

alles ist indessen durch beförderten Zug, wie bereits bemerkt worden, auf beiden Seiten zu leiten und in Ordnung zu halten. Hauptsache bleibt immer, bei dem Stellen und Köhlen des Biers alle Aufmerksamkeit anzuwenden und dieß angemessen zweckmäßig zu leiten, dann ist für die Periode des Gährens nichts mehr zu fürchten.

Was die fernere Bearbeitung der verschiedenen Biere, so wie ihre weiteren Verbesserungen auf dem Lager u. dgl. m. betrifft, so findet sich jedes an seinem Ort.

Filfte Abtheilung.

Belehrungen über die bei dem Bierbrauen erforderlichen Gewicht- und Maßvergleichungen.

S. 153.

Um diesem Lehrbuche bei dem nun folgenden Brauen der verschiedenen Biere in Hinsicht der erforderlichen Quantität Getreide, der flüssigen Masse und was übrigs dazu erfordert werden dürfte, eine richtige Ansicht und Verständlichkeit des Vortrags zu geben, wird es nöthig, die Gewicht- und Maß-Verhältnisse genau aufzuführen. Hiers durch wird ein Jeder leicht in den Stand gesetzt werden, die Quantität des Getreides, so wie die der flüssigen Masse, der Gefäße, in welche diese zu fassen, und was übrigs noch erfordert werden dürfte, in alle und jede fremde Gemäße und Gewichte zu übertragen.

S. 154.

Der Berliner Scheffel wird in den preussischen Staaten allein als bestehendes Maß angenommen, und obwohl bei allen andern üblichen Körpermessungen die bei uns vorkommen, das Brandenburger Kubikmaß