





1000

1000





101.  
174

In. u. S. Journ. S. 27. No. 23901

Der Kunsterfabrne

# Mälzer und Bräuer;

Oder:

Practische Anweisung,

auf englische, deutsche, böhmische, bayerische,  
braunschweigische, und viel andere Arten,

# herrlich Bier zu brauen;

mit allen Kunstgriffen und Vortheilen,  
deren sich ein Bräuer bedienen kann.

Mebst einem

Unterricht, das verdorbene Bier gut  
zu machen, vor Säure zu bewahren,  
und wie ein

Brauhaus und Bierkeller  
gehörig angelegt, und beschaffen seyn soll.

Sorau,

bey Gottlob Hebold. 1772.



# Inhalt.

Cap. I. Von dem Biere überhaupt.

Cap. II. Die Materien, woraus das Bier gebrauen wird.

- 1) Vom Wasser.
- 2) Von der Gerste.
- 3) Vom Weizen.
- 4) Vom Hopfen.

Cap. III. Von der Auswahl des Getränkes, und Verfertigung des Malzes zum Bierbrauen.

Cap. IV. Von dem Bierbrauen selbst.

Cap. V. Vom Hopfensieden.

Cap. VI. Von den Hefen, wenn man sie dem Biere geben soll, und vom Gest.

Cap. VII. Wie man das Bier in die Fässer füllen soll.

X 2

Cap. VIII.

Cap. VIII. Von dem Keller, und der  
Auffuhr des Biers, wenn es schon  
zum Trinken tüchtig gemacht wor-  
den ist.

Cap. IX. Die Ursachen, warum man  
Hopfen zum Biere thut.

Cap. X. Von den Ursachen, warum  
man Hefen ins Bier mischt.

Cap. XI. Von den Lagerbieren.

Cap. XII. Was das Bier für ein  
Trank sey, und woher es die näh-  
rende Kraft habe.

Cap. XIII. Einige Vergleichungen der  
Biere:

- 1) Vergleichung des Biers der Alten  
mit dem Biere der Neuern.
- 2) Vergleichung des weissen und  
schwarzen Biers.
- 3) Vergleichung des einfachen und  
gemischten Biers.
- 4) Vergleichung des Biers und Weins.

Cap. XIV.

## Cap. XIV. Einige Unterschiede der Biere.

Von dem Wesen der Biere.

Von der Zeit des Brauens.

Ob das junge Bier oder das ältere dicker sey?

Von der Farbe.

Von dem Geruch des Biers.

Von dem Geschmack der Biere.

Von dem Alter des Biers.

## Cap. XV. 1) Die Ursachen, daß die Biere dauern.

2) Von den verdorbenen Bierern.

3) Noch einige hieher gehörige Umstände.

1) Von den Hefen.

2) Von dem Nachbier oder Kofend.

3) Von den Mittelbieren.

4) Wie man das Bier gegen die Säure bewahren, und wie man ihm, wenn es sauer worden, wieder zurechte helfen soll.

Cap. XVI. Von der Kraft und den  
Wirkungen der Biere.

Cap. XVII. Einige Beyspiele von den  
besten Bierem.

Von den Preussischen Bierem.

Von den Pohnischen Bierem.

Von den Litthauischen Bierem.

Die Pommerischen Biere.

Gustrauer Bier.

Die Märkischen Biere.

Spandauisch Bier.

Von dem Hamburgischen Biere.

Vom Lübeckischen Biere.

Vom Lüneburger Biere.

Von dem Goslarischen Biere.

Von dem Einbeckischen Bier, und der  
Braunschweigischen Numme.

Von dem Rostockischen Biere.

Von dem Zerbstler Biere.

Breslauisch Bier, oder Schöpß.

Vom Reuterling.

Von

Von den Thüringischen Bieren.

Von dem Naumburgischen.

Von dem Erfurther Biere.

Von den Meißnischen Bieren.

Von dem Torgauischen Biere.

Vom Belgerschen Biere.

Vom Freyburger Biere.

Von dem Würzner Biere.

Von dem Wittenberger Biere.

Cap. XVIII. Von denjenigen Dingen,  
die man mit Bier anrichtet, oder wo-  
zu man sich sonst desselben bedienet.

Von den Unterhefen, oder dem Lager.

Vom Biereßig.

Cap. XIX. Vom Englischen Bou-  
teillenbier.

Cap. XX. Von gewürzten und ange-  
machten oder Kräuterbieren.

Die Art und Weise, die Biere anzu-  
machen.

Cap. XXI.

Cap. XXI. Von der Einrichtung des  
Brauhauses, und den dahin gehörigen  
Umständen.

Anhang  
einiger nützlichen Zusätze und Beyträge  
zum Bierbrauen.



Cap. I. Von



## Cap. I.

### Von dem Biere überhaupt.

**D**as Bier ist nichts anders als ein Trank, der aus Wasser, Gerände und Hopfen durch die Kunst zubereitet wird. Sein Nutzen ist, daß es dem menschlichen Körper seine natürliche Feuchtigkeit, die er durch die beständige Ausdünstung verlohren hat, wieder ersetzt und herstellt; ferner, daß es den Durst stillt, der aus dem Mangel der Feuchtigkeit entstehet.

Der Unterschied der Biere ist vielfach; der vorzüglichste aber und gewöhnlichste, ist von der Materie, woraus das Bier verfertiget wird, hergenommen. Denn einige Biere werden aus Weizen gebrauet, andere aus Gerste, andere aus Weizen und Gerste zugleich, und noch andere aus anderm Gerände, z. E. von Roggen und Hafer: (es werden aber ungesunde Biere, und nur in großen Theurunaen gebrauen;) oder auch aus Linsenfrüchten. Doch diese leßtern will ich

A hier

hier ganz übergehen, und nur von den Bieren reden, die aus Weizen oder Gerste gebrauen werden. Diejenigen, die aus Weizen verfertigt werden, werden Weizene oder weisse, und die aus Gersten gebrauen werden, werden Gerstene oder braune genennet. In Pohlen und Preussen giebt es auch schwarze, und an andern Orten rothe Biere. Die Biere hingegen, die aus Weizen und Gerste zugleich gebrauen werden, haben keine eigene Namen; sie werden aber am richtigsten gemischte, oder Mittelbiere genennet.

Von dem Englischen weissen Haber kann man auch ein gutes Bier brauen; und weil das Bier von Habermalze schon einige Bitterkeit hat, darf man wenig Hopfen darzu thun, und man kann wenigstens  $\frac{2}{3}$  Hopfen ersparen.

Das Bier erhält aber seinen Beynamen nicht allein von der Materie, daraus es verfertigt wird, sondern auch von den Erfindern, dem Ort, von der Wirkung, oder sonst einem ohngefährten Zufall. Doch dieses wollen wir übergehen, und wollen nur in dieser kurzen Abhandlung zusörderst von den Materien, daraus das Bier gebrauen wird, ferner von der Zubereitung des Malzes, dem Brauen selbst, und andern hieher gehörigen Umständen, dann von der Natur und Wirkung der Biere überhaupt, reden, und dieses durch Beyspiele erläutern. Hierauf wollen wir noch von den Sachen reden, die mit Biere angerichtet werden; endlich wollen wir noch etwas von dem Nutzen der gewürzten oder Kräuterbiere hinzu thun.

Cap. II.

## Cap. II.

# Die Materien, woraus das Bier gebrauen wird.

### I.) Vom Wasser.

Die vorzüglichste Materie zum Bierbrauen, ist gemeines Wasser; es darf nicht eben solches seyn, welches eine besondere heilsame Kraft in sich enthält, sondern wie man es trinkt, und hauptsächlich solches, das nicht allzukalt, sondern weich und leicht ist, diejenigen Sachen annimmt, und sich mit ihnen vereinigen läßt, die darein gemischt, oder darinne gekocht werden. Denn das Bier, welches mit solchem Wasser gebrauen wird, das von Natur kalt ist, ist auch kalter Natur; so, wie man bey dem Biere, das aus natürlich warmen Wasser gebrauen wird, das Gegentheil antrifft.

Jedoch ist ein Unterschied zu machen zwischen dem Wasser, womit man malzet, und zwischen dem, womit man eigentlich brauet. Ohnerachtet sich auch das weiche Wasser zum Malzen schicken würde, welches man daraus sehen kann, weil der Aufschluß der Gerste, den sie auf dem Felde durch das Rosten erlanget, durch Regenthau, welches das weichste Wasser ist, geschieht: so kommt es doch bey dem Malzen nicht darauf an, daß der Gerste etwas ausgezogen werde, sondern daß sie vielmehr genugsame Feuchtigkeit zum Wachsen erhalte. Daher ist es besser, wenn man mit

harten, als mit weichen malzet, weil das Getrände nicht so leicht, als von dem weichen wächst, und man sich nicht so leicht übereilen kann. Zum Kochen des Malzes hingegen sind die harten Wasser nicht so gut, als die weichen.

Unter die vorzüglichsten Arten des Wassers gehört: das Brunnquellwasser, Ziehbrunnwasser, Flußwasser, Seewasser und Regenwasser. Obnerachtet diese Wasser von einander in etwas unterschieden sind, so sind sie doch alle zum Bierbrauen tauglich; jedoch schiekt sich immer eines besser dazu, als das andere.

Man soll reines schönes Wasser zum Brauen nehmen, das keinen Beyßmack hat. Denn das reine Wasser giebt frisches Bier, das lange dauert und liegen kann. Je reiner das Wasser ist, je leichter nimmt es die Kraft des Geträndes und Hopfens an. Warme und faule Wasser geben weiche Biere, die sich nicht lange halten können. Je härter nun ein Wasser ist, je länger; und je weicher es ist, je weniger darf es gesotten werden. Einige nehmen zum Brauen lieber Bach-, andere lieber Brunnenwasser. Diese beyde Arten von Wasser verdienen auch für allen andern den Vorzug, jedoch wird das Bachwasser für das beste gehalten. Bey dem Quellwasser muß man Acht geben, ob es Saipeter oder Bitriol mit sich führet, und hart ist, welches harte und salpeterische Biere giebt, so eher sauer werden. Das Regenwasser ist auch gut, wenn eben kein Donnerwetter dabey, oder sonst die Luft mit unreinen, schweflichten und salpeterischen Dünsten

sten angefüllet ist. Dieses könnte man in großen ausgespannten Tüchern fangen: denn das von den Dächern ist unrein, hat einen häßlichen und ekelhaften Geschmack, wegen der Spinnen und Kalkflauge, womit die Ziegel befestiget werden.

In einigen Gegenden, die am Meere liegen, brauet man auch aus dem salzigen Meerwasser, weil man kein süßes Wasser bekommen kann; jedoch ist dieses Bier nicht kalt oder feuchte, welches man vermuthen sollte, sondern es finden sich bey ihm die gegenseitigen Eigenschaften. Eben so giebt es auch Wasser, welches nach Metallen schmeckt, entweder deswegen, weil es bey den Bergwerken quillt, oder weil es sonst erzhaltig ist. Dergleichen Wasser sind viel schädlicher, als das gemeine Wasser, und ein gutes Bier zu brauen ganz untauglich. Es wird auch Bier aus solchem Wasser gebrauen, welches nach Kalk schmeckt, allein, man kann es nicht trinken, daß es nicht Schmerzen im Unterleibe verursachen sollte.

## II.) Von der Gerste.

Die rohe Gerste hat die Kraft zu kühlen, zu trocknen, und zu reinigen. Diese Eigenschaften aber verlieret sie, wenn man sie wässert, quellet, wachsen läßt, trocknet, und dörret; denn durch das Wässern wird die reinigende Kraft gemindert. Daß aber Dinge, die von Natur kalt sind, durch die Fäulniß einen gewissen Grad von Hitze bekommen, kann man aus den Käsen abnehmen. Diese sind kalter Natur, wenn sie frisch sind; durch die Fäulniß aber werden sie so hitzig gemacht,

macht, daß sie so gar die Zunge brennen, wenn sie sehr alt sind. Ohnerachtet aber die Gerste nicht eigentlich faulet, sondern gleichsam erst ein wenig zu faulen anfängt: so muß man doch, um dieses zu verhindern, bey dem Wässern, öfters frisch Wasser darauf gießen; und damit sie nicht zu schimmeln und zu modern anfängt, auf die Haufen fleißig Acht geben, wenn man sie trocknen läßt. Ferner vermehrt auch die Dörrung diese Hitze, und giebt der Gerste ein gewisses Feuer: denn sie wird durch das Dörren gleichsam gebraten, und ein wenig angebrannt.

Fragt man aber, was für Gerste zum Brauen erfordert wird, so antworte ich, daß es dem Biere einerley ist, ob man die Gerste zeitig, oder spät, auf leimigten oder fetten Boden gesät hat. Der Dünger kann ebenfalls seyn von welcher Gattung er will, nur ist zu merken, daß man auf kalten Boden, um zum Brauen gute Gerste zu bekommen, hiziern Dünger nehmen müsse. Man muß auch darauf sehen, daß der Mist recht aleich ausgebreitet werde, damit die Gerste zugleich aufaeh, wachse und reife. Die Gerste muß egale Körner haben, nicht ausgewachsen, (weil man sonst ein sauer Bier bekommen würde;) und von einem Jahre seyn, weil sie sonst ungleich wachsen würde. Uebrigens glaubt man doch, daß die Gerste vom frischgedüngten Acker, besonders von Schafmist, schlechtes Bier gebe. Denn das fette schmierigte, und öligte Wesen des Mistes, geht leicht in die weiten Gefäße der Sommergewächse über, so daß man es bey vielen am Geschmack erkennen kann,  
wor-

woraus sie gewachsen ist. Es wird dahero die Gerste oder Weizen, so auf magern Acker gewachsen, jener vorzuziehen seyn. Die Gerste, so inwendig freideweis aussiehet, ist jener weit vorzuziehen die glaskörnericht ist. Ohnerachtet man die gute Gerste daraus erkennen kann, wenn sie im Wasser untersinket, und an den Körnern Bläsgen zum Vorschein kommen; so glaube ich doch, ihre Güte am besten daraus zu erkennen, wenn man eine gewisse Quantität Körner in einen Blumentopf säet, und sie alle zugleich aufgehen.

### III.) Vom Weizen.

Der Weizen ist an und vor sich hitzig, doch wird er durch andere Dinge gemäßiget; er ist schleimig und verursacht Verstopfung. Ohnerachtet, der Weizen schon an und vor sich hitziger Natur ist, so wird er doch noch hitziger, wenn er so, wie die Gerste gedörrt und zugerichtet wird, wodurch er eine fremde Wärme annimmt.

Es soll aber hierzu der beste Weizen genommen werden, der recht reif, vollkommen an Körnern, nicht wurmstichig, der auf einem guten Boden gebauet ist, und große Körner hat, ohne daß er angefeuchtet ist. Er muß auch bey gutem Wetter eingesamlet, und an einem dazu bequemen Orte getrocknet und aufgeschüttet worden seyn.

### IV.) Vom Hopfen.

Der Hopfen ist nichts anders, als hitzige und trockne Blumen im zweiten Grad, und wegen seiner Schärfe und Bitterkeit hat er die Kraft abzuführen, zu eröffnen, zu zertheilen, und zu wärmen.

Er reiniget das Blut, nimmt die Verstopfung der inwendigen Theile weg, führet die schlechten und gallichten Säfte ab, und verhindert, daß nicht die Säfte, mit denen er vermischet wird, faul werden und verderben; und er hat bey dem Biere fast eben den Nutzen, den das Salz bey den Speisen und andern Dingen hat, die es auf eine lange Zeit frisch erhält. Er wehret der Säure, und giebt dem Biere eine angenehme Würze, wenn er wohl gekocht, und nicht allzuviel genommen wird: widrigenfalls er Hitze, Hauptweh, und Blähungen verursachet. Der Hopfen soll wohl reif, voll am Samen, fett und klebricht seyn, einen starken und bitteren Geruch haben. Diesen erhält er, wenn man ihn an einem trockenen Orte, wo keine Luft und Regen hinkommt, bewahret. Der beste Hopfen kommt aus Böhmen, Braunschweig und Engelland. Der Hopfen muß weder zu grün noch überreif seyn; Der grüne giebt einen wilden Geschmack, und der überreife läset den Staub, und die Saamenkörner leicht fallen, welche die beste Kraft desselben enthalten. Ferner müssen die Hauptlein ganz lebhaft gelbe mit blaßgrün vermischt, oder braun seyn. Man muß auch darauf sehen, daß er seinen natürlichen Geruch habe, weil ihn die Betrüger mit einem Liqueur von Wasser, Bier, Käse und Del, den verlohrenen Geruch wieder geben. Der Hopfen ist ohne Zweifel besser, der in warmen Lande, auf hitzigen Boden und in trockenen Jahren, als der, so an kalten Orten, im Schatten, und bey nasser Bitterung gewachsen ist. In einigen Gegenden thun sie an statt des Hopfens Feldypressen ins Bier, wodurch aber  
das

das Bier so stark und dämpfend wird, daß die-  
jenigen, so es etwas unmäßig trinken, in Raserey  
gerathen.

Dieses sind die Materien, woraus die Biere  
verfertigt werden. Diese werden nach Verschie-  
denheit der Orter auf verschiedene Art zubereitet,  
und mit einander vermischet. Denn einige neh-  
men viel Hopfen, andere weniger, einige mehr  
Geträyde, andere weniger. Jedoch nimmt man  
jederzeit mehr Wasser, als die übrigen Mate-  
rien betragen, und mehr Gerste, oder Weizen,  
als Hopfen.

### Cap. III.

## Von der Auswahl des Geträy- des, und Verfertigung des Malzes zum Bierbrauen.

**D**a wir nun überhaupt einige Erinnerungen in  
Absicht der Materien, woraus das Bier ge-  
brauen wird, voraus geschickt haben, so wollen  
wir uns nun mit der Art selbst, wie es gebrauen  
wird, beschäftigen.

Die Arten, wie man das Bier zu brauen pfe-  
get, sind sehr verschieden: denn anders brauet  
man es in Preussen, anders in Piesland, anders in  
Meißen, anders in Braunschweig, anders in  
Hamburg, anders in Mannheim zc. Es trägt sich  
so gar zu, daß ein Brunnen in einer Stadt besser  
Bier giebt, als ein anderer. Ferner kann man in  
einem Branuhause, vor dem andern, besser Bier  
brauen;

brauen; ohnerachtet man einerley Holz, Wasser, Malz und Geräthschaft, ja so gar einerley Braumeister gebrauchet. Man hat, zum Exempel, das Bier auf dem Schloße zu Raseburg nicht so gut, als in der Stadt; auf dem Schloße zu Zerbst kein Zerbster; zu Breslau auf den Berge der Canonorum keinen Breslauer Schöps; und zu Leipzig kein Torgauer Bier brauen können.

