, wenn man das Bier hat zu kalt werden lassen, so muß man einen Theil des Bieres in einem Kessel erwärmen, und wieder unter die andere Masse im Gährbottich mischen.

Im Winter, bei strenger Kälte, muß der Gährbottich mit Strohecken, Hopfen- oder Malzsäcken, gut zugedeckt werden.

§. 18.

Von der Gährung.

Die Gährung ist eins der wichtigsten Stücke beim Bierbrauen; denn sie ist die erste und beinahe einzige Ursache einer wahren Veredlung des Bieres.

Aus diesem Grunde wird es wohl der Mühe werth seyn, von den verschiedenen Gährungen, wie solche auf einander folgen, etwas zu sagen, damit derjenige, welcher damit noch nicht genau bekannt ist, nähern Aufschluß erhalten möge.

§. 19.

Von der weinartigen Gährung.

Das süße Bier, oder die gehopfte Würze, welche noch nicht gegohren hat, besitzt keine berauschende Eigenschaft, wie ein ausgegohrnes Bier.

Aus der Würze kann auch kein Branntwein gebrannt werden, wenn sie nicht gegohren hat.

Der Weingeist wird daher durch die Gährung hervorgebracht.

Wenn ein solcher Weingeist im Biere entstanden ist, so wird dies die weinartige Gährung genannt.

§. 20.

Von der sauren Gährung.

In der vorgedachten weinartigen Gährung bleibt das Bier so lange, bis sich ein Theil der fixen Luft, die sich darin befindet, mit dem feinsten Theil des Weingeistes verliert, welches bei einem fehlerhaften und schwachen Biere eher, als bei einem starken und ächten geschieht. Hierbei verliert sich der weinartige Geschmack, und an dessen Stelle tritt ein sauerampfiger Geschmack ein, und dieses ist sodann die saure Gährung.

§. 21.

Von der faulen Gährung.

Die faule Gährung tritt ein, wenn nach der sauren Gährung, auf der Oberfläche der Flüssigkeit, eine leimartige Haut, und unten, nach und nach, ein Bodensatz entsethet, dabei ein gewisser Grad von Wärme zum Vorschein kommt, und statt des sauren, ein süßlich widerwärtiger Geschmack sich einfindet, hierauf aber die Flüssigkeit trübe, zähe und stinkend wird.

§. 22.

Von der richtigen Gährung.

Eine zweckmäßige Gährung muß sechs Stunden nach dem Hefengeben anheben, und das Bier, wenn es sodann in den Keller gebracht worden ist, in der neunten Stunde sich vollkommen erwärmt haben, und in volle Gährung kommen.

Tritt Alles dieses ein, so wird die Gährung für vollkommen gehalten, tritt es aber nicht ein, so ist eine unvollkommene Gährung vorhanden, und man kann froh seyn, wenn noch ein leidliches Bier daraus entsteht.

Bei aller Vorsicht und allen Sicherheitsregeln, kann die äußere Luft sowohl, als die Luft im Brauhause, sehr nachtheilig auf die Gährung wirken. Man hat daher auch hierauf mit Rücksicht zu nehmen, und damit zu allen Zeiten, nach Möglichkeit, eine regelmäßige Gährung hervorgebracht werden möge; so wird folgendes Verfahren angerathen.

Man bringt sämtliche, zu einem Gebräude Bier bestimmte, Hefen in ein kleines Gefäß, gießt auf jedes Quart derselben 10 Quart junges, bis auf 14 Grad nach dem Reaumur'schen Thermometer abgekühltes, Bier dazu, rührt die Masse unter einander, und deckt sie zu. Findet man, daß nach einer halben Stunde der Rand des Gefäßes mit einem weißen Schaum besetzt ist, so kann man sich darauf verlassen, daß diese Masse ihre gehörige Güte habe, welche nun unter das junge Bier gemischt werden kann.

Wenn hingegen nach einer halben Stunde der Rand des Gefäßes zwar mit etwas Schaum angefüllt ist, dieser aber nicht hinlänglich, oder nur sparsam zu seyn scheint, so müssen die Hefen um die Hälfte vermehrt, und dem jungen Biere beigegeben werden.

Ist aber, nach Ablauf einer Stunde, während die Masse zugedeckt war, noch nicht die geringste Spur einer Gährung zu bemerken, so dürfen diese Hefen gar nicht angewendet werden.

Wenn aber die Masse nach einer halben Stunde in voller Gährung stehet, so sind es zu viel Hefen gewesen, und dieser muß die Halbschied des zuge-

sehten jungen Bieres beigemischt, auch das sämtliche junge Bier noch 2 bis 3 Grad abgekühlt werden, welches dadurch geschieht, daß man dasselbe eine Zeit lang unbedeckt stehen läßt, ehe man jene Hefenmasse darunter bringt.

Wenn nun die Gährung regelmäßig vor sich geht, so tritt vorerst ein milchweißer Streif, am Rande bei der Oberfläche des Bieres, herum. Dieses heißt: die Hefen setzen an.

