

Erste Abtheilung.

Einleitung in die spezielle Bierbrauerei.

§. 1.

Die Kunst Bier zu brauen besteht darin, aus verschiedenen Getreidearten und Früchten ein Getränk zu bereiten, welches theils nahrhaft ist, und theils auch, besonders bei übermäßigem Genusse, berauscht; die Wirkungen eines solchen Rausches sind indessen weder gefährlich, noch weniger aber nachtheilig, und nur einige Bierarten sind es, die in England gebraut werden, welche vermöge der beigemischten Ingredienzien, (z. B. beim Porterbier die Kofelskörner,) anfänglich, bei übermäßigem Genusse etwas Kopfschmerzen verursachen, die sich aber nach einem kurzen Schlafe bald wieder verlieren.

§. 2.

Die verschiedene Behandlungsweise der mehrlartigen Substanzen, (des Getreides, der Früchte,) die zum Bierbrauen verwendet werden, macht die Kunst desselben schwierig, und führt auf so verschiedene Producte und auf die ungleiche Qualität derselben, und es ist in dieser Hinsicht mit Gewißheit anzunehmen, daß sie lange noch nicht einen solchen hohen Grad erreicht hat, als sie füglich, nach einer so langen Reihe von Jahren, als sich ihre Erfindung herschreibt, hätte erreichen müssen. Es