

чи дѣстатъчна якостъ и стане свѣтлива. Тогава като я оставятъ да истине до 25 градуса, пристѣпятъ къмъ то втора та часть отъ пивоваритѣ работѣ, а именно да възбудятъ винено то врене, при кое то сахаръ та са разлага на спиртъ и въглекислота.

Съ такъвъ способъ, въ продължение то на твърдѣ късо време, приготвятъ ся сладки качества пиво, въ кои то ся намира доста значително количество сахаръ; послѣ врене то ся продължава даже и подирѣ като такова пиво ся разлѣе въ боци тѣ и ся затуляжтъ, а това му съобщава отъ спиртътъ и въглекислота та особенъ вкусъ. А горчивый тѣ вкусъ, на обикновенно то пиво, кой уякчава стомахъ тѣ, зависи отъ смѣсанне то въ него хмѣль [горецъ(*)], или други треви, кои така дѣйствуватъ.

Крепки тѣ качества, напр. баварско то пиво, кое въ дирни тѣ години е сполучило всеобщо употребление, правятъ го да ври на студено място, като напр. въ особно направени подници. За приготвяние то имъ мьстьта ся истудява до 8 градуса и послѣ ся разлива въ батлачета, кои ся нереждатъ въ възможно студены подници, дѣто врене то ся извършва много бавно, таѣй щото въ чай добры тѣ качества пиво, то ся извършва само въ течение то на няколко мѣсяца, а отъ това тѣ ся и отличаватъ съ малко съдържание на сахаръ и обилне на алкоголь и въглекислотѣ, и производжатъ дѣйствие, кое опоява.

Высока та цѣна на баварско то пиво зависи не отъ цѣнность тѣ на вещества та, кои ся употребяватъ за приготвяние то му, а отъ това че капиталъ тѣ, кой ся е употребилъ за него, остава доста дълго време безъ обръщанне, освѣнъ това, наемъ тѣ (кырия) за подници тѣ необходимо подига още по вече стойность та му.

(*) Растѣние.