Hierauf verbreitet sich dieser Streif und überzieht die ganze Oberfläche des Bieres. Nun heißt es: das Bier rahmet.

Sodann entsteht eine schwache Rinde, und die Gährung ziehet sich etwas auf die Mitte zu, und die Haut wird vom Rande des Bottichs abgetrieben. Das heißt nun: das Bier tritt ab.

Endlich wird der Hefenschaum uneben, und theilt sich in großen Locken ab. Hiervon sagt man: das Bier erhöhet sich.

Jetzt ist nun der rechte Zeitpunkt zum Fassen, oder Füllen des Bieres auf die Fässer im Gährkeller eingetreten, und es muß dies ohne Zeitverlust vorgenommen werden.

Vierte Abtheilung.

Von der Behandlung des Bieres im Keller und
den übrigen Geschäften.

§. 1.

Das Füllen des Bieres auf die Fässer.

Wenn der oben gedachte Zeitpunkt zum Fassen des Bieres eingetreten ist, so muß solches ohne Zeitverlust auf die, in dem Keller liegenden, Fässer gefüllt werden.

Vorher muß man die Fässer auf Lager legen, zwischen welchen eine Rinne aus Bretern angebracht ist, die an dem einen Ende 6 bis 8 Zoll tiefer liegen muß, damit die, aus den Fässern gährende, Flüssigkeit mit dem Schaum, und zuletzt mit den Hefen, in das untergestellte Geschirr laufen kann.

Sehr gut ist es auch, wenn am Ende der Rinne ein Schieber angebracht wird, welchen man so lange zuläßt, bis die Rinne voll Schaum, oder Hefen gelaufen ist.

Bei dieser Einrichtung wird nicht so viel verschüttet, als wenn unter die Fässer bloß sogenannte Bierstüzen, oder Bierwannen, gestellt werden.

Die Fässer werden nun so lange mit Bier angefüllt, bis, nach dem Schaum, das Bier wieder zum Spundloche heraus fließt.

Man beobachte aber den Zeitpunkt, wenn das Bier auf die Fässer gefüllt werden soll, ganz genau, und merke dabei noch Folgendes.

Alle leichten Biere müssen jederzeit früher, als die stärkern, vom Gährbottich in die Fässer gebracht werden, ja, manche leichte Biere dürfen nicht ein Mal so lange stehen, bis die Hefen auf der Oberfläche eine krause Gestalt bekommen, weil sonst das

Bier zu viel Geist verliert, auch die Hefen sich mit dem leichten Biere wieder vermischen, und die Gährung auf den Fässern dadurch zurückschlägt, und immer trübes Bier verursacht.

§. 2.

Das Nachfüllen mit Bier.

In der Zeit zwischen 6 Stunden treten die Hefen in Wirksamkeit, und bringen das Bier in den Fässern in Bewegung. Es tritt ein weißer Schaum aus der Oeffnung des Spundes, der sich immer mehr und mehr hebt, und endlich an den Seiten der Fässer herab fließet.

Geht der Schaum langsam aus dem Spundloche, so ist die Gährung gut und vollkommen; fließt aber der Schaum schnell heraus, so ist die Gährung schlecht und unvollkommen.

Geht das Bier langsam, so ist es hinreichend, wenn die Fässer alle Stunden nachgefüllt werden.

Geht hingegen das Bier zu schnell, so macht sich das Nachfüllen oft alle halbe Stunden nothwendig.

Ehe man Bier nachfüllt, müssen die Hefen, welche sich inwendig am Spundloche, nach und nach, ansetzen, mit den Fingern herausgestrichen werden, weil sie sich sonst, wenn das Bier vergohren hat, wieder ablösen, sich mit dem Biere vermischen, und dasselbe trübe machen.

So lange man Bier nachzufüllen hat, sorgt man dafür, daß es von Zeit zu Zeit aus dem, unter die Rinne gestellten, Gefäße ab-, und in ein anderes Gefäß zum Abklären gegossen, und jedes Mal so rein, als möglich, wieder auf die Fässer gefüllt wird.

Wenn die Hefen nicht mehr schaumartig, sondern dicker und seifenartig ausgeworfen werden; so ist dies ein Zeichen, daß das Bier nun bald ausgegohren hat, und das völlige Ausgähren tritt gewöhnlich

in Zeit von 48 Stunden ein, wenn Alles gut in Acht genommen worden ist.

Die Saamenhefen läßt man in der Rinne so lange stehen, bis sich das Bier abgesondert hat, worauf dasselbe abgelassen und dem Biere nachgefüllt wird, die Hefen aber zusammen gebracht und aufbewahrt werden.

§. 3.

Das Nachfüllen mit Wasser.

Da das Bier schneller klar wird, wenn man es zur gehörigen Zeit mit Wasser vermischt, so schadet es gar nicht, wenn man in der mittelsten Zeit der Gährung einige Mal Wasser, statt Füllbier, nachgießt.

§. 4.

Merkmale des vergohrnen und zu verspundenden Bieres.

