

wenig kocht, verursacht etwas mehr Arbeit und kostet etwas mehr Holz. Wenn nämlich alle Maische gekocht ist, so zieht man die Würze ab, und schöpft sie in die Pfanne, und kocht sie eine halbe Stunde tüchtig; nun wird sie wieder über das Schrot geschöpft und abgeklärt. Dann schreitet man zum Bierkochen. Biere nach dieser Art gebraut, werden alle gut und glänzend helle; nur daß sich der eben erwähnte Nachtheil nicht umgehen läßt. In Köstritz wurde ein lichteß Bier unter dem Namen Bamberger nach der obgedachten Behandlungsart gebrauet, weil es durch das Maischekochen nicht schnell genug helle werden wollte, so aber gleich nach dem Gähungsprocesse ganz helle ward. Alle anderen Biere aber wurden sogleich helle, ohne daß man nöthig hatte, Würze zu kochen. Es kann Jeder diese Methode anwenden, und der Erfolg wird seinen Wünschen entsprechen. Ein Mal habe ich dieses genannte Bier nach Bamberger Art brauen lassen, wovon der Erfolg sehr gut war. Da indeß wegen der ein Mal bestehenden Einrichtung der Brauerei die Arbeit bedeutend erschwert wurde, übrigens auch alle Biere nach der andern Methode geriethen, so wäre eine Abänderung unnütz gewesen.

Die zweite Art zu brauen, die ich in Sachsen und Preußen getroffen habe, ist folgende: Man hatte keinen besondern Maischbottig, sondern einen Bottig mit einem Senfboden. Es wurde zwar eingemaischt wie bei den vorhergehenden. Die Maische wurde zugedeckt, dann noch eine Pfanne oder ein Kessel voll Wasser ins Kochen gebracht, dieses über die Maische gebracht und tüchtig aufgemaischt; war dieses vorüber, dann wurde die Würze abgeklärt, in den Kessel geschöpft und wohl eine Stunde gekocht, nun aber durch den Pfaffen wieder in den Maischbottig gelassen, wieder aufgemaischt, dann die Würze ab-