

Biere gekocht werden, weil während des Gährungsprocesses das Bier jeden Geschmack sehr leicht annimmt. Aus eben diesem Grunde kann man nicht reinlich genug mit dem Biere während des Gährungsprocesses verfahren. So viel über die Behandlungsarten des Bieres in den genannten Rheingegenden, wie ich sie kenne. Wir gehen zu denen von

Schwaben und Baiern

über. Hier ist nicht allein die Behandlungsart im Brauen von der am Rheine sehr abweichend, sondern auch die Einrichtung der Brauereien sind verschieden. Zu der Zeit, als ich durch Baiern und Schwaben reiste, habe ich nur Braupfannen gefunden, und einen Maischbottig mit einem Senfboden wie am Rheine; unter dem Maischbottige aber einen Würztrog von Stein, der die Würze von einem halben Gebraude Bier in sich faßte. Das Kühlschiff stand nur 4 bis 5 Fuß hoch von der Erde und Theils durch die Krücken wie Fig. 1. zeigt, Theils mit der Maschine, wie Fig. 2, wurde das Bier in beständiger Bewegung gehalten, um es schneller kalt zu bringen. Helfen kann dieß viel, aber das Bier kann die Schleimtheile nicht gut absetzen und dann kommen deren zu viel mit in den Gährbottig; jedoch macht ein sehr gutes Gährungsmittel, nämlich die Hefe, das Bier in Baiern sehr rein.

Die Baiern malzen mit musterhaftem Fleiße, und verfahren eben so beim Darren der Malze; das beweist die sich immer gleichbleibende Farbe. In ganz Baiern habe ich kein trübes und schlechtes Bier gefunden, sondern alle gut; in Regensburg und München die besten und gehaltvollsten; aber das allerbeste in Filzhofen. Schwaben liefert zwar auch sehr reine und nährende Biere, aber den bairischen kommen sie im Allgemeinen nicht gleich. Die
Behandlungs-