Man hat die größte Vorsicht anzuwenden, den Zeitpunkt zu merken, wenn die Fässer zugespundet werden müssen.

Dieser Zeitpunkt tritt ein, wenn die Saamenhefen nicht mehr stark ausgeworfen werden, und der Schaum im Spundioche sich langsam wieder zusammen zieht und die Oberfläche des Biers ganz schwach bedeckt, wenn man ihn weggeblasen hat.

Umzieht sich aber die Oberfläche schnell wieder, wenn man den Schaum weggeblasen hat, so ist die Gährung noch nicht so weit beendigt, daß das Zuspunden vorgenommen werden kann.

Man darf hierbei ja nicht nachlässig verfahren, und sich etwa schlafen legen, wenn das Bier Abends 10 Uhr noch nicht geeignet zum verspunden wäre, und glauben, daß es Morgens noch Zeit dazu sey.

§. 5.

Das Bier lange zu erhalten.

Will man ein ausgegohrnes Bier lange erhal-

ten, wenn es zumal von einem guten Gebräude, oder ein vorzüglich starkes Bier ist; so muß man dasselbe in den ersten zwei Monaten, und zwar in jedem Monat ein Mal, von einem Faß auf ein anderes reines und trockenes Faß ziehen, und auf 100 Quart Bier $\frac{1}{2}$ Loth gute Saamenhesen zumischen, hierauf aber das Faß gut zuspunden und den Spund außerdem noch verpichen. Ein solches Bier wird sich sehr lange halten und, wegen der zugemischten Hesen, sehr geistreich werden.

§. 6.

Von dem Trübwerden und Klären des Bieres.

Bei aller Vorsicht treten doch oft solche Fälle ein, wo eine schnelle Hülfe angewendet werden muß, wenn man nicht einen bedeutenden Verlust leiden will.

Alle Uebel entstehen freilich, wenn die gegebenen Vorschriften nicht befolgt werden. Doch kann man solche Fälle auch nicht vermeiden, wenn man gezwungen ist, das Malz zu kaufen, denn da wird es bekanntlich nicht richtig behandelt, sondern man sieht lieber darauf, daß dasselbe recht lang wachse, damit das Gemäß bald gefüllt werde.

Die Ursachen, warum ein Bier trübe wird, liegen hauptsächlich

- 1) in dem schlechten Malze,
- 2) in unrichtiger Brauerei, und
- 3) in der Vernachlässigung beim Gähren des Bieres.

Man sieht daher leicht ein, wie nothwendig es sey, allen Fleiß anzuwenden, daß die Regeln und Vorschriften genau befolgt werden.

Trübes Bier kann man dadurch klären, wenn gepulvertes Hirschhorn in reinem Wasser aufgelöst, und diese Auflösung dem Biere beigemischt, hierauf das Faß zugespundet, und sodann das Bier, wenn es 48 Stunden ruhig gestanden hat, abgezogen wird.

Auch kann die Hausenblase auf diese Art angewendet werden.

Ein Klärungsmittel geben auch die Kälberfüße ab, wenn dieselben in etwas Bier gekocht werden, wovon sodann der Absud dem Biere beigemischt, und solches auf obige Art behandelt werden kann.

Getrocknetes, und in einem Ziegel auf glühenden Kohlen verprasseltes, Kochsalz, trägt zum Klären des Bieres bei, wenn man auf 100 Quart Bier 12 Loth Salz nimmt, dies in Wasser auflöst und unter das trübe Bier mischt.

Es ist immer besser, wenn ein Bier von Natur eine gute Beschaffenheit hat, und man zu solchen künstlichen Mitteln seine Zuflucht nicht zu nehmen braucht, denn durch das Klären kann dem Biere keine gute und vollkommene Eigenschaft beigebracht werden.

§. 7.

Vom Sauerwerden und Verbeffern des Bieres.

Ein Bier wird leicht sauer,

- 1) wenn das Einmischen mit kochendem Wasser geschehen ist,
- 2) wenn man die Würze auf den Trebern zu lang hat stehen lassen,
- 3) wenn die Gährung nicht regelmäßig vor sich gegangen ist,
- 4) wenn die Gefäße nicht rein gehalten werden, und solche einen sauern Geruch angenommen haben,
- 5) wenn die Fässer nicht gut zugespundet werden.

Ist ein Bier auf den Fässern sauer, so mischt man

2 Theile Pottasche,
1 Theil Kreide, und
1 Theil Kalk

zusammen, mengt davon einen Löffel voll unter etwas

Bier, und schüttet das Gemenge in das Faß. Sobald man merkt, daß die Säure verschwunden, und das Bier wieder hell geworden ist, muß es abgezogen und bald weggeschafft werden.

§. 8.

Vom Schaalwerden des Bieres.

