

gern und Baireuthern aus. Erlangen erzeugt ein besseres Bier als Nürnberg, beide aber werden von Ansbach übertroffen. Den Vorzug vor allen übrigen behaupten Bamberg und Baireuth.

Endlich die letzte Behandlungsart, die ich in der Gegend von Cronach gefunden habe, zeichnet sich dadurch aus, daß in einem separaten Bottige eingemaischt wird, und zwar also: Es wird eine Quantität Wasser, was einige 50 Grad Hitze nach Reaumur hat, in einen Bottig geschöpft und das Malz nach und nach eingerührt, so daß alles gut angefeuchtet ist. Nun wird diese Maische in den Maischbottig geschöpft, während ein Kessel voll Wasser zum Kochen gebracht wird, welches, wenn es kocht, gleich durch den Pfaffen mittelst einer Rinne in den Maischbottig gelassen und $\frac{1}{2}$ Stunde tüchtig aufgemaischt wird. Hierauf klärt man die Würze ab, schöpft selbige in den Kessel, kocht sie und bringt sie endlich durch den Pfaffen wieder in den Maischbottig. Uebrigens verfährt man nach der ersten Methode.

Ob wir gleich gesehen haben, daß das Verfahren beim Brauen in obgedachten Gegenden verschieden ist, indem bald eingemaischt, bald nicht eingemaischt wird, so findet man doch im Allgemeinen gute Biere bis nach Nordhalben an der Neußischen Grenze, selten ein trübes oder saures oder wegen seines Alters ein Etwas härtliches. Dabei muß ich versichern, daß viele Brauer auf dem Lande so ganz mechanisch ohne alle Theorie oder Kenntniß anderer Behandlungsarten nach ihrem angelernten Schlendriane immerwährend gute und reine Biere brauen. Mag auch hin und wieder auf Dörfern ein ungeschickter Brauer sein Wesen treiben, so gilt dieß doch nicht von den Städten. Endlich füge ich noch hinzu: Manche Brauer streuen, wenn das Bier bald genug gekocht hat, etwa $\frac{1}{3}$ Scheffel Salz