

	Seite
ten Malzes. Nachteile und Vortheile desselben.	79
§. 101. Zweck des Darrmalzes. Anwendung eines Thermometers. Nähere Beleuchtung nach Hermbstädts Erfahrungen. Unter welchen Umständen ist die eine Anwendung räthlich.	80
§. 102. Hinsicht auf das Darren des Malzes mit einer mittelbar geheizten Darre, nach praktischen Grundsätzen.	82
§. 103. Malzen darrn, verschiedene Grade der Farbe.	83
§. 104. Hinsicht auf das Darren der Engländer. Erörterungen derselben auf die Wichtigkeit dieser Periode.	85
§. 105. Nachahmung des englischen Malzes mit Hinsicht auf Nachahmung der Biere auf deutschem Boden.	87
§. 106. Regeln, wodurch ein gleich gutes Bier einzig erzeugt werden kann.	87
§. 107. Aufbewahrung und Bearbeitung des Malzes auf dem Speicher.	89
Achte Abtheilung.	
Grundregeln, welche beim Bierbrauen zu beobachten sind, nach einem praktischen Brauen.	90
§. 108. Vorbereiten des Malzes vor dem Schrotten.	90
§. 109. Das Schrotten des Malzes mit einer besondern Anmerkung über den Nachtheil eines unvollkommenen Schrottes.	91
§. 110. Einleitung zum praktischen Bierbrauen, Eintheilung der verschiedenen Arbeiten.	93
§. 111. Zubereitung des Einteige - Wassers.	94
§. 112. Zubereitung des Brau- oder Meischbottichs.	94
§. 113. Fortsetzung des Braugeschäfts nach dem III. §.	95
§. 114. Abkühlung des Einteige - Wassers nach Graden.	96
§. 115. Lehren, welche bei dem Einteigen des Malzes zu beobachten bleiben.	96
§. 116. Ueber das Einmeischwasser.	97
§. 117. Bestimmung der richtigen Temperatur. Abweichungen gegen das frühere Verfahren des Verfassers, Gründe für beide Behandlungseisen.	98
§. 118. Die Lehre von der praktischen Behandlung des Einmeischens.	99
§. 119. Ueber die beim Bierbrauen nöthige Berechnung Hinsichts auf Qualität und Quantität der Biere und der des Malzes.	101
§. 120. Regeln, in jeder Hinsicht beim Brauen der verschiedenen Biere sicher gestellt zu seyn.	102
§. 121. Das Abziehen der ersten Bierwürze.	103