

gewürdigt zu sehen. Gegeben in unserm Kaiserl. Hauptquartier zu Ebersdorf, den 10. October 1806.

Unterz. Napoleon. Der Gen. Major,  
Fürst von Neuchatel und Valengin,  
Marschall Berthier."

### Die Kunst Bamberger Bier zu brauen.

Zwei Simra, oder 220 Pfund, Nürnberger Gewicht, Gerstenmalzschrot werden in die Meischtonne, welche mit Durchlaß und Pfaffen versehen ist, mit mehr warmen als heißem Wasser übergossen, vermittelst des Rührscheites von Grund aus eingeteigt, d. h., zu einem dicken Brei gemacht. Nach einem kurzen Zwischenraum, von ohngefähr einer Viertelstunde, wird die ganze Teigmasse mit siedendem Fluß, oder andern weichen Wasser durch den Pfaffen von unten aufwärts gebrüht, und mit dem Rührscheit tüchtig gemischt (gemeischt). Wenn nach einer halben Stunde die Würze aus dem unter dem Pfaffen angebrachten Zapfenloche klar abläuft, so wird sie in den nun leeren Kessel (Pfanne) und dort zum Sieden, nach einigen Aufwallen aber sogleich wieder in den Dorles (Durchlaßtonne, Meischbottig) mittelst des Pfaffen an die Schrotmasse gegossen.

Inzwischen werden vier Pfund Hopfen im trocknen Zustande in den heißen leeren Kessel geschüttet, und nach und nach mit einigen Maassen abgelassener Würze (à 2½ Pfund) übergossen. Nach einer Viertelstunde und bei

beständigem Umrühren, wenn der Hopfen einen starken Geruch von sich dampft, wird die zum zweiten Mal abgelassene Würze in den Kessel auf den gerösteten Hopfen geschüttet, und derselbe gefüllt.

So wird nun die Würze gut gefotten, woran alles gelegen ist, bis der Hopfen sich untergekocht hat, die Würze gemächlicher siedet, und hell geworden ist.

Ist das geschehen, so kömmt die Würze (nun Bier) in das Kühlschiff, durch ein Sieb geschüttet, zum Abkühlen. Das Kühlschiff muß weit und flach seyn, damit die Würze geschwind abkühle, und keine Säure annehme.

Die Hefe wird nach 48 Stunden, je nachdem die Temperatur ist, ganz kalt gegeben, und die Gährung geht langsam und still vor sich. In sieben bis acht Stunden, nach dem Hefenzusatz, häufen sich die Hopfenblätter in der Mitte der Oberfläche zusammen, ein erdgrauer Schaum, dem Schaume vom siedenden Fleische gleich, thürmt sich in zerrissenen Figuren auf zwei bis drei Zoll Höhe empor, unter ihm ist ein weißer Rahm (Sahne) oder seifenartiger Schaum sichtbar; und so bleibt das Ganze ohne merkliches Geräusch und Brausen bis nach sechsmal 48 Stunden, vom Brauen angerechnet, stehen, wo alsdann der Schaum fällt und zerrißt, mittelst Besen eingeweicht, das Bier aber alsobald in saubere, vorher geschwefelte Fässer ohne Pech gefüllt wird.

Das Faß wird in einen eiskalten oder Felsenkeller gelegt, der Spund nur leicht darauf gedeckt.

Das