

in den Maischbottig über das Malzschrot bringen; dann ist der Kleber geronnen und bleibt meistens in den Träbern zurück. Wenn der Kessel oder die Pfanne finster steht und man es nicht wahrnehmen kann, wenn der Kleber flockig gekocht ist, so muß man eine kupferne Schufe oder ein Schöpffäßchen haben, das innen recht blank ist. Mit diesem schöpft man Etwas aus dem Kessel von der Würze heraus und geht an den Orte des Brauhauses, wo das Licht vollkommen wirkt, da sieht man die Fäserchen oder Flöckchen haufenweise in der hellen Würze schwimmen. Hieran hat man das wahre Kennzeichen, ob die Würze richtig gekocht worden ist. Ich komme nun zu dem letzten Verfahren, mit doppeltem Würzekochen zu brauen.

Das aus der Mühle gebrachte Malz wird in den Maischbottig geschüttet, nachdem zuvor etwas Hopfen über den Senkboden gestreuet worden ist, damit die feineren Mehltheile nicht durch die Löcher des Senkbodens auf den Boden des Bottigs fallen können. Das Malzschrot ist nun eben und gleich zu machen. Wenn das Wasser tüchtig in dem Kessel kocht, so gießt man mehrere Stunzen kaltes Wasser darüber, um die Hitze Etwas zu dämpfen; alsdann wird das Wasser sogleich durch den Pfaffen in den Maischbottig gelassen, wo es von unten sich in das Malz drängt, und wenn dieses guter Art ist, selbiges in die Höhe hebt. Nachdem nun eine kurze Zeit aufgemaischt worden ist, so wird die Würze nun Etwas abgeklärt, in den Kessel gebracht und gekocht, so wie dieß eben vorgeschrieben worden ist. Sobald die Würze die Flöckchen anzeigt, so wird sie wieder durch den Pfaffen in den Maischbottig gelassen und tüchtig aufgemaischt. Hierauf bringt man Wasser in den Kessel und sucht es durch schnelles Feuern zum zweiten Aufgusse bald ins Kochen zu bringen; hiernächst klärt man die Würze rein ab und bringt sie vom