

zeugen seyn würden, setzten wir einen eben solchen Werth in die verschiedenen Mischungen, und in den oft noch verschiedenern Geschmack.

Ich werde nun zu unsern reinen Malzbieren übergehen, und die dabei noch nöthigen Belehrungen ertheilen. Diese sind, sobald sie nur mit Aufmerksamkeit bereitet wurden, gesünder und wohlschmeckender, als alle zu uns kommende ausländische Biere, können sich eben so lange halten, und zu Wasser und Lande versendet werden.

---

### Vierzehnte Abtheilung.

Belehrung das braune Bier zu brauen. Die Braunbierbrauerei nach praktischen Grundsätzen.

---

#### §. 181.

Ingredienzien zu einem Brauen ordinären Braunbiers von 15 Achtel Breslauer Maß (s. d. §. 155 — 156.). Hinsichts der Bearbeitung im Brauhause beziehe ich mich auch hier auf die in der 8. 9. und 10. Abtheilung gegebene Belehrung.

Malzsorten:

Es werden erfordert zu 15 Achteln ordinären Bieres  
19 breslauer Scheffel  $10\frac{1}{2}$  Mese oder

12 Scheffel braunes Gerstenmalz

7                     $10\frac{1}{2}$  Mese weißes

19 Scheffel  $10\frac{1}{2}$  Mese Gerstenmalz.

Die Berechnung bei dem Brauen selbst geschieht wie folgt:

$1\frac{1}{2}$  Achtel Flüssigkeit würde bei der ersten Brühe in dem Malzschrote bleiben,

$\frac{1}{2}$  Achtel in der zweiten Brühe,