

wird die Masse durch den zubereiteten Braubottich gegossen, und wieder in den Kessel gebracht, wo sie mit dem Hopfen wieder eine Stunde kocht.

Die Masse wird nun durch ein Sieb gegossen, damit der Hopfen zurück bleibt, sodann durch die Kühlmaschine gefühlt, gestellt, und wie anderes Bier behandelt.

So können auch die Queckenwurzeln auf einer Darre leicht gedarrt werden, um daraus ein bräunliches Bier zu erzeugen; jedoch muß man sich hüten, sie nicht zu sehr zu darrren, damit nicht die Zuckertheile leiden.

Siebenzehnte Abtheilung.

Belehrungen, das Bier zu warten. Das Füllen desselben auf Flaschen. Zufälle, welchen das Bier unterworfen ist. Hülfsmittel. Recapitulation des Bierbrauens.

§. 211.

Die Wartung des Bieres im Keller, beim Gähren, Nachfüllen, Verspunden, und was noch übrigens dabei zu bemerken ist, wurde im Frühern bereits gelehrt (s. d.). Ich hoffe, dadurch jedem denkenden Brauer Gelegenheit genug gegeben zu haben, um nichts zu verabsäumen, was zu der Wartung eines guten Biers erfordert wird, deswegen ich mich auf das Gesagte beziehe, und nur noch hinzufüge:

Wenn ein Bier rein ausgegohren hat, und es wird, wenn es z. B. Lagerbier, oder starkes Bier ist, in den ersten zwei Monaten zweimal, d. h. in jedem Monat einmal von einem Gefäß auf ein anderes reines und trockenes gezogen, und, wie ebenfalls früher gelehrt, auf jede Sonne $\frac{1}{2}$ Loth Saamenhesen beigegeben, dieß mit demselben vermischt, und wieder zugespundet, die Spunde aber ver