



Nro. 31.

Der Bierbräuer.

Ein Gespräch zwischen einem Vater und seinem Sohne.

Der Sohn. Papa! Ich habe neulich einmal ihr Stammbuch durchgeblättert, und bar
 rinnea ein Gemälde gefunden, welches eine Gesellschaft Studenten, die sich bei Toback
 und Bier lustig machen, vorstellte: Gegen über war ein Reim geschrieben, den ich
 noch auswendig weiß. Er lautet also:

Den Ochsen gibt das Wasser Kraft;
 Den Mäsen Bier und Lebensaft:

Drum,

Drum, Brüder! trinket Bier und Wein;

Wer möchte wohl ein Kindvieh seyn.

Der Vater. Loser Junge! solche Dinge behälst du immer leichter im Gedächtnisse, als wenn du etwas aus der Grammatik oder Erdbeschreibung merken sollst.

S. O das lerne ich auch: Aber Papa! Verstehe ich den Reim recht, so bedeuten die Musen, die in demselben vorkommen, die Studenten auf Universitäten. Wenn nun diese Leute durch Bier und Wein Kraft bekommen; oder bei diesen Getränken besser studiren können: warum trinken denn Sie kein Bier, sondern meistens Wasser, oder Wein mit Wasser? und warum predigen Sie mir so oft vor, daß ich mein Maul an die Wasserstüge halten, Bier und Wein aber meiden soll? Ich mag kein Kindvieh; ich will ein Student seyn: Also —

V. Sachte! sachte! mein Kind! Du mußt die letzten Worte des Reims nicht zu genau nehmen; denn es gibt viel Millionen Menschen, die weder Bier noch Wein trinken, und sich sehr wohl wohl dabei befinden. Leute, die studiren wollen, dürfen sich weder ans Bier noch an den Wein gewöhnen; ihr Studiren geht weit besser von statten, wenn Wasser ihr gewöhnliches Getränk bleibt. Du siehest es wohl an mir selbst, daß man recht gesund und munter bleibt, wenn man Wasser trinkt oder ein wenig Wein zuweilen darunter gießt. Sobald du dir Wein verdienen kannst, darfst du auch bisweilen etwas wenig davon zur Stärkung, nicht aber zum gewöhnlichen Getränke genießen.

S. Auch kein Bier?

V. Nein! denn auch dieses ist zu stark für dich; überhaupt bleiben junge Leute an Leib und Seele gesünder, wenn sie Wasser trinken, als wenn sie Bier und Wein lieben.

S. Aber woraus wird denn das Bier gemacht?

V. Aus Waizen, aus Gerste, aus Hafer, aus Korn, aus Fichtenzweigen; woher das sogenannte Sprossenbier den Namen hat. Selten nimmt man Korn zum Bierbrauen, weil es zum Brodbacken und andern Absichten nützlicher angewendet werden kann: Gewöhnlich wird aus Waizen oder Gerste Bier gebrauet. Daher kommt, daß die Gerste oft so sehr gesucht und theuer bezahlt wird. Die Nordamerikaner nehmen zum Bierbrauen türkischen Waizen, und die Indianer Reiß.

S. Wie wird denn Bier gebrauet?

V. Am besten könntest du solches in einer Brauerei sehen, wohin ich dich auch, wenn du nicht mehr so flatterhaft bist, bei Gelegenheit führen und den Bierbrauer bitten werde, dich hierüber zu verständigen.

S. Nun, so sagen Sie mir einstens so viel davon, als Sie wissen, oder mir zu wissen nöthig ist:

V. Gut! Fasse deine Gedanken zusammen! Das geistige, oft be rauschende Getränk, welches Bier heißt, wird aus mehrlartigen Saamen durch Gährung und Auskochen bereitet. Der Bierbrauer malzet das Getraide, woraus Bier gebrauet werden soll, d. i., er weicht es mit Wasser ein und bringt es zu einem mäßigen Grade des Reiz-

mens

mens; dann trocknet er es wieder, entweder an freier Luft, oder auf der Darre durch Hilfe der Feuerhize, und reinigt es durch das Wurfen von den Keimen, als welche dem Biere einen unangenehmen Geschmack geben würden: Ersteres heist alsdann Lufmalz; letzteres hingegen Darmalz. Jenes wird gewöhnlich zum weissen Biere; dieses aber zum braunen gebraucht.