Wir wollen aber hier zuvörderst davon reden, wie man das weizene Bier brauen soll, welches sehr häufig in Pohlen und Böhmen, wie auch in einigen Provinzen Deutschlands gebrauet wird. Denn so wie dieses Bier, werden alle übrigen gebräuet, nur daß einige Umstände, die wir zu seiner Zeit mit berühren wollen, verändert werden. Dieses wird also nicht bloß und allein von weiznen, sondern auch von gersternen und gemischten Bieren zu verstehen seyn. Wenn man nun Weizenbier brauen will, muß man, wie wir schon erinnert haben, den allerbesten und vortreflichsten Weizen nehmen, der wegen seines Glanzes und Schwere einen Vorzug vor andern hat; und diese Eigenschaften hat der Winterweizen an sich. Denn der Weizen, so etwas weich, leicht und wurmstichig ist, ist zum Bierbrauen unschicklich, pflegt auch nicht darzu genommen zu werden. Man nimmt also 20 Scheffel Weizen, (denn so viel werden zu einem Gebräude genommen, um 24 Böttiche, wovon jedes 4 Eymen enthält, anzufüllen,) oder nach Belieben: je nachdem man ein Gebräude groß oder kleiner, das Bier stark oder schwächer haben will. Wenn man Ger-

stien

stenbier brauen will, so muß man vor allen Dingen darauf sehen, daß die Körner gleich reif seyn; welches man probieren kann, wenn sie gleiche Keime treiber, indem man ein paar Hände voll zur Probe wässert. Die Körner müssen auch in Absicht der Größe gleich seyn, sonst bleiben sie beym Schrotten ganz, geben beym Kochen ihre Kraft nicht von sich, und geben ein dünnes und bleiches Bier. Wollte man die Mühle auch so tief stellen, daß die kleinen Körner mit geschrotten würden, so würden die großen zu Mehl werden, und ein trübes Bier verursachen. Sie muß auch in Absicht der Härte einerley seyn. Ferner darf man nicht heurige und vorjährige oder alte Gerste zusammen nehmen, sonst wird die weiche oder heurige Gerste schon Graskeime treiben, ehe die andere zu keimen anfängt, und wird machen, daß das Bier leicht sauer wird. Endlich muß man diese Gerste auf einem Boden liegen haben, wo frische Luft hinzu kommen kann; auch muß sie von aller Unsauberkeit wohl gereiniget werden, damit das Bier keinen widrigen Geschmack bekomme.

Dieses Geträyde läßt man 2 oder 3 Tage in einem großen Quellböttich in Fluß- oder Brunnenwasser wässern, so lange, bis es gehörig angefeuchtet ist, und wegen genugsamer Wässerung aufschwillt, und alsdenn auswachsen und auskeimen kann. Das Zeichen vom genugsamen Wässern ist, wenn man die Körner leicht über den Daumen zerbrechen kann. Zu diesem Wässern muß man auch eine Auswahl des Wassers treffen, und das Geträyde mit harten Brunnenwasser,

wasser, das nicht gestanden hat, einweichen. Denn durch Flußwasser wird der Weizen viel eher angefeuchtet, als mit Brunnquell- oder Ziehbunnen-Wasser. Dahero muß man sorgfältig darauf Achtung geben, daß das Getrånde nicht mehr wässere, als es nöthig ist, sonst wird es wäßrig, faulet eher an dem Orte, wo der Keim hervorkommen soll, als es wächst, und verursacht ein sauer Bier.

Ferner muß man, wenn man den Weizen oder die Gerste in den Weichböttich schafft, das Wasser im Winter höher, als im Sommer und Frühlinge, auf das Getrånde gießen, damit es nicht anfriere. Man muß auch das Wasser öfters ablassen, und neues darauf gießen, sonst wird es leicht faul werden. Ist es warm, so wässert das Getrånde in 2 oder dritthalb Tagen; ist es aber kalt, so muß es einen Tag länger weichen; und die jährige Gerste, oder solche, die lange gelegen hat, braucht wohl gar vier Tage. Jedoch weicht der Weizen und Schafdünger-Gerste eher als andere Gerste. Einige glauben, daß die Gerste dann genug geweicht habe, wenn man damit schreiben, und sie mit den Fingern zerdrücken kann. Das Wasser muß immer eine halbe Elle über dem Getrånde stehen: damit der leichte und unvollkommene Weizen oder Gerste oben schwimmen, und abgenommen werden kann.

Die Ursache von diesem Wässern scheint hauptsächlich diese zu seyn, daß die Kraft, die sich in den getrockneten Körnern heimlich und inwendig verborgen befindet, durch eine mäßige Wässerung her-

herausgezogen, und durch den ganzen Körper des Kornes verbreitet werde. Ich sage mit Willen, durch eine mäßige Wässerung; damit sich nicht etwa die ganze Kraft des Geträndes, welches sehr zarte Bestandtheile hat, in das Wasser, mit dem es angefeuchtet wird, verbreite, wenn man es länger, als es die Sache und Gewohnheit erfordert, wässern läßt.

Man muß daher die Gerste öfters untersuchen, ob sie zu dem Grade gewachsen ist, den sie haben muß, wenn sie keimen soll. Man würde auch wohl thun, wenn man das Getrände vorher mit Wasser übergöße, abwäsche, und von allem Unrath reinigte.

Man muß auch das Getrände mit kaltem Wasser, nicht mit warmen, oder lauen, wässern; auch darf es nicht an einem lauen oder etwas warmen Orte geschehen, weil sich sonst die Kraft des Geträndes, die in den Körnern steckt, gar bald, vermöge der Wärme, in das Wasser verbreitet. Um dieses zu erhalten, daß das Wasser, im Weichböttich oder Quelltrög, besonders im Sommer, nicht zu lau würde, würde man wohl thun, wenn man in den Bräuhausern sich steinerner Quelltröge bedienete. Man muß ferner, wenn man das Getrände wässert, ganze Körner nehmen, und sie dürfen nicht vorher geschrotet, oder wurmstichig seyn: damit man nicht um so viel eher die Kraft des Geträndes verliere; sondern man muß sie unter der Schale in ihren Bestandtheilen zu erhalten suchen. Man darf es auch nicht bis zum Gähren kommen lassen. Wenn also das Getrände

trånde hinlänglich gewässert hat, und aufgeschwollen ist, wird es nachmahls mit reinem Wasser abgeseiht, damit keine Spur der Säure zurück bleibe. Hierauf wird der Zapfen im Weichbörrich gezogen, und das Wasser abgelassen. So dann schüttet man es auf einen trockenen Boden oder Malztenne im Malzhaufe, das ein wenig abschüssig seyn muß, damit die Feuchtigkeit ablaufen könne, und es desto eher keime, etwas über  $\frac{3}{4}$  Ellen hoch, auf, und rühret es mit einem Holze fleißig um, damit sich das Getrånde durch das öftere Umrühren und Auseinanderstreuen erhitzen möge; wodurch die Auskeimung befördert wird, und damit es von der Feuchtigkeit, die es noch von dem Wässern an sich hat, abtrocknen könne. Sodann säet es an angenehm zu riechen, nachdem der Dampf, der von der innerlichen Wärme des Weizens entstand, aufgelöst worden ist. Dahero muß man es wieder in gleiche Haufen zusammenbringen, damit nicht die Körner, wenn sie zerstreuet da liegen, die innerlich erhaltene Wärme bald wieder verdunsten, sondern desto besser erhalten und vermehren mögen. Diese Arbeit pflegt man zwey- bis drey mal zu wiederholen. Oder man schlägt sie täglich 2 bis 3 mal aus einander, sodann macht man eine Scheibe, so, daß man unten eine Schicht Heckerling, sodann eine Schicht Gerste, und oben wieder eine Schicht Heckerling bringt. Die Höhe dieser Scheibe darf nicht über eine Viertel elle hoch seyn. Im Winter macht man sie höher, im Sommer niedriger. Bey kalter Witterung muß man sie bisweilen mit warmen Wasser besprengen, oder mit

mit Decken belegen, damit sie den gehörigen Grad der Wärme haben möge. Indem dieses zu geschehen pflaget, fangen die Körner des Geträndes, wegen der Wärme, wovon wir eben geredet, an zu bersten, und zu keimen, so, daß sich die Fäserchen der Keime in einander verwickeln.

Ist bey der Gerste die dritte Wurzel, bey Weizen und Haber aber eine einzige zum Vorschein gekommen, so ist es Zeit, das Wachsthum zu stören.

Hier müssen die Mälzer auf das sorgfältigste Acht geben, daß die Körner nicht mehr keimen, als es nöthig ist ins grüne Blatt gehen, und ihre vorzüglichste Kraft durch das Auswachsen verlieren. Sie müssen es daher sogleich wieder durch hölzerne Pfähle umrühren, und die Haufen zerstreuen lassen, damit das Keimen wieder durch die Auskühlung der Körner verhindert werde, und die Körner, die mit den Fäserchen, die durch die Feuchtigkeit ausgewachsen waren, zusammen hängen, durch dieses Zerstreuen aus einander gerissen werden. Man zerreibet sie auch wohl mit den Händen, und trägt alles dazu bey, daß sie von der Luft und Wärme recht bestrichen werden. Denn man muß die Auskeimung nicht weiter als bis zum ersten Anfange des Wachsthums, nicht aber bis zum Graskeime kommen lassen. Hier muß man den äußersten Fleiß anwenden, und auf das sorgfältigste Acht geben, daß nichts verabsäumt oder vernachlässiget werde, wenn nicht anders die Körner ganz ausgewachsen, oder, (welches sehr leicht geschehen kann,) verschimmeln soll.

sollten. Was daher zu lang wächst, müssen die Mälzer wegnehmen, und auf den Welkboden streuen; dasjenige aber, was noch zurück ist, mitten unter den Haufen bringen, um dem versäumten Keime wieder nachzuhelfen. Man streuet es nachher, wie schon oben gesagt worden, ganz dünne auf den Welkboden, wo Zugluft hinzu kommen muß, und rühret es so lange um, bis der Keim verwelkt ist; welches Welken macht, daß das Geträude mürbe wird, und auf der Darre die Bitterkeit des Dampfs nicht so leicht anzieht, als wenn es naß ist.

Wenn man auf igt beschriebene Art das Geträude aus einander gestreuet hat, hebt man es wieder auf, thut es auf hölzerne hierzu verfertigte Horden, welche entweder von Birken oder Buchen, die gewöhnlichsten aber von Eichen verfertigt sind, und trocknet es bey mäßiger Wärme an einem eingheizten Ofen in einer Darrstube, oder auf einer Darre im Malzhaufe. Auf diesen Horden rühret man es fleißig um, und dörrt es bey gelinden Feuer.

Man pflegt auch das Malz an der Luft zu trocknen, und dieses wird, zum Unterschiede von dem Darrmalze, Luftmalz genennet. Das Luftmalz muß im Frühjahre, oder Herbst, wo die Luft am meisten trocknet, gemacht werden. Man muß das Malz auf einem Ort, wo die Luft einen freyen Durchgang hat, ausbreiten, und des Tages zweymal umwenden. Weiterhin darf es weniger umgewandt werden, wenn es nur dünne genug ausgebreitet ist. Auf diese Art kann es in 4 oder  
6 Wo-

6 Wochen völlig austrocknen. Zum weißen Biere pflegt man gerne Lustmalz zu nehmen, und es kann auch daraus ein gutes, kräftiges und gesundes Bier gebrauen werden.

Weil auf die Malzdarre sehr viel ankömmt, daß sie für Feuersaefahr sicher sey, und man auf derselben die Malze geschwind, ohne Brand, wohlschmeckend, und mit vieler Ersparung des Holzes, verfertigen kann; so wollen wir hier eine Beschreibung einer Malzdarre, die sehr vorthailhaft, und holländischer Erfindung ist, machen.

Der Ofen, worinnen das Feuer zum Darren unterhalten wird, stehet auf der Erde, und wird entweder von Mauer- oder Ziegelsteinen verfertiget. Man macht ihn entweder so, daß unten weg keine Grundmauer gehet, oder so, daß eine da ist. Auf diese letzte Art ist die Grundmauer 3 Leipziger Ellen breit, und 5 Ellen lang. Auf beyden Seiten wird eine Mauer in die Höhe aufgeführt, welche  $\frac{1}{2}$  Elle stark ist. Wenn man sie  $2\frac{1}{2}$  Elle hoch gemauert hat, legt man einen Heerd in der Mitte an, der nur 1 Elle breit seyn muß. Auf beyden Seiten dieses Heerds wird eine Mauer aufgeführt, und oben zu mit einem Gewölbe geschlossen, welches  $4\frac{1}{2}$  Viertel elle hoch seyn muß. Im Mittel dieses Gewölbes ist eine Oeffnung, worauf der Schorstein gesetzt, und dadurch die Hitze in die Darre gebracht wird. Das Ofenloch, wodurch man das Feuer anmacht, muß  $\frac{1}{2}$  Elle weit, und  $\frac{3}{4}$  Ellen hoch seyn. Ueber das Gewölbe des Ofens muß man eine Zugluftröhre anbringen, welche in den Schorstein gehet, die Hitze

B

in

in die Höhe führet und austheilet. Sie muß 4 Zoll hoch, und 4 Zoll weit seyn, welches zu merken ist. Was die Feuermauer oder den Schorstein, der in die Darre nur bis auf den Boden gehet, betrifft, so ist zu merken: daß sie  $\frac{1}{4}$  Elle weit seyn, und schräge zu laufen muß, so, daß ihre Oeffnung in die Darre  $\frac{1}{2}$  Elle ist. Der ganze Schorstein soll einer Elle hoch aufgeführt werden.

Die Darre selbst, die entweder auf einem gemauerten Gewölbe, oder nur auf einem tüchtigen Boden des Gebäudes stehet, muß mit Ziegelsteinen gepflastert, 8 Ellen lang, und 5 Ellen breit seyn. Die zwey Seitenwände, die 8 Ellen lang sind, werden von Ziegelsteinen eine Elle hoch gemauert. Auf der einen Seite gehen 2 Thüren in den Heerd. Hier muß alle 4 Wochen jemand hinein kriechen, und mit einem kurzen Besen die Darre von dem Ruß, der sich angeleget hat, reinigen. Diese beyde Thüren müssen von Eisenblech seyn. Die 2 Seiten, welche 5 Ellen breit sind, werden gleichfalls einer Elle hoch, in gleicher Linie gemauert. Alsdenn wird auf diesen beyden Wänden noch ein gedruckter Triangel von Ziegeln aufgemauert, zum Aufiegen des Malzes. Derjenige Canal, wodurch die Hitze in die ganze Darre durchziehen muß, heißt die Sau. Dieser nun, damit es an keinem Orte wärmer als an andern werde, muß folgendermaßen von Ziegelsteinen verfertigt seyn. Er wird an die Feuermauer, eben so weit als die Feuermauer ist, angeleget, beträgt  $\frac{1}{2}$  Elle, und es werden die Ziegel erst aufrechts in ihre Lage aufgestellt. Gegen das Centrum der Sau kommt der erste; denn wird  $\frac{1}{2}$  Zoll  
Platz

Platz gelassen; hierauf folgt der andere, dem wird  $\frac{3}{4}$  Zoll Platz gelassen; sodann der dritte, diesem wird 1 Zoll Platz gelassen, und so gehet es fort zur rechten und linken Hand, und auf der andern Seite so, daß zwischen jedem Ziegelsteine anfangs der Hitze ein kleines Spatium ist, welches am Ende weiter wird, damit die Hitze nicht alle vorne herausgehe, sondern nach dem Ende zustreichen kann, und egal werde. Ist nun in der Sau rechter Hand eine Oeffnung, da muß der Mauermeister linker Hand einen Ziegel entgegen setzen, damit die Hitze nicht an einem Orte alle herausgehe. Sind nun die Ziegel alle mit ihren Spatiis gefest, so wird der ganze Kanal mit Ziegeln bedeckt, damit keine Wärme heraus kann, sondern alle durch die Oeffnung gehen muß. Diese Sau muß  $3\frac{3}{4}$  Ellen lang, und  $\frac{1}{2}$  Elle weit seyn. Sodann wird von einer Triangelecke zur andern ein langer eiserner Stab gelegt, auf diesem ruhen wieder andere eiserne Stäbe, worauf thönerne Rachen, oder küpferne oder eiserne Bleche gelegt, und der ganze Ofen bedeckt wird. Auf diese Bedeckung wird das Malz dünne aufgetragen und ausgebreitet. Dann wird der Ofen eingeheizet, bis das Malz seine gehörige Dürre erlanget hat. Alsdenn nimmt man es wieder ab, trägt neues auf, und fährt damit fort, bis alles gut ist. Man darf es nicht, wenn es gedörret ist, an einen feuchten Ort legen, sonst ziehet es die Feuchtigkeit an. Alle 4 Wochen muß, wie wir schon gesagt haben, der Ofen nebst der Darre ausgekehret werden, wie auch der Ruß, der sich zwischen den eisernen Stäben befindet. Zur Ausführung des

B 2

Rauchs

Rauchs hat man keinen besondern Schorstein, weil sich der Rauch selbst verzehrt, und keinen Schaden bringt. Man kann die ganze Darre nach Belieben, entweder, wie gewöhnlich ist, in ein ganz Gewölbe einschließen, oder in einer Kammer bey der Brauerey anlegen.

Das Malz muß sehr dinne aufgeschüttet werden, damit das Darren besser von statten gehe, und das Bier einen angenehmen Geschmack bekomme. Soll aber das Bier eine dunkelbraune Farbe, und doch einen guten Geschmack bekommen, so könnte man ohnaefähr den fünften Theil recht braun, und das übrige ganz blaß darren, hernach aber beydes unter einander schroteln lassen.

Der Nutzen von diesem ist beschriebenen Trocknen oder Dörren ist hauptsächlich der, daß es leichter geschroteln werden könne, und eine gewisse Schärfe oder Feuer enthalte. Ferner, daß das aufblähende Wesen, so es durch das Wässern, und durch alle die Arbeit, wovon wir geredet haben, erhalten hatte, wieder vergehen, und es durch dieses Dörren desto stärker abtrocknen möge. Man muß sich aber hier wieder wohl in Acht nehmen, daß es nicht bey diesem Trocknen entweder anbrenne, oder wenigstens erhitzt, und dadurch roth werde: sondern daß das Malz süß bleibe, und das Bier keinen bitteren oder widrigen Geschmack bekomme. Das Zeichen von genugsamem Dörren ist, wenn der Kern von aller Feuchtigkeit frey, und einem lockern Mehle gleich ist.

Der

Der Weizen, oder die Gerste, die auf igt beschriebene Art zubereitet ist, bekommt nun eine neue Benennung. Denn nun heißt es nicht mehr Weizen oder Gerste, sondern Malz. Wenn diese Dörnung vorbei ist, so kommen 2 Brauknechte, bringen das Malz auf den Malzboden, und streuen es durch Hölzer oder Schaufeln aus einander. Hierauf kommt der dritte, und feuchtet es ein wenig mit Wasser an, welches Brunnenfluß- oder Regen-, nicht aber Salzwasser, seyn kann, damit die Körner wieder in etwas auskühlen, und dadurch verhindert werden mögen, daß nicht die besten Dünste ausduften: und endlich, daß die Körner durch die äußerliche Kälte genöthiget werden, ihre innere Kraft in sich zu behalten, und zu erhöhen. Nun sammet man es sogleich in Haufen, und kehret es mit dem Besen zusammen. Auf diesem Haufen läset man es 3 oder 4 Stunden liegen, daß es ausruhen kann, und die innerliche Wärme in sich behalte. Diese Arbeit wiederholet man nach 2 oder 3 Stunden wieder. Man muß sich bey diesem Anfeuchten sehr in Acht nehmen, daß man das Malz nicht zu sehr anfeuchte: denn sonst könnte es nicht geschrotet werden, sondern es würde sich auf dem Mühlsteine als ein Brei von einander schmieren, es würde auch leicht verbrühet werden, sich an die Pfanne hängen und anbrennen, und ein trübes Bier verursachen. Der Nutzen des Anfeuchtens ist dieser, damit nicht der kostbarste Theil der Körner ausdufte und verrauche, und das beste Mehl während des Mahlens verfliegen möge. Denn das Geträyde, das sehr trocken oder gedörret, geschrotet

B 3

oder

oder gemahlen wird, verstäubet den besten Staub, welcher hernach dem Mühlsteine oder den Wänden anhänget. Damit nun dieses nicht geschehen, und nichts von den vorzüglichsten wesentlichen Theilen durch das Mahlen verlohren werden möge, wo man nicht das feinste, oder auch nur Mittelmehl, sondern Schrot verlangt, pflegt man das Geträyde mit Wasser anzufeuchten.

