

trennen und die Gewinnung einer möglichst klaren und reinen Würze ermöglicht wird.

Manchmal kocht man auch mit der Dickmaische noch eine Lautermaische, wozu man die Würze ebenfalls nach dem Maischen absondert; es ist dieß aber nur dann nöthig, wenn man ein weniger gutes Malz dazu verwendet hat, oder beim Dickmaischsieden eine größere Quantität Maische zurücklassen mußte. Nach dem letzten Maischen bleibt die Würze 1—1½ Stunde in Ruhe, ehe man zum Abziehen schreiten kann. Unter der Zeit werden Unterstock und Kessel gereinigt, und in letztem sodann gleich der warme Saß aus dem Kühlgefäß gebracht und der dazu bestimmte Hopfen damit vermischt. Beim Ablassen der fertigen Würze und Auspressen der Träbern verfährt man auf die schon früher angegebene Weise. Dieses Augsburger Maischverfahren findet in kleineren Brauereien allgemein zweckmäßige Anwendung; an einigen Orten läßt man aber den warmen Saß weg, namentlich bei warmer Witterung, weil die ungekochte Würze, die nicht aus dem besten Malze herrührt, dem Verderben leicht ausgesetzt ist.

## VII.

### Die Braumethode im fränkischen Bayern.

Bei dieser wird das Malzschrot trocken eingeschüttet, das zum Sieden gebrachte Wasser aber vor dem Uberschöpfen durch einen bedeutenden Zusatz von kaltem Wasser abgeschreckt, so daß die Temperatur nur 66—70° Reaumur beträgt. Man bringt es durch den Pfaffen in den Maischbottich und sucht durch fleißiges Maischen und langsames Uberschöpfen die Temperatur der Maische nur allmählig auf 50° Reaumur zu steigern. Ist dieser Hitzeград erreicht, so zieht man nach kurzer Ruhe die Lautermaische ab, und



bringt sie im Kessel wieder zum Sieden, das man so lange unterhält, als dadurch noch Schaum abgeschieden wird. Diese Lautermaische kommt sodann in den Bottich zurück, wodurch das Malzschrot eine Temperatur von 58—60° Reaumur erhalten muß. Nach tüchtigem Aufmaischen läßt man die Flüssigkeit eine Stunde lang in Ruhe, worauf man die fertige Würze abläßt. Zum Aussüßen des Malzschrotes verwendet man in der Regel nur kaltes Wasser, und bereitet an Orten, wo diese Methode wie in Franken, angewendet wird, aus der Nachwürze ein schwächeres Bier.

Die hier angegebenen verschiedenen Methoden zum Maischen liefern zwar bei ihrer zweckmäßigen Befolgung keine in Qualität und Quantität erheblich verschiedene Würze, denn man trinkt sowohl im südlichen Bayern, wie in Franken gute Biere; dennoch gewähren sie verschiedene Vorzüge, je nach den Verhältnissen der Ausführung.

Das Maischen nach alt-bayerischer Art ist vorzüglich bei ausgedehnten Betrieben anzuwenden, weil die Würze bei wiederholtem Kochen der Maische gegen Säuerung oder nachtheilige Veränderung mehr geschützt wird, und ihre Gewinnung, selbst bei größeren Quantitäten, keine Verzögerung erleidet. Der durch das wiederholte Kochen bewirkte größere Gehalt an Gummi macht es namentlich möglich, durch dieses Maischverfahren ein schwächeres Bier von zugleich größerer Haltbarkeit zu gewinnen. Allerdings kostet es einen größern Aufwand von Arbeit und Brennmaterial durch das wiederholte Hin- und Herversetzen der Masse und der öftern Unterbrechung des Heizens. In neuerer Zeit hat man zwar an Arbeit dadurch erspart, daß man die Dickmaische durch zweckmäßig construirte Pumpen aus dem Maischbottich in die Braupfanne bringen kann, und diese dann so hoch stellt, daß ihr Inhalt durch eine hölzerne, mit einem Hahne versehene Röhre in den Maischbottich abfließen kann, allein dieß vertheuert doch namentlich eine kleinere Brauereianlage unverhältnißmäßig zu sehr und findet gerade deshalb weniger Nachahmung. Nach der Augsburger Maischmethode dagegen gewinnt man aner-



