

alle Hitze bleibt unter und zwischen dem Schrote. Man maischt nun nicht auf, sondern läßt es so stehen und füllt erst wieder Wasser in den Kessel, bringt es tüchtig ins Kochen, läßt dann so viel davon durch den Pfaffen zu der Maische, um so viel Würze zu erhalten, als zu einem Gebräude Bier nöthig ist. Jetzt wird wieder tüchtig aufgemaischt und zwar  $\frac{1}{2}$  Stunde. Ist dieß vorüber, dann wird die Würze abgeklärt und man schreitet zum Bierkochen. Der Kessel wird gereinigt und der Hopfen gekocht, oder vielmehr aufgelöst, einige nehmen Wasser, andere aber Würze dazu. Der Hopfen wird mit Würze oder Wasser so gedeckt, daß er schwimmend darinnen herumgeht. Nun wird das Feuer verstärkt und der Hopfen unter beständigem Umrühren  $\frac{1}{2}$ , auch  $\frac{3}{4}$  Stunden gekocht, alsdann die Würze zugeschöpft und das Bier gekocht. Einige kochen  $1\frac{1}{2}$  Stunde, Andere 2, auch  $2\frac{1}{2}$  Stunde. Jeder hat sein besonderes Zeichen und seine eigne Methode, wobei aber alle Biere gut sind. Ist das Bier genug gekocht, so kommt es auf das Kühlschiff, wird abgekühlt und alsdann in die Gährbottige gelassen, wo es nach erhaltener Hefe abgährt.

Man hat im Bambergischen Ober- und Untergährung. Die Märzenbiere werden alle mit untergähriger Hefe vereinigt und gähren gewöhnlich 13 bis 14 Tage, aber sehr vollkommen und gut. Diejenigen Biere, welche man in 3, 4 bis 6 Wochen verschenken will, werden mit Oberhefe vereinigt, haben in 7 Tagen abgegohren und sind ganz helle. Hierbei ist noch ein besonderes Verfahren zu erwähnen: Wenn die Gährung so weit ist, daß sich die Hefe vollkommen ausgebildet hat, so streuet man Malzmehl oben darüber und taucht mit einem neuen Besen von Birkenweiden Alles unter. Man behauptet, auf diese Weise mehr Hefen zu bekommen. Hat das Bier schon einige Tage gestanden, so wird die Hefe abgenommen, wodurch ge-