Es ist besser, wenn man das Malz nicht lange vorher liegen läßt, ehe man Bier daraus brauet, weil es dadurch seine beste Kraft verliehret. Doch andere behaupten das Gegentheil.

Es ist auch gut und vortheilhaft, daß man das Malz, ehe man es in die Mühle giebt, fein aussiebe, damit das Bier einen desto bessern und süßern Geschmack bekommen möge. Dieses Malz wird sodann in Säcke gethan, und in die Mühle gefahren, um es schrotten zu lassen.

Man erkennet das gute Malz daran, daß die Körner dick und mürbe sind, und inwendig viel Mehl haben, wenn man sie zerdrückt oder zerbeißt; die harten, und die inwendig kein Mehl haben, sind zum Brauen untauglich. Man sollte das Malz nicht eher schrotten lassen, als bis man unter der Braupfanne unterzünden will. Denn weil das Malz, das man zuvor angefeuchtet hat, durch das Schrotten erhitzt wird, so kann es leichtlich, wenn es ein paar Stunden, oder noch eine kürzere Zeit, in dem Mehlsacke gestanden, in Gährung gerathen, ein sauer Bier verursachen, die hölzerne Gefäße im Brauhause und Keller anstecken, und die künftigen Biere mit verderben.

Auf

Auf diese Art wird der Weizen oder Gerste zum Malz zubereitet, und sodenn das Bierbrauen selbst, wie wir im folgenden zeigen werden, unternommen.

## Cap. IV.

### Von dem Bierbrauen selbst.

Vor allen Dingen wird in einer großen ehernen Braupfanne, worunter ziemlich stark Feuer angemacht ist, das beste Brunn- oder Bachwasser abgefotten. Wenn dieses in einem Stück eine Viertelstunde in der Braupfanne gesoten hat, so wird es alsdenn mit Schöpffäßgen aus demselben in hölzerne Kinnen geschöpft, und dadurch in den Meeschböttig eingeleitet. Sodann füllet man sogleich die Braupfanne wieder mit frischem Wasser, und siedet es auf die nämliche Art ab, und läßt es wieder, wenn es abgefoten hat, in den Meeschböttich laufen; und dieses wiederholt man viermal. Am besten aber wäre es, wenn die Pfanne groß genug wäre, daß man gleich auf einmal darein so viel Wasser kochen könnte, als man nöthig hat.

Hierauf schüttet man sogleich so viel gemahl- nes Malz in das gesotene Wasser in den Meesch- böttich, als bey einem Gebräude gewöhnlich ist. Man kann auch das Malz vorher in den Meesch- böttich schütten, ehe man das gesotene Wasser herein leitet. Allein, wenn man auf diese Art verfähret, wird man sich wohl in Acht nehmen müssen, daß man das Malz nicht verbrühe, weil

sonst das Malz in Klumpen zusammen klebt, sich mit einem Schleim überzieht, nicht dinne gerührt werden, noch seine Kraft von sich geben kann.

Man hat nicht an allen Orten ein gleiches Maas, wie viel man Malz oder Wasser zu einem Gebräude nimmt, sondern in einigen Städten nimmt man mehr Malz, in andern weniger. Dahero kommt es, daß die Biere nicht an allen Orten die nämliche Güte haben, sondern an einigen Orten stärker, an andern schwächer sind. An einigen Orten in Sachsen nimmt man zu einem Gebräude von 25 Vierteln, 24 Scheffel Malz. Gemeiniglich nimmt man in Sachsen so viel Wasser zu einem Scheffel Malz, daß man 210 Kannen Bier bekommt. Man könnte auch etwas weniges Salz in das Wasser thun, damit man meeschet, aber nicht in der tadelnswürdigen Absicht, den Durst zu erwecken, sondern die Auflösung der fetten Theile des Malzes damit zu befördern. Ein wenig Potasche entweder 1 oder 2 Loth auf ein Gebräude, würde ebenfalls den Nutzen haben, und einer heimlichen Säure vorbeugen. In Prag nimmt man zu einem Gebräude geschrotenes Malz, 20 Pragische Scheffel. Wasser nimmt man aber so viel, daß nach vollendeten Brauen 24 Fässer, wovon jedes 4 Eimer enthält, angefüllet werden können. In der Stadt Neudorf in Ungarn, wo das Bier ungleich stärker ist, und so gar nach Wien verführet wird, brauet man aus 52 Scheffeln Malz 100 Eimer Bier; und hierzu thun sie 6, oder wenigstens doch 5 Scheffel Hopfen; daher es kommt, daß es einen etwas bitteren Geschmack hat. Wenn man nun  
das

Das Malz in dieses siedende Wasser gethan hat, so rühret man es mit Hölzern oder Meeschgabeln, so wie Krücken aussehen, und deren breiter Theil mit großen Löchern durchbohret ist, sehr fleißig und stark um, und mischt es durch einander: damit sich nicht das Malz zusammen lege, sondern von dem Wasser wohl durchgangen werden möge, und damit das Wasser, durch seine siedende Hitze alle wesentliche Theile und Kraft des Malzes völlig aufnehme, ausziehe, und mit sich vereinige, und gleichsam in einen gewissen Saft, oder Brühe, oder klebrigten zähen Schleim, den man Meesch nennet, verwandelt werde. Dieses Rühren muß so fleißig als möglich betrieben werden. Damit nun dieses um so viel leichter erhalten werden möge, pflegt man das Malz gröblich zu schrotten. Es darf aber nicht zu grob geschrotten werden, weil sonst die Kraft nicht ins Bier kommt, sondern in den Trebern bleibet. Die Meesche darf nicht länger als 2 Stunden stehen. Zu merken ist, daß das grob geschrotene Malz und die Wintergerste, mehr Zeit erfordert, als das fein geschrotene, und die Sommergerste. Von diesem Meesch wird ein Theil, indem man den Zapfen aus dem Boden des Böttichs heraus ziehet, in ein Gefäß, so man unter das Böttich gesetzt hat, zum Spundloche gelassen; doch so, daß es durch zusammen geflochtenes Stroh oder durch den sogenannten Korb, welchen man unter das Zapfenloch setzet, geseiget wird, damit nichts von dem Malze mit dem Meesch hinein lauffen kann: Hierauf wird hiervon ohngefehr 2 Eimer in einen Kessel gethan; Ferner thut man auch von dem

Malze aus dem Böttich nach gehöriger Proportion hinzu, und läßt es über dem stärksten Feuer kochen, und rühret es unter währenddem Kochen fleißig um. Wenn es nun genung gekocht hat, wird es wieder aus dem Kessel ins Böttich gethan, und mit dem Meesch und Malz, das sich noch in dem Böttich befindet, vermischt. Hierauf nimmt man so gleich wieder den nämlichen Meesch, füllet damit wieder den Kessel an, und kocht es bey eben so starkem Feuer, als das erstere mal, und gießt ihn aus dem Kessel ins Böttich: Hierauf gießt man ihn wieder zum dritten mal in den Kessel, läßt ihn kochen, und verfähret so, wie schon gesagt worden. Sodann wird der Kessel und das Gefäß, worinn jene Würze gelassen wurde, mit klarer Würze, welche einen süßen Geschmack hat, ausgespühlet. Endlich läßt man die Würze von den Trebern auf die Seigerbütte ablaufen. In diesen Böttich macht man ein Gestelle von Stroh, und damit das Bier nicht trübe werde, oder verderbe, muß man hinlänglich, zu einem Gebraude von 25 Vierteln, wenigstens 5 Schütten, und bey jedem Brauen neu Stroh nehmen. Auf diese Art wird dieser Saft richtig und vollkommen zubereitet: nämlich durch das Wässern, und durch drey mal wiederholtes Sieden; und nun heißt es nicht mehr Meesch, sondern Würze.

Das weiße Bier, oder der sogenannte Breyhan wird an einigen Orten auf diese Art gebrauet. Erstlich nimmt man gleich viel Gersten- und Weizenmalz, so man an der Luft oder warmen Stube gedörret hat. Dieses wird vor dem Mahlen ein wenig

wenig angefeuchtet, damit es in der Mühle nicht zu sehr stäube, oder gar zu klein geschrotten oder gemahlen werde, weil alsdann die Würze nicht gut durchgehet, kein gut Bier wird, und viel Hefen setzet. Dieses geschrotene Malz schüttet man, in siedheißes Wasser, wie wir oben erwähnt haben. Hierauf gießet man es aufs Gestell, worauf man es eine oder anderthalb Stunden stehen läßet. Alsdenn läßt man es wieder ablaufen, und noch einmal sieden, schäumt es zugleich recht rein ab, und gießet es wieder aufs Gestell. Hernach kocht man den Hopfen eine Weile mit Wasser, alsdenn gießet man den Breyhan darzu, und siedet es wieder mit einander. Wenn dieses genug gesoten, schöpft man ihn durch einen weidenen Korb in einen oder mehr weite und flache Böttiche, um sich darinne zu erkühlen. Alsdenn giebt man ihm die Hefen, die man zuvor mit zurückgesetzten und erkühlten Breyhan vermischet hat. Wenn er nun auf den Böttichen zur Gnüge gegohren hat, füllet man ihn auf die Fässer. Man muß hier aber behutsam seyn, daß er nicht zu sehr tobe oder überlaufe, weil sonst vieles verlohren gehet. Zu fünf Viertel Malz nimmt man gemeiniglich ein Maßgen Hopfen. Will man aber den Breyhan stärker und kräftiger haben, so kann man 2 Theile Weizen-, und einen Theil Gerstenmalz dazu nehmen. Denn je mehr Weizen genommen wird, je besser und kräftiger kann der Breyhan gemacht werden. Dergleichen Breyhan pflegt sonderlich zu Hannover, Hildesheim, Göttingen, und andern Orten, gebrauen zu werden. Er hat einen guten Geschmack, starke

Sub-

Substanz und gute Nahrung. Wenn man solche Biere warm, oder in warmen Suppen trinkt, dringen sie gut hinein und machen trunken. Daher muß man sie mäßig trinken.

Nun ist uns keine Schwierigkeit mehr übrig, die Ursachen von dieser Zubereitung auch anzugeben, besonders wenn man sich wieder an das erinnert, was wir anfänglich von dem Wässern des ganzen Weizens mit kaltem Wasser gesagt haben; und wenn man es mit der Wässerung des geschroteten Malzes in siedenden Wasser vergleicht. Hierzu dürfen wir nur noch dieses thun und untersuchen: Warum man die Würze noch dreymal siedet, wenn man schon das Malz gewässert, und den Saft ausgezogen hat? Ob nicht das Uebergießen mit siedenden Wasser schon aus dem Malze alle Kraft, und das subtilste und feinste Wesen erschöpft, in die Würze aufgenommen, und in dem Malze bloß und allein die groben, erdenen, und unnützen Theile hinterlassen hat? Ferner, ob nicht durch ein so oft wiederholtes Kochen die feinste Theile der Würze in den Dünsten aufsteigen, und die groben und unnützen übrig bleiben? Hierauf getrauen wir uns folgendermaßen zu antworten, ohne daß wir uns unterstehen, jemanden zu wiederlegen, der hierüber richtiger urtheilen sollte. Ohnerachtet das Malz vorher gewässert worden ist, so schien es doch nöthig zu seyn, (weil der Saft des Malzes noch unverändert, so wie er sich in dem Malze selbst befand, ausgezogen worden war:) daß dieser Saft oder Würze durch das Kochen seine völlige Reife erhielt, und zu unserm Gebrauch bequemer gemacht

macht würde. Ferner weil die feinen Theile aus dem Wesentlichschleimigten des Malzes, und die ganze Kraft desselben, durch die Wässerung noch nicht hinlänglich genug hätte heraus gezogen werden können: hätte man aus dieser Ursache, die Würze mehrmal wieder gekocht; nicht daß man alle wesentliche Theile des Malzes, und die innerlich verborgene Kraft heraus ziehen wolle, um sie ganz mit dem Wesentlichen der Würze zu vereinigen, sondern daß auch die rohe überflüssige Feuchtigkeit zu seiner Reife gebracht würde. Endlich verzauchen die feinen Theile der Würze unter dem Sieden nicht so leicht, wie wir es an andern Dingen, z. E. der Rheubarbar, wahrnehmen.

Bei diesem Saft oder Würze hingegen können die feinem und wässerigten Theile, weil sie jederzeit etwas Schleim bey sich führen, nicht so leicht verzauchen; und wenn auch etwas davon verzaucht, so wird doch nichts von seiner Kraft entzogen, noch vermindert. Dieses ist also die Ursache, warum man die Würze dreymal siedet.

## Cap. V. Vom Hopfensieden.

So viel haben wir von der Zubereitung des Malzes sagen wollen. Nun ist uns noch übrig, daß wir auch etwas vom Hopfensieden berichtigen.

Wenn man diese Würze hinlänglich gekocht, und alles wieder in den Meeschböttich gegossen hat,

hat, drehet man den Zapfen auf, und läſſet eine gewisse Quantität in ein untenstehendes Gefäß lauffen. Aus diesem schüttet man es wieder in einen Kessel, so daß er etwa zwey = drittel Theil voll davon werde, und hierzu 2 Scheffel, oder nach Belieben, Hopfen \*). Dieses läſſet man bey einem gelinden Feuer so lange prägeln, bis nichts mehr von der Würze, die hinein geschüttet wird, übrig ist. Oder man läſſet es mit einander kochen, bis es genug ist, welches man durch öfteres Kosten erfahren kann. Denn von zu vielem Sieden gehen die flüchtigsten und subtilsten Theilchen des Hopfens in die Luft, und er verliehret also seine Kraft; von zu wenig Sieden bleibt er roh, und giebt dem Bier einen unangenehmen Geschmack. Hier muß der Hopfensieder fleißig Achtung geben, und den Hopfen gemächlich umrühren, daß er gehörig röste, und nicht anbrenne: denn dadurch würde das Bier bitter werden, oder nach Rauch oder angebrannt riechen. Daher darf das Feuer bey dem Hopfensieden nicht allzugroß seyn, weil es geschwinde versehen werden kann, daß das Hopfenmehl mit der Würze anbrennet. (Bey dem unreifen Hopfen muß man die Würze eher angießen.) Ferner muß man in diesen gerösteten Hopfen, der noch in dem Kessel übrig ist, durch ein Rohr so viel Würze hinnen lassen, als in den Kessel geht: und man muß ihn so lange sieden lassen, bis sich alle Kraft des Hopfens mit diesem Saft vereiniget hat. Zu merken ist: daß man nun nicht

\*) Zwischen den August = und Herbst = Hopfen, ist der Unterschied in Acht zu nehmen, das sich der erstere eher als der andere austochen läſſet.

nicht mehr umrühren darf: man kann auch wohl den Kessel mit Brettern zudecken, das der Broden beyammen, und das Bier desto stärker und geistiger bleibe.

Man thut besser, wenn man beschriebener maßen, den Hopfen in einen besondern Kessel, und nicht in der Braupsanne siedet, weil er in dieser leichter anbrennet, indem sie mit dem klebrigen Wesen des Malzes überzogen ist. Unter während dem Sieden darf man die Würze nicht begießen, weil sonst die Hitze alle Theile des Hopfens zusammen ziehet, daß sie ihre Kraft nicht von sich geben. Das beste Merkmahl, ob der Hopfen genug gesotten hat, ist, daß man es durch den Geschmack, oder Geruch probire. Einige probiren es durch ein Rützgen, in dem sie beyde Ende zusammen biegen, und in einen Zirkel formiren, hernach ins Bier tunken, und den Hopfen für gut halten, wenn man sich innerhalb dieses Rützgens spiegeln kann. Man muß ihn so lange sieden, bis er wie ein dicker Syrup wird, und wenn man ihn kostet, einen süßen Geschmack hat.

Die übrige Würze, die in dem Böttiche ist, wird durch oft gedachten Zapfen in ein darunter stehendes Gefäß gelassen, und aus demselben wieder in andere Böttiche gethan. Während daß dieses geschieht, springt der Brauer in den großen Böttich, woraus die Würze schon abgelassen ist, und rühret die darinn übrige Treber mit einem Holze um. Hierauf läßt er den gesottene Hopfen durch gewisse darzu bestimmte Gefäße aus den Kessel schöpfen, und durch darzu geflochtene Röhre

be

be in die übrigen Böttiche seigen und mit der Würze vermischen, die darinne ist. Die übrig gebliebenen Hopfenblätter thut man in den Meeschböttig auf die Treber, übergießt sie mit Wasser, wenn das Bier fertig ist, um die in ihnen übrig gebliebene Kraft zu nützen, wenn man das Köfend macht. Nun ist das Bier bis zum Abfühlen fertig, und heißt Jungbier. Hier muß man es so geschwinde als möglich abfühlen lassen, und daher in viele Kühlfässer dinne aus einander thun, damit es nicht seine balsamische Kraft verliere. Hier muß man viele Leute zur Hand haben, damit das Bier in allen Kühlfässern mit langen Rührscheiten wohl umgerühret werde, und gehörig abfühle. Der Grad der Wärme, den es behalten muß, kann man nicht so genau bestimmen: am besten thut man, wenn man es so lange abfühlen läßt, bis es noch milchlau ist. Die Kühlstöcke muß man niedrig und breit machen lassen, sonst sind sie nicht zu gebrauchen. Ferner muß man sich wohl in Acht nehmen, daß keine Säure in die Kühlstöcke komme, weil diese sehr leicht damit angestecket werden können. Man muß sich aber hier fleißig in Acht nehmen, wenn man diese Würze in mehrere Böttiche gießt, daß sie nicht darinnen erkalte oder ersterbe: welches gemeinlich im Winter zu geschehen pfelet. Daher pfelet man alles Bier wieder in einen Böttich zu sammeln, im Sommer aber läßt man es in verschiedene Böttiche oder Kühlschiffe einige Zeit stehen, bis es ausfühlet.

Cap. VI.

## Cap. VI.

## Von den Hefen, wenn man sie dem Biere geben soll, und vom Gest.

Zu diesem Jungbiere, das man in ein oder mehrere Böttiche gesamlet hat, gießet man gleich, wenn es nach seine gehörige Längigkeit hat, ohngefähr einen halben Eimer Hefen, oder mehr oder weniger, je nachdem des Bieres viel oder wenig ist, welchen das Bier, wenn es schon in die Bierfässer gefüllet ist, durch das Gähren auszuwerfen pflcet. Oder man pflegt auch auf diese Art zu verfahren: Wenn bas Bier auf den Kühlschiffen gehörig ausgekühlet, so läßet man es aus demselben in einen Gährböttig ab, und giebt ihm darinnen die Hefen. Diese müssen ja nicht alt, noch sauer, sondern fein frisch, jung, rein, süß und leicht seyn. Wenn es nun zwey, oder auch mehrere Tage gestanden hat, (denn man läßet die Lagerbiere wohl acht Tage stehen) so nimmt man die Hefen ab, und füllet das Bier auf die Fässer, wo es seine Gährung nochmahls verrichtet, welches den Braumeistern mit Nachfüllen neue Mühe verursacht. Zulezt schafft man es in den Keller auf die Lager, wenn man das Spundloch rein abgewischt und verwahret hat. Man kann es auch alsbald, wenn es gefasset worden, in tiefe und kühle Keller bringen, und allda in den Fässern aufs neue gähren lassen, welches man ja nicht stöhren darf, sondern befördern, und zu dem

E

Ende

Ende alle Morgen und Abende die Fässer, wie wir erst erwähnt haben, auffüllen muß, so lange es währet. Je länger nun ein solch Bier lieget, je besser wird es, zumalen wenn man gehörig Malz; darzu genommen hat. Im Liegen wird es auch schön klar, und gesund; da hingegen Hefen und ein unlautes Bier, vielen allerhand Zufälle machen: dergleichen sind Verstopfungen, Winde, Blähungen, und überflüssige Feuchtigkeit. Dergleichen Biere nennet man Lagerbiere, sie halten sich lange, ja oft viele Jahre, und werden immer besser, man darf auch nicht befürchten, daß sie sauer werden, wenn sie nur recht zugespundet gewesen seyn. Sollte aber dieses geschehen, so darf man nur das Loch wieder fest zumachen, und nach dem Vollfüllen liegen lassen, da sich denn gegen den Winter wieder erholen wird, so daß man nicht nöthig haben wird, Eßig daraus zu machen.

