

wöhnlich ein helles Bier entsteht, das auf Fässer gefüllt, in die Keller gebracht wird. Das Bier lagert jedoch nicht auf gepichten, sondern mit Schwefel ausgebrannten Fässern; auch werden die Lagerbiere nicht überall verspündet, sondern das Spundloch wird mit einem Schiefersteine zugedeckt. Dessen ungeachtet halten sich die Biere gut. Diese Methode paßt aber nur für die untergährigen Biere; obergährige würden bald sauer werden.

Es ist natürlich, daß nach diesem Brauverfahren in dem Malzschrote, den Träbern, noch etwas Kraft zurückbleibt, allein diese wird durch einen Nachguß von Wasser noch ausgezogen. Von dem zweiten kochenden Wasser bleibt noch Etwas übrig, dieses wird in einen kleinen Bottig geschöpft und bleibt stehen, bis die Würze alle von der Maische herunter und in den Kessel gekommen ist, dann wird es über die Träbern gegossen und umgearbeitet; dann aber, wenn das Bier aus dem Kessel aufs Kühlschiff gebracht worden ist, wird es von den Träbern wieder abgezogen, in den Kessel geschöpft, Hopfen von dem Biere, der jedes Mal abgesondert ist, dazu gethan und mit ihm gekocht. Ist nun das Bier in die Gährbottige gekommen, so wird jenes Nachbier auf das (nicht gereinigte) Kühlschiff gebracht, hierauf abgekühlt, in einen Bottig gelassen, wo es nach empfangener Hefe abgährt. Es gibt dieß noch ein leichtes, aber wirklich angenehmes Tränkchen, was helle und gut wird, sich auch wenigstens 6 Wochen gut hält. Man nennt es Heinzele. Manche Bierbrauer verkaufen ihren Heinzele wie er ist, andere mischen ihn unter das Bier.

Außerdem gibt es noch zwei andere Verfahren in Franken, die aber nicht Viel von ersterem abweichen. Das eine habe ich in der Gegend von Baireuth gefunden, das andere bei Cronach. Ueberhaupt brauen die Baireuther, besonders in der Stadt selbst, ein sehr wohlschme-