

Werk

Titel: Anweisung zum kunstmäßigen Brauen des Weißbiers

Untertitel: Mit zwei Kupfer-Tafeln

Autor: Jordan, Johann Christoph

Verlag: Hahn

Ort: Hannover

Jahr: 1799

Kollektion: vd18.digital

Gattung: Anleitung; Mechanik

Werk Id: PPN672719770

PURL: <http://resolver.sub.uni-goettingen.de/purl?PID=PPN672719770> | LOG_0005

OPAC: <http://opac.sub.uni-goettingen.de/DB=1/PPN?PPN=672719770>

Terms and Conditions

The Goettingen State and University Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Goettingen State- and University Library.

Each copy of any part of this document must contain these Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept the Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Goettingen State- and University Library.

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Contact

Niedersächsische Staats- und Universitätsbibliothek Göttingen
Georg-August-Universität Göttingen
Platz der Göttinger Sieben 1
37073 Göttingen
Germany
Email: gdz@sub.uni-goettingen.de

Einleitung

in besonderer Beziehung auf die Chur-
Braunschweigschen Lande.

Die Kunst des Bierbrauens ist seit einer langen Reihe von Jahren in diesen Gegenden praktisch ausgeübet worden. Die Teutschen haben vor tausend und mehr Jahren das Bier als Lieblings- und Bedürfnisgetränk betrachtet. Bier wurde schon mehrere tausend Jahre bei unsern Vorfahren getrunken, als den Wein etwa nur einige wenige kannten, der Brantwein aber nur den Aerzten und Apothekern als Arzneimittel bekannt war; jetzt hat sich hierin, bekanntermaßen, alles sehr geändert. Wenn ich die Geschichte der Getränke, deren Einfluß und

Einwirkung auf das menschliche Geschlecht schreiben wollte, so würde reichlicher Stoff vorhanden seyn, hierüber viel Belehrendes zu sagen und einen ganzen Folianten zu füllen; ich werde aber blos die Kunst des Weißbierbrauens beschreiben, um dadurch hie und da, wo es nöthig ist, nützlich zu werden, um dieses Getränk vor gänzlichem Untergange zu retten.

Die Teutschen tranken sonst durchgehends braunes, oder rothes Bier, welches mit dem Malzschroote ausgekocht wurde, wie solches noch jetzt in den mehrsten Provinzen Teutschlands üblich ist. Die Niedersachsen, und namentlich ein großer Theil der Chur-Hannoverschen Provinzen, entsagten dieser Gewohnheit, als Curt Brodhan im Anfang des sechszehnten Jahrhunderts Anno 1526 das Weißbier in Hannover erfand, welches noch jetzt nach des Erfinders Nahmen genannt wird. Dieß neuerfundene Getränk, welches mit dem Malzschroote nicht gekocht, sondern durch kochendes Wasser ausgezogen wurde, mußte wohl in mehrerm Betracht große Vorzüge haben, weil es die braunen Biere aus diesen Gegenden in kurzer Zeit

Zeit so sehr verdrängte, daß alle Brauereien im Lande fast allgemein zum Weißbierbrauen eingerichtet wurden, die braunen Biere aller Art in übeln Ruf kamen, und die Trinker gleichsam verschreckte; worauf es denn sich gründet, daß jezt an den mehrsten Orten im Lande Weißbier oder Bronhan gebrauet und getrunken wird; wie denn dieß Getränk nicht weniger durch ganz Niedersachsen und die angränzenden Länder sich verbreitet hat.

