

ferm anzulegenden Rechnungssystem 10 Tonnen befinden, welche mit der erforderlichen Temperatur durch den Pfaffen in den Braubottich gelassen werden, damit das Malz von unten an sich befeuchtet, wie bereits gelehrt.

Die Masse bleibt so $1\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt ruhig stehen.

Die erste Würze kommt nach dem Abziehen wieder in den Kessel, wird durchgekocht, und auf die zurückgebliebenen Treber gegeben, hier bleibt alles ebenfalls $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt ruhig stehen.

Nachdem der zweite Abzug beendigt und der am vorigen Tage zubereitete Hopfen in dem Braukessel hinlänglich ausgezogen ist, so wird die Würze zum Kochen in den Kessel gebracht, und damit so lange unterhalten, bis sie gahr ist. S. 136. Wenn dieß erfolgt ist, dann wird der Zucker eingelegt, und nochmals bis zur Auflösung durchgekocht.

Das Bier wird gekühlt, gestellt und bei der Gährung zweckmäßig behandelt, endlich aufs Lager zur Ruhe gebracht, wo es an Güte täglich zunimmt. (S. 8. Abtheilung.)

Hier können noch 2 Tonnen Nachbier gemacht werden (f. S. 127.).

Fünfzehnte Abtheilung.

Belehrungen, das weiße Bier, Bronhan und andere Sorten zu brauen. Die Weißbierbrauerei.

S. 189.

Wenn alle andere Bierarten ihre Eigenheiten an sich hatten, so ist es dasselbe auch mit dem Bronhan. Herr