Durch diese Vermischung der Hefen wird das Bier gleichsam verpflanzt und gemildert, und aus einem wilden, ein angenehmes und schmackhaftes gemacht.

Was den Schaum oder Gest des Biers betrifft, so giebt es einen doppelten: nämlich einen, der vermöge einer innerlichen Ursache entstehet, wenn das Bier aus einem Gefäße in ein anderes gegossen, oder beweget wird. Jener ist gleichsam die Blüthe des Bieres, dinne, kraus, hefigt, und schwimmt oben: wird aber dicke, und setzet sich hernach an den Boden, wenn das Bier abgegohren hat. Der Gest, der durch das Gießen oder Schütteln erregt wird, ist von jenen unterschieden,

den,

den, und vergehet endlich wieder von sich selbst. Die Beobachtung des Schaumes trägt auch etwas darzu bey, daß man von der Güte des Biers urtheilen kann: denn er ist sehr verschieden. Der Schaum der gersternen Biere ist dinner, und in mehrerer Menge anzutreffen: Bey den weizenen Bierern aber ist weniger Gest, er ist aber dicke, weiß, und bedeckt kaum die Oberfläche, dergleichen man bey dem Hamburgischen Biere findet.

Weil es Personen giebt, welche das Bier nicht trinken können, wenn es einen Gest hat, so will ich hier ein Mittel bekannt machen, wie man ihn leichte vertreiben kann: Man mache nur oben in den Glase, so weit man das Bier einschenket, mit Kreide oder Käse einen Zirkel, so wird sich der Gest bald verlihren oder verzehren. Das Bier wird auch nachher in dem Glase keinen Gest mehr bekommen, bis es wieder ausgewachsen ist.

## Cap. VII.

### Wie man das Bier in die Fässer füllen soll.

Was die Bierfässer anbetriefft, so sind diese unterschieden, nach der Verschiedenheit des Holzes; ferner giebt es welche, die inwendig nicht ausgepicht, andere die ausgepicht sind. Zu diesem Auspichen der Fässer muß der Bötticher zähes, schwarzes, und darunter etwas weiß Pech nehmen. Das alte ausgebrannte Pech taugt nichts, weil es nicht Feuchtigkeit genug hat, sondern

C 2

macht,

macht, daß die Tauben auffspringen, und das Bier leicht verdirbt. Sollen also die Fässer von neuen ausgepicht werden, so muß sie der Böttcher zuvor von dem alten Pech wohl reinigen, ehe er neues hinein bringt. Die Fässer müssen so bald als das Bier aus ist, aus den Keller in die Luft gebracht, und mit kaltem Wasser ausgespült werden, damit keine Säure hinein komme. Die gepichten Biere, wie wir sie zu nennen pflegen, dauern zwar länger als die andern; sie steigen aber leichte in den Kopf, besonders bey denjenigen, die hitziger Natur und empfindlich sind.

Uebrigens müssen die Fässer stets rein und trocken gehalten werden, auch nicht zu nahe an der Mauer, sondern etwas davon entfernt, damit das Bier nicht nach der Erde schmecke. Besonders pflegt dieses zu geschehen, wenn der Keller sehr naß und feucht ist; beschlagen die Fässer mit Schimmel, (welches in feuchten Kellern, und wenn die Bierwärter nachlässig sind, öfters zu geschehen pflegt) darf man sie nur oft mit trockenen Lappen gut abwischen.

Wenn nun das Bier in die Fässer gefüllet werden soll, so kommen zwey Bierträger, füllen ihre Küber mit dem Bier aus den Böttchen an, tragen es vermittelst einer Stange, die durch zwey Löcher an den Kübern gesteckt ist, auf ihren Schultern, an den Ort hin, wo die Bierfässer in ihrer Ordnung gestellet sind, und füllen sie damit an. Dieses thut man vermittelst hölzerner Trichter, woran die Röhre fein lang seyn müssen, damit es nicht zu viel Gest verursache, sondern die Fässer voll werden, sonst kommen die Hefen nicht  
zum

zum Aufstoßen, und das Bier wird Kaltgährig, trübe und ungesund. In diesen Fässern fängt das Bier an zu gähren und aufzustoßen, und nun fangen die Hefen erst an ihre Kraft zu äußern, wenn man das Bier anders nicht zuvor in den Kühlschiffen oder Böttichen das erstemal hat aufstoßen lassen, und füllen den ganzen Ort, wo das Bier gähret, mit Dünsten und dickem Nebel an, so man das wilde Gas zu nennen pfleget. Wenn nun jemand aus Unvorsichtigkeit an den Ort gehet, der fällt in eine Ohnmacht zur Erden nieder. Damit es aber desto eher abgähren kann, so pflegt man daselbst besonders im Winter Kohlfener zu machen. Bey diesem Gähren werden die Hefen, welche oben zum Spundloche austossen, durch kleine Gefäße, die man untersetzt, aufgefangen. Diese nennt man Hopfen- oder die ersten Hefen. Man nennt sie so, weil sie viel Hopfen bey sich führen, und weil sie sehr bitter sind. Alle diese aufgefangene Hefen werden zusammen in ein Gefäß gegossen. Auf diesen schwimmt ein Gest, weiß wie Milch: diesen fängt man mit einem Durchschlage auf, und hebt ihn besonders auf. Dieses ist gleichsam ein Leim, welchen die Hutmacher brauchen, um die Hüte zu stärken. Wenn diese Hopfenhefen gesammelt, und von den Schleim gereiniget worden sind, so gießt man sie wieder nach der Ordnung in die vorhin mit Bier angefüllten Fässer; wenn man es nämlich nicht vorher auf den Gährböttich abgähren lassen; und nun fängt das Bier von diesen Hefen zum zweytenmal an zu gähren, und wirft eine heftige Materie aus, die dicker ist, als die erstere.

Hefen nennt man die zweyten Hefen, und man braucht sie um dem neugebrauēnen Bier die Hefen zu geben, ferner zu Kuchen, und ander dergleichen Art Brodt und Backwerk zu backen, die man mit Hefen anzumachen pflegt.

## Cap. VIII.

### Von dem Keller und der Auf- fuhr des Bieres, wenn es schon zum Trinken tüchtig gemacht worden.

Es kommt viel darauf an, daß ein Brauer eine vollkommene Kenntniß von dem Keller habe, und hinlänglich verstehe, was zu einem guten Keller gehöre. Denn zu der Aufbehaltung des Bieres gehören schon kühle Keller, als die Niederlagen desselben. Denn woferne man keine gute Behältnisse zu dem Biere hat, so ist es unmöglich, dasselbe bey der Hitze des Sommers, oder lange gut zu behalten, und es mit Nutzen weiter ausführen zu lassen. Der Keller aber muß zuörderst gute Luft haben, tief und kühle seyn, und man soll zu der Zeit, wenn das Lagerbier in die Keller geschroten wird, entweder keine, oder doch sehr wenig Luft hinein lassen, denn es thut dem Biere ungemein großen Schaden, wenn die warme Luft auf- und anstößet, weil diese Luft die natürliche Wärme des Biers auflöset, durch welche doch alle Dinge regieret und erhalten werden. Hat nun das Bier diese natürliche Hitze verlohren, so wird es sauer und zu Eßig.

Wenn

Wenn auf die Art das Bier völlig abgego-  
ren hat, und man nichts mehr von Hefen bemer-  
ket, (welches in Sommer binnen 3, im Winter  
aber binnen 6 Tagen zu geschehen pflegt, so ist es  
nun tüchtig gemacht, an die Gastwirthe und Bür-  
ger hie und da vertheilet zu werden. Weil aber  
wegen des Gährens etwas Bier mit übergelau-  
fen und verlohren gangen ist, so muß der Brauer  
noch seine letzte Arbeit daran thun, und dafür sor-  
gen daß alle Fässer voll seyn mögen. Daher  
zapfet er eins von den Fässern an, aus diesem  
füllt er die übrigen alle voll. Dieses thut er eine  
Zeitlang alle Tage, bis es keine Hefen mehr aus-  
wirft, und hält die Fässer reinlich. Alsdann spün-  
det er sie mit einer Spunde sehr sorgfältig zu:  
und nun wird es unter die Gastwirthe und Bürger  
vertheilet, wie wir schon oben gesagt haben \*).

### Cap. IX.

## Die Ursachen, warum man Hopfen zum Biere thut.

Weil wir von den Ursachen, warum man Ho-  
pfen zum Biere thut, noch nicht gehörig nach  
C 4 un-

\*) Man verfähret am besten, wenn man die Fässer mit  
den nämlichen Bier, oder wenigstens (welches auch  
nicht zuwerfen ist,) mit eben dem Wasser anfüllet,  
daraus man das Bier gebrauet hat, wenn man kein  
Füllebier hätte. Dieses Wasser sollte man in einem  
reinen hölzern Gefäße, wenn man brauet, aufbehalten  
und ehe man damit anfüllet, überschlagen lassen; hin-  
gegen würde man das Bier verderben, wenn man es  
mit eiskalten oder mit andern Wasser, als woraus es  
gebrauen wird, oder mit Rosent, anfüllen wollte.

unserm Vorhaben haben reden können: so wollen wir hier etwas besonders davon erwähnen.

Der Hopfen ist es, welcher dem Biere gleichsam die Gestalt giebt, und macht nicht nur, daß es nun wirklich Bier ist, sondern daß es auch wohl schmecket, dauret, und denen, die es trinken, gesund ist \*).

Denn da der Hopfen, dessen Blumen man nur hierzu brauchet, im zweyten Grade wärmer und trockener Natur ist, (welches seine Bitterkeit und stärker Geruch, den er von sich duftet, anzeigt,) und jene Würze, so oft gekocht worden ist, und eine gewisse Zähigkeit und Schleim erhalten hat: so wie auch selbst der Weizen von Natur etwas verstopfendes an sich hat, und im ersten Grade hitzig, durch das Trocknen aber und Anfeuchten gemäßiget, und aus der Ursache süß, fett, und schleimig ist; und da das Malz die nämliche Natur an sich hat, nur daß es noch etwas hitziger und trockener ist, als vorhin das Getrânke war: so folgt nothwendig daraus, daß die Würze die nämliche Natur annehme, und daß sie Luft- Wasser und gemischte Theile bekomme. Denn selbst ihr schleimigtes Wesen scheint dieses deutlich anzudeuten,

\*) Wenn das Bier nicht lange liegen soll, brauchet es nicht so viel Hopfen, als Lager- und bittere Biere. Auch brauchet man nicht so viel Hopfen, wenn das Bier auf gepichtete Fässer gefasset wird, weil schon das Wech eine balsamische Kraft an sich hat, wodurch das Bier erhalten wird. Man könnte anstatt des Hopfens auch andere Kräuter finden, wenn man sie in gehöriger Menge haben könnte, und manche, z. E. Cardobenedicten- und Taufendgüldenkraut, würden noch vorzuziehen seyn.

zuzeigen, daher sie auch eine aufschwemmende Kraft bekommen hat; denn wenn jemand diese Würze trinkt, wird er seinen Magen eben so aufblähen und beunruhigen, als wenn er Most tränke: weil der Most auch schleimig ist, und alle die Dinge, welche schleimig sind, aufblähen; die Dinge aber, so schleimig sind, zeigen an, daß viele Lufttheile mit Wassertheilen in ihnen vermischt seyn müssen. Eine solche Mischung aber kann nicht lange dauern, noch zum Gebrauch bequem seyn. Denn so würde das Bier leicht verderben, fähig werden und versauern.

Denn wenn die Lufttheilchen und die Hitze verbracht, und nur die erdenen Theilchen noch übrig sind, welche die Hitze nicht durchdringen kann, die aber von der Kälte schon überwältiget worden sind, so muß die Würze nothwendig sauer werden.

Um diesem Fehler der Natur vorzubeugen, daß das Bier nicht verderben möge, sondern einen männlichen Geschmack erhalte, hat man sehr weise und mit vieler Ueberlegung daran gedacht, daß man Hopfen an das Bier mischen möchte: und daß durch dieses Mittel die doppelte Eigenschaft der Würze, nämlich, daß sie Luft- und Wassertheilchen enthält, die dicht unter einander gemischer sind, gleichsam durch einen gewissen Leim erhalten werden möchte. Ferner, daß nicht die wesentliche Theile durch eine geringe Hitze so leicht von einander geschieden, und das ganze Gemisch verderben, fähig werden, und versäuern möchte. Man soll daher den Hopfen nicht sparen, und zu einem Gebräude Märzenbier, welches

25 Dresdner Viertel enthält, sollte man eigentlich 12, zu einem deraeichen Gebräude Ausschankbier aber, 6 Scheffel Hopfen, locker gemessen, nehmen; diesen Hopfen soll man vorhero lesen, damit keine Ranken, Strünke und grüne Blätter darinnen bleiben, welche einen üblen Geschmack verursachen. Ferner thut man auch aus der Absicht Hopfen hinein, damit er durch seine Bitterkeit die Würze mäßigen, und ihre blähende Kraft, die in der Schleimigkeit steckt, verdinnen möge, daß der Trank hierdurch schmackhafter, säftiger und gesünder gemacht werde. Endlich daß das Bier eine reinigende und durchdringende Kraft erhalte.

Ohnerachtet aber diese Kraft in den meisten Bieren nur in sehr geringem Grade angetroffen wird; weil man wenig Hopfen hinein mischet, und weil man zu viel Wasser dazü nimmt, welches die Kraft des Malzes und den Hopfen betäubet: so wollen wir doch hier nicht so wohl von den Fehlern, welche beyrn Bierbrauen entweder mit Fleiß, oder aus Nachlässigkeit, oder durch ein ander Versehen begangen werden, sondern vielmehr von der wahren Zubereitung dieses Trankes handeln. Sie mag nun geschehen wie und wo sie will, so muß doch in diesen Trank, diese Kraft, von der wir jetzt geredet haben, sich befinden, weil man Hopfen darunter mischet. Dahero wünschen wir, daß dergleichen Fehler, die bisweilen vorkommen, von unserm Biere entfernt seyn mögen, indem wir keinesweges verlangen, daß man zu wenig Hopfen hinein mischen sollte, welcher die Seele und das innerste Wesen des Bieres ausmachet.

machet. Jedoch wird in England, wie man uns versichert hat, Bier gebrauen, wo kein Hopfen hinein kommt. Sie nennen es gemeinlich Mlla; doch davon wollen wir unten mehr reden.

## Cap. X.

### Von den Ursachen, warum man Hefen ins Bier mischt.

Nun ist uns noch übrig, daß wir auch etwas von den Ursachen erwähnen, warum man Hefen ins Bier mischt. Wir haben schon oben davon geredet, daß es durch die Hefen gleichsam verpflanzt werde. Um dieses desto richtiger einzusehen, muß man hier zweyerley merken: nämlich, wie viel man Hefen, und zu welcher Zeit man sie hinein thun muß; denn hierauf kommt das meiste an.

Die Hefen, die man ins Bier thut, sollten von eurem guten Biere genommen seyn; denn je edler die Hefen sind, die man ins Bier thut, je besser wird das Bier. Und auf diese Art kann ein schlechtes Bier, zu einem außerordentlich guten gemacht werden. Ja, wenn man Hefen von gutem Weine, der nicht sauer ist, nimmt, so wird man ein außerordentlich gutes Bier bekommen. Man muß sich wohl angelegen seyn lassen, daß man jederzeit gute Hefen bekomme, weil sich die Hefen jedesmal verschlimmern, und mithin auch die Biere schlechter werden. Man kann auch Hefen zuwege bringen, so oft man ihrer nöthig hat, aus warmen Hopfen, Salpeter, Wasser und Mehl;

Mehl; oder aus eingekochten Hopfen, Weizenmehl, Weißes von Ey, und ein wenig Honig oder Zucker; oder aus dicken Haberschleim, Zucker, und rohen Hefenbrodteige.

Man muß die Hefen hinein thun, wenn das Bier noch seine gehörige Säurigkeit hat, und weder zu warm, noch durch die Kälte gleichsam erstorben ist. Denn da die Hefen (welche auch hitziger Natur sind, welches ihre Bitterkeit anzeiget,) ins Bier gethan werden, um es aufstosend, und gährend zu machen, so kann dieses Gähren, oder diese Hitze auf keine Art erhalten werden, wenn man sie entweder in ausgekühltes oder siedendes Bier, oder in solches, das zu warm ist, thun wollte. Denn so würde seine doppelte Hitze, die es von dem Sieden und dem Hopfen hat, die Hitze der Hefen überstiegen. Auf diese Art aber, wenn das Bier lau ist, wird das Aufstossen befördert. Diese Hefen müssen im Winter etwas gewärmet werden, damit sie sich besser vertheilen und aufstossen können. Um die Hefen desto besser unter das Bier vertheilen zu können, so schöpft man aus dem grossen Böttich etwas Jungbier in ein groß Kühlfaß, rührt es wohl durch einander, füllet sodann das Kühlfaß mit Jungbier wieder voll, vermischt es wohl, und gießt es sodann wieder in den grossen Böttich, unter das übrige Jungbier. Die Hefen haben zähe, schleimigte, und Lustheilchen in sich; daß sie aber etwas bitter schmecken, zeigt an, daß einige von den erdenen Theilchen etwas angebrannt seyn müssen. Ich sage, sie enthalten Lustheilchen, um sie von dem Hefen zu unterscheiden, welche sich nach vollendetem Abgähren, am Boden

Boden des Fasses ansetzen, und erdene und grobe Theilchen in sich enthalten. Denn sie enthalten Luft- und Wassertheilchen in sich, die mit Wärme vermischt, und gemäßiget sind, welches ihr Schleim und ihre Zähigkeit anzeigt. Das Bier hingegen ist wässeriger Natur, und enthält weniger Schleim in sich. Wenn nun dieser beyden, so wohl des Bieres als der Hefen, Bestandtheile, wovon jenes von wässeriger, dieser von luftiger Beschaffenheit sind, in einander gemischt worden, so müssen die Hefen, die aus Lufttheilen bestehen, nothwendig in die Höhe getrieben werden.

Das Bier hingegen, welches wässerig und schwer ist, wird herunter gedrückt, und durch diese verschiedenen Bewegungen wird der ganze Körper des Bieres bewegeet, geschüttelt, aufgestossen, geräth in Wallung, und gähret; und aller Unflat, welcher in dem Bier befindlich ist, wird durch das oberste Spundloch am Fasse heraus geworfen; die dicke Hefen aber, und die mehr Erde in sich fassen, fallen an den Boden des Fasses; diese sind gleichsam die Streu des Bieres, auf der es ruhet, und die es bewahret, daß es nicht leicht die beste Kraft verirauche. Auf diese Art sondert die Natur, vermöge der Wärme und Ausdünstungen, die Theile von den Theilen ab.