Dieß Weißbierbrauen samt dem Trinken kann in drei verschiedene Hauptepochen füglich eingetheilt werden, und wir sehen leider mit Gewißheit, daß schon lange die eberne Epoche eingetreten ist; denn seit 50 Jahren hat sich dieses Malzgetränk in ganz Niedersachsen von Zeit zu Zeit so sehr verschlechtert, daß jezt die Reisenden fast gar nicht mehr nach Bier fragen um den Durst zu löschen: ein Theil trinkt Brantwein, ein anderer Wein und ein dritter Caffee, Thee, oder irgend ein anderes ausländisches Getränk. Das Weißbier sowohl als auch das braune Bier hat seinen Ruhm und seinen Nutzen mit Recht verlohren, denn es ist von der Haupt-

stadt des Landes an, bis in den letzten Winkel, jedoch mit einigen Ausnahmen fast ungenießbar, ja es ist schädlich, indem es, vermöge seiner übeln Beschaffenheit, allerlei Krankheiten im menschlichen Körper hervor bringt. Es müssen doch wohl triftige Ursachen dieses ganz unerhörten Verfalls zum Grunde liegen! Denn so konnte es um das Bierwesen nicht ausserhen, als unsere Fürsten und deren Hofstaat, die Großen des Landes und das ganze Publicum Bier tranken, ohne Schnaps, ohne Wein und dennoch ohne krank davon zu werden, sondern sie waren vielmehr gesund und stark dabei.

Ich will versuchen, die zusammen gesetzten Ursachen dieses Verfalls ins Licht zu stellen. Man pflegt, wenn man einen Fehler von Grund aus kennt, solchen leichter heben zu können, als wenn man unbekümmert jene Fehler und deren Folgen dem Schicksal aufhalsset und sich willig vom reissenden Strom fortführen läßt.

Der erste Fehler bestehet in der Art der Besteuerung dieses Getränks; wohl verstanden:
nicht

nicht in der Besteuerung selbst, sonst würden die Engländer, deren Malz mehrfach versteuert wird, kein solch mit Ruhm bedecktes Bier in alle Welttheile versenden können; sondern in der Art und Weise, wie diese Steuer hier gehoben wird, dies hat zum almählichen Verfall unsers Weißbiers eine entfernte Mitveranlassung gegeben. Bei Erwähnung der engländischen Besteuerungsweise, wo diese Art Abgaben auf das Malz gelegt sind, übrigens aber ein jeder daraus brauet, was er absetzen kann; habe ich eigentlich schon alles erschöpft, was über diesen Gegenstand gesagt werden kann; denn die Engländer brauen, ihrer ungleich höhern Malztare ungeachtet, Biere von 1 bis 9 mgr. das Quartier, und zwar jedes in seiner Art überaus schön und preiswürdig.

Die Controlle bei dem Brauen, die bestimmten Vorschriften, wie viel Bier aus einer gewissen Quantität Malz gebrauet werden soll, haben zu Betrügereien abseiten der Brauer Veranlassungen gegeben und dadurch zum Verfall des Biers viel beigetragen, indem nunmehr aller Kunstfleiß gelähmt ist; denn wozu half

Verstand, Einsicht und Kenntniß? das Bier mußte verordnungsmäßig gebrauet werden; — der Betrüger, der sein übergebrauetes Bier vor der Controlle zu verbergen wußte und sich so der Besteuerung entzog, verkaufte sein Getränk mit dem ehrlichen Manne um einen Preis; *) — der Reiche wie der Arme kauft seine Kanne Bier für 10 Pfennige, von welcher Beschaffenheit solches auch seyn mag; dazu wurden die Krüger und Consumenten an vielen Orten eingezwängt.

*) Diesem Unwesen hätte durch die Bierwage weit bestimmter abgeholfen werden können, als durch alle erdenkliche Aufsicht. Nach den bisherigen Landesherlichen Polizei und Biersteuer, Verordnungen, wo aus 3 Hbten Malz 42 Stübchen ausgegohrnes zeitiges Bier gebrauet werden sollen, muß ein solches Bier an der bekannten Bierwage

volle — 12 Grad anzeigen

Wenn hingegen 4 Stübchen

übergebrauet werden, so

wiegt ein solches Bier nur — 11 Grad

bei 8 Stübchen Ueberbrauen 9 bis 10 —

bei 12 Stübchen Ueberbrauen 8 bis 9 —

bei 16 Stübchen Ueberbrauen 7 bis 8 —

bei 20 Stübchen Ueberbrauen 6 bis 7 —

und so weiter herunter. Jedoch ist dieses von gutem Malz zu verstehen — welches der Hbten nicht unter 26 bis 27 Pfund wieget.

zwängt. — Die Brauer und Branmeister bedurfsten daher keiner Anstrengung des Kunstfleißes, weil sie, ihrem irrigen Wahn zufolge, die Käufer nicht vermehren, ihr Bier aber dennoch, wie es auch beschaffen seyn mögte, verkaufen konnten.

