

Inhalt.

Erste Abtheilung.	Seite
Einleitung in die specielle Bierbrauerei.	3
S. 1. Die Kunst Bier zu brauen, das Nachtheilige verschiedener Bierarten.	3
S. 2. Ueber die verschiedene Behandlungsweise der sich zum Bierbrauen eignenden mehlartigen Substanzen, das Schwierige derselben. Hinführung auf eben so verschiedene Producte. Vorschläge zu mittel a: gesetzlichen Verbesserungen.	3
S. 3. Entstehung des Biers. Alter. Verschiedenheit.	4
S. 4. Ueber das Mannigfaltige der Belehrung beim Bierbrauen.	6
S. 5. Ueber das Wesentliche der Vorarbeit.	6
S. 6. Ueber die Wichtigkeit des Bierbrauens besonders für diejenigen, welche sich darinnen belehren wollen.	6
S. 7. Die Ansicht der verschiedenen Früchte, welche sich zum Bierbrauen auch selbst nach neuern Zeiten eignen und verwendet werden; wo sie gewachsen und gepflanzt wurden.	7
S. 8. Ueber mehlartige Substanzen im Allgemeinen, die Bier geben, Wurzeln u. dal. m.	7
S. 9. Wirkungen und Zweck der Vorarbeit.	8
S. 10. Abweichungen der früher aufgestellten Belehrungen. Unvollkommenheiten der früher erschienenen Schriften.	8
Zweite Abtheilung.	
Innere und äußere Beschaffenheit einer zweckmäßigen Brauerei.	10
S. 11. Ueber die innere und äußere Beschaffenheit einer Brauerei nach neueren Grundsätzen. Aberglaube der mehresten Braumeister. Widerlegung. Hinweisung auf Wasser.	10
S. 12. Weiches Wasser. Vorzüge desselben beim Malzen des Getreides.	11
S. 13. Theile des Wassers nach Hermbstädts Feststellungen.	12
S. 14. Berücksichtigung des weichen Wassers beim Bierbrauen.	13
S. 15. Die Zeichen eines weichen Wassers.	13
S. 16. Die Zeichen eines harten Wassers.	13