

94

Hülsen oder Spreu von gestampften Hirsen unter die Malzlaibe, welches dem Getränke einen angenehmen scharfen Geschmack geben soll. Andere mengen den Hopfen nicht unter den Malzteig, sondern kochen ihn besonders, und schütten ihn unter die Würze in den Stellbottich oder Zuber. Das Malz dörren sie an der Luft, und rösten bey dem Backen ein paar Schaufel voll im Ofen, um damit ihr Getränk zu färben, daß es aussieht, wie Bier. Dieses Getränk von Malzbrod ist viel nahrhafter und gesunder, als Lauer, (Klauer) welche arme Bauern und Weingärtner in den Weinländern von den gepreßten Weinstrestern (Trebern) durch zugeschüttetes Wasser bereiten. Die Beschreibung zeigt aber, daß es sich nur für arme und kleine Dörfer schickt, und für solche, wo jeder Einwohner seinen eigenen Backofen hat. Und man sieht daraus, daß die eigenen Backöfen, neben der Gefahr doch auch ihr Gutes haben; so wie die meisten Dinge in der Welt, und daß man sie nur da abzuschaffen braucht, wo wirkliche Feuersgefahr dabey ist, und wo es sich nicht wohl thun läßt, Gemeindebäckhäuser zu errichten.

Nro. 16.

Wie der Schuster Nifel Kode zu Meyersberg seinen Keller mit Wein versehen, ohne einen Weingarten zu haben.

Ben Meyersberg gab es viel Obstbäume, und oft gute Obstjahre: aber die Leute wußten weiter nichts damit zu machen, als daß sie das Obst roh oder getrocknet aßen, und einen Theil davon verkauften. In einigen benachbarten Dörfern wurde zwar auch Eßig aus dem Obst gemacht: aber er war sehr schlecht, und hielt sich nicht lang; weil die Leute