

Inhaltsanzeige.

Erste Abtheilung.

Einleitung mit Inbegriff der Anlage der Köstritzer Brauerei und die Ursache der fehlerhaften Biere.	S.	1
Die Lage des Brauhauses.	—	14
Die Brauerei im ganzen Umfange.	—	15
Von den zu dem Biere nöthigen Getraidearten in guter und schlechter Art dargestellt.	—	29
Vom Einquellen der Gerste und des Waizens.	—	45
Das Malzen oder die Vegetation auf der Malztenne.	—	52
Das Malzen des Waizens.	—	72
Erklärung vom Pflänzchen, der Gerste, Bestandtheilen derselben und umgewandelt in Malz.	—	74
Das Schwelchen der Malze.	—	75
Von den verschiedenen Malzdarren.	—	78
Vom Darren der Malze.	—	86
Vom Reinigen der Malze.	—	90

Zweite Abtheilung.

Einleitung.	S.	93
Von den nöthigen Vorrichtungen vor dem Einmaischen.	—	96
Das Nehen oder Anfeuchten der Malze.	—	96
Vom Schrotten der Malze.	—	98
Vom Einmaischen.	—	100
Das Brauverfahren am Mittelrheine.	—	102