

fer ins Kochen gebracht, wofür gesorgt werden muß, so wird es über die Maische geschöpft, mit den Krücken aufgemaischt, während des Aufmaischens aber ein Theil der Maische in die Pfanne geschöpft, bis sie beinahe voll ist, nun das Feuer verstärkt und gekocht. So wie dieselbe genugsam gekocht hat, wird sie aus der Pfanne in den Stellbottig gebracht; sodann der andere Theil Maische aus dem Maischbottige in die Pfanne geschöpft, ebenfalls gekocht und auch zur erstern in den Stellbottig gebracht. Während man besorgt ist, die Pfanne zu reinigen, wird die Würze auf die schon mehrmals erwähnte Art abgeklärt. Ist dieß gehörig geschehen, so kommt das Wasser aus der Pfanne, und Würze zum Hopfenauflösen wird hineingeschöpft, (man nimmt gewöhnlich so viel Würze, daß der Hopfen gut damit gedeckt ist und schwimmend mit derselben umgerührt werden kann.) Jetzt wird das Feuer verstärkt und der Hopfen gekocht. Viele besorgen das Hopfenkochen nach Stunden und verwenden darauf eine, zwei, auch drei Stunden; Andere lösen den Hopfen nach seiner Stärke oder Leichtigkeit und verfahren daher richtiger; freilich durch Zufall können Jene auch das Richtige treffen. Ist der Hopfen genugsam gekocht, so wird die Pfanne voll Würze geschöpft und das Bier eingekocht. Wie Viel eingekocht werden soll, wird nach dem Maße bestimmt. Gewöhnlich kann es in einem Zeitraume von  $1\frac{1}{2}$  Stunde beendigt werden. Da aber nur selten die Würze zu einem Gebräude Bier hinlangt, so wird oben über die Träbern kaltes Wasser gelassen, welches die Würze nach unten hin drängt. Wenn die erste Pfanne Bier genugsam gekocht ist, so wird es auf das Kühlschiff gebracht und alsdann der Hopfen abgesondert, welcher zu dem zweiten Kochen wieder gebraucht wird. Nun wird die andere Würze, die noch auf dem Stellbottige zurück ist, mit dem Hopfen  $1\frac{1}{2}$