Die Reichen fanden bald, daß die Biere vernachlässiget wurden; tranken von Zeit zu Zeit weniger Bier; legten dagegen Caffee, Thee, Wein und andere ausländische Getränke zu, bis es jetzt, durch Zusammenfluß mehrerer Vernachlässigungen, in eine solche Tiefe herab gesunken ist, daß bei weitem der achte Theil nicht mehr consumirt wird. Der Zeitpunkt mögte aber wohl näher rücken, wo das Biertrinken mehr Bedürfnis werden dürfte; die Weltbegebenheiten werden die Preise des Weins, Caffees und anderer ausländischen Getränke vor der Hand nicht in ihre vormahligen Gleise zurück fallen lassen: es ist daher wohl der Mühe werth, unserm Weißbier mehr Wohlgeschmack und Kraft mitzutheilen, um den fremden übertheuerten Getränken zu entgegnen und dadurch diesen Nahrungszweig wieder empor zu heben.

Bevor ich den Satz verlasse, daß die Art der Besteuerung dem Bierbrauen nachtheilig geworden, muß ich vornehmlich die Ungleichheit dieser Biersteuer gegen jenes Getraide, welches zum Brantweinbrennen verbraucht wird, besonders bemerken.

Der Himbe Gerstenmalz wird, ohne das durch die Controлле auszufindende Ueberbrauen, mit 6 mgr. versteuert, und an Braupacht oft noch mehr als 6 mgr. à Himbe bezahlt, und dagegen ein Himbe Weizen zum Brantweinbrennen, der $\frac{2}{3}$ mehr Kraft und Gewicht hat, wird nur mit 7 mgr. 4 Pf. versteuert; anstatt daß derselbe bei einigen gleichen Verhältnissen in Besteuerung der Getränke eigentlich mit 18 bis 20 mgr. versteuert werden müste. Hierin liegt auch der Grund, warum der Brantwein gegen das Bier so gering im Preise stehen kann. Das Bier ist Kauf-, Polizei- und Controllzwang unterworfen, aber der Brantweinsbrenner jeden Orts verfertiget dagegen seinen Brantwein, wie er denselben am besten verkaufen kann.

Der Bierbrauer, welcher außer dem Lizenzen und der Controlle annoch eben so viel, ja oft noch mehr, an Braupacht bezahlen muß, sucht nur der Controlle zu entgehen, verheimlicht und versteckt sein überschüssiges Bier, und verkauftes an seine Zwangkrüger, die es, was solches auch für Eigenschaften hat, nehmen müssen.

Die Consumenten empfinden und beurtheilen nach der Wirkung, daß für 8 Pfennige Brantwein bei weitem mehr Kraft und Munterkeit giebt als für 12 Pfennige Bier. Der ordentliche Arbeiter nimmt daher des Tages für 8 Pfennige Brantwein und trinkt Wasser dazu; der unordentliche betrinkt sich: das Ganze aber zieht immer mehr und mehr ein Heer von Krankheiten und andern Deconomischen Inconvenienzen nach sich, welches in einigen Generationen sehr üble Folgen hervor bringen muß. Hieraus ergiebt sich die Ursache, warum so viel Brantwein consumirt wird. Der Caffe, Wein und Brantwein würden ihren Zweck größtentheils verfehlt haben, wenn wir unser Bierbrauen mehr vervollkommnet und, wie die Engländer, den Zeiten angepasset hätten; statt