Das Schaalwerden eines Bieres entsteht ebenfalls aus den vorhin angegebenen Ursachen, hauptsächlich aber daraus, wenn

- 1) das Bier keine regelmäßige Gährung ausgestanden hat,
- 2) dasselbe in schlecht zugespundeten Fässern aufbewahrt wird,
- 3) heftige und anhaltende Gewitter beim Brauen eintreten,
- 4) der Keller eine schlechte Beschaffenheit hat, und in demselben die Sonnenstrahlen mit der äußern Luft dringen können.

Zur Verbesserung eines solchen Bieres rechnet man auf 40 Quart Bier 10 Loth gepulverten Weinstein, und 10 Loth gepulverte Kreide, welches beides unter das Bier gemischt wird. Nach 48 Stunden muß dasselbe abgezogen und weggetrunken werden, weil es sehr bald wieder unbrauchbar wird.

Auch läßt sich schaal und sauer gewordenes Bier durch zerflossenes Weinsteinöl verbessern, wenn dieses mit dem Biere vermischt wird. Man rechnet 20 Tropfen auf 1 Quart Bier, worauf es sogleich trinkbar wird.

§. 9.

Das Bier am Geschmack und an der Güte ungemein zu verbessern.

In ein Faß Bier, welches noch nicht ganz ausgegohren hat, wirft man die Schale von einer Citrone, bringt auch etliche Gewürznelken und Cardamemen dazu, und gießt etliche Gläser weißen, guten

Wein hinein. Nun wird das Bier leicht verspundet, und, wenn es sich abgekläret hat, auf Bouteillen abgezogen, welche gut verpfropft und in den Keller auf trockenen Sand gelegt werden müssen. Durch dieses Verfahren wird das Bier ungemein rein und wohlschmeckend, und von Manchem lieber, als Wein getrunken.

§. 10.

Von den Eigenschaften eines guten Bieres.

Zu den Eigenschaften eines guten Bieres gehören folgende Stücke.

- 1) Es muß vollkommen rein, klar und durchsichtig seyn, es mag eine helle, oder dunkle Farbe haben.
- 2) Es muß beim Ausgießen einen feinen Schaum geben, der unten im Glase aus durchsichtigen Luftperlen bestehet, welche sich auf die Oberfläche des Bieres heben.
- 3) Es muß einen balsamischen, hopfenartigen Geruch haben.
- 4) Es muß angenehm bitter schmecken.
- 5) Es muß geistreich seyn, ohne beim mäßigen Genuß Trunkenheit, Schläfrigkeit, oder anderes Uebelbefinden zu veranlassen.

§. 11.

Wie man das Bier abziehen soll.

Etwa eine halbe Stunde vor dem Abziehen des Bieres rüttelt man das Faß, daß sich die Hefen auf dem Boden mit dem Biere wieder vermischen und mit auf die Flaschen kommen, weil sich das Bier länger hält, wenn es auf den Hefen liegt. Wenn sich nach einer Stunde die groben Hefen in dem Fasse wieder etwas gesetzt haben, wird der Hahn in das Zapfenloch gesteckt und das Bier auf die vorher gereinigten Flaschen gezogen. Man gebraucht dabei

einen Trichter, den man auf die Flaschen setzt und in welchen man vorher ein Säckchen von reiner Leinwand hängt, durch welches man das Bier laufen läßt, damit der grobe Unrath zurück bleibt. Hierauf werden die Flaschen gut zugespöpft, und dann zum Abklären in den Keller gebracht.

Beim Ausschöpfen einer solchen Flasche Bier ist es gut, wenn man sich ein Glas anschafft, in welches man das Bier aus der Flasche ganz abschöpfen kann, weil sich sonst durch das öftere Abgießen das Bier trübet.

§. 12.

Wie die Bierflaschen gereinigt und behandelt werden müssen.

Die ausgeleerten Flaschen müssen sogleich ganz rein ausgespült und hierauf verkehrt auf hölzerne Gerüste, welche an einer Wand, wo die Luft dazu kommen kann, angebracht worden sind, gestürzt werden. Alle Kork löst man in Wasser aus und läßt sie an der Luft ganz austrocknen. Vor dem Gebrauch der Flaschen wässert man dieselben eine Zeit lang ein, bringt in jede etwas Sand und rüttelt denselben in der Flasche gut herum, worauf alles mit reinem Wasser ausgespült wird.

Auch muß man die, in den Flaschen etwa zurückgebliebenen, Korkstückchen mit einer Schleife von starkem Bindfaden herausziehen, denn sie nehmen einen starken Schimmel und mulstrigen Geruch und Geschmack an, wodurch ein frisch aufgefülltes Bier sogleich verdorben wird. Bei starken Bieren darf man anfänglich die Flaschen nicht ganz fest zuspöpfen, weil sonst dieselben leicht springen, sondern man muß solche einen Tag ruhig stehen lassen, worauf sodann die Pstopfe fester hinein getrieben werden können.

Fünfte Abtheilung.

Von der Brauerei einiger andern Bierarten.

Printed and Sold by

John W.

§. 1.

Das Märzenbier zu brauen.

Un mehrern Orten brauet man im Monat März ein starkes, hopyfenreiches und gesundes Bier, welches sich sehr lange gut hält und unter dem Namen Märzenbier bekannt ist.