Will man Hefen lange gut behalten, so kann man folgendermaßen verfahren: Man thut die Hefen, wenn man gebrauet hat, in ein Tuch, legt es zusammen gebunden in ein Gefäß mit Asche, streuet auch etwas dicke Asche darüber, und drückt es wohl zusammen. Wenn man sie einen Tag oder länger liegen läffet, ziehet die Asche alle Feuch-

Feuchtigkeit an sich, so daß die Hefen zu einem dicken Zeiae werden. Diese formiret man nachher wie kleine Glocken, oben mit einer Oeffnung, setzt sie auf ein Bret, und läßt sie bey gelinder Wärme trocknen; sodann zerdrückt man sie, und hebet sie zum Gebrauch auf. Will man sich nun derselben bedienen, so löset man so viel, als man nöthig hat, in warmen Bier oder Wasser auf. Auf diese Art wird man jederzeit gute Hefen haben, wenn man derselben nöthig hat.

Hey der Ausdünstung der Geister, und durch das Rütteln des Fasses kommt der Schaum oder Gest zum Vorschein; dieser nimmt nicht nur die Oberfläche des Bieres ein, sondern befindet sich auch im ganzen Biere, und ist wegen seines festen Schleims von den Biere schwer zu vertilgen, so lange das Bier währet. Weil ich aber schon in etwas oben geredet habe, werde ich hier desto kürzer seyn können. Der Schaum entstehet, wie Galenus berichtet, wenn zwey Elemente, Wasser und Luft, mit einander vermischet werden. Die Ursache aber, daß diese beyde Elemente mit einander vermischet werden, ist: Wenn entweder beyde Elemente, oder eins von beyden in Bewegung gesetzt wird, oder wenn eine heftige Wärme darzu kommt. Im Meere, sagt Galen, wird das Wasser durch die starke Gewalt der Winde in viele und kleine Theilchen zerrieben; bey dem Malz aber entstehet der Schaum wegen der Menge der Wärme, wie bey dem Wasser, das durch das Feuer, so sich unter, oder um demselben befindet, ins Sieden und Bewegung geräth. Die Hauptursache aber, die den Gest erreget, ist  
die

die Luft; wenn sich diese mit dem Wasser vermischet, so setzt sie dasselbe in die heftigste Bewegung, so, daß sie dasselbe in die kleinsten Theile zertheilet, und vermindert. Wann nun die Hefen, von welchen wir gesagt haben, daß sie Lufttheilchen bey sich haben, mit dem Biere vermischet werden, so entstehet durch diese Vermischung eine so heftige Bewegung, als auf dem Meer und den Flüssen von dem Winde erregt wird. Ferner thut auch dieses die innerliche Wärme beyder Elemente; denn die Hefen lösen das Bier in die kleinsten Theile auf, und werden wieder durch das Bier aufgelöst; und aus dieser Auflösung und heftigen Bewegung, muß nothwendig Gest und Schaum entstehen. Und dieser vergehet und verbrauchet von selbst wieder, wie wir schon oben gesagt haben. Je dichter und zäher nun die wesentlichen Theile der Hefen und des Bieres sind, desto dauerhafter ist auch der Gest. Sind die wesentlichen Theile dinne, so wird auch der Gest bald und leicht aufgelöst, wie man es bey reinen und dinnen Wasser sehen kann. Ohnerachtet das Wasser auch von der Hitze des Feuers, Blasen und Schaum bekommt, so vergehen sie doch gar bald wieder. Daher kommt es, daß man ein Bier für gut und dauerhaft hält, wenn es lange seinen Gest behält. Denn dieser ist das Kennzeichen, daß die natürliche Wärme noch im Ueberflusse da sey, in welcher die Luft, und jener Spiritus, der den Schaum erregt, und hervorbringt, enthalten ist. Und dann bleibt auch das Bier in seinen Zustande, und verdirbt nicht leicht. Wenn es aber geschieht, daß die Hitze

des

des Biers geschwächt wird, und die Geister erschöpft worden, oder verbraucht sind, so wird auch das Bier dinner, und es bleiben gleichsam nur noch die wässerichen Theile übrig, und dieses Bier verdirbt auch endlich gar.

Aus diesem allen, was wir jetzt angeführet, glauben wir hinlänglich beweisen zu können, daß das Bier hitzig und trocken sey, und nicht kalt, wie man gemeiniglich glaubt. Denn es werden mehr hitzige und trockene Materien zum Bier genommen, als feuchte und kalte. Denn, obnerachtet jemand von dem gersternen Biere, wenn er nur auf die Materie sieht, zweifeln könnte, ob es hitzig oder trocken sey, so wird man es doch kaum von dem weizenen behaupten können. Wenn nun die Gerste durch die Zubereitung hitzig gemacht wird, wie viel mehr der Weizen, der schon an und vor sich hitzig ist. Ferner sehen wir es ja auch augenscheinlich, daß die Körper derer, die etwas reichlich Bier trinken, es mag nun weizenes oder gersternes seyn, merklich erhitzt werden, welches man auch äußerlich am Gesicht abnehmen kann. Denn sie haben ein erhitztes Haupt, welches nicht nur die, so das Bier getrunken haben, bemerken und empfinden, sondern auch andere, die eines andern Haupt nur anrühren. Ferner zeigt sich auch eine Röthe in ihrem Gesichte, welches ein Kennzeichen der Hitze ist. Und dieses kommt daher, weil die Hitze durch hitzige Dinge gereizet, vermehrt, in den Körper verbreitet wird, und hauptsächlich wegen ihrer Leichtigkeit ins Haupt steigt. Dieses bemerken wir keinesweges an dem gemeinen Wasser, welches  
eine

eine kühlende Kraft hat. Ferner kann man auch daraus beweisen, daß das Bier hisig seyn muß, weil es diejenigen, so es trinken, trunken macht. Denn nur hisige Dinge können ins Haupt steigen, keinesweges aber kalte.

Man könnte hier aber einwenden: das Bier stillt aber doch den Durst, mithin muß es eine Kraft zu fühlen und anzufeuchten haben, weil der Durst daher entstehet, wenn die Mündung des Magens vertrocknet ist. Hierauf antworte ich: Der Wein ist auch ein Mittel den Durst zu stillen, jedoch befeuchtet er nicht, ohnerachtet wir nicht läugnen können, daß er in der That fühle, und befeuchte.

Ferner könnte man einwenden: Bier läßt man aber doch die Kranken, die das Fieber haben, trinken, es muß daher nicht hisig seyn, denn hisige Dinge vermehren nur die Krankheit. Hierauf antworte ich: Nicht jedes Bier ist beym Fieber erlaubt, sondern nur die dinnen Biere, welche weniger als die übrigen erhitzen; des stärkern aber, z. E. des Danziger oder Hamburger, soll man sich überhaupt in dieser Krankheit enthalten.

Wenn mir aber jemand einwenden sollte, daß kalte Krankheiten von dem Biertrinken verursacht würden, dem antworte ich: daß kalte Krankheiten nur von ohngefähr von Biertrinken entstehen, wenn man nämlich übermäßig trinkt. Denn ein unmäßiger Trunk, er mag seyn von welcher Gattung er will, betäubt die natürliche Hitze, eben so, wie eine Menge grünes Holzes das Feuer auslöscht: und daher kommen alle

D

Arten

Arten von Magen- und kalten Krankheiten. Daß aber das Bier den Schlaf verschafft, kommt von der Menge der Ausdünstungen, die sich bey feuchten Körpern befinden; und dieses hat es mit dem Weine gemein.

Ferner sind diejenigen zu verwerfen, welche behaupten, daß das Bier kalter Natur seyn müsse, weil es Blähungen verursachte. Die Zwiebeln, Knoblauch, Senf, ungepreßtes Honig und Most blähen auch auf, und doch sind sie nicht kalter Natur. Von dem Bier wird dieses um so viel weniger können erwiesen werden, weil es nur, wenn es noch jung, trübe, und hefig ist, und sonst niemals aufblähet.

## Cap. XI.

### Von den Lagerbieren.

Diejenigen Biere, die sich lange halten sollen, werden im Frühling und Herbst, oder doch bey kaltem Wetter gebrauen. In den Hundstagen sollte man gar nicht brauen, weil alle Wasser sodann leichte in die Fäulniß gehen, sonderlich die stehen, und die sich wenig bewegen: folglich wird dergleichen Bier leichte sauer; ferner hat man sich in den Hundstagen auch viel mehr vor dem Ungeziefer in Acht zu nehmen. Zu dieser Zeit sollte man sich der März- und Lagerbiere bedienen. Diese werden zu Ende des Februars, und im Anfang des Märzmonats gebrauet, dauren den ganzen Sommer, ja oft viele Jahre hindurch, wenn sie in tiefen Kellern liegen, daß sie nicht sauer werden.

den. Zu diesem Lager- oder Märzenbier, muß man mehr Hopfen wie auch Getränke nehmen, damit es nicht sauer werde, weil es länger als andere Biere liegen muß. Man muß es auch nicht zu zeitig fassen, sondern ohngefähr 8 Tage auf dem Gährböttich stehen lassen; jedoch muß man aber auch darauf sehen, daß es auf dem Gährböttich nicht schal werde. Bey dem Fassen muß man die Fässer drey queer Finger hoch ledig lassen, und die Spunde muß man mit Leinwand, die man durch zerlassnen Pech gezogen hat, dergestalt bedecken, daß keine Luft hinzu kann. Wenn sich die Hefen gesetzt, so füllet man die Fässer mit frischen Bier so lange auf, bis es keine Hefen mehr aufstößt, alsdenn füllet man es mit frischen Brunnenwasser voll. Während daß das Bier auf dem Lager liegt, muß das Faß inwendig um das Spundloch herum mit einem Finger und wenigem Salz zuweilen gereinigt, und von außen recht trocken und rein gehalten werden. Man muß auch fleißig auf die Reiffen Acht geben, ob sie noch ganz sind, daß man den Fehlern, die man merkt, noch zu rechter Zeit abhelfen kann. In etlichen Orten pflegt man die Lagerbiere, wenn sie acht oder mehr Tage auf den Fässern gelegen, und die Hefen meistens über sich gestossen, von den Fässern abzu ziehen, in Kübeln und Döcker zu gießen, die Fässer von den Hefen wohl auszuspielen und zu reinigen: Alsdenn füllet man das Bier wieder auf die Fässer, und befördert es nach und nach zum Aufstossen, wenn es nicht von sich selbst erfolget, und wartet es fleißig.

## Cap. XII.

Was das Bier für ein Trank  
sey, und woher es die nährende Kraft  
habe.

**B**is hieher haben wir von der Zubereitung und der Natur des Bieres geredet, und gezeigt, daß es hitzig und trocken ist: nun wollen wir uns damit beschäftigen, was es für ein Trank sey. Denn es ist nicht nur ein einfacher, sondern ein heilsamer, durch die Kunst zubereiteter Trank. Denn es bringt den Körper in andere Verfassung, und alterirt, welches eine Eigenschaft der Arzney ist, es vermehrt seine Bestandtheile, und verwandelt den überflüssigen Nahrungsaft in Blut. Jedoch diese Wirkungen haben ihre Stufen. Denn einige Biere verändern den Körper, oder nähren ihn viel, andere wenig, und noch andere mittelmäßig, wie wir noch im Folgenden deutlicher zeigen werden. Alle und jede Biere haben eine nährende Kraft bey sich, und einen guten Saft, und geben dem Körper Stärke und Kraft, wie wir dieses in den mitternächtlichen Gegenden sehen, wo sich die Einwohner einzig und allein dieses Tranks bedienen, und doch schön von Ansehen, und stark an Leibeskräften sind.

Es ist überhaupt bekannt, daß das Wasser keine nährende Kraft habe. Das nämliche muß man auch von dem Hopfen behaupten, der noch überdies die Körper sehr in Bewegung setzt. Die nährende Kraft des Biers kommt also ganz und gar

gar vom Getränke her, welches nicht nur seine Eigenschaften vom Wasser anziehen läßt, sondern auch überdieß sein Wesen dem Wasser mittheilet, mit dem es so genau vereiniget wird, daß es nicht mehr abgesondert werden kann. Ein deutlicher Beweis hiervon ist der, daß das Getränke und der Hopfen nicht allein ihre Eigenschaften, (denn diese beyden Materien werden beynabe ganz und gar ungeschmackhaft,) sondern auch etwas von ihrem Wesen verliehren, denn das Wasser bekommt ein dichteres Wesen. Daher muß man die nährende Kraft des Bieres, weder dem Wasser noch dem Hopfen, sondern dem Getränke zuschreiben. Hieraus folgt, daß die dicken Biere, sie mögen seyn von welcher Art sie wollen, die meiste Nahrung geben, weil sie aus mehrern Getränke gemacht sind; die dinnen hingegen geben weniger Nahrung, weil man weniger Getränke darzu genommen hat. Je nachdem nun die Biere dicke oder dinner sind, je nachdem geben sie mehr oder weniger Nahrung.

### Cap. XIII.

## Einige Vergleichenungen der Biere.

### I. Vergleichung des Biers der Alten mit dem Biere der Neuern.

Die Alten nennen den Trank aus Gerste verfertiget, Zythum, Curmi und Phucas: alle aber berichten einstimmig, daß es ein böser Saft, den

den Nerven und dem Gehirne schädlich, und blähend gewesen sey: und das ist auch von ihrem Zytho völlig wahr. Denn dieser wurde blos aus Wasser und roher Gerste verfertiget, sie thaten keinen Hopfen hinein, daher konnte er auch nicht dauern, sondern er fing bald an zu schimmeln und fahrig zu werden. Unser Bier hingegen ist dauerhaft, und kann lange aufbehalten werden. Die Egyptier sollen diesen Trank zeitig, und nicht lange nach den Zeiten Noä erfunden haben. In der Folge der Zeit haben andere Völker dieses Bier nachgemacht. Und ein gewisser griechischer Schriftsteller behauptet, daß der Zythus nicht nur in Egypten, sondern auch in Galatien verfertiget worden, mit diesen Worten: "In Galatien ist die Kälte so groß, daß die Einwohner daselbst weder Wein noch Del bauen können." Dioscorides behauptet auch, daß ehemals aus der Gerste zweyerley Arten von Getränken wären verfertiget worden: Eines nennt er Zythum, das andere Curmi. Allein weder dieser, noch andere alte Schriftsteller, loben diesen Trank, sie beschreiben auch nicht die Art und Weise, wie er verfertiget wird. Daher kommt es, daß wir es nicht errathen können, in wie weit unser Bier von jenem alten Getränke Trank unterschieden ist. Nur dieses haben sie gemein, daß sie aus Gerste und andern Körnern verfertiget worden. Sonsten mag die Art, wie sie es verfertiget haben, wohl sehr weit von unserm Bierbrauen unterschieden gewesen seyn.

Es hat bey den Alten auch noch andere Arten des Bieres gegeben. So sagt nämlich Hecateus und andere Schriftsteller: Daß die Pönier einen Gersten-

Gerstenfrank trinken, den sie Brytum nennen, (dergleichen man auch aus Wurzeln zu machen pflegte,) wie auch einen andern aus Hierfen und Reiß gemacht, den man Parabia hieß.

Von Reiß hat man auch starke Getränke gemacht, wie Aelian sagt: daß man einem Elephanten, den man zum Kriege gebraucht hätte, nicht nur Wein zu trinken gegeben, sondern ein starkes aus Reiß verfertigtes Getränke. In Ostindien pflegt man noch heut zu Tage Bier aus Reiß zu brauen, welches einen starken Weingeschmack haben soll. Eben so brauet man auch noch jetzt in Nordamerica Bier aus Tannenreißige, welches gesund und gut zu trinken seyn soll, und dessen sich besonders die Franzosen sehr bedienen.

Was die Eigenschaften des Biers der Alten (Zythi) anbetrifft, so schreibt Dioscorides hievon folgendermaßen: "Der Zythus wird aus Gerste verfertiget. Er erregt den Urin, verlest die Nerven und Nieren, und insbesondere ist er den zarten Häutgens des Gehirns schädlich, erzeuget die Winde, hat einen bösen Saft, und verursacht die Krätze etc. Ferner sagt er: Das Getränke, welches man Curmi nennet, und aus dem nämlichen Getränke verfertiget, und öfters anstatt des Weins gebraucht wird, verursacht Kopfschmerzen, und böse Säfte im Körper, und schadet den Nerven." Es werden auch dergleichen Getränke aus Weizen, z. E. in Spanien und Britannien, verfertiget. Von diesem Zytho schreibt Galenus: "Der Zythus ist viel schärfer als die Gerste, und hat einen bösen Saft, der aus der Fäulniß entstehet, der blähend, und einigermaßen scharf und hitzig ist;

ist; die meisten Theile desselben aber sind wäfrich und sauer." Was den Phucas anbetriß, so ist es der nämliche Krank als der Zythus. Von diesem schreibt ein gewisser alter Schriftsteller "Der Phucas, wenn er nicht zusammengesetzt ist, ist kalter Natur, wenn er aber zusammen gesetzt ist, ist er hitzig und trocken." Und unter den Alten behaupten alle, daß es ein böser Saft sey, den Nerven schädlich, und Kopfschmerzen verursache. Er hilft auch wider die fallende Sucht, und gegen die Kopfschmerzen, die man sich durch den starken Gebrauch des Weins zugezogen hat, und er benimmt dem Geblüt die Säure. Es ist aber besser, sich dieses Biers zu enthalten, weil es leicht verdirbt, und den Nerven schadet. Die Alten behaupten auch, daß das Elfenbein, so in diesen Phucas gelegt würde, so gelinde und weich würde als Wachs. Einige von den Neuern aber verwerfen die Eigenschaften dieses Biers, so die Alten angeben, und sagen: daß dieses Bier bey vielen Gelegenheiten nützlich sey, die Gesundheit erhalte und herstelle. In der That kann es auch denen nützlich seyn, die ein hitziges Temperament haben.

## II. Vergleichung des weißen und schwarzen Biers.

Was die Natur und den Gebrauch des Biers betriß, so kommen, überhaupt genommen, alle Biere mit einander überein, sie sind nur den Graden nach unterschieden, und eine jede Art derselben hat etwas Eigenes. Die weißen Biere geben

geben mehr Nahrung als die schwarzen, wenn man auch zu jedem nach einer gleichen Proportion Getränke genommen hat; und das kommt daher, weil der Weizen nahrhafter ist, als die Gerste. Ein starker Beweis hiervon ist dieser, daß die Ammen bey dem weißen Bier vielmehr Milch bekommen, als bey dem schwarzen. Und aus dieser Ursach scheinen sie auch mehr als die schwarzen zu wärmen: sie verursachen auch leicht Verstopfungen, Engbrüstigkeit und schweren Athem: welches aber nicht so wohl von ihrer Dicke, als Süßigkeit herkommt.

### III. Vergleichung des einfachen und gemischten Biers.

Man hat die Frage aufgeworfen: Ob das einfache oder gemischte Bier gesünder sey? Allein diese Frage scheint ganz unnützlich zu seyn: denn es werden ja die Arten der Getränke nicht so vermischt als Wein und Wasser, sondern wie die verschiedenen Trauben, aus welchen nur ein Wein verfertigt wird.

### IV. Vergleichung des Biers und Weins.

Unter die vielen Güter und Gaben, womit Gott die mitternächtlichen Gegenden versorget, und viele Dinge, die ihnen fehlen, die aber doch in andern Gegenden wachsen, ersetzt hat, ist auch das Bier, als eine der vornehmsten Gaben Gottes, zu rechnen. Was würden die Menschen haben,

Haben, wenn sie diesen Trank entbehren sollten? Was würden diejenigen thun, deren Natur das Wasser zuwieder ist, und welche den Wein aus Armuth nicht trinken können? Dahero hat der gütigste Vater, nach seiner unaussprechlichen Güte und Gnade gegen das menschliche Geschlecht, an statt des Weins, damit dem Menschen nichts zur Erhaltung des Lebens mangeln möchte, diesen vortrefflichen und heilsamen Trank erfinden, und bekannt werden lassen: ein Trank, welcher zu allen Zeiten und an allen Orten zubereitet werden kann, und nicht eine gemäßigte Wärme des Herbsts, oder eine wärmere Himmelsgegend, wie der Wein, erfordert. Dahero sollte man das Bier mit Recht den deutschen oder mitternächtlichen Wein nennen.

