

# Inhalt

Einführung des Herausgebers	6
Einleitung	
Zum Autor	8
Werke von Hagecius	10
Schriften über ihn, Übersetzungen seiner Werke	11
Technische Entwicklung	11
Prag und die Region	13
Zum lat. Text, zur dt. Übersetzung und zur Praxis	17
Der lateinische Text und der deutsche Text	20/21
Widmung des Hagecius an W. v. Rosenberg	20/21
 Kapitel 1 Über die Gattungen der Getränke	 30/31
 Kapitel 2 Über die verschiedenen Benennungen jenes Getränkes, das aus Getreidekörnern einst und heute noch hergestellt wird	  36/37
 Kapitel 3 Über die Auswahl des Getreides und seiner Zubereitung zu Polenta (Malz) oder Bynum zum Bierbrauen	  42/43
 Kapitel 4 Über die Vorbereitung der Maische zum Bierbrauen	 52/53
 Kapitel 5 Über die Zugabe von Hopfen, der dem Bier den Charakter verleiht	 58/59

Kapitel 6 Über die Zugabe von Hefe oder Bierschaum	60/61
Kapitel 7 Über die Umfüllung des Bieres in Fässer	60/61
Kapitel 8 Über den Transport des Biers, das schon zum Trinken geeignet ist	62/63
Kapitel 9 Überlegungen zu den Gründen für das Hinzufügen von Hopfen	64/65
Kapitel 10 Über die Gründe der Durchmischung mit Bierhefen	68/69
Kapitel 11 Über die Unterschiede der Biersorten	72/73
Kapitel 12 Über die Kräfte und Fähigkeiten der Biere im Allgemeinen	78/79
Kapitel 13 Über die künstlichen oder Würz-Biere	98/99
Kapitel 14 Über das, was aus dem Bier hergestellt wird	98/99