Folgende Angabe ist eine der Besten. Nachdem 3000 Pfund gutes braunes Gerstenmalz gehörig geschrotet worden sind, wird in den Maischbottich eine Quantität Wasser von 1500 Quart, welches bis auf 65 Grad Reaumür erhitzt worden ist, gebracht, das geschrotene Malz darunter gerührt und alles eine Stunde lang recht gut unter einander gearbeitet. Auf diese Maische wird ein zweiter Aufguß von 1000 Quart siedend heißem Wasser gegeben, und alles wieder eine Stunde lang unter einander gearbeitet, worauf die Masse auf den Stellbottich gebracht und die Würze abgezogen wird. Wenn diese abgesslossen ist, so erhalten die Trebern einen dritten Aufguß mit 500 Quart siedend heißem Wasser, wovon aber die Würze schon nach einer Viertelstunde abgezogen werden muß. Nun wird sämtliche Würze in die Pfanne zurück gebracht und darin bis zum Sieden erhitzt, sodann aber wieder auf die Trebern gebracht und abgezogen. Die jetzige Würze wird nun wieder in die Pfanne gebracht und darin bis auf 2500 Quart gelinde eingekocht, hierauf aber in den gereinigten Maischbottich geschöpft und dieser gut zugedeckt.

Nun nimmt man 50 Pfund des besten Hopyfens, behandelt ihn mit 150 Quart Wasser auf die Art, wie §. 10 und 11. der dritten Abtheilung angegeben worden ist, und versetzt das Bier mit dieser Abkochung, worauf das Bier so schnell, als möglich, bis auf 14 Grad Reaum., abgekühlt, sodann aber in dem Gährbottich mit 12 Quart Hefen versetzt wird.

Wenn nun die Gährung in dem bedeckten Bot-

tich vollendet ist, so nimmt man die Oberhefen herunter, zieht das Bier von den Unterhefen ab und bringt solches auf die Lagerfässer zum Ausgähren.

Die Trebern können nun noch einen Nachguß von 1000 Quart kochendem Wasser erhalten, worauf die Würze mit dem übrig gebliebenen Hopfen 1 Stunde gekocht und sodann zu einem leichten Bier gemacht werden kann.

§. 2.

Erfurter Schlunz zu brauen.

Man mengt

540 Pfund geschrotenes braunes Gerstenmalz, und
360 Pfund bernsteinfarbenes Gerstenmalz, ebenfalls geschrotet,

gut unter einander, maischt solches mit 800 Quart Wasser, welches bis auf 50 Grad Reaum. erhitzt worden ist, ein, und arbeitet die Masse eine halbe Stunde lang unter einander. Auf diese Maische bringt man einen zweiten Aufguß von 1000 Quart siedend heißem Wasser, und arbeitet alles eine Stunde lang recht gut unter einander, worauf diese Masse in den Stellbottich gebracht und die Würze abgezogen wird. Diese Würze wird nun in die Pfanne zurück gegeben, darin eine Stunde lang gelinde gekocht, und hierauf wieder durch die Trebern gelassen. Ist die Würze abgezogen worden, so wird solche mit dem Absud von 60 Pfund des besten Hopfens versehen, bis auf 14 Grad Reaum. abgekühlt, und im Gährbottich mit 12 Quart Hefen vermengt. Nach vollendeter Gährung werden die Oberhefen abgenommen, das Bier wird auf die Fässer im Keller gebracht, nach dem Aufstoßen mit Wasser aufgefüllt, dann zugespundet und ruhig liegen gelassen. Dieses Bier ist nach 8 Tagen trinkbar.

§. 3.

Fabrikation eines sehr schönen weinartigen Weißbiers.
Der berühmte Herr Geheime-Rath Hermbstädt

in Berlin hat, in Ansehung der Verbesserung der Weißbiere, mehrere Versuche angestellt, und diese haben ihm ein Produkt geliefert, welches dem jungen Wein an die Seite gesetzt werden kann.

Da dieses ein überaus schönes und gesundes Getränk ist, so verdient die von ihm bekannt gemachte Verfahrensart alle Aufmerksamkeit. Seine Vorschrift ist folgende: Um ein Gebraude von 2000 Berliner Quart (= $33\frac{1}{2}$ Eimer), dieses, nach seiner eigenen Ausmittelung zu erhaltenden, Weißbieres zu produciren, werden an Materialien erfordert:

- 6 Berl. Scheffel (= 480 Pfd.) weißes Weizenmalz,
- 6 Berl. Scheffel (= 480 Pfd.) bernsteinfarbenes Weizenmalz,
- 8 Berl. Scheffel (= 480 Pfd.) weißes Gerstenmalz,
- 2 Berl. Scheffel (= 90 Pfd.) weißes Hafermalz,
- 8 Pfund des besten Hopfens,
- 80 Pfund Zucker,
- 80 Stück frische Citronen,
- 4 Loth Kardamomen,

welche Materialien folgendermaßen zum Bier verarbeitet werden.