N 5

dessen

dessen haben wir dieß edle Getränk nicht allein vernachlässiget, sondern sind ein ganzes Jahrhundert damit zurückgekommen: wenn daher diesem in mehrerer Rücksicht überaus nützlichem Gewerbzweige nicht zweckdienlich aufgeholfen wird, so dürfte unser ganzes Brauwesen in 50 Jahren gänzlich aufgelöset werden, und nur noch bei den Hausmüttern auf dem Lande existiren. Aus diesen allen geht nunmehr von selbst hervor: daß Steuerverordnungen auf eine gewisse Tonnenzahl von einer gewissen Quantität Malz, nebst einer Controlle darüber, dem Bierbrauen zum größten Nachtheil gereicht. Eine Malzsteuer aber, wie die Engländer eingeführet haben, wobei der Brauer die eigne Wahl behält, unter gehöriger Aufsicht der Polizei für sein Publicum preiswürdiges Getränk von allen verlangten Preisen zu brauen, würde den Kunstfleiß mehr beleben und der Braunahrung einen bessern Schwung geben. Der Kaufzwang ist eine noch beschwerlichere Bürde der Brauerei: alle Racheiferung des Kunstfleißes wird von den in einer solchen Possession sitzenden Brauberechtigten vernachlässiget, und der Zwangskäufer nebst den Consumenten werden das

durch

durch doppelt gedrückt, wenn sie schlechtes, oft ungesundes Getränk, eben so theuer bezahlen müssen, als jenes bessere und gesündere des Nachbarn.

Als eine Folge der verschiedenen vorangeführten Ursachen des vernachlässigten Brauwesens, ist der zweite Hauptfehler gleichsam erzeugt, und dieser besteht in der übeln Besetzung der Braumeisterstellen *). Alle Braumeister im ganzen Lande treiben diese edle Kunst, weil sie nahe oder entfernt von einer Braumeisterfamilie abstammen; sie wird als ein Familiengeheimniß mystisch betrieben. Ob sie schon keine vernünftige Gründe anzugeben wissen,

wor:

*) Weil die Braumeister durch eigensinniges geheimnißvolles Benehmen und ihre nachlässigen fehlerhaften Behandlungen bei dem Geschäft des Bierbrauens eine große Finsterniß verbreitet, die ich bei mehr Gelegenheiten scharf ahnden und bestreiten werde;

So erkläre ich hiemit ein vor allemahl, daß diejenigen Braumeister, welche von ihrer Kunst und Schuldigkeit gründliche Kenntnisse besitzen auch selbe zum Besten des Publicums ausgeübet haben, durchaus nicht gemeint sein sollen.

worauf das Brauwesen beruhet, so verstecken sie ihre Unwissenheit viel lieber unter den Mantel des Geheimnisses, und versichern: daß sie solches für sich behalten müsten und nicht mittheilen wollten, könnten, oder dürften, damit ein anderer nicht eben so klug würde, wie sie sich gern ausgeben mögten; sie sind auch weit davon entfernt, etwas Sachdienliches zu lernen, ja sie verachten jeden gründlichen Rath über das Brauen, und bleiben starrsinnig bei ihrer erlernten empirischen Unwissenheit. Ein jeder, der Kenntniß und Erfahrung vom Brauwesen und von der Gährung sich erworben und dabei Gelegenheit hat, das ausübende Verfahren der Braumeister zu prüfen, muß erstaunen, wie es möglich ist, daß dieß wichtige Geschäft noch stets in den Händen solcher unwissenden Empiriker sich befindet, deren Eigensinn, Unkunde und Fahelässigkeit alles verdirbt, und wo es nur ein Zufall ist, wenn ein oder ander mahl ein Gebrau eintger Maassen geräth und trinkbar wird!

