

süße Werth werden soll, in dem Zapfbottig ist: so wird, wenn noch etwas an der erforderlichen Quantität fehlt, das unter der Zeit noch heiß gemachte Wasser in denselben zugegeben, bis er an das gemachte Zeichen voll ist. Der Zapfe des Zapfbottigs wird, wenn sich die Brühe gesetzt hat, sodann gezogen und die Brühe wird in einen darunter angebrachten Stein gelassen, aus demselben in die Pfanne gefüllt und dann gekocht.

Ehe dieses geschieht, wird nochmals eine Pfanne voll heißes Wasser gemacht, und auf die Träger gegossen und wie das vorige tüchtig durchgearbeitet, und auf den Zapfbottig übergeschlagen. Wenn nun die erste Pfanne aus der Braupfanne in den Kühlbottig ist, so wird auch diese zweite Pfanne abgelassen, in die Braupfanne gefüllt und dann auch gekocht.

S. 15.

Ueber die Zeit des Kochens sind nicht alle Brauverständige einig. Einige halten das lange Kochen, andere hingegen wenigere Kochen für gut, weil sie meinen, daß zu viel Geist verfliege. So viel ist aber wohl zu behaupten, daß das gar zu kurze und wenige Kochen nicht zweckmäßig seyn kann. Denn durch dasselbe soll die Brühe die groben Theile, die sonderlich von den Keimen und Wurzeln sich in derselben finden, auswerfen, sich von Unreinigkeiten säubern, und auch durch das Einkochen substanztiöser werden. Jenes Auswerfen der Unreinigkeiten zeigt sich auch deutlich dadurch, daß die Klumpen in die Höhe kommen, und auch durch das Kochen sondern sie sich nicht sämmtlich ab, welches die nachherige Gährung, die den Hest noch auswirft, beweiset. Der erste Aufguß nimmt ohnstreitig mehr grobe Theile an, und daher muß auch derselbe länger gekocht werden. Das Kochen muß also so lange dauern, bis die Unreinigkeiten, die oben auf die Fläche kommen, sämmtlich abgenommen sind, und deshalb muß auch das Weißbier beständig abgeschäumt werden, bis die Brühe klar wird. Eine überall anzunehmende Zeit läßt sich hiezu nicht bestimmen, aber die Erfahrung lehrt, daß es 2, 3 auch 4 Stunden dauern könne. Anfangs wird ein ganz gelindes Feuer gemacht, welches wenigstens eine Stunde so erhalten wird, nachher wird das Feuer etwas verstärkt, bis obiger Zweck erhalten ist. Ist nun diese erste Pfanne dergestalt gekocht: so ist die sogenannte süße Werth fertig, wenn zuvörderst die gehörige Quantität Salz, die nach Beschaffenheit der Quantität des Gebraues in einer, auch zwey Messen bestehet, hinzugesetzt ist.

Bei dem Bitterbier wird zu dieser Werth auch Hopfen genommen. Nachdem es bitter werden soll, nimmt man 20 bis 24 Pfund, auch wohl