

Das Bier.

Die nothwendige Stücke zu Verfertigung des Bieres sind Wasser, Gerste, Hopfen und Hefen. Das Wasser muß leicht und durchdringend seyn. Die Gerste, die man zum Bierbrauen nimmt, muß erstlich auskeimen, und hernach wird sie geschrotet. Damit sie auskeime, muß man sie 24 Stunden einweichen, hernach in den Keller setzen, und so lange liegen lassen, bis der Keim aus jedem Korne 4 bis 5 Linien hervordrückt. Hernach trocknet man sie in einem bedeckten Gebüde, die Obere genannt. Die nöthigen Gefäße zum Bierbrauen bestehen in großen kupfernen Kesseln, und hölzernen Kufen. Die Kessel sind über einem Ofen von Ziegelsteinen eingemauert, welcher eben so breit ist, als die Braukessel. Die Kufen müssen zwey Boden haben, den rechten und den falschen. Der rechte oder unterste läuft etwas abwärts bis gegen die Mitte, da er durchbohret, und mit einem Stöcke verstopfet ist, der größer seyn muß, als die Kufe tief. Zwey Bolle über dem rechten Boden ist der falsche, welcher aus Brettern besteht, die man nach Belieben ausnehmen und reinigen kann; übriges aber mit unzähllich viel kleinen Löchern durchbohret sind; auf diesen oberen Boden streuet man Hopfen oder eines Daraus hoch ausgedroschene Weizen-Aehren, und schüttet hernach das Gerstenmehl oder Malz darauf. Aus dem Braukessel wird das heiße Wasser durch Hülfe einer Pumpe in die Kufe zwischen die beide Boden geleitet, von welchem Orte es durch die kleinen Löcher allmählig emporsteiget, bis alles, was in der Kufe war, auf ihm schwimmt. Man ar-

Cerevisia.

Materiae, ex quibus paratur Cerevisia, sunt aqua, hordeum, lupulus, & amurca. Aqua levis, ac penetrans esse debet. Hordeum, quo ad conficiendam cerevisiam utitur, prius ut germen emittat, subinmolatur, necesse est. Ut primum obtineri possit, spatio 24 horarum aqua immersum relinquitur, dein in cellario expansum servetur, donec germen ex granis prodeat ad quatuor aut quinque linearum longitudinem. Exsiccatum postmodum operto in loco hunc in finem constructo, quod Exsiccatorium dixeris. Vasa ad parandam cerevisiam necessaria sunt magni cuprei lebetes, ligneique lacus. Lebetes imponuntur fornaci ex coctis lateribus, quae ejusdem ac lebetes diametri sit. Lacus fundo duplici instructi sint oportet: nempe vero, coque immobili, & ficto seu mobili. Verus, qui infimo in loco jacet, non nihil ex peripheria centrum versus inclinatur, in quo foramen est, quod baculo obtutatur, qui longitudine lacus ipsius altitudinem superat. Duos supra verum fundum pollices locatur fundus mobilis, variis constans asseribus, qui facile tolli possunt, dum purgandi sunt; hi innumeris foramellis in modum cribri perforati sunt. Fundo superiori imponuntur lupoli, & spicae tritici granis spoliatae ad unius digitum altitudinem; haec vero hordeacea farina operiuntur. Dein Antlia ope ex lebate in lacum calida immittitur per canalem inter duos fundos locatum: aqua per fundi mobilis foramella ascendit, levatque ob-

La Biere.

Les matieres nécessaires qui entrent dans la composition de la biere, sont l'eau, l'orge, le heublou & la levure. L'eau doit être legere & penetrante. L'orge qui entre dans la biere doit être germée & ensuite, moulue. Pour pouvoir germer, elle doit tremper durant 24 heures, puis être portée au cellier qu'on appelle le germoir, ou elle demeure étendue, jusqu'à ce que le germe en sorte de chaque grain, de la longueur de 4 à 5 lignes. On le fait ensuite secher dans un bâtiment couvert qu'on appelle la Touraille. Les vaisseaux nécessaires pour faire la biere, sont les grandes chaudières de cuivre, & les cuves de bois. Les chaudières sont environnées de maçonnerie, & posées sur un fourneau de brique aussi large que la chaudière. Les cuves doivent, avoir deux fonds, le fond véritable & le fond volant. Le fond volant véritable qui est le plus bas, descend un peu en pente jusque vers le milieu, ou il est percé & bouché avec un bâton plus haut que la cuve n'est profonde, à 2 pouces au dessus du vrai fond est le fond volant composé de planches, qu'on leve, quand on veut le nettoyer, & percé d'une multitude de petits trous. Sur ce fond supérieur on étend un peu de heublou, ou l'épaisseur d'un pouce des épis de froment sans grains. C'est la defus, que semet la farine d'orge. L'eau chaude qu'on tire de la chaudière par le moyen d'une pompe, entre dans le bas de la cuve, par un tuyau qui s'in-