Jedes Geschäft beim Brauwesen und alle dabei vorkommende Ereignisse, von dem Mälzen

zen

zen des Getraides an bis zur Zeitigung und zum Verkauf des Biers, setzen alle die vollkommenste Einsicht und viel Kenntnisse voraus, welches alles unsere Braumeister, nach ihrer Einbildung, zwar praktisch erlernt, oder diesem und jenem, der auch keine gründliche Kenntnisse besaß, nach ihrem Ausdruck: abgestohlen haben wollen; und doch erfordert die Gährung allein so viel wissenschaftliche Einsicht, daß berühmte Scheidekünstler diesen chemischen Prozeß noch nicht erschöpft haben.

All und jedes Geschäft des Bierbrauens, als: Wahl und Ankauf des Getraides, das Mälzen, das Darren, das Schrooten, das Einweichen, das Einbrennen, das Abklähren, das Gahrkochen, das Abkühlen, das Gahrmittel geben, das Fassen, die Behandlung während der Gährung bis zum Verkauf, sind so viel Hauptgegenstände, die alle mit Ueberzeugung und Gründlichkeit ausgeführt werden müssen, wenn ein gutes Bier sicher erfolgen soll. Wenn dagegen eines von diesen Geschäften unrichtig, verkehrt oder nachlässig ausgeübt wird, so geht der üble Einfluß gleich aufs Ganze, und
das

Das Bier wird fehlerhaft oder völlig verdorben. Einer von den vielen Fehlern tritt gewöhnlich und sehr leicht bei allen Brauereien ein; denn die Getränke sind fast durchgehends beständig fehlerhaft, wobei der Braumeister ewiger Trost voran geht: brauen und backen geräth nicht als lezeit. Ein Braumeister sollte also ein Subject seyn, welches alle so eben berührte Kenntnisse vollkommen und systematisch gelernt und inne hätte, der über seine empirisch erlernte Kunst nicht so aufgeblasen wäre, daß er alles neben sich und in Absicht des Wissenschaftlichen weit über ihn Erhabene verachtete, und nicht so stolz auf seine vermeinte Kunsterfahrenheit wäre, ja mit Fleiß auch bliebe, daß er durchaus etwas Zweckmäßiges, der Braukunst Ungemessenes nicht annehmen will, sondern geheimnißvoll als untauglich oder unbrauchbar von der Hand weist. Auch ist es nicht genug die Kunst des Bronhanbrauens in ihrem ganzen Umfang zu kennen, sondern sie muß auch mit unermüdetem Fleiß ausgeübet werden.

Wo soll aber ein Braumeister den Drang nach diesen höchst nöthigen wissenschaftlichen Kenntnissen

nissen sich erwerben? alle seine Vorgänger und jetzigen Collegen haben das Brauwesen als ein Familien-Geheimniß betrieben: sie sind daher also gebildet, und behandeln gleichsam, als Grundgesetz ihrer Innung, die Kunst Bier zu brauen geheimnißvoll, damit diese Art Brodserwerb bei ihren Familien allein bleibt. Hierin liegt der Grund, warum die Kunst des Bierbrauen in dem letzten Jahrhundert, vornemlich in Niedersachsen so unerhört vernachlässiget und zurückgekommen ist, daß dieses vortrefliche Gewerbe am Rande des Unterganges im letzten Zügen liegt.

Die Stelle und der Stand eines Braumeisters ist zwar nicht von der Art, daß er deshalb Chemie studiren könnte; er braucht auch weiter keine wissenschaftliche Kenntnisse, als eine gründliche Lehre von der Gährung; er muß die Kraft des kochenden Wassers kennen lernen, und die richtige Anwendung des Thermometers beim Bierbrauen sich zu eigen machen; alles übrige beruhet in zweckmäßigen Anweisungen, Schlussfolgen und höchst accuraten Manipulationen.