Uebrigens ist auch das Bier von dem Wein auf vielfache Art unterschieden. Die Weine äußern ihre nährende Kraft eher: die Biere äußern sie in einem höhern Grade, und unter diesen die weizenen mehr als andere. Denn diejenigen, welche Bier trinken, pflegen weniger zu essen, welches nicht geschehen würde, wenn nicht das Bier überflüssige Nahrung darreichte. Hierzu kommt noch, daß in diesen Gegenden die Leute viel dicker und stärker werden, als in den Gegenden, wo der Wein bloß und allein im Gebrauche ist. Und es ist auch kein Zweifel, daß dieser Trank der Natur der angenehmste und angemessenste sey, da wir stets das Getränk, aus dem das Bier verfertigt wird, und andere Sachen, die aus dem Getränk zubereitet werden, genießen. Denn die Natur, (wie Hippocrates sagt,) läßt sich nicht leicht da-  
von

von wieder abbringen, woran sie sich einmal gewöhnt hat. Und dieser Trank schickt sich auch eben so gut für die Kinder, als der Wein; aber sie müssen ihn, so wie die Ammen, sehr mäßig genießen. Endlich verlezt das Bier auch nicht die nervigten Glieder, und man trifft bey uns nicht so häufige Gliederschmerzen, das Podagra, die Sicht, den Krampf, und den Schlag an, als in den Gegenden, wo man bloß Wein trinkt. Jedoch sind diese Fehler nicht so wohl dem Weine, als vielmehr dem Mißbrauche und übeln Zubereitung desselben zuzuschreiben, wenn man ihn nämlich zur Urzeit, oder unmäßig trinkt. Ohnerachtet auch beym Biere ein unmäßiger Gebrauch seinen Schaden nach sich zieht, so ist der doch geringer, und nicht so gefährlich, als beym Wein.

## Cap. XIV.

### Einige Unterschiede der Biere.

**M**an könnte hier sehr viele Unterschiede der Biere anführen; allein es ist unnöthig, alle Kleinigkeiten hier anzuführen; daher wir auch nur der vorzüglichsten Erwähnung thun wollen.

Sie sind zuförderst von einander unterschieden in Absicht der Materie. Denn es giebt einige, die bloß und allein aus Weizen; andere, die allein aus Gerste; und noch andere, die aus beyden zugleich gebrauen werden, doch so, daß man sie auf eine gewisse Art mischt, und mäßiget.

Ferner

Ferner sind sie auch weit von einander unterschieden, in Ansehung der Verfertigung und des Brauens derselben. Denn einige werden auf diese, andere auf eine andere Art gebrauen; ferner, erfordern einige mehr Zeit zum Brauen, andere weniger. Einige werden gehörig und vollkommen gebrauen; andere hingegen schlecht, entweder aus Mangel des Holzes, oder weil die Brauleute zu saumselig sind. Diejenigen, die hurtig gebrauen werden, sind nicht so dauerhaft; diese aber, welche man eine längere Zeit kochen läßt, sind dauerhafter, und werden nicht so leicht sauer, und verderben nicht so bald, als jene. Diejenigen Biere nun, welche nicht gehörig abgekocht sind, nennet man rohe Biere, besonders wenn der Hopfen nicht gut gesoten ist. Diese verursachen Schmerzen im Unterleibe, Cruditäten und Unverdaulichkeit, sind den Nieren und der Blase schädlich, erregen Steinschmerzen und andere Uebel der Blase. Das nämliche pflegt auch zu geschehen, wenn die Biere nicht recht abgegohren haben, entweder wegen der Kälte der Luft, die sie umgiebt, oder wenn die Hesen zu spät hinein gethan werden, oder wenn sie nicht hinlänglich abgegohren sind, sondern noch vor der rechten Zeit in die Bierfässer gefüllet werden. Diese Biere werden selten so klar werden, als sie seyn sollen.

### Von dem Wesen der Biere.

Die Ursachen, warum einige Biere dicker sind als andere, haben wir schon oben gezeigt; ist wollen wir noch dieses hinzu thun, daß die dicken lang-

langfamer als die dinnen verdauet, und in den Körper vertheilet werden, daß sie aber auch mehr Nahrung verschaffen; die dinnern Biere hingegen werden bald verändert, und schnell in die Theile des Körpers vertheilet. Sie erregen den Urin, und verschaffen wenig Nahrung; die mittelmäßigen Biere aber, bringen alle Wirkungen mittelmäßig hervor.

### Von der Zeit des Brauens.

Uebedieß sind die Biere auch verschieden in Absicht der Zeit, wenn sie gebrauen werden. Denn einige werden zu einer jeden Jahreszeit, an jedem Tage das ganze Jahr hindurch, gebrauen, z. E. unser Weizenbier; andere hingegen werden an einigen Orten, z. E. das Gerstenbier, zu einer gewissen und bestimmten Zeit, nämlich im Winter und zu Anfange des Frühlings gebrauen. Einige, z. E. die Troppauer in Schlessien, brauen nur einmal im Jahr, und zwar im Monat März, ihr Gerstenbier, welches sie aus der Ursache März-bier nennen. Dieses Biers bedienen sich die Einwohner des Fürstenthums als einer Medicin, wenn sie krank sind; und daher brauchen sie sonst sehr wenig Medicin. Dieses Bier macht diejenigen muthig, die es stark trinken. Mit diesem Bier kommt sehr genau überein das Neudörfer in Ungarn, und viele andere in Böhmen, worunter die vornehmsten sind das Lacensis. Dieses nennt man männlich Bier, weil diejenigen, so es trinken, dadurch männlich und stark werden. Nächst diesem ist das Raconitzer, Glanische und Rokitschaner Bier. Endlich gehören noch hieher solche,

solche, die mit diesen übereinkommen, sie mögen gebrauen werden wo sie wollen.

Hier kann ich nicht mit Stillschweigen jenes gerstene Bier übersehen, welches ehemals von den Mitregenten der Familie Karls IV. zu Prag, und an andern Orten, in den Klöstern, nach Art der Alten verfertigt wurde. Sie nennten dieses **Convent**, von ihren Klöstern und Collegien. Es ist auch noch nicht gar zu lange, daß der Gebrauch desselben einigermaßen aus der Mode gekommen ist. Und es scheint beynah der Name desselben, so wie die Sache selbst, aus der Mode gekommen zu seyn, wegen der theuerung der Lebensmittel, des Hopfens, des Holzes und anderer Dinge. Denn wenn man eine Vergleichung unserer Zeiten mit den Zeiten der Alten anstellen sollte, so würden wir finden, daß alles vier ja mehrmal theurer ist. Wo es aber ja noch in den Klöstern gebrauen wird, artet es doch sehr von der Alten Güte und Gesundheit der Biere ab, und man nimmt das Getränk lieber zum Brodbacken als zum Bierbrauen.

### Ob das junge Bier oder das ältere dicker sey?

Das junge Bier ist zufälligerweise dick, oder vielmehr trübe, weil es noch nicht gereinigt und von Hefen gesäubert ist. Das gereinigte junge aber ist dicker als das alte: denn es hat noch sehr viel Wasseriges an sich, welches sich mit der Zeit verzehret. Hieraus folgt, daß es mit der Länge der Zeit nothwendig dicker werden muß. Endlich

lich sind die Biere sehr von einander verschieden in Ansehung der Farbe, des Geruchs, des Geschmacks, und des Alters.

### Von der Farbe.

Die Biere werden durch das Getrände und den Hopfen gefärbt, (denn das Wasser ist weiß und durchsichtig, und überhaupt ohne Farbe. Je mehr nun die Gerste gedörret ist, je reifer der Hopfen ist, und je länger man beydes kocht, je mehr Farbe und Hitze bekommt das Bier. Hieraus kann man auf die Hitze, die es an sich hat, schließen: denn je mehr Farbe es hat, je hitziger, und je weniger es Farbe hat, desto kälter ist es.

### Von dem Geruch des Biers.

Alle Biere haben einen gemeinschaftlichen Geruch und Geschmack, wodurch sie von allen übrigen Getränken und Liqueurs unterschieden werden. Außer diesem haben auch einige Biere solche Eigenschaften an sich, die ihnen vor allen andern eigen sind, wodurch man sie von den übrigen Bieren leicht unterscheiden kann. Es giebt einige Biere, welche so riechen und schmecken, als wenn sie gewürzt wären, dergleichen man bey dem Torgauischen Biere antrifft. Ich kann es nicht sagen, ob dieser Geruch nach Gewürze von dem Hopfen, oder von der Art, wie es gebrauen wird, herkomme. Ueberdies nähren diese Biere, machen Wallungen im Geblüte, und stärken das Herz und Gehirn.

Von

## Von dem Geschmack der Biere.

Der Geschmack der Biere ist sehr verschieden. Denn ohnerachtet alle Biere einen gemeinschaftlichen Geschmack haben, so sind doch einige süß, andere weniger süß; einige bitter, andere nur wenig bitter; andere haben einen scharfen Geschmack, noch andere schmecken nach Wein. Von dieser letztern Art sind einige weiße Biere, besonders wenn sie lange liegen, z. E. das Goslarische, und die weißen pohlischen Biere. Man findet auch salzige Biere, welche heftiger, als alle übrigen trocknen, und den Durst nur mehr erregen als stillen.

Diese ist beschrieben aber sind nur die natürlichen Arten des Geschmacks. Die andern Arten des Geschmacks erhalten sie von einer nachlässigen Zubereitung, von den Gefäßen, und von dem Alter. Denn einige Biere schmecken angetrannt, wegen des unmäßigen Feuers, und weil man sie nicht sorgfältig genug umgerührt hat; einige Biere schmecken nach Rauch und Ruß, nämlich diejenigen, welche mit Stroh, Stoppeln, Reißig, grünen oder harzigen Holze gebrauen werden: welches in Thüringen wegen des Holz mangels zu geschehen pflegt. Die Biere haben bisweilen eine fremde, unangenehme, unächte und widriac Süßigkeit bey sich, welches daher kommt, wenn sie zu frühe anfangen zu gähren.

## Von dem Alter des Biers.

So, wie in den Pflanzen, Thieren, und allen andern Dingen, sich das Temperament mit dem Alter

Alter verändert, so ist es auch bey dem Biere; nur ist bey dem Biere die Art und Weise, wie sich dieses Temperament verändert, ganz anders, als bey den angeführten Sachen. Denn je älter die Biere sind, je hitziger sind sie; je jünger sie sind, desto weniger erregen sie Hitze: denn sie werden mit der Folge der Zeit hitziger, wenn die dinnern und wässerichen Theile verzehrt worden sind. Der sicherste Weg ist, Bier von mittelmäßigem Alter zu trinken. Man nennt aber das aus dem Getrånke und dem Hopfen gesottene Getrånke, ehe als es zu gähren anfängt, Jungbier. Dieses trinken einige Leute ganz begierig, mehr aus Wollust, und von einem verdorbenen Appetit ange reizt, als daß es zutráglich und gesund seyn sollte. Es macht Beschwerung im Magen, erregt Blähungen und Bauchgrimmen, es läßt sich übel verdauen, und in den Körper vertheilen, es erregt Verstopfungen, spannt die Dinnungen aus, und hält den Urin auf.

Die neu gebrauenen Biere erregen eben diese Uebel, aber nur in einem geringern Grade, wenn sie noch gähren, oder kaum abgegohren sind. Wenn die alten Biere anfangen sauer zu werden, so verlegen sie den Magen, die Nieren, den Uterus, die Nerven, und die übrigen nervigten Glieder, und erregen den Urin. Die Biere werden nicht nur sauer, wenn sie alt sind, sondern auch, wenn sie nicht Hopfen genug haben, und zu wenig gebrauen sind.

Ⓒ

Cap. XV.

## Cap. XV.

## I.) Die Ursachen, daß die Biere dauern.

Es wird hier nicht unschicklich seyn, die Ursachen anzuführen, warum manche Biere dauern; da einige bald verderben, andere hingegen lange gut bleiben, und sehr alt werden. Die erste und vorzüglichste Ursach, daß Biere dauern, ist genugsamer Hopfen; dessen Eigenschaft ist, wie wir oben gesagt haben, die Kraft des Biers in ihrer Güte zu erhalten. Die Biere nun, die viel Hopfen bekommen, bleiben lange unverdorben. Weil aber diejenigen Biere länger dauern, die länger gekocht werden, wie es die Erfahrung lehret; so wird eine andere Ursache, daß das Bier dauert, in dem Kochen liegen. Das kommt daher: Die Feuchtigkeit einer Materie, die der Veränderung ausgesetzt ist, und die sehr leichte verdirbt, wird durch das Kochen vermindert. Die Beschaffenheit der Gefäße trägt auch nicht wenig zur Dauer der Biere bey. Denn in den gepichtten Gefäßen verdirbt das Bier lange nicht so leicht, als in den andern.

Was den Ort anbetrifft, wo man das Bier aufbewahren soll, so hält einer diesen Ort für bequemer, das Bier oder Getränke aufzubewahren; ein anderer einen andern. Ferner kommt auch, was den Ort anbetrifft, wo man das Bier aufbehalten

halten soll, viel darauf an, wie die Luft temperirt ist. Denn wenn die Luft, die es umgiebt, zu warm ist, so verdirbt sie das Bier, und verwandelt es gar in Eßig: denn sie löset die natürliche Wärme auf, von welcher alle Dinge regiert, erwärmet, und erhalten werden. Ist diese natürliche Wärme aufgelöset, so wird der Frank nach und nach sauer, und endlich gar zu Eßig. Es kommt auch viel auf eine fleißige Aufsicht an, wenn man die Biere gut erhalten will. Doch dieses haben wir nur berühren wollen.

## 2.) Von den verdorbenen Bieren.

Ohnerachtet wir bisher unter andern auch der verdorbenen Biere gedacht haben, so wollen wir ihnen doch hier einen besondern Platz einräumen. Das Bier bekommt seinen ersten Fehler von der Materie. Denn aus einer untauglichen Materie kann niemals durch die Kunst ein guter Frank verfertiget, und die natürlichen Fehler derselben können nicht durch das Brauen verbessert werden. Dieses pflegt zwar öfters zu geschehen, daß die besten Dinge durch eine unrichtige Zubereitung und Nachlässigkeit der Künstler verdorben werden. So können aus dem besten Geträyde und Hopfen entweder rohe Biere, oder solche, die angebrannt schmecken, gebrauen werden. So kann auch öfters der Keller die Ursache seyn, daß das Bier verdirbt. Denn ein wäfrichter Keller hat böse Luft, und macht, daß das Bier leichte versauert:

dahero man wohl darauf zu sehen hat, daß man gute Luft in den Keller bekomme. Ferner soll man in einem Keller, wo man Bier liegen hat, nicht andere Speisewaaren aufbehalten, weil der Geruch davon in die Fässer geht, so oft der Spund geöffnet wird, und das Bier unschmackhaft und sauer macht. Ja, die Fässer verderben von diesem Geruche, wenn sie ausgeleeret sind, wenn man sie nachher nicht eben so sorgfältig zuspundet, als da sie voll waren; und das Getränke, das nachher wieder aufs neudarauf gefüllet wird, bekommt einen übeln Geschmack. Man muß daher sorgfältig darauf sehen, daß man auf keine Art etwas beim Bierbrauen vernachlässige, sondern alles richtig besorge, daß es nicht durch die Gefäße, die nicht gut ausgewaschen oder gereinigt sind, einen übeln und fremden Geschmack bekomme, noch matt werde, wenn sie nicht gut zuspundet sind.

Um die Fässer von dem übeln Geschmacke zu befreyen und zu reinigen, verfährt man also: Man füllet das Faß halb mit Wasser, wirft heiße glüend gemachte Kieselsteine zum Spundloche hinein, bis das Wasser zu kochen anfängt; wenn es aufgehöret hat zu kochen, wirft man mehrmal heiße Kieselsteine darein, bis aller üble Geschmack ausgekocht ist. Sodann werden die Fässer wohl ausgepöhlt und ausgewaschen, und das Bier bekommt hernach einen guten Geschmack.

3.) Noth

### 3.) Noch einige hieher gehörige Umstände.

#### 1. Von den Hefen.

Die Hefen sind nichts anders, als ein grober und erdener Saß des Biers, welcher wegen seiner Schwere den Boden des Fasses einnimmt. Sie sind hitzig und trocken, blähen auf, und haben einen verschiedenen Nutzen, wovon wir oben geredet haben.

#### 2. Von dem Nachbier oder Kosend.

Aus den Trebern der Gerste oder des Weizens und des Hopfens verfertigt man den Kosend, indem man gesotten Wasser hinangießt, und durchsiebet. Dieses Nachbier oder Kosend kommt so wohl, was die Kraft desselben, oder das Temperament anbetrifft, dem Bier lange nicht gleich, und ist beynah nicht viel vom Wasser unterschieden. Daher es auch weder nähret, noch wärmet, sondern so, wie das Wasser, die gegenseitige Wirkung hervorbringt.

#### Oder auf diese Art.

Man schöpft nur frisch Wasser auf die Treber, wenn das gute abgelaufen ist, und läßt es auch in den Würztrog durchlaufen, da es denn sogleich von den Leuten weggefüllet, und so etwas davon übrig bleibt, den Kühen zu saufen gegeben wird. Will man dieses Nachbier etwas stärker und dauerhafter haben, so gießet man es

wieder in die Pfanne oder Kessel, so bald es durch die Treber gelaufen ist, und läßets noch ein wenig mit den Hopfenblättern oder Ranken, die man bey der Hopfenpflücke grüne aufhob, und abdorrete, kochen; von da schöpft man es wieder in den Korb, und läßets durch denselben, wie das gute Bier, in einen andern Böttich laufen, läßets erkühlen, und giebt ihm, wie dem andern Biere, Hefen.

### 3. Von den Mittelbieren.

Außer dem Nachbier giebt es auch einige Mittelbiere, welche verschiedene Benennungen haben. Von diesen Mittelbieren dürfen wir nur diese Regel merken: Daß, je weiter sie sich von dem ersten Bier entfernen, desto schwächer; und je mehr sie sich dem ersten Bier nähern, desto vollkommener und kräftiger sind sie. Und so sind sie auch desto schwächer, je mehr sie sich dem Nachbier; und desto stärker, je mehr sie sich dem ersten Bier nähern. Denn sie entstehen, wenn beyde Biere mit einander vermischt werden.

### 4. Wie man das Bier gegen die Säure bewahren, und wie man ihm, wenn es sauer worden, wieder zurechte helfen soll.

**Bier gegen die Säure zu erhalten.**

Man lege Benediktenwurzel ins Bier, wenn es gähret, so lange, bis es vergohren hat. Auf diese Art hält sich das Bier viele Jahre, und wird nicht sauer.

Daß

**Daß ein Bier im Sommer nicht sauer werde.**

Man nehme ein frisch Ey, das an selbigem Tage gelegt worden. Dieses thue man ins Faß, wenn es soll angezapft werden, so bleibt das Bier gut bis auf den letzten Tropfen.

Oder: Man hänge darein Tausendgülden-  
Fraut und Bertram. Diese Kräuter bewahren  
das Bier für allem Unflath. Man kann auch  
Lorbeeren darein thun. Diese geben dem Biere  
einen kostbaren Geschmack.