Wenn vorher die Malzarten wohl gemengt und geschrotet worden sind, erhalten diese im Maischbottich einen ersten Aufguß mit 1000 Berliner Quart (= $16\frac{2}{3}$ Eimer) reinem, weichen Wasser, bei der Temperatur von 36 Grad Reaum., und werden damit eine Stunde lang recht wohl umgearbeitet; darauf wird ein zweiter Aufguß, mit 1800 Quart (= 30 Eimer) siedend heißes Wasser, gegeben, alles eine Stunde lang herumgearbeitet, dann im bedeckten Bottich noch 2 Stunden stehen gelassen, und endlich die Würze gezogen. Die gewonnene Würze kommt sogleich wieder in die Pfanne zurück, worin sie, mit dem Hopfen versetzt, gelinde gekocht und bis auf den Umfang von 2000 Quart abgedunstet, sodann aber durch ein Sieb geleitet wird. Kurz vor dem Aus-

füllen aus der Pfanne wird der Zucker darin gelöst. Während die Würze mit dem Hopfen kocht und abdunstet, werden die Kardamomen, in zerquetschtem Zustande, mit ein Paar Quart der Würze, in einem bedeckten Topfe, einige Stunden lang digerirt, dann die Extraction der gehopften Würze zugegeben, und alles auf dem Kühlschiffe, bis auf 14 Grad Reaum., abgekühlt.

Die verköhlte Würze wird nun in den Gährungsbottich übergeleitet, und darin mit 6 Quart Hefe gestellt. Wenn die sich gebildete Oberhese zu sinken beginnt, wird sie abgenommen, die gegohrne Würze von der Unterhese abgezogen, auf die dazu bestimmten Gährungsfässer gebracht, im Keller gelagert, nachgefüllt und, nach dem vollendeten Ausstoßen, fest verspundet. Erst, wenn das Ausstoßen des Bieres vollendet ist, werden demselben die Citronen zugefügt. Sie werden zu dem Behuf, nebst den Schalen, in dünne Scheiben zerschnitten, und dergestalt in die Fässer vertheilt, daß auf jede 100 Quart Bier 4 Stück Citronen zu stehen kommen, das Bier in den Fässern wird damit herum bewegt, worauf sie, fest verspundet, acht Tage lang ruhig liegen bleiben; in diesem Zustande ist das Bier trinkbar.

Die, nach dem Abziehen der Würze übrig gebliebenen, Trebern erhalten gleich darauf einen neuen Aufguß, mit 800 Quart siedend heißem Wasser, werden damit wohl umgearbeitet, eine volle Stunde gemaischt, dann die Würze gezogen, diese mit dem rückständigen Hopfen eine halbe Stunde gekocht, und dann zum Koventbier verarbeitet.

Tenes Bier zeichnet sich durch eine völlige weinartige Farbe und Klarheit aus, sein Geschmack ist überaus angenehm, süßlich-säuerlich, dasselbe mouzirt stark, gleich dem Champagner, hält sich, selbst im Sommer, in kühlen Kellern gelagert, sechs Wochen lang, ist nährend und sehr gesund.

Bei dem Verleger dieses ist erschienen und in allen
Buchhandlungen zu haben:

Der Landwirth in seinen monatlichen Verrichtungen,
oder Darstellung der gewöhnlichsten Deconomie-
Geschäfte in ihrer monatlichen Reihesfolge. Ein
Handbuch für angehende Landwirthe und Guts-
besitzer, besonders für solche, welche die Landwirth-
schaft nicht praktisch erlernt haben. Von einem
praktischen Deconomen, gr. 8. geheftet 20 gGr.
oder 1 Fl. 30 Kr.

Es ist dieses höchst nützliche und consequent durchge-
führte Büchlein keinem Landwirthe entbehrlich, der seine
Geschäfte mit Ordnung und Vortheil zu führen wünscht,
indem es ihn fast jeden Tag an das erinnert, was an dem-
selben zu thun ist und ohne Schaden nicht aufgeschoben
werden kann. Folgende Gegenstände folgen sich darin,
jeden Monat besonders, nach der Reihenfolge: 1) Feldbau
und Wiesenkultur, 2) Baumgarten, Küchengarten, 3) Vieh-
zucht. Behandlung der Pferde, des Rindviehes, der Schafe,
der Schweine und des Federviehes, 4) Scheuer- und Frucht-
boden, 5) Molkerei, 6) Brennerei, 7) Brauerei, 8) Biene-
zucht, 9) Jagd, 10) Fischerei, 11) Unbestimmte Geschäfte.
Und nach diesen Rubriken wird jeder Monat einzeln mit
der umfassendsten Gründlichkeit behandelt. Aber, was das
kleine Werk seinen Besitzern am nützlichsten macht, ist:
daß es nicht bloß das Wann angiebt, sondern auch das
Wie, oder die Art und Weise, wie landwirthschaftliche
Geschäfte in ihrem ganzen Umfange betrieben werden müs-
sen, gründlich behandelt, so, daß es für den Inbegriff einer
kleinen landwirthschaftlichen Bibliothek gelten kann, denn
der Landwirth, welcher gegenwärtige Schrift im Kopfe
hat, bedarf nicht vieler andern, und wird dafür dem nicht
bloß sehr wissenschaftlichen, sondern auch wahrhaft prakti-
schen Verfasser vielen Dank wissen.

