

	Seite
§. 62. Darranlage mit Rauch, von dem untern Feuer ge- heißt. Nachtheilige Folgen.	46
§. 63. Specielle Anlage des Brauofens.	47
§. 64. Specielle Anlage der Abzugsröhre bei dem Brauofen.	49
§. 65. Ueber die englischen Darren im Vergleich der deutschen, und deren Nachahmung.	49
§. 66. Das Wesentliche der englischen Darren mit ihrem praktischen Betriebe.	51

Dritte Abtheilung.

Theorie des Begriffs zur richtigen Kenntniß und Wahl der verschiedenen zum Brauen sich eignenden Getreidearten, und deren erforderliche Beschaffenheit.	51
§. 67. Einleitung zur richtigen Wahl der Getreidearten, die drey Hauptarten.	51
§. 68. Weizen, gesunder, ungesunder, Zeichen davon.	52
§. 69. Weizen, andere Sorten davon.	54
§. 70. Gerste. Alte Gerste, Kennzeichen. Gerste mit braunen Spitzen. Branne Gerste. Unvollkommenheit der- selben. Vollkommen reine Gerste. Kennzeichen.	54
§. 71. Ueber mehrere Getreidearten, mit Hinsicht auf das Malzen.	56
§. 72. Hafer im Vergleich mit andern Getreidearten beim Bierbrauen.	56

Vierte Abtheilung.

Theorie des Begriffs zur richtigen Kenntniß der Entwickelungs- theile der verschiedenen Getreidearten zur Vor- kenntniß der beim Bierbrauen nöthigen Vorarbeit.	57
§. 73. Innerer Gehalt der verschiedenen Getreidearten.	57
§. 74. Bestimmung des Gehalts der Getreidearten nach ihrem quantitativen Werth.	58
§. 75. Entwickelungsproceß der Getreidearten.	58
§. 76. Belebung und Trieb der Wurzelkeime.	59

Fünfte Abtheilung.

Die erste Vorarbeit, das Malzen des Getreides nach den verschiedenen Ansichten, nach praktischen Grundsätzen.	60
§. 77. Das Malzen in seinem Wesentlichen.	60
§. 78. Eintheilung der drei Hauptoperationen beim Mal- zen des Getreides.	61
§. 79. Vorarbeit beim Getreide, Einquellen. Reinigen desselben.	61
§. 80. Anwendung des im 53sten §. beschriebenen Quell- bottichs. Einquellen des Getreides nach völlig prakti-	