Hier:

Hieraus läßt sich folgern: daß zuvor kunstmäßige systematische Braumeister angezogen werden müssen, bevor sich unsere Weißbiere möglichst vervollkommen können. Um aber diesen Zweck für die künftige Generation also nach gerade zu erreichen, (denn vor der Hand und so lange dieß wichtige Geschäft noch unter den Händen der jetzigen geheimnißvollen Braumeister sich befindet, scheint es eine bloße Unmöglichkeit zu seyn, hierin etwas Gutes zu stiften), mögte es wohl zuträglich seyn, einige junge Leute, die sich diesem Fache widmen wollen und dazu Lust und Fähigkeit genug haben, aber von keiner Geheimnißkrämerei und vom altbraumeisterschen Eigendünkel angesteckt sind, in eine gründliche systematische Lehre und Anweisung, wenigstens ein ganzes Jahr, zu geben, in welcher Zeit diesen neuen Kunstbrauern eine Lehre nach der andern deutlich, bestimmt, den Subjecten faßlich vorgetragen, mit Experimenten und den dabei vorkommenden Manipulationen erläutert würde; wobei diese angehenden Kunstbrauer alle die Bücher lesen müßten, welche über diesen Gegenstand in den letzten 20 Jahren heraus gekommen sind: nicht etwa, als ob sie hieraus
das

das Bronhanbrauen gründlich erlernen könnten, sondern nur bloß ihre Kenntniß über die Kunst des Bierbrauens zu bereichern, zu vervollkommen und zu berichtigen; denn die Kunst, Weißbier oder Bronhan zu brauen, ist seit des Erfinders Tode vom Vater auf den Sohn mündlich fortgeerbt, beruhet also bloß auf Traditionen, wodurch zuletzt so viel Verirrungen entstanden sind, wie es jetzt zu Tage liegt. Diese Anweisungen für die zukünftigen jungen Weißbierbrauer müßten also allein auf das Bronhanbrauen, hinfönglich vorzüglich auf unser Land, eingerichtet und angewandt werden, indem ich überzeugt bin; daß der erste Braunbierbraumeister, er mag auch aus England kommen, keinen Bronhan brauen könnte, und zwar deshalb nicht, weil keine Anweisung darüber vorhanden war. Ich will versuchen, meine gesammelten Kenntnisse über die Lehrart für zukünftige Weißbierbraumeister, in diesen Blättern zu ordnen und aufzustellen: vielleicht könnte der beabsichtigte Zweck vorerst und in Ermangelung eines bessern dadurch erreicht werden.

Nachdem nun also gebildete Braumeister einen solchen alles umfassenden Grad von gründlichen

lichen Braukenntnissen erretzt, und gezeigt hätten, daß sie diese Kunst zum Besten des Publicums sich zu eigen gemacht und sicher ausüben könnten, so müste ein solcher geschickter Mann als Braumeister in einer der größten Braustädte angefetzt und beauftraget werden: bei seiner Braumeisterstation und bei der Ausübung des Bronhanbrauens die theoretische, practische und systematische gründliche Belehrung aller künftigen Braumeister im ganzen Lande, gegen eine der Sache angemessene Gebühr, zu übernehmen, auch wohl die jetzigen Braumeister, in so fern es thunlich und verlangt würde, so zu bilden, daß sie ebenmäßig mit überzeugender Gewisheit alle Vorfälle beurtheilen lernten, und zu allen Jahreszeiten ein gesundes, wohlschmeckendes preiswürdiges Weißbier zu brauen im Stande wären. Auf solche Weise würde die Kunst des Bierbrauens in die Reihe der öffentlich ausübenden Gewerbe treten, statt daß die bisherigen Braumeister ihre eingebildete Kunst vom Hörensagen mystisch erlernt, auch dieselbe in ein möglichstes Dunkel verhüllet, empirisch und geheimnißvoll ausüben. Die Braueigenthümer tapten bei Besetzung ihrer Braumeisterstellen
 ewig