S. Was fängt der Bierbräuer mit dem Malze an?

V. Er schafft es in die Mühle, und läßt es gröblich schroten. Das Malzschrot kommt darauf ins Brauhaus und wird in dem Maischbottich eingemaischet, d. h. in einer grossen Kufe zuerst mit lauem oder etwas kaltem Wasser angerührt; dann gießt man aus der Braupfanne (dem Braukessel) von Zeit zu Zeit kochendes Wasser nach, oder läßt es durch eine Traufrinne herüber laufen, rühret es stark mit grossen Rührscheiten oder Krücken um, und gießt endlich alles zusammen aus dem Maischbottich in die Braupfanne, die mit siedendem Wasser angefüllt ist: hier wird es so lange gekocht und dabei, zur Verhütung des Anbrennens, ungerührt, bis die Feuchtigkeit ganz klar ist. Dies heist nun die Würze, (der Werth,) die durch die Schierstöcke oder durch den Stellbottich abgeklärt wird.

S. Was fängt man denn mit dem zurück gebliebenen Schrote an?

V. Man gießt zum zweytenmale heisses Wasser darauf, und erhält dadurch einen guten, jedoch schwächern Saft, den man allein behält, oder mit der Würze vermischt. Dann gießt man zum drittenmale heisses Wasser nach, woraus das Nachbier oder der Covent entsteht.

S. Was heist denn Covent?

V. Eigentlich Coventbier, welches ehedem in Klöstern an das Gesinde oder an arme Leute umsonst abgegeben ward, da hingegen die Conventualen oder Klosterherren das ante Bier, welches aus der Würze gemacht wird, für sich zum Trinken behielten.

S. Ist denn die Würze noch nicht trinkbares Bier?

V. Es schmeckt zu süßlich und hält sich nicht lange. Man nimmt deswegen bittere Kräuter, meistens die Samenköpfe des Hopfens, und kocht sie mit der Würze, oder auch allein, und gießt den Extract davon an die Würze.

S. Nun ist wohl das Bier fertig?

V. Nein, mein Sohn! Erst muß die gehopfte Würze im Kühlfasse (Kühlschiffe) abgekühlt werden; dann bringt man sie in den Gährbottich und bringt sie durch Sesen zum Gähren, bis sich der Gescht bricht. Um diese Zeit gibt man der Würze einige Zucke von Arzneikräutern, die nur in ein Säcklein gebunden, mit kaltem Wasser übergossen und in den Gährbottich gehängt werden: Dadurch bekommt man die berühmten Kräuterbiere.

S. Wenn nun das Bier genug gegohren hat, was fängt man denn damit an?

V. Man bringt es in gute und kalte Keller, und füllet es in reine und gepichte Tonnen, wovon man etwas reines Wasser geschüttet hat. Von dem Pechzieht das Bier

Bier im Geschmacke etwas an sich; daher nennt man dergleichen Bier Pechbier. Einige Tage muß man bei den Tonnen nachsehen, daß das Bier nicht überlaufe, und die aufsteigende Hefe fleißig abpuzen, und die Tonnen mit reinem Wasser auffüllen, bis die Gährung vollendet ist, und endlich wohl verspünden, damit die Luft keinen Zugang habe und das Bier darüber versauere.

S. Man füllet ja auch Bier in steinerne Flaschen?

V. Ja, mein Sohn! dieß giebt das sogenannte Buttelpier oder Bier, welches in Boutheillen, worein man etwas Gewürz gethan hat, gefüllet, wohl verwahrt und in einen guten Keller gelegt wird. Wenn man eine solche Flasche öfnet, so fängt das Bier sogleich wieder an, heftig zu gähren, stößt wol auch den Stöpsel heraus, und wird beim Einschenken fast ganz zu Schaum.

S. Wie erhält man denn das Bier lange Zeit gut?

V. Wenn man es vor dem Zugange der freien Luft und vor der Wärme bewahrt; dieß geschieht am besten in Eis- und Fesselfellern.