Ueber das Mästen des Rindviehes, insonderheit der
Kälber und Schweine, über das Einsalzen des
Fleisches und der Butter in England und Irland
und über die Räucherungsmethode des Rindflei-

ches in Hamburg. Zum nützlichen Gebrauch für Marinebeamte, Haushaltungen, Deconomen, Gerber und Fleischer. Eine gekrönte Preisschrift. Von Christ. Martfeld. Preis: geheftet 12 gGr. oder 54 Kr.

Der vollständige Schreibmaterialist, oder die Kunst, sich selbst alle Arten der trefflichsten Schreibefedern. Siegellacke, Tinten von allen Farben, Oblaten, Mundleim und andere Bureau = Materialien zu verfertigen. Nebst Notizen und Vorschriften zur Verbesserung des Papiers, zur Fertigung des Muschelgoldes und Muschelsilbers, der brauchbarsten Blei = und Röthelstifte, auch Reiß = und Zeichenkohlen, zur Auswahl und Härtung der Federmesser, ingleichen zur Zubereitung mehrerer nützlicher, auf Schreiberei Bezug habender Gegenstände. 8. Preis geheftet 10 gGr. oder 45 Kr.

Der Inhalt dieser gemeinnützigen Schrift ist zu mannichfaltig und vielseitig, als daß gegenwärtiger beschränkter Raum dessen vollständige Mittheilung erlaubte. Die geringe Ausgabe dafür wird jedem, der sich ihrer bedient, wuchern.

Wilh. G. Bleichrodt (F. S. Bau = Inspector) über die Verbindung des Kochofens mit dem Stubenofen, oder Anweisung, mittelst eines gewöhnlichen Ofenfeuers zwei Stuben zu erwärmen, und dabei das Kochbedürfniß einer Haushaltung zu bestreiten. Mit 1 Kupfertafel. Preis geheftet 4 gGr. oder 18 Kr.

Bei dem immer mehr und mehr zunehmenden Holzbedürfnisse und dem dabei drohenden Holzmangel, wird vorstehender, nicht unwichtiger, Beitrag zur Holzsparkunst doppelt willkommen seyn. Jedem erfahrenen Hausvater ist wohlbekannt, daß keine Ausgabe sich besser verzinsset, als die, welche an eine zweckmäßige Holzersparung und

Heizung verwendet wird. Familien, die von ihrem Gesinde getrennt zu seyn wünschen, ohne doppelte Heizung daran zu wenden, Hausfrauen, die durch diese kleine Schrift die Mittel kennen lernen, ihre Speisen bei dem nemlichen Feuer, ohne Zuziehung kalter Füße und Rheumatismen, in warmer Stube kochen und zurichten zu können, werden dem Herrn Verfasser den besten Dank dafür wissen.

Die Bierbrauerei, oder die Kunst, ein der Gesundheit angemessenes und wohlschmeckendes Bier zu erhalten, für angehende Brauer und solche, welche sich belehren wollen. Von Wilhelm Mönch, Fürstl. Bauinspektor zu Sondershausen. Nebst dem Plane zu einer Brauerei. 8. Preis geheftet 8 gGr. oder 36 Kr.

Als mehrjähriger Mitunternehmer einer bedeutenden Brauanstalt, fehlte es dem Verfasser nicht an eigenen praktischen Erfahrungen. Der Inhalt seiner Schrift verbreitet sich über die Unvollkommenheit der mehrsten Brauereianlagen, über den Einkauf und die Eigenschaften einer guten Braugerste, Brauweizens, Hopfens und dessen Aufbewahrung, über Bereitung und Darren des Malzes, Malzschrotten, Maischen (Einmäschen) und Bierbrauen überhaupt, über die Regeln und allerhand kritische Vorfälle dabei. Ferner enthält die Schrift ein Verzeichniß der vorzüglichsten Biere nebst Beschreibung des Porterbiers und der berühmten Whitbread'schen Bierbrauerei in London, eine Geschichte und Literatur des Bieres und eine Beschreibung des lithographirten Planes.

Die Kunst des Seifensiedens und Lichtziehens für Männer von Profession und für bürgerliche und ländliche Haushaltungen. 8. Preis 16 gGr. oder 1 Fl. 12 Kr.

Der Verfasser verbindet, als wirklicher Seifensiedermeister, praktische Erfahrung mit der Geschicklichkeit, seinen Gegenstand gut und begreiflich darzustellen. Ohne Rückhalt theilt er hier wirthschaftlichen Hausmüttern alle Kunstgriffe, Vortheile und Handwerksgeheimnisse ächt und

gründlich mit, was ihm übrigens verhindert hat, sich zu nennen, um sich dadurch nicht den Unwillen seiner Handwerksgenossen zuzuziehen.

