

§. 2.

Um von dem Ertrage einer Brauerey richtig urtheilen zu können, muß man die Verfahrungsweise bey einer gut eingerichteten Brauerey kennen. Sonst kann man freylich wohl herausbringen, wie viel die in Frage stehende, vielleicht schlecht eingerichtete Brauerey einbringt, nicht aber, was sie einbringen kann.

§. 3.

Bev der Verfahrungsweise bey dem Brauwesen ist zu beachten:

- 1) Die Frucht,
- 2) die Verwandlung derselben in Malz,
- 3) das Meuschen oder Einmeuschen, das ist: das Einweichen des geschroteten Malzes,
- 4) das Kochen des Biers,
- 5) das Stellen desselben,
- 6) das Fassen und Warten des Biers.

§. 4.

Nur aus guter, untadelhafter Frucht, die reine, große und reife Körner hat, nicht auf dem Schwade zu lange gelegen hat, und nicht dadurch, oder in der Scheure angegangen und verdorben, oder auf dem Boden von Würmern zerfressen ist, kann ein gutes, gesundes Bier gebrauet werden. Ausgewachsene, oder mit anderer, sonderlich mit Wicken, (die vorzüglich im Sommer das Bier leicht sauer machen, und ihm überhaupt einen üblen Geschmack geben), vermischte Früchte taugen gar nicht dazu, wie sich durch das, was wegen des Malzes gesagt werden wird, zeigen wird. Gut ist es freylich wohl, wenn die Braufrüchte nicht im Schaaßdünger gewachsen sind, in dessen möchte sich dieses wohl nicht immer ganz vermeiden lassen, und da, wo Braufrüchte zugekauft werden, kann man nie mit Gewißheit wissen, in welcher Art Dünger sie gewachsen sind. Die innere Güte der Früchte läßt sich am sichersten nach dem Gewichte würdigen. Ein Berliner Scheffel guter Weizen wiegt 80 bis 82 Pfund, und ein Nordhäuser Scheffel 68 bis 70 Pfund. Ein Scheffel Gerste, Berlinisches Gemäß, oder 65 Pfund etwas mehr oder weniger, und nach Nordhäusischem Gemäß 54 bis 56 Pfund. Das heißt so viel, daß Früchte von diesem Gewichte schon gute Früchte sind. Hiernach läßt sich nun das Gewicht des Gemäßes von anderer Größe nach dem Verhältnisse wohl bestimmen.

Am 2

§. 5.