kannt ein sehr feines, höchst klares und helles Bier, was nicht ohne Grund der Anwendung des warmen Sazes zugeschrieben wird, der durch seinen Gehalt an Eiweiß beim Sieden der Würze zuletzt noch eine Klärung bewirkt. Die längere Aufbewahrung einer warmen Würze ist aber nur bei kälterer Witterung ohne Gefahr für die spätere Haltbarkeit des Bieres zu bewirken, auch erfolgt bei größeren Quantitäten eine nachtheilige Verzögerung des Processes durch die absolut nothwendige Herstellung einer klaren Würze, ehe selbe eine höhere Temperatur erreicht hat. Die in den fränkischen Brauereien übliche Methode ist nur dann zur Vereitung eines guten Bieres anwendbar, wenn man noch eine größere Menge schwächern oder sogenannten Nachbieres erzeugen will, da nach zweimaligem Maischen ohne Kochen die Dickmaische den Träbern nicht hinreichend schnell und vollständig ihre kräftigen und nuzbaren Bestandtheile entziehen, also viel davon verloren gehen kann. Es gibt aber noch ein drittes Brau-Verfahren, bei welchem die verschiedenen Methoden verbunden werden, um der Vortheile derselben theilhaftig zu werden. Es wird nämlich Abends mit kaltem Wasser eingeteigt, und nach circa 4 Stunden das Flüssige (der kalte Satz) abgezogen. Von diesem wird ein Theil zum Klären des (oft ziemlich harten) Wassers genommen, das Uebrige aber in einem recht reinen kupfernen Gefäße bis zur spätern Anwendung aufbewahrt. Mit dem geklärten Wasser wird sodann gemaischt, wobei die Temperatur von 50° Reaumur, aber erst nach öfterer Unterbrechung durch Wasserzusatz, erreicht werden muß. Nach dem Aufmaischen wird dann sogleich der größere Theil der Lautermaische, wie es in Franken geschieht, abgelassen, schnell zum Sieden gebracht, und nach gehörigem Abschäumen in den Maischbottich zurückversezt, wo nun eine Temperatur von 54—55° Reaumur festgehalten wird. Gleich nach dem Maischen läßt man einen Theil der Lautermaische in den Grand ablaufen, um das sämtliche Malzschrot in die Pfanne bringen zu können. Diese Dickmaische läßt man 1—1½ Stunde sieden, wonach sie mit der Flüssigkeit aus dem Grand wieder vermischt



wird; dabei soll eine Temperatur von 58—60° Reaumur Statt finden. Nach vollbrachtem anhaltenden Aufmaischen läßt man das Ganze 1—2 Stunden ruhig stehen, worauf die fertige Würze abfließen kann. Ist der Kessel nun mit derselben gefüllt, und der Inhalt darin zum Sieden gebracht, so setzt man statt des warmen Sazes die vom anfänglichen Ginteigen aufbewahrte kalte Flüssigkeit zu, die nun eine hinlängliche Klärung der Masse bewirkt. Die Malzträbern werden hierauf zur Nachwürze mit siedendem und später zum Glattwasser mit kaltem Wasser ausgefüßt.

Soll außer einem gewöhnlichen Biere noch ein sogenanntes Lurus- (Doppel-) Bier, z. B. Bock, Ale etc., gewonnen werden, so wird die Malzmenge um  $\frac{1}{3}$  vermehrt, Anfangs aber nicht mehr Wasser dazu genommen, um nach der ersten Maische eine doppelt kräftige concentrirte Würze zu gewinnen. Von dieser Kraftbrühe thut man das zuerst abfließende noch Trübe in die Pfanne, von dem hell abfließenden Theile aber eine entsprechende Menge in eine besondere Pfanne, die hier zu den beabsichtigten stärkeren Bieren weiter versotten wird. Die zuerst abgelaufene trübe Würze wird inzwischen ebenfalls gesotten, und nach dem Abschäumen, mit dem Schrote vermischt. Vor dem Ueberschöpfen der Dickmaische wird dann ein Theil der Flüssigkeit, wie früher, in den Unterstock abgelassen, der Dickmaische im Kessel aber als Ersatz für die zu den Doppelbieren verwendete Würze eine Quantität frisches Wasser zugesetzt, was gleichzeitig eine kräftigere Ausziehung der Träbern bewerkstelligt. Der weitere Verlauf des Brauens ist dann dem bereits oben angegebenen ganz gleich.