S. Ich habe auch schon von Doppelt- und Mittelbier reden hören; welche Biere heißen denn so?

V. Das Bier, wozu man allein die Würze nimmt, heißt Doppeltbier; hingegen bekommt man Mittelbier, wenn die Würze nur zur Hälfte unter das zweyte Bier gethan wird.

S. Sie haben mich einmal von einem Biere kosten lassen, das süß schmeckte und weißlicht ansah, was war denn dieses für Bier?

V. Das war Broihan, welches in Hannover von einem Brauknechte gleiches Namens zufälliger Weise erfunden ward, und mehr aus Waizen, als aus Gerste gebrauet wird.

S. Ach! ich besinne mich, daß ich hievon einen lateinischen Vers gelernet habe; ich will ihn aussagen und sie verteutschen mir ihn.

V. Laß hören:

S. Grandia si fierent toto convivia coelo,
Broihanam Superis Iupiter ipse daret.

V. Das heißt auf Teutsch:

Sollt' je ein Gastgebot im weiten Himmel seyn;
Gewiß Zeus schenckte selbst den Göttern Broihan ein.

S. Siebt es denn überall Bier?

V. Meistens nur in solchen Ländern, wo kein Wein wächst; allein man brauet auch häufig in Weuländern Bier, zumal seit dem das leidige Tabakbrauchen so allgemeyn geworden ist.

S. Welches sind denn wohl die berühmtesten Biere?

V. Die Englischen, welche sich viele Jahre gut halten, und nach Ost- und Westindien verführt werden. In Teutschland brauet man auch hie und da sehr gute Biere. Die berühmtesten sind die Brauschweiger Mumme, die Goslarische Gose, das Merseburger

das Zerbfser, das Würzner Bier; mehrere Arten kannst du in einer alten Ausgabe von Sühners Geographie nachlesen.

S. Haben wir denn keine berühmten Biere in Franken?

V. O ja! das Bamberger und Farrenbacher ist weit und breit bekannt: Letzteres macht den größten Theil der Einkünfte der Grafen von Päckler aus; denn ihre Brauerei trägt ihnen durch die vortrefliche Verwaltung der Kaiserlichen Commission jährlich 40,000 Gulden Rhl. ein.

S. Das muß eine recht grosse Brauerei seyn!

V. Freilich sehr beträchtlich; aber nicht das Bier allein, sondern auch der Gebrauch des Abgangs davon beweiset sich so nutzbar.

S. Was heist der Abgang vom Biere und wozu nützt man ihn?

V. Unter dem Abgange vom Biere versteht man die durch das Würfen abgeforderten Keime des Malzes, das Malz selbst, wenn der Convent davon gewonnen ist, oder die Trebern, und die Bierhesen. Erstere Stücke braucht man zur Mästung des Viehes; die Weißbierhesen zu allerhand Backwerk; Bierhesen, die noch mit Schrot vermengt sind, werden zum Brantweinbrennen angewendet.

S. Ist denn die Erfindung des Biers schon alt?

V. O ja; man weiß, daß schon Osiris, ein König in Egypten ein herrliches Bier hat brauen lassen, welches dem Weine fast gleich gekommen seyn soll. Und die alten Deutschen haben schon vor Christi Geburt bei ihren Gelagen Bier getrunken.

S. Trinkt man es denn immer frisch?

V. Nein; mein Kind! Man kann auch ein warmes Bier machen, welches zum Frühstück weit gesunder für arbeitende Leute und Soldaten im Felde ist, als Brantwein oder sonst ein abgezogenes Wasser. Die Biersuppen oder Bierkalte Schalen sind ebenfalls angenehm zu genießen.

S. Ach! nun fällt mir bei, daß der unlängst verstorbene König von Preussen, Friedrich der zweyte, von sich selbst erzählet hat, er sey als Kronprinz in seiner Jugend mit Biersuppen zum Frühstücke bedient worden. Aber wenn nun das Bier verdirbt, was fängt man alsdann damit an?

V. Man schüttet es ins Spülig für die Schweine, oder macht Bieressig daraus, welcher nicht so theuer als Weinessig ist, und doch in der Haushaltung die nämlichen Dienste thut.