ewig im Finstern; — Recommendation und Probebrau auch mehr andere Considerationen mussten hinreichen, diese Stelle aufs Gerathes wohl diesem oder jenem oder auch wol einen bisherigen Brauknecht, der, seiner Meinung nach diese Kunst seinem Meister abgestohlen hatte, anzuvertrauen. Wenn wir aber erst öffentlich gebildete Kunstbrauer haben, so kann eine solche im Staate wichtigere Stelle als man bisher gehandelt, mit Sicherheit und zweckmäßig besetzt werden. Man ziehe einmahl genaue Erkundigung ein, durch welche Verhältnisse die Braumeisterstellen seit 50 Jahren aus Noth haben besetzt werden müssen, alsdann löset sich der Knoten, warum unsere Getränke von Zeit zu Zeit immer mehr und mehr in Verfall gerathen und sich verschlechtern mussten; und wenn dieses Unwesen, durch die vorgeschlagenen oder durch andere zweckmäßige Hülfsmittel, nicht vorgebeugt und gesteuert wird, so verlieren unsere Bierbrauereien vollends allen Werth, und das Publicum allen Appetit zum Biertrinken.

Wenn hergegen erst einige solche Kunstverfahren Subjecte zu Braumeistern angestellt wären,

welche diese Kunst zum Nutzen des Brauberechtigten und mit Beifall des Publicums zu allen Jahreszeiten ausübten, so mögten solche Beispiele Nachfolger finden. Viele Brauberechtigte würden ihre Braumeister aus einer solchen Lehranstalt nehmen, damit sie nicht zurück blieben, vielmehr auch, so bald möglich, davon profitirten.

Alsdann würde das Brauwesen hiesiger Lande in 25 Jahren das Versäumte wieder einholen; es würde sich auffallend erheben. Die Trinker würden wieder herbei gezogen, die Malzgetränke ihren alten Platz einnehmen und so die theils hitzigen, theils theuern ausländischen Getränke wieder verdrängen.

Die Richtigkeit des Verfalls unsers Weisbiers leidet keinen Widerspruch. Alle Brauereinnungen und Brauberechtigten werden eingestehen, daß das Brauwesen gegen sonstige Zeiten wirklich so viel verlohren habe. Nun rufe ich alle aufmerksame Brauaufseher, Polizei, Gilde- und Probeverweser auf: ob nicht die angegebenen Ursachen und Fehler zum Grunde liegen? Wenn ich dann die Mängel aufgefunden

funden und richtig angezeigt habe, die Abstellung dieser Gebrechen aber der erste Schritt zur gründlichen und wirklichen Verbesserung ist, diese Verbesserung jedoch nicht anders angebracht werden kann, bis die Braumeister mit richtigen und gründlichen Kenntnissen bereichert sind, dieser Zweck aber auch nicht anders erreicht werden kann als durch eine theoretische, praktische und systematische Lehranstalt, durch öffentliche Erhebung dieser Kunst in die Reihe der ausübenden Künste und Gewerbe, und durch die besondere Auszeichnung, daß ein jeder, der als Braumeister angesehen werden soll, darüber vorher examinirt wird, dann aber allererst zum Probebrau zugelassen wird: so halte ich für zuträglich, ja für unentbehrlich, daß zuvor eine systematische Anweisung über das Weißbierbrauen ins Publicum verbreitet wird, damit jedermann sich überzeugen kann, daß das Weißbierbrauen weder Familiengeheimnisse noch abgestohlene Künste sind, sondern daß alles dasjenige, was bei dem Bierbrauen vorkommt, auf Grundsätzen beruhet, die in ein System zusammen getragen, aufgestellt werden können, und daß die Kunst, Weißbier zu brauen, allerdings in die Reihe

gebildeter und öffentlich ausübender Gewerbs gehört, die eben so bestimmt gelehrt und gelernt werden kann, als Kochen und Backen; hinfolglich ein jeder, der Lust hat, sich dem Brauwesen zu widmen, dasselbe erlernen kann, ohne daß ihn die Geburt hinein warf,