La Birra.

Le materie necessarie, ch'entrano nella composition della Birra sono l'acqua, l'orzo, il lupolo, e la morechia. L'acqua dee essere leggera e penetrante. L'orzo, che s'adopera per far la Birra dee pria esser fatto germogliare, e poi macinare. Per farlo germogliare, fa duopo lasciarlo nell'acqua per lo spazio di 24 ore, indi metterlo in una cantina, ivi lasciarlo sefo, finché dai grani ne sorta il germe alla lunghezza di 4, o 5 linee, e poi seccarlo in un luogo coperto fatto a posta, che può dirsi lo sciugatojo. I vasi necessari per la Birra sono grandissime caldaie di rame e tine di legno. Le caldaie stanno sopra una fornace di terra cotta della medesima larghezza della caldaia. Lettine devono avere due fondi un vero, ed un finto. Il vero, ch'è il più basso, è fatto a schiena di mulo, e s'incurva verso il mezzo, dov'è forato, ma turato con un bastone più lungo, che non è profonda la tina: due pollici sopra il vero fondo c'è il finto, ossia fondo volante fatto di tavole che si possono levare, quando nettar si vogliono: queste son pertugiate d'una moltitudine di piccioli buchi. Sul fondo superiore si stendon de lupoli, o delle spiche di fromento senza grani all'altezza d'un pollice, e sopra questa mettesi la farina d'orzo. L'acqua calda, che per mezzo d'un'Antlia tirasi dalla caldaia, entra nella tina per un canale posto tra due fondi: di là ella monta a poco a poco per piccioli buchi del fondo mobile, e fa alzare le materie, nelle quali s'incontra. Quindi a for-

Bestet sodann das Mehl oder Malz mit Schau-
fein stark durcheinander,
damit es sich recht aus-
ziehe. Hierauf lässt man
es eine Stund ausruhen,
wornach man den Geb-
pfel ziehet, der durch die
Defnung in dem Boden
verstopfet, und mitten
aus der Kufe hervorva-
get. Sodann laufft das
Wasser durch die kleinen
Löcher des falschen Vor-
dens auf den untersten,
durch die in solchem be-
findliche Defnung in eine
andere Kufe, und nimmt
die kräftigsten und nehr-
haftigsten Theilgen, die
es aus der Gerste gezo-
gen hat, mit sich weg.
Hingegen die Weizen
Spreu und der dicke Saß
bleibet auf den Löchern
liegen. Man leitet her-
nach frisches Wasser in die
Kufe, und rühret das Malz
zum zweyten und dritten
mahl, damit sie alle Kraft
völlig herausziehe. Das
mit dem Mark der Gerste
angefüllte Wasser wird
aus der Sammelkufe wie-
der in einen Kessel geschöp-
fet, und mit Hopfen ge-
kocht. Soll braunes Bier
daraus werden, so lässt
man es 24 Stunden mit
einander kochen. Soll es
aber weiß Bier werden,
so lässt man es blos auf-
wallen. Dann schüttet
man es in die Kühl-Trö-
ge, welche sehr groß aber
nicht tief sind, und lässt
es erkalten. Sodann
ziehet man das Bier in
Kasser, lässt aber selb-
ge eine Zeitlang offen,
damit es alle Unreine
auswerfe, und verahree,
so innerhalb 2 Tagen
geschiehet.

