

wird sodann mit dem zurückbehaltenen Biere, welches von dem übergebräueten Füllfasse genommen wird, nachgefüllt, und wenn die Gährung ganz aufgehört hat, werden die Fässer vest zugespundet. Sonderlich muß bey dem Weißbiere die nöthige Vorsicht gebraucht werden, daß man die Gefäße nicht ganz voll mache, weil es stark schäumt, und wenn der Schaum gefallen ist, muß es nachgefüllt werden. Bey dem Braumbiere muß das Zuspünden ebenfalls mit großer Vorsicht geschehen, weil es sehr stark treibt.

## §. 18.

Es pflegt auch auf die Träber, die immer noch einige Kraft bey sich haben, noch einmal heiß Wasser gegossen zu werden, welches ein paar Stunden, oder auch etwas länger darauf steht, und den sogenannten Kovent giebt. Einige nehmen kaltes Wasser, welches aber nicht so gut ist. Soll dieses Nachbier gut werden: so muß man es auch lochen, welches aber nicht aller Orten geschiehet.

## §. 19.

Ein Bier muß rein, ohne fremde Zusätze von Kräutern und Wurzeln, die ihm eine betäubende der Gesundheit schädliche Stärke geben sollen, gebrauet werden. Hieher gehöret vorzüglich Post, Galant, Tobac und dergleichen. Dieses muß die Policen billig bey harter Strafe verbieten.

## §. 20.

Ein wesentliches Erforderniß einer guten Brauerey ist die Keinslichkeit. Sowol die Braugesäße, als die Fässer müssen gleich nach dem gemachten Gebrauche gereinigt werden. Bleibt etwas darin, so werden sie mulster oder muldig, die eingesogene unreine Feuchtigkeit sauert in dem Holze, und macht das nachher darin wieder zubereitete und eingefüllte Bier übel schmeckend und sauer. Kurz es verdirbt bald.

## §. 21.

Durch die angegebene Verfahungsweise ist gezeigt worden, wie ein gutes gesundes Bier gebrauet werden muß. Das ist also die Güte des Bieres. Nun ist noch das Nöthige von dessen Stärke anzuführen.

## §. 22.

Die Stärke des Biers hängt von seiner Beschickung ab, das ist: von dem Schutte und dem Guss. Der Schutt ist die Quantität des trockenen Getraides, und der Guss das dazu zu nehmende Wasser, welches die