

Ändes, reines Bier, bei dem Nichts zu wünschen übrig bleibt; es ist Würze und Hopfen so richtig vereinigt, daß kein Theil dem andern vorschmeckt. Ihr Bier ist lichte von Farbe und nicht so malzreich als das Bamberger, aber es hat einen ganz vortrefflichen Geschmack; man kann im Sommer seinen Durst damit stillen, ohne berauscht zu werden oder sonst Unannehmlichkeiten zu empfinden. Das ist eigentlich ein Vorzug des Bieres, den man im Sommer nicht vermissen sollte.

Die erste von den noch zu erwähnenden Behandlungsarten kommt der Bamberger ganz gleich; nur bei dem Kochen der Würze weicht sie ab. Wenn die Würze nämlich gekocht ist, wird sie zurück in den Maischbottig geschöpft, sogleich Etwas aufgemaischt, dann abgeklärt und Etwas davon in den Kessel geschöpft; der Hopfen wird  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht, alsdann die noch übrige Würze zugeschöpft, bis sie ganz rein von dem Schrote ist. Nun wird die erste Würze mit dem Hopfen eine Stunde lang gekocht und aufs Kühlschiff gebracht; dann wird wieder Wasser in den Kessel gelassen, und wenn es tüchtig kocht, durch den Pfaffen in den Maischbottig geschöpft, tüchtig eine halbe Stunde aufgemaischt, die Würze abgeklärt, dann die andere Hälfte Hopfen eine halbe Stunde gekocht, nun alle Würze zugeschöpft, eine Stunde gekocht und zu dem andern und ersten Biere auf das Kühlschiff gebracht. Wenn es abgekühlt ist, so wird die Hefe damit vereinigt und in Gährung gesetzt. Heinzele wird auch noch gebrauet, aber er wird nicht so gut als bei ersterem Verfahren. Indessen brauet man auch in der Baireuther Gegend ganz nach ersterem Verfahren. Die Gährung ist am Gewöhnlichsten Untergährung. Die Biere lagern alle auf ausgepichten Fässern. Gegen Culmbach und Hof hin hören die guten Biere auf, wenigstens halten sie keinen Vergleich mit den Bamber-