Rantes materias. Hinc
palorum, brachiorum-
que ope aquæ probe
commiscetur farina, ut
tota hujus substantia in
illam transeat. Dein
quiescere finitur integra
hora, postea foramen
aperitur, quod baculo
claudebatur. Aqua gra-
vida tenuissimis, & ma-
xime substantialibus hor-
dei particulis per mobi-
lis fundi foramella per-
transit, quibus fex, cras-
sioresque adherent par-
ticulae, & ex fundo im-
mobili per foramen me-
dium ad aliud vas infra
positum defluit. Im-
mittitur iterum eodem
modo in lacum aqua,
misceturque denuo fari-
na, quod tertio, & quar-
to repetitur. donec tota
ejus substantia extraha-
tur. Aqua pinguiori-
bus hordei particulis
jam immixta, ex vase,
ad quod defluerat, in
lebetem immittitur: in
quo cum fasciculis lupu-
li bullire finitur. Ut
fusca cervisia obtineri
possit, 24 horis bulliat
oportet; ut vero alba,
(ut ajunt) sit cervisia,
sufficit si solum bullire
incipiat. Posthac ea in
quosdam lacus injicitur
latos admodum, sed pa-
rum profundos, ibique
refrigeratur. Subin ce-
revisia imponitur] vasis
ad id paratis quæ aper-
ta aliquamdiu permit-
tuntur, ut spumare, &
quidquid heterogenei in
se continet, ejicere
possit.

finuë entre les 2 fonds.
de la elle monte peu à
peu par les petits trous
du fond volant: elle
souleve & fait nager
toutes les matieres, qu'
elle recontre plus haut,
alors à force de peles &
de bras, on remue for-
tement la farine, pour
en faire passer toute la
substance dans l'eau. On
laisse à la farine une
heure de repos, après
quoi on leve la tape ou
le bâton, qui bouche l'
ouverture du fond, &
qui s'éleve du milieu
de la cuve. L'eau chargée
de ce qu'il y a de plus fin,
& de plus nourrissant
dans l'orge, s'échappe
par les petits trous du
fond volant, ou les sons
& les parties les plus gros-
sieres sont arrêtées, & el-
le vase rendre par l'ou-
verture du véritable fond
dans un réservoir. On in-
troduit de nouvelle eau
dans la cuve; on brasse en-
core la même farine une
seconde & une troisième
fois, & l'on en exprime
ainsi toute la substance.
L'eau chargée de la grais-
se de l'orge est tirée du ré-
servoir, pour être portée
dans une chaudiere, ou
on la fait bouillir avec
des bouquets de houblon
mâle. Pour faire de la
bierre brune, on laisse
bouillir le tout pendant
24 heures; pour faire de
la bierre blanche, il suffit
qu'elle commence à bouil-
lir. Ensuite on la verse
dans des baquets, qui sont
des cuves plattes, fort lar-
ges & sans profondeur, &
on la fait refroidir. On
entonne alors la bierre,
& on laisse les vaisseaux
pendant quelque temps
ouverts, afin qu'elle
écume, & se décharge de
ce qu'elle a d'impur.

za di pale, e di braccia
si va rimescolando la fa-
rina per farne passar tut-
ta la sostanza nell'ac-
qua. Poi si lascia alla
farina un'ora di riposo,
dopo di che si leva il
turaccio, o bastone, che
tura il buco del fondo e
che si alza nel mezzo del-
la tina. L'acqua impre-
gnata di ciò, che s'ha di
più suo, e nutritivo
nell'orzo, passa per pic-
coli buchi del fondo mobi-
le, ave fermasi la fec-
cia, e le parti più gros-
solane, e quindi l'ac-
qua cola per l'apertura
del fondo vero in un ri-
servatojo. Introducesi
di nuovo dell'acqua nella
tina, si rimescola di bel
nuovo la farina medesi-
ma per la seconda e per
la terza volta, e così
se ne cava tutta la so-
stanza. L'acqua così im-
pinguata colla morchia
dell'orzo si cava dal ri-
servatojo per metterla in
una caldaja, dove si fa
bollire con dei mazetti
di lupoli. Se voglia sene
fare Birra bruna, si la-
scia bollire in tal modo
per lo spazio di 24 ore:
se poi la Birra debba
esser bianca, si lascia
soltanto sobollire. Quin-
di si fa scorrere in alcu-
ni vasi assai larghi, ma
di poca profondità, e vi
si fa raffreddare. Allo-
ra la Birra s'imbotta e
si lascia per qualche tem-
po aperta, affinché spumi,
e rigetti tutto quello
che ha d'impuro.