Oder: Man nehme Linden- und Nußblätter  
mit Beyfuß, jedes gleich viel, und halb so viel  
Wermuth; dieses thue in ein Säckgen, und hân-  
ge es ins Faß.

Oder: Thue weiße Kieselsteine aus einem  
fließenden Wasser ins Faß.

Oder: Man hänge Odermennig ins Bier, und  
trinke davon. Es muß aber alle 14 Tage neue  
Odermennig hineingethan werden.

**Daß ein Bier im Gestell nicht sauer werde.**

Man streue Eppichsamen auf das Gestell, und  
braue es mit dem Bier; so wird es nicht sauer.

**Ein beständig Bier zu machen.**

Nimm Hopfen, und drey frische Eyer zu einem  
Faß, klopfe es wohl durch einander, und thue es  
in das Faß, wenn das Bier gähret.

**Daß ein Bier nicht verderbe.**

Nimm eine Handvoll Dosten, und lege sie auf  
die Stelhölzer unter das Stroh.

**Soll ein Bier scharf und wohlriechend werden, wenn man brauet.**

So nehme man ein Stück Harz, und thue es in den Kessel, laß es mit dem Hopfen sieden, so wird es frisch und beständig Bier, und bekommt einen guten Geschmack.

**Bier frisch zu machen.**

Nimm Asche von Buchenholz oder Birken, eine Handvoll zu einem Eimer, vermenge es mit ein wenig Bier wohl unter einander, gieße es ins Faß, und rühre es wohl um, und dann laß es gähren, so wird es frisch.

**Wenn ein Bier will sauer werden.**

So nehme man Aschen von Beyfuß, eine halbe Handvoll zu einem Eimer, und eben so viel Buchenaschen, gieße Bier darauf, und rühre es wohl um, daß es wie ein Brey werde, nehme davon ein Maas zu einem Faß Bier, rühre es wohl durch einander, fülle das Faß darnach auf, und laß es liegen, so wirds helle.

**Daß das Bier seinen Geschmack erhalte.**

Will man ein Faß anzapfen, und davon langsam trinken, so nehme man, daß es nicht schaal oder kahnigt werde, das Holz von Hanbuttendorn, schabe die Rinde davon, hoble aus dem Holz Späne, und werfe solche, wenn man sie an der Sonne wohl gedörret hat, in das Faß, so behält das Bier bis auf die letzte Reige seinen Geschmack.

Was

Was man zu thun, wenn das Bier schaal worden.

Man gieße eine Kanne Würze in das Bierfaß, so wird es von Stund an wieder aufstosfen.

Oder: Man nehme Haber mit dem Stroh, binde ein Bindlein zusammen, hänge es in ein Faß, so stößt es wieder auf, wie ein Jungbier.

Trübes Bier wieder helle zu machen.

Nimm auf ein Fuder 3 Loth Hausenblasen, schneide sie klein, laß es eine Nacht in Wein weichen, gieße sodann noch mehr Wein, und 3 Loth Alabaster hinzu, wie auch 2 Hände voll Salz, und 3 Eyer mit dem Dotter, schütte alles in einen Kessel, und aus einen in den andern, so lange bis ein Schaum wird: thue es hierauf in das trübe Bier, und rühre es wohl durch einander, so wird das Bier rein und helle werden.

Oder: Man thue eine Handvoll gebranntes Salz und Wasser ins Faß.

Sauer Bier wieder süß zumachen.

Man nehme zu einem Eimer ein Pfund Krebde, ein oder zwey Handvoll Salz, stosse es unter einander, lasse es in einer Pfanne recht heiß werden; hierzu gieße man ein Maas reines Brunnenwasser, und rühre es wohl durch einander, gieße es sodann in das Faß, und vermische es wohl mit dem Biere, so wird es wieder süß.

Daß das Bier seinen Gest behalte, und nicht sauer werde.

Nimm Wegwart, Beyfuß, Pimpinelwurzel, Eberwurzel, Kalmus, stosse es klein, und menge

℞ 5

2 Löffel

2 Pöffel voll auf 20 oder 30 Eimer: thue das gehörige auf jeden Eimer, und rühre es wohl um, und spünde es zu, so bleibt das Bier klar, und wird nicht sauer, so lange als es währet.

**Wenn das Bier sauer geworden ist.**

So nimm Mantwurz, eine Handvoll Saltz, stoße es wohl unter einander, ferner 2 Hand voll Malz, und eben so viel Hopfen. Wenn dieses in dem sauern Biere gesoten, gieße es heiß zum Spundloche hinein, und spünde es wohl zu, so wird es wieder gut.

**Das Bier bey gutem Geschmack zu erhalten.**

Thue in einen Eimer ein Pfund Psopen.

Oder: Nimm Bermuthwurzel, Benedictenwurzel, Mantwurz, jedes eine Handvoll, und Wacholderbeeren ein Maas, zerstoße diese Stücke, und mische sie in das Pech, wenn die Fässer gepicht werden, so werden die Biere nicht sauer.

**Wider die wilde Gähre.**

Man nehme Ruslaub 3 Hände voll, siede es in einem Wasserkessel, und brühe das Geschirre damit aus, so ist man sicher.

**Wenn das Malz auf dem Malzboden nicht wachsen will.**

Man nehme Bermuth, diese siede man in Wasser, besprenge den Boden damit, und kehre das Wasser mit einem Besen auf dem Malzboden herum.

Wie

**Wie man ein sauer Bier gut zu trinken machen soll.**

Nimm auf 3 Eimer Bier 1 Pfund Spanische Kreide, und 2 Hände voll Salz. Stosse dieses wohl unter einander, und laß es in einer Pfanne recht heiß werden, gieße ein Maas lauter Brunnenwasser hinein, rühre darunter so viel rein Lorbeermehl, als man mit den Fingern halten kann, wie auch 20 gestossene Gewürznägelein; sodann gieße es in das saure Bier, und rühre es mit einem Stecken wohl um, so wirds wieder süß.

**Wenn das Bier sauer worden:**

So nimm Hopfenblumen, und hänge sie mit einem Tüchlein ins Bier.

**Wenn das Bier seinen Geschmack ver wandelt:**

So nimm ein heißes Gerstenbrodt aus dem Ofen, brichs von einander, lege es so lange auf den Spund, bis es kalt wird, und thue es oft nach einander, so wird das Gerstenbrodt, weil es heiß ist, den bösen Geschmack an sich ziehen. Es hilft gewiß.

**Daß ein Bier nicht sommerenzig werde.**

Schneide von Kien Späne einer Spannen lang, und eines Fingers breit, wirf es ins Bier, wenn es noch warm ist, so wehret es dem Bier, sauer zu werden.

**Ein Bier angenehm und klar zu machen.**

Man nehme Salz, und Hefen von dem Bier, das man zubereiten will, rühre es wohl durch einan-

einander, vermische es mit ein wenig Bier aus dem Fasse, fülle das Faß wieder damit an, und rühre es um.

**Daß es einen lieblichen Geruch und Geschmack habe.**

Hänge ein halb Pfund rothe Benediktenwurzel mit wilder Salbey ins Faß.

Oder: Hänge in einem Säckgen Biolwurzel darein.

Oder: Hänge ein halb Loth gestoßene Nüglein, und eben so viel gedörrere und zerschnittene Lorbeeren in einem Säckgen ins Faß.

**Schmackhaftig Bier zu machen.**

Nimm Hypericon (Hartenhahn) im May gesamlet, und ins Bier gethan.

**Dem Biere einen Weingeschmack zu machen.**

Man nehme ein Faß, wo erst Wein ist ausgeschenkt worden, und fülle sogleich Bier darauf, so bekommt es einen Weingeschmack, wird helle, und gut zu trinken.

**Daß ein Bier seinen Geschmack behalte, wenn man lange davon trinken will.**

Man nehme 3 oder 4 Hände voll Hopfen, zapfe etwas Bier von dem Fasse ab, und thue den Hopfen hinein, alsdenn fülle man es mit dem abgezapften Bier wieder voll, setze das Faß auf den Boden, spünde es gut zu, und laß oben nur ein kleines Loch, daß es Luft hat, so bleibt das Bier gut bis auf den letzten Trunk.

Oder:

**Oder:** Man nehme für 6 Pfennige Hirschzungen, für 3 Pfennige Benediktenkraut, ein frisch Ey, ein wenig Hopfen, eine Handvoll kurz geschnitten Stroh, und verfare, wie wir eben ist gesagt haben.

**Wenn das Bier im Sommer sauer wird.**

Nimm ein neu gelegt Ey, sich rings herum kleine Löchlein darein, ferner geschälte Vorbeeren, ein wenig Hopfen und Gerstenkörner, dieses zusammen hänge in einem Säckgen zum Spundloche ins Faß, so hält es sich bis auf den letzten Tropfen.

**Oder:** Hänge ein neu gelegt Ey, und Nußlaub von wälschen Nußbäumen ins Faß, spünde es gut zu, verkleibe den Spund mit Leimen, und thue etwas Salz auf einem Luchlein darauf.

**Dem sauren Bier wieder aufzuhelfen.**

Nimm Bistwurzel, Nägelein, Vorbeeren, Ingwer, Muscatennuß, Enzian, Calmus, gleich viel, zerstoße es gröblich, und hänge es in einem Säckgen ins Faß.

**Oder:** Löse Potasche im Wasser auf, filtrire es, so wird es die Säure vertreiben, und der Gesundheit nicht schädlich seyn.

**Wenn ein Bier ins Faß gefüllet wird, das schon auf dem Böttich sauer worden.**

Nimm eine Hand, oder zwo voll Salz, und eben so viel geretene Aschen, thue es ins Bier, geuß eine Kanne Wasser hinein, und spünde es wohl zu: sonst würde es heraus laufen.

**Wenn**

**Wenn das Bier nicht aufstossen will.**

Schlage Aschen, ein wenig Salz und Hefen durch einander, thue es ins Faß, und rühre es wohl um.

Oder: Nimm zu einem Faß, Kraftmehl, Weizenmehl, weissen Senf, buchne Aschen, jedes ein halb Pfund, und eine Hand voll Salz, vermische es wohl, und geuß es ins saure Bier, so stößt es gleich auf; wenn es aber noch nicht aufstossen wollte, so geuß heiß Pech ins saure Bier.

Oder: Nimm birkene Aschen, grünen Hopfen, ein wenig Salz, ein neu frisch gequirlet Ey, Weizenmehl, oder gestossene Weizenkörner, und hänge es in einem Tüchlein ins Faß.

Oder: Hänge gemahlenes Malz in einem Tüchlein hinein.

**Wenn ein Bier nach dem Faße riechet.**

Nimm Bacholderbeer, Reinfarrenkraut, Heiligen Geistes Wurzel, und rothe Benedictenwurzel, gleich viel, und 3 frische Eyer. Dieses thue zusammen ins Bierfaß.

Oder: Hänge eine Handvoll Weizenkörner in einem Tüchlein ins Bierfaß, so wirds wohl schmecken.

Diesem Uebel am besten vorzubeugen, muß man das alte Stellstroh sogleich aus dem Brauhause weg schaffen, die Böttiche gleich nach dem Brauen reinigen, und die Quellstöcke bey jedem Malze gut abwaschen.

**Daß**

**Daß der Donner das Bier nicht beschädige.**

Wenn das Bier bey einem großen Donnerwetter im Brauhause stehet, kann man den Böttich mit Brettern zudecken, reine Tücher darauf legen, ein wenig Salz, kleine Kieselsteine und Lorbeerblätter, wenn man sie haben kann, darauf streuen. Ist aber das Bier schon gefast in den Kellern, und man wollte sich einer Gefahr besorgen, so kann man eben die nämlichen Stücke brauchen.

**Wäre aber das Bier schon vom Donner beschädiget worden:**

So muß man das Bier abziehen, und auf andere Gefäße füllen, die wohl ausgefegt, oder auch wohl frisch ausgepicht sind, und die man mit Wasser, darinnen Thymian, Lorbeeren, wälsche Nußblätter, Fenchel und Wacholderbeeren gekocht sind, ausgewaschen hat, so kommt die Gefahr hinweg.

**Daß das Bier nicht verderbe, wenn etwa böse Menschen eine Schalkheit bewiesen hätten.**

Nimm Dosten, Hartenhayn, Widertodt oder Daurant, jedes eine Handvoll, lege es auf die Stellhölzer unter das Stroh, so verdirbt kein Bier.

Oder: Wenn man merket, daß jemand im Brauhause sollte eine Schalkheit gethan haben, so wasche man die Böttichböden mit Heusaamen wohl aus. Oder: Man schlage die Reifen vom Böttichboden, wasche sie rein, und schlage sie sodann wieder auf.

**Wenn**

Wenn dem Bier durch böse Leute ein Poffen  
zugefüget worden wäre:

So lege eine Schlangenhaut, so die Schlange  
selbst abgestreift hat, unter das Faß, werfe eine  
Schnur Corallen, die rein und ohne Schweis  
sind, hinein, so wirds bald gähren.

Eine der besten Arten, das Bier vor der Säure  
zu bewahren, ist außer den oben ange-  
führten, diese:

Man läßt in einem Keller oder Hause, wo die  
Sonne nicht hinscheinen kann, einen großen bret-  
ternen Kasten machen, worin einige Bierfässer be-  
quem liegen können. Unter jede Sonne oder Faß  
werden 2 Steine, einer vorne, der andere hin-  
ten, und zwischen diese wieder ein Stein gelegt,  
daß die Fässer nicht zusammen kommen können.  
Diese Fässer müssen inwendig eine gute Queer-  
hand von der Kiste entfernt seyn. Sind nun die  
Sonne mit Bier angefüllet, wohl abgetrocknet,  
und zugespündet, so füllt man diese Kasten eine  
Queerhand über die Fässer mit reinem trockenem  
Sande an. Unten an der Seiten muß der Kasten  
eine oder 2 kleine Thüren haben, um den Sand  
abzulassen, wenn die Fässer leer sind, den man  
wieder brauchen kann. Bey Einlegung der Son-  
nen werden lange Zapfen eingesezt, die bis durch  
den Kasten so weit reichen, daß man bequem ab-  
zapfen kann. Oben wird ebenfalls ein Zapfen  
mit einem Luftloche eingesezt, wo man jedesmal  
Luft hineinlassen kann, wenn man Bier zapft.

Cap. XVI.

Cap. XVI.

Von der Kraft und den Wirkungen der Biere.

Nun ist uns noch übrig, daß wir aus dem, was wir bisher gesagt haben, die Kraft und die Wirkungen der Biere erwägen, und untersuchen: ob die unfrigen die Wirkungen haben, so die Alten ihren Bieren zuschreiben?

Die Alten insgesammt, die ihres Biers Erwähnung thun, berichten, daß es ein schädlicher und unaesunder Trank sey; und vielleicht deswegen, weil sie sich lieber an dem Saft des Weinstocks, als an dem Geträndetrank vergnügten. Dieser ihrer Meinung sind die Neuern gefolgt, und haben das nämliche behauptet: so, daß man hieraus sehen kann, daß sie lieber die Meinung ihrer Vorfahren haben annehmen wollen, als durch eigenes Bemühen die Sache sorgfältiger untersuchen. Denn niemand, weder unter den Alten noch unter den Neuern, hat die Art und Weise, wie dieser Trank zubereitet wird, vollkommen und hinlänglich beschrieben. Da wir nun sehen, daß sie dieses übergangen haben, so folgt hieraus, daß alles das verdächtig ist, was sie von diesem Trank melden.

Ich übergehe das hier mit Recht, was die Alten von diesem Trank geschrieben, weil ich im XIII. Cap. schon mit mehrern davon geredet habe, wohin ich igt meine Leser verweise. Andere mögen untersuchen, ob man das, was sie ihrem

§

Bier

Bier zuschreiben, von unserm mit Recht sagen könne. Ich läugne nicht, ohnerachtet die Schriftsteller, die ich im 13. Capitel angeführet habe, bezeugen, daß ihr Frank aus der Fäulniß entstehe, daß ihr Zythus eben die Kraft an sich könne gehabt haben, als unser Bier; doch aber gebe ich keinesweges zu, daß man unserm Bier die Wirkungen zuschreiben könne, die sie von ihrem Bier behaupten. Denn unser Bier wird nicht aus faulen, oder blos gewässerten Getrände verfertigt, sondern aus Getrände, daraus zuvor Malz gemacht, das geschrotet, und hernach aufs beste ausgekocht, und mit Hopfen temperirt worden ist: wie wir hiervon schon weitläufig genugsam geredet, und die Ursachen angeführet haben. Man kann daher aus diesem allen hinlänglich und deutlich sehen, daß unser Bier von dem Zytho der Alten beynah ganz und gar unterschieden sey, und keinesweges damit übereinkomme. Dahero handeln diejenigen unbedachtsam, welche die Kraft und Wirkung des Biers (Zythus) der Alten, unserm Biere zuschreiben, und mit Macht ihre Meinung bestreiten. Denn sie behaupten etwas, so ganz und gar wider alle Wahrheit ist. Wenn ein Medicus die Kraft des Gerstenwassers, dem Schleim der Graupen, die in Hüner- oder Rindsbrühe gekocht ist, zuschreiben wollte: von dem würden wir sagen, daß er ganz und gar nichts von der Medicin verstünde. Ich behaupte auch, daß diejenigen weniger richtig urtheilen, welche behaupten, daß unser Bier, so wie das Bier der Alten, aus der Fäulniß entstehe: gleichsam als wenn jene Zubereitung des Malzes eben das sey,  
was

was die Fäulniß ist. Ich weiß nicht, ob man dieses zugeben kann, wenn wir die Natur der Fäulniß genau untersuchen wollten. Sondern ich behaupte, daß das Wässern vielmehr eine Bewegung und Erregung derer im Korn gleichsam schlafenden Kräfte sey. Denn das Wesentliche des Kornes bleibt unverfehrt. Gesezt auch, es wäre bey dem Wässern eine geringe Fäulniß des Geträndes, oder eine gewisse Gelegenheit zur Fäulniß: so folgt doch nicht nothwendig daraus, daß das Bier, so aus diesem Malz gekocht wird, einen schädlichen Saft haben sollte. Bringen nicht die Körner des Geträndes, die man der Erde anvertrauet, und die zuerst verfaulen und umkommen, eben so schöne und vortrefliche Körner hervor? Eben so auch, wenn jemand über die Berefertigung des Malzes der Alten eine Betrachtung anstellen wollte, scheint es nicht auch eine Art von Fäulniß zu seyn? Es hat sich aber niemand unter den Alten unterstanden zu behaupten: daß das Malz deswegen einen schädlichen Saft habe? Wir wollen nur beym Brodtbacken stehen bleiben. Was ist das Sauern wohl anders, als eine gewisse Art von Fäulniß, und doch wird vermöge derselben das beste Brod gebacken. Es werden auch Dinge durch die Hitze der Sonne, oder des Feuers, oder des Pferdemißts zur Gährung gebracht, damit man hernach desto besser durch die Destilierung die Theile von einander absondern möge. Daher könnte man auch wohl Bier aus angefaultem Getrayde brauen: und wir würden doch nicht sagen, daß es einen schädlichen Saft hätte.