S. Woran erkennet man denn gutes Bier?

V. Es muß vor allen Dingen hell seyn, nicht blähen, schnell durch den Harn abgehen, nicht säuerlich, sondern, wenn es gehopft ist, angenehm bitter schmecken.

S. Woher weiß denn ein Bierbräuer, wie viel er Malz und Hopfen zum Gebräue des Bieres nehmen muß?

V. Das lernt er durch mehrjährige Uebung bei einem Braumeister; denn wenn er das gehörige Maas nicht trifft, so ist Hopfen und Malz verlohren, und er bringt sich dadurch in grossen Schaden.

Die Bierbräuer machen ein zünftiges Handwerk aus, und bestehen aus Braumeistern, Brauknechten und Branjungen: diese müssen gewisse Jahre in der Lehre stehen, wandern, und zur Erlangung des Meisterrechts eine Probe im Bierbrauen ablegen. Im Reiche sind die Wättner oder Fassbinder an den meisten Orten auch Bierbräuer, und brauen entweder in ihren eigenen Häusern, oder, wo sie diese Gerechtigkeit nicht haben, in einem öffentlichen Branuhause, das einer Stadt oder Gemeinde zugehört; wogegen sie von jedem Gebräue Bier, das sie thun, eine gewisse Abgabe erlegen und sich überhaupt nach Handwerksordnung und Herkommen richten müssen.

S. Warum gibt es aber so vielerlei von einander verschiedene Biere?

V. Das rührt hauptsächlich von dem Wasser, welches zum Brauen gebraucht wird: Außerdem kommt auch gar viel auf das Malzen, Schroten, Maischen, Gähren und Füllen, auf die Menge und Güte des Hopfens, und auf andere Zusätze an, woraus sich die verschiedene Güte, Farbe, Geschmack, Stärke und Haltbarkeit des Bieres erklären läßt.

S. Kann man denn das ganze Jahr hindurch gut Bier brauen?

V. Weißes Bier läßt sich in jedem Monate brauen; aber braunes Bier wird nur vom September bis zum Ende des Märzmonats gebrauet. An manchen Orten heißen die Biere, die im September und Oktober gebrauet werden, Krautbiere, weil zu dieser Jahreszeit noch Kraut auf dem Felde stehet; sie halten sich aber nicht lange. Die haltbarsten Biere brauet man im Winter, und die sogenannten Lagerbiere im März, und verzapft sie in den heißen Sommermonaten.

S. Wie wird denn aus Bier Essig gemacht?

V. Das Bier wird oft ohne Zuthun eines Menschen zu Essig; allein er ist alsdann von geringem Gehalte. Will man aber guten Biereffig machen; so nimmt man braun gedorrtes Malz zu braunem Biereffig, Lufmalz aber und wenig gedorrtes Malz zu weißem Biereffig.

S. Wie verfährt man aber hiebei?

V. Man malzet, schrotet, maischet und kocht das Getraide, als ob man Bier brauen wollte; nur den Hopfen läßt man weg, weil er beim Essigmachen schädlich

seyn würde. Die abgekühlte Würze wird zur geistigen Gährung gebracht, und die entstehenden Hefen müssen sorgfältig abgenommen werden. Das erhaltene Bier füllet man in Gefässe, die mit scharfem Essig ausgeschwenkt worden sind; man stellet sie hierauf in die Wärme, und macht, durch ein Essigferment, daß sie aufs neue gähren; worauf der abgeklärte oder hell gewordene Essig in Fässer gefüllet wird.

S. Was ist denn Essigferment?

V. Essigferment oder Essigmutter ist entweder gesäuertes mit Essig benetztes Brod, oder Weinstein, oder Sauerteig, worunter man Rosinen gemengt hat.

S. Macht man denn noch andere Arten von Essig?

V. O ja! es giebt Weinessig, der viel stärker ist, als Biereßig, und desto kräftiger ist, je besser der Wein war, den man dazu nimmt. Du weißt doch, woher wir unsern Weinessig bekommen.

S. Ja, das weiß ich; von Schweinfurt: Da laden die Fuhrleute jährlich über hundert Fuder, und führen ihn nach Hessen, Thüringen u. s. w. Kann man denn auch von Obst Essig machen?