Leopolds System der thüringischen Landwirthschaft des neunzehnten Jahrhunderts, oder die verbesserte Dreifelderwirthschaft. 1r Bd. gr. 8. Preis 1 Rthlr. 8 Gr. oder 2 Fl. 24 Kr.

Dieses Buch, dessen zweiter und letzter Theil Michaelis d. J. unfehlbar erscheinen wird, scheint zwar zunächst für Thüringen geschrieben zu seyn, allein, auch jeder andere deutsche Landwirth wird es gewiß mit Belehrung und Vergnügen lesen, je nachdem er selbst schon Meister oder Anfänger in der Kunst ist. Bekanntlich haben die frühern Schriften des Verfassers, welcher nun zu den Veteranen unter den landwirthschaftlichen Schriftstellern gehört, z. E. sein Taschenbuch für Oeconomieverwalter, ein sehr großes Publikum gefunden und — dasselbe befriedigt. Dies ist von dieser Schrift mit dem größten Rechte ebenfalls zu hoffen. Da, wo der Verf. ins Detail geht und Manchem nur Kleinigkeiten vorzutragen scheint, wird er vielleicht gerade am nützlichsten, denn er hat dabei nicht etwa den Zweck, viel Papier zu beschreiben; sondern er will nicht nur selbst gründlich belehren, sondern auch Andere zu einer gründlichen Belehrung anleiten. Die Beschuldigungen, welche er in der Vorrede den öconomischen Behrherren macht, sind hart: sind sie aber gegründet, wie, nach seiner Versicherung, zu befürchten steht, so sind sie auch höchst gerecht und verdienen gehört zu werden. Wer den Verf. persönlich kennt und weiß, daß er, um ein ihm bekannt gewordenes, schön behandeltes und schön bestehendes Feld, oder einen andern bedeutenden öconomischen Gegenstand aus eigener Anschauung kennen zu lernen, auch bei seinen vorgerückten Jahren sich nicht scheuet, meilenweite Fußreisen zu machen, wird ihm vollen Glauben beimessen, wenn er das, nicht unbedeutende, Thüringen aus eigener Ansicht fast ganz kennt; ein Umstand, dessen sich nur wenige öconomische Schriftsteller rühmen können. Dies sey genug gesagt, um das Buch nachdenkenden Lesern zu empfehlen.

Bei dem Verleger dieses ist erschienen und in allen
Buchhandlungen zu haben:

Der Hauspferdearzt oder die Kunst, seine Pferde
selbst zu heilen, von Francis Glater. Aus dem
Englischen nach der 21sten Ausgabe ins Französische
übersetzt von Prétot und frey ins Deutsche
übertragen von S. v. Tennecker. 8. 27 Druckbo-
gen. Preis 1 Rthlr. oder 1 Fl. 48 Kr.

Wenn ein Volksbuch, wie dieses, in seinem Vater-
lande binnen kurzer Zeit 21 Auflagen erlebt hat, wenn es
dann von dem geschickten Prétot als ein ausgezeichnetes
Werk der Uebersetzung ins Französische werth befunden und
mit dessen tiefer Kenntnissen und Erfahrungen bereichert,
einem der erfahrensten und ältesten deutschen Thierärzte,
wie Herrn von Tennecker, in die Hände gefallen, von ihm
unserm vaterländischem Bedürfnis angepasst worden und
dadurch für deutsche Leser noch unendlich gewonnen hat:
so spricht die Thatsache, denn drey ausgezeichnete Thier-
ärzte der drey ersten Nationen haben sich hier vereinigt,
Pferdebesitzern ein vortreffliches Hausbuch zu liefern, und
es bedarf keiner weitern Anpreisung des Verlegers. Der-
selbe fügt bloß hinzu, daß man darin sämmtlich vorkom-
mende Krankheitsfälle ausführlich behandelt findet und al-
les so deutlich vorgetragen ist, daß sich Jedermann leicht
darin finden wird. Der äußerst billige Preis, der sich bey
richtiger Anwendung hundertfach wieder bezahlt machen
kann, erleichtert die Anschaffung nach Möglichkeit.

C. F. G. Thon's Holzbeizkunst oder die Holzfärberer
in ihrem ganzen Umfange, nebst den besten Mitteln,
die gebeizte Holzarbeit nicht allein zu verschönern,
sondern auch in diesem Zustande zu erhalten. Ein
wichtiger Beitrag zur Forsttechnologie. Zum
brauch für Forstmänner, Ebenisten, Instru-
mentmacher, Tischler, Drechsler, Bildschnitzer, Sch-
ter und andere Professionisten und Liebhaber, we-
in Holz arbeiten. Nebst einem Anhang, Knoch-
Elfenbein und Horn zu beizen und zu poliren. 8.
Preis 1 Rthlr. oder 1 Fl. 48 Kr.