

mehr auf einen Wispel Frucht. Dieser Hopfen wird vorher gepreßt, in die ganz leere Pfanne gethan, darin eine Zeitlang geröstet, sodann die Brühe nach und nach darauf gefüllt, und mit demselben gekocht. Das Braubier wird auch länger, und zwar wohl fünf bis sechs Stunden gekocht, ob es gleich den Schaum, als das Weißbier, nicht auswirft. An Salz wird wohl die doppelte Quantität dazu genommen.

Wenn diese Werth dergestalt gekocht und zubereitet ist, wird sie in mehrere Kühlfässer gefüllt.

Alsdann wird der zweyte Aufguß in die Pfanne gebracht, und ebenfalls so lange gekocht, bis er von allen Unreinigkeiten gesäubert ist. Dieses dauert aber nicht so lange, sondern nur eine, eine und eine halbe, höchstens zwey Stunden. Diese wird sodann auch in die Kühlfässer geschlagen. Das Braubier aber wird länger gekocht.

Es wird nicht undienlich seyn, einer üblen Gewohnheit bey dem Kochen der Werth zu erwähnen. Es ist diese, daß man die Werth nach dem ersten Kochen in der Pfanne stehen, und das Feuer ausgehen läßt, nach etlichen Stunden aber wieder Feuer untermacht, und sie nochmals kochet. Dieses an sich ganz unnütze Verfahren ist der Gesundheit ohnstreitig nachtheilig, weil das Bier lupfrig wird.

#### §. 16.

Wenn sich nun das gekochte Bier, die erste und zweyte Pfanne, in den Kühlfässern gekühlt hat, welches nach der Verschiedenheit der Witterung im Winter, Frühjahr, Herbst und Sommer 10, 12, 16, 18 auch 20 Stunden dauern kann: so wird beydes in den sogenannten Stellbottig zusammen geschlagen. So muß es, wenigstens bey einer gut eingerichteten Brauerey seyn, indem es nicht taugt, wenn jede Pfanne allein bleibt, so wenig wegen der Gährung als der nachherigen ungleichen und oft betrügerischen Mischung der Werth und der zweyten Pfanne. Wenn darauf das Bier in dem Stellbottig so weit erkaltet ist, daß es nur noch Milchwarm ist, das heißt: den Grad der Wärme der Milch hat, wie sie von der Kuh kommt: so wird der Stellbottig oder Geschüt dazu gethan, um die Gährung zu bewirken. Der rechte Grad der Wärme muß genau beobachtet werden. Denn ist das Bier noch zu warm, wenn der Geschüt dazu gethan wird: so wird durch die Hitze, welche die Theile in eine zu große Bewegung setzt, eher eine Auflösung und Vermischung der von einander abzusondernden Theile, als eine Gährung, welche die noch zurückgebliebenen gröbern Theile abscheiden soll, bewürkt. Ist es zu kalt: so erfolgt

erfolgt