V. Ja, besonders von Birnen und Aepfeln; er kommt aber dem guten Bier, und Weinessig nicht bei.

S. Sie haben vorhin auch gesagt, daß man aus Bierhefen, die noch mit Schrot vermengt sind, Brantwein mache: Wie gehet das zu?

V. Der Brantwein, mein Sohn! ist ein brennbarer Geist, d. i., ein durch die Destillation erhaltener flüssiger Körper, welcher Feuer fängt und brennt: Er kann aus allen Gewächsen ohne Unterschied gewonnen werden, wenn man das Geistige von dem Sauren und einem Theile des Wässerigen scheidet. Man hat Frucht- oder Kornbrantwein, der aus dem Saamen der Getraidarten destillirt wird; Zwetschgenbrantwein, wozu man Zwetschgen nimmt; und Sefen- oder Franzbrantwein, der blos aus Weinhefen bereitet wird. Es wird hiebei also verfahren: Die Materie, welche eine geistige Gährung erduldet hat, wird in einer Blase erwärmet. Die Blase ist ein kupferner Kessel, dessen oberster Theil mit einem Hute ohne Rand bedeckt wird, und welcher an den Seiten verschiedene Röhren hat. Sie muß wohl verziunt seyn, und hat nach Maßgabe der Menge der Materie, die man destilliren will, einen größsern oder kleinern Umfang. In dieser Blase entstehen nun Dünste, sowohl durch das angeschürte starke Feuer, als durch die Luft; diese sammeln sich, weil sie wässerigt sind, im Hute, fließen zusammen, und fallen in den Kessel zurück; jene aber, oder die geistigen Dünste, ziehen sich nach dem kühlestn Orte, nämlich nach den Röhren, und destilliren oder tröpfeln durch das Kühlfaß in ein untergestelltes Gefäß. Je öfter man nun das Destilliren wiederholt; desto stärker wird der Brantwein, der durch mancherlei Zusätze verschiedene Farbe, Geruch und Geschmack bekommt. Die bekanntesten

sten sind die französischen Liqueurs, der Danziger Krampampuli, der Irländische Usquebach, der Ruck, welcher zum Punsch gebraucht wird und so weiter.

E. Ist denn der Brantwein ein heilsames Getränke?

V. Ein sehr gefährliches Getränke, mein Kind! Nicht nur einzelne Menschen, sondern ganze Nationen haben dadurch oft ihre Sitten und Glückseligkeit zu Grunde gerichtet. Am besten ist es, wenn man sich desselben ganz enthält, und ihn blos, unter Arzneimitteln gemengt, brauchet. Ich muß dir doch noch etwas vom Meth sagen.

E. Meth? Was soll das seyn?

V. In Deutschland ist der Regensburger Meth berühmt; er wird aber häufiger in Polen gemacht, und zwar aus Wasser und Honig. Man löset nämlich den Honig mit kochendem Wasser, oder, welches besser ist, mit Birkwasser auf, schäumt ihn ab, und überläßt ihn dann, mit geistigen Hefen vermischt, der Gährung. Man nimmt den Schaum ab, und füllet ihn sodann in ein mit Sauerteig bestrichenen Weinsäß, oder in Bouteillen, welche wohl zugespöpft werden müssen: Um ihm einen recht reizenden Geschmack zu geben, thut man zuweilen noch Gewürze, oder ausgepreßte Säfte von Beeren und Früchten hinzu.

E. Was fängt man denn mit dem Abgange des Meths an?

V. Man kann daraus Essig und Brantwein mit gutem Vortheile machen.

E. Nun danke ich Ihnen, lieber Papa, daß Sie mich wieder in so vielerlei Sachen verständiger gemacht haben. Aber um etwas möchte ich noch bitten —

V. Und worinnen besteht dieß?

E. Ich möchte gerne alles, was sie mir beschrieben haben, auch machen sehen, und sie daher ersuchen, mich an Orte hinzuführen, wo Bier, Essig, Brantwein verfertigt wird.

V. Wenn du fleißig bist und dich gut aufführst, will ich dir gern deine Bitte gewähren.

E. O das will ich, lieber Papa; das will ich.