Bevor ich diese Bemerkungen über das Braumeisterunwesen und das vernachlässigte Bierbrauen verlasse und zu den Mitteln übergehe, wie und wodurch diesem eingewurzelten großen Nachtheil abgeholfen werden kann, zeige ich gleichsam als im Vorbeigehen an: daß es mit der Brantweinbrennerei die nemliche Verwandniß hat. Weil aber dieser Nahrungs- zweig noch nicht unter öffentliche Landespolizei gezogen, sondern von einem jeden Individuo willkührlich, nach Maaßgabe seiner eignen Kräfte, seines Absatzes und überhaupt nach eines jedem Convenienz ausgeübt worden, so behält man sich vor, diesen interessanten Artikel, der außerordentlicher Verbesserungen fähig ist; besonders abzuhandeln,

Die Kunst des Weißbierbrauers besteht darin: daß zu allen Jahreszeiten von einer gleichen Quantität

tität Malz ein sich gleiches Getränk, an Stärke, Farbe und Geschmack geliefert wird; ein Getränk, das nicht, wie bisher, bei der Zeitigung schon sauer und abschmeckend ist, sondern selbst in Sommertagen wenigstens so lange trinkbar und gesund bleibt, als ein Gebrau die Consumenten und die Consumtion unterhält; das heißt: ein Gebrau Bier muß in Sommertagen, nach Entledigung der Gahre, also nach der Zeitigung, 10 bis 12 Tage dauern können, bevor solches sauer, schaal und abschmeckend wird.

Jede Bierbrauerei hat sich auch ohnehin schon so eingerichtet, daß ein Gebrau innerhalb höchstens 8 Tagen consumirt wird; deshalb schränke ich mich nur auf diesen kurzen Zeitraum ein; denn bisher wurden die Bronhane, besonders des Sommers gleich mit der Zeitigung, ja selbst schon während der Gährung, sauer, schaal und abschmeckend.

Um aber diesen gering scheinenden Endzweck und alle übrigen möglichen Vollkommenheiten zu erreichen, muß die ganze Cultur des Bron-

hanbrauens geläutert, durchgehends reformirt und auf systematische Grundsätze zurück geführt werden, damit ein jeder, der sich dieser Kunst widmet, erlernen kann und wissen möge, woran er sich zu halten habe; daß er alle etwa vorkommende Ereignisse und Fehler erkenne, beurtheile und vermeide, und daß auch ein jeder Inhaber einer Brauerei sich davon unterrichte, damit er sich überzeugen und folgern kann: ob sein Braumeister das Bierbrauen nicht allein gehörig erlernt, sondern auch nach wirklichen Grundsätzen, zum Besten seiner und des Publicums, aufmerksam ausübt, und daß ein solcher Brauereigenthümer nöthigen Falls seinen Braumeister die Gebrechen bestimmte zeigen und zu besserer Ausübung gehörig anhalten kann.

Eine solche systematische gründliche Anweisung setzt eine große Sammlung von aufmerksamen Erfahrungen und Kenntnissen in diesem Fache voraus; ich hätte daher gewünscht, und habe lange darauf gehofft, daß ein Gelehrter diese so höchst nöthige Anweisung zum Weißbierbrauen mögte ausgearbeitet und in ein angenehmes Gewand eingeleidet haben. Weil aber ein Gelehrter

lehrtet wenig Gelegenheit hat, sich hierüber sachdienliche Materialien zu sammeln, um eine solche zweckmäßige Anleitung ausführlich aufzustellen: so habe ich mich entschlossen, zum Besten des Publicums und zur Verbesserung dieses wichtigen Nahrungsweiges, so viel Gutes zu stiften, als meine gesammelten Kenntnisse, Erfahrungen und Kräfte vermögen. Wenigstens kann diese unvollkommene Ausarbeitung, die ich mit allem Fleiß so populär vortragen werde als möglich ist, um den Werkverständigen nicht unverständlich zu werden, Veranlassung geben, daß dieser Gegenstand mehr und gründlich beherzigt und in der Folge von Gelehrten und geschicktern Männern behandelt wird.