Wir wollen daher jene schädliche Kraft und Wirkung des Biers der Alten nicht unserm neuern zuschreiben: denn dieses wird ganz anders zubereitet und gebrauen, als der Alten ihres; ferner ist auch die Kraft und Wirkung desselben ganz anders, und von jenem unterschieden. Aber, um desto besser von der Kraft und Wirkung des Biers der Alten urtheilen zu können, so wollen wir zuvörderst das Temperament desselben untersuchen, und wollen uns dabey auf die Empfindung und Erfahrung berufen. Wenn wir nun über die Kraft und Wirkungen des Biers urtheilen wollen, ob es nähret, purgirt, zertheilet, trocknet, und den Urin erregt, welches alles durch die obigen Eigenschaften die Hitze, Kälte, Feuchtigkeit und Trockenheit hervorgebracht wird: so wollen wir zuvörderst davon reden, was unser Bier für Eigenschaften habe. Um dieses zu berichtigen, wollen wir blos und allein den Geschmack, als den größten Lehrer in dieser Sache zu Rathe ziehen, und wir wollen ihm als unserm Wegweiser folgen, damit er uns nicht allein das Temperament des Biers, sondern auch alle übrigen Eigenschaften entdecken möge.

Jene Süßigkeit nun, (dieses ist vornehmlich vom Weizenbier zu verstehen) die man in dem Biere wahrnimmt, ist nicht honiasüß, sondern sie ist viel unmerklicher und undeutlicher, deswegen, weil viel Wasser damit vermischet ist. Ferner zeigt das schleimigte und zähe Wesen an, daß sich in demselben eine mittelmäßige Wärme befinden müsse. Ueberdieß, weil das Bier eine Sache ist, die aus drey besondern und vor sich bestehenden Din-

Dingen vermischet ist, so nimmt es auch die Eigenschaften und die Natur der Dinge an, die damit vermischet werden. Die Materien aber, woraus das Bier (wie bekannt) verfertigt wird, sind Wasser, Geträyde oder Malz, und Hopfen. Doch hier wollen wir nicht davon reden, wie alle und jede dieser Dinge von einander unterschieden sind, weil wir hiervon schon an seinem Orte geredet haben. Was aber das Wasser anbetrifft, so ist einigés dinner, weicher, härter und dicker, als anderes; daher erzeuget es auch Bier, welches entweder dinner und durchbringender, oder vollkommener, dicker und ölichter ist. Das ist ausgemacht und gewiß, daß die Natur des einfachen Wassers kalt und feuchte sey; hier aber wird es wegen des Siedens mehr verdinnet, wird leichter, und mithin weniger kalt, so, daß es eine gewisse feuriae Eigenschaft bekommt, ja auch nicht die vorige Annehmlichkeit behält, und durch die Gewalt des Feuers verändert, ganz und gar ausartet. Das Malz aus Weizen erwärmet auch mehr, als der Weizen von Natur Hitze bey sich hat, wegen des Dörrrens, und trocknet mäßig. Das gerstene Malz hingegen ist weniger hitzig als das weizene: da sonst die Gerste an und vor sich kalt und trocken ist, durch das Dörrren aber etwas Hitze und Feuer bekommt. Je mehr nun die Gerste Trocknes an sich hat, desto mehr wird sie auch die Kraft zu trocknen haben. Der Hopfen ist heiß und trocken in der zweyten Ordnung, und hat die Kraft zu eröffnen, zu trocknen, und den Urin zu erregen; er steigt auch ins Haupt, und verursacht Kopfschmerzen.

Dieses sind die Eigenschaften und die Natur der drey Haupttheile, die zum Bier erfordert werden, von welchen das Bier auf eine verschiedene Art zubereitet und vermischt wird. Hierzu füge ich noch, daß man Hefen ans Bier thut, von denen wir oben gesagt haben, daß sie Lufttheile in sich begreifen. Dahero kann man deutlich hieraus sehen, daß alle Biere, überhaupt genommen, hüzig und feucht seyn müssen. Allein, wenn man sie unter einander vergleicht, so weichen entweder die meisten von diesem Grade ab, oder sie übersteigen ihn auch: und dieses sehen wir auch aus der Natur der Weine. Denn wenn man Bier brauet, hat man nicht ein und das nämliche Maaß, wie viel man Malz, Wasser und Hopfen dazu nimmt, wie wir oben erinnert haben; ferner ist auch aller Orten die Art verschieden, wie es gebrauen und aufbehalten wird. Daher kommts, daß die Biere, welche mehr Malz in sich fassen, weniger Hopfen nöthig haben, und daher süßer seyn als andere. Diejenigen aber, wozu man mehr Hopfen nimmt, sind bitterer als die andern, und verursachen mehr Kopfschmerzen. Die weizenen Biere schmecken fast alle süß, und sind weiß; die gersternen Biere hingegen sind bitterer, und werden dicker. Ferner müssen wir hier noch anführen, daß unser Bier das Temperament habe, als wir es oben beschreiben haben. Denn es kühlet nicht, stillt auch nicht den Durst, und wenn man es von außen auflegt, so lindert es auf eine wunderbare Art die Schmerzen. Es thut den Entzündungen Einhalt, und es bringt auf eine bewundernswürdige Art Ausdunstun-

tungen hervor, wenn die Theile mit warmen Bier gewärmt werden. Es ist aber bekannt, daß alle diejenigen Dinge, so diese Eigenschaften an sich haben, ein dünnes und gemäßigtes Wesen an sich haben, welches, wegen der Verwandtschaft der Elemente, mit unserm Körper genau übereinkommt; denn weil sie den Schmerz stillen, so bringen sie auch noch ähnliche Wirkungen hervor. Sie verursachen ein angenehmes Maas zwischen Hitze und Kälte, sie erwärmen die Bestandtheile des Körpers: Hieraus folgt, daß sie alles dieses durch eine natürliche und gemäßigte Wärme hervorbringen; dergleichen Pappeln, Eibisch, Chamillen, Melisse und Leinsamen zc. zu thun pflegen: und hierunter kann man auch mit Recht unser weißes Bier rechnen. Diejenigen, welche stärker sind, hält man für hitziger; sie erzeugen ein zähes, schleimigtes und fettes Blut; haben einen guten Saft, und geben viel Nahrung, insbesondere wenn sie aus gutem reifen Geträyde bereitet und wohl gekocht werden. Diese nährnde Kraft kommt blos vom Geträyde, nicht aber vom Wasser und Hopfen. Daß aber die Biere nähren, kann man so wohl an dem männlichen als weiblichen Geschlechte wahrnehmen. Denn die meisten, die beständig stark Bier trinken, werden davon fett. Besonders ist unter dem weizenen das Königsgräzer Bier in Böhmen von der Art; und dieses Bier könnte man mit Recht den König der weizenen Biere nennen. Es hat eine so vortrefliche Güte, daß es noch niemand hat nachmachen können, ohnerachtet sich viele darum beeifert haben; sie haben es auch nicht einmal nachmachen

können, wenn sie gleich aus dieser Stadt das Wasser, Malz und Brauer haben kommen lassen. An den Ammen kann man die nährende Kraft dieses Biers noch deutlicher sehen, weil sie viel häufiger und geschwinder die Milch von sich geben, wenn sie von diesem Biere trinken: Nun aber ist bekannt, daß diejenigen Dinge, welche die Milch heraus locken, für hitzig und feucht, jene aber, die sie verseigen, für hitzig und trocken; diejenigen Dinge aber, die ihre Erzeugung verhindern, für kalt und trocken gehalten werden. Die gerstenen Biere, besonders diejenigen, die etwas stark sind, scheinen zwar in dieser Wirkung die weizenen Biere zu übertreffen, daß sie dieses viel eher leisten, und deswegen von den Ammen heftig begehret werden. Denn die Säugenden, wenn sie keine Milch in den Brüsten haben, trinken einen Zug, legen sich nieder, und sogleich schwellen ihre Brüste von Milch auf: überdieß erregen sie den Urin, und befördern die monatliche Reinigung.

Es könnte sich aber hier Jemand wundern, woher es komme, daß die gerstenen Biere ihre nährende Kraft so schnell äußern, da es die weizenen nicht thun, und da doch die nährende Kraft des Weizens stärker ist, als der Gerste: oder man muß behaupten, daß der Weizen erhitzet, und die Gerste kühle. Wir finden aber beynabe in allen gerstenen Bierem das Gegentheil, daß sie nämlich viel eher berauschen, als die weizenen. Man wird sich aber weniger wundern, wenn man auf die Art Achtung giebt, wie jedes von diesen Bierem verfertigt wird, und bemerkt, daß auch in der Gerste ein gewisser nährender Saft stecke, der,  
ohn-

ohnerachtet er das Wesen der dichten Theile erfülle, dennoch nähren und vermehren kann. Daß man aber dieses bey dem weizenen Biere weniger bemerckt, kommt daher, weil der Weizen weniger gewässert wird, wenn man Bier daraus brauen will. Wenn das weizene Bier stärker gemacht, und mehr gekocht würde, so würde kein Zweifel übrig seyn, daß es noch mehr nähren würde. Dieses kann man sehr deutlich aus dem Gräzer Biere, und die ihm ähnlich sind, sehen. Es giebt auch süße Biere, die aus Gerste gebrauen werden: dergleichen findet man zu Prag. Diese haben nicht den Grad der Güte, als andere, die wir oben erzählt haben, weil sie zu viel und ungeschmackhaftes süßes Wesen an sich haben. Denn ohnerachtet sie auch nahrhaft sind, so erzeugen sie doch einen groben Saft, erregen Verstopfungen der Eingeweide, sie beschweren den Magen und das Herz, sie verursachen kurzen Athem, erzeugen den Stein, und sind dem Körper so schädlich als rohe Biere, oder solche, die wenig gekocht sind, oder welche sonst beym Brauen einen Fehler bekommen haben, z. E. daß sie Verstopfungen und Blähungen im Unterleibe und ums Herz verursachen, sich im Unterleibe und ans Zwerchfell anlegen, schwer zu verdauen sind, nicht eröffnen, reinigen, oder sonst eine Ausdünstung befördern, oder nicht einmahl den Durst stillen: daher die Colik, der Stein, und der Ausschlag entstehen. Die nämlichen Fehler verursacht auch das junge Bier, und das noch nicht gut abgegohren ist, so wie der Most. Denn es dehnet den Magen aus, und beunruhiget ihn, es verursacht Schnelden im

F 5

Leibe,

Leibe, den Stein, Nieren- und Steinschmerzen. Und so wie der Most, ehe er abgegohren, kalter Natur ist, (welches das grobe Wesen der Säfte, die Winde, Verstopfungen, und daß er den Körper nicht erhitzt, anzeigen,) so ist auch das junge Bier, ehe es abgegohren ist, kalter Natur. Hier muß ich nur im Vorbengehen bemerken, daß die Dinge, welche einen süßen Geschmack haben, auch kalter Natur sind, wie wir es an den Melonen bemerken können. Ferner ist das Bier, welches schon sauer worden und verdorben ist, nicht nur den Nerven, Nieren und Magen schädlich, sondern es verursacht auch einen schädlichen Saft. Die Biere aber werden sauer, wie wir schon oben angeführt haben, entweder wenn sie alt werden, oder nicht genug gebrauen sind, oder zu wenig Hopfen haben. Ferner verderben und versauern sie auch sehr leicht in den warmen Sommertagen, wenn sie nicht in sehr tiefen und frischen Kellern aufbehalten werden. Denn wenn durch die Wärme der Luft die natürliche Wärme des Biers aufgelöst wird, so wird es leicht sauer.

Dieses aber scheint wunderbar zu seyn, daß der Geruch der Rosen dem Biere schade. Denn wenn diese in den Keller gethan werden, oder wenn wenigstens der Gastwirth mit einem Strauß von Rosen in den Keller geht, so verderben die Biere, und werden sauer.

Die dinnern Biere werden eher verdauet, und geben weniger Nahrung; und wenn sie bitter sind, geben sie auch wenig Nahrung, aber desto größer ist die reinigende Kraft, wegen der Bitterkeit und Dinnigkeit ihrer Bestandtheile. Sie waschen

waschen ab, wegen der Menge des Wassers, sie machen schlüpfrig, wegen der Zähigkeit, die sie bey sich führen, und gehen mehrentheils mit dem Urin fort. Weil sich aber die Engelländer auch eines gewissen Biers bedienen, das sie nach ihrer Art brauen, so habe ich hier anführen wollen, was hiervon Brudus Lusitanus geurtheilet hat. Er sagt nämlich: Der Trank, dessen sich die Engelländer gemeinlich bedienen, ist verschieden und vielfältig, nämlich: hitzig, mittelmäßig, und schwächer. Der Unterschied unter diesen Getränken ist die Stärke und Schwäche; die Hitze und Kälte; das Grobe und Feine der Bestandtheile.

Bei den Engelländern wird ein dreyfacher Trank zubereitet, nämlich: ein wässericher, welcher nur schlechthin Bier genannt wird; ein milteler, welcher Mittelbier heißt; und ein stärkerer, den sie Doppelbier nennen. Das schlechte Bier bringt eben die Wirkung hervor, die der mit Wasser vermischte Wein hervorbringt: denn es eröffnet, kühlet, und befördert die Verdauung. Es darf eben niemand glauben, daß das Bier wegen seiner Bitterkeit warm mache: denn derjenigen Theile, die das Bier bitter machen, sind viel weniger, wenn man sie mit denen in Vergleichung stellt, die es kühlen. Dieses kann man sehr leicht aus dem Verhältniß des Hopfens gegen das Wasser und Getränke abnehmen. Ueberdies vergehet auch die Bitterkeit des Biers gar bald; die Kraft aber der übrigen Theile dauert so lange, als das Bier in ein ander Wesen verwandelt wird. Das starke Bier, welches sie das Doppelbier nennen, erhitzt sehr stark, und hat

hat etwas Hestiges in sich, als der starke Wein. Das Mittelbier ist mittelmäßiger Natur, es er-  
 hebt sehr deutlich, doch ist es bey keinem so heftig.  
 Der oben angeführte Brudus gedenkt an eben  
 der Stelle eines andern Biers, welches die wol-  
 lüstigen Engelländer zu trinken pflegen: und die-  
 ses nennen sie gemeinlich Ulla, wie er behauptet.  
 Man hat mir gesagt, daß in dieses Bier gar kein  
 Hopfen käme: daher kann es auch weniger Bey-  
 fall verdienen. Der nämliche Brudus sagt: daß  
 es über die Nasen aufblähe; und daß dieses de-  
 nen, so am Fieber krank sind, ganz und gar nicht  
 vortheilhaft sey; daß es weder kühle, noch öffne,  
 noch abführe, noch den Durst stillen könne; daß  
 es überdieß ein Trank sey, der leicht verderben  
 könne, und leichtlich verursachen, daß auch der  
 Nahrungssaft verdürbe. Ferner: sein Wesen sey  
 sehr geschickt hierzu, daß es Winde und Blähun-  
 gen verursache: und daher mache es dem Haupt  
 und den Nerven viele Beschwerlichkeiten; über-  
 dieß sey es eine Materie zu Verstopfungen: daher  
 sey es der Leber und der Milz schädlich. Ueber-  
 haupt sey dieses Bier Niemandens Freund als  
 der Wollust. Der nämliche Brudus aber rath,  
 daß diejenigen, so dieses Bier in gesunden Tagen  
 getrunken hätten, es in Krankheiten nicht verwer-  
 fen, sondern beybehalten sollten. Ferner, alle  
 Biere, die man stark trinkt, füllen den Kopf mit  
 groben Ausdünstungen an, aber nicht alle in dem  
 nämlichen Grade. Denn man muß hier, wie  
 sonst, jederzeit auf das Alter, die Natur, Zeit, die  
 Gegend, und die Gewohnheit Acht geben. Und  
 es scheint hier bey gegenwärtiger Betrachtung  
 auch

auch höchst nöthig zu seyn, die Temperamente der Menschen und Getränke in Betrachtung zu ziehen. Denn ich will nur etwas weniges anführen, was ich aus der Erfahrung gelernt habe. Denenjenigen, die einen schwachen Magen haben, schadet das Biertrinken mehr, als andern. Denn es macht ihnen Beschwerden, es reizt die Feuchtigkeiten, es blähet auf, und wenn es der Maagen nicht abführen kann, setzt es sich ans Zwerchfell, und befördert gar nicht den Auswurf. Diejenigen hingegen, welche einen starken und gesunden Magen haben, empfinden nichts von ihren Beschwerden. Und, daß ich es kurz sage: den gesunden und starken Naturen, (dergleichen die Einwohner in den mitternächtlichen Gegenden haben,) ist es bequemer, vortheilhafter und heilsamer, als jenen weichlichen, wollüstigen und verzärtelten, die sich gleich verändern, wenn sie nur ein geringes Lüftgen anbläst. Wenn daher dieser Trank auf die rechte Art zubereitet wird, ist er sehr heilsam, und giebt die beste Nahrung; er stärkt unsern Geist, und muntert ihn auf, er macht unsere Seele lustig und aufgeräumt, er schadet den Nerven nicht, er verursacht nicht den Schlag noch die Lähmung, nicht das böse Wesen, Gliederreißen, die Gicht, den Krampf, noch das Podagra, welche Krankheiten alle das Trinken des Weins erregt. Daher kommt es, daß man an manchen Personen, so wenig ihrer auch sind, diese Krankheit wahrnimmt, weil sie den Wein so gerne trinken. Wir sehen, daß alle die Völker, so diesen Trank trinken, z. E. die Engelländer, Schweden, Dänen, Sachsen, und der größte Theil

Theil von Deutschland, Böhmen, Schlesien, Pohlen, und das ganze alte Sarmatien, nicht weniger lebhaft, muthig und munter sind, als andere, welche des Weins und Honigs zu ihrer Nahrung sich bedienen. Denn man findet unter ihnen die schönsten, gesundesten und stärksten Leute; und daß ich es kurz sage: Das Bier kann jedem Alter und beyderley Geschlechte nützlich seyn, welches man vom Wein nicht behaupten kann. Ja, man hat die Erfahrung gemacht, daß Kinder, die aus Mangel der Milch, von ihrer Geburt an Bier genossen, ungewöhnlich fett worden sind. Denn das ist allzubekannt, was Plato und Galen von dem Gebrauche und der Natur des Weins geschrieben haben, wenn sie jungen Leuten den Gebrauch des Weins bis ins 18te Jahr verbieten. Wenn sie die Art und Weise gewußt hätten, wie wir unser Bier brauen, so ist kein Zweifel, daß sie dieses den Kindern und Jünglingen würden erlaubt, und allen andern gekochten Wassern vorgezogen haben. Auch die Römer, bey denen es ein Todesverbrechen war, wenn das Frauenzimmer Wein trank, würden es dann ohne Zweifel erlaubt haben, daß ihre Weiber Bier trinken möchten.

## Cap. XVII.

### Einige Beyspiele von den besten Bieren.

**I**st haben wir überhaupt vom Biere geredet, und uns damit beschäftigt, was für eine Kraft

Kraft es habe, und welche Wirkungen es hervorbringe. Nun können wir leicht den Schluß auf die übrigen Arten der Biere machen, die entweder aus andern Arten von Getrände, oder aus Hülsenfrüchten gebrauen werden. Damit wir nun um so vielmehr das obige einsehen mögen, so wollen wir noch das hinzuthun, was uns noch abzuhandeln übrig ist. Wir wollen daher etwas von den vornehmsten Bierern erwähnen, und den Anfang von dem Danziger Biere machen. Wir tragen gar kein Bedenken, dieses unter die vornehmsten Biere zu setzen, und es vor den König unter den Bierern zu halten.

### Von den Preussischen Bierern.

Ohnerachtet Preussen viele Arten der besten Biere hat, so übertrifft das Danziger doch alle andere weit, und ist in Ansehung der Kraft, die es in sich hat, allen Bierern Deutschlands vorzuziehen, und man wird keines finden, das nicht geringer als das Danziger seyn sollte. Es hat einen angenehmen und vollkommenen Geschmack und Ansehen, es giebt viele Nahrung, erzeugt ein gutes Geblüt, wenn es mäßig getrunken wird, es giebt eine gute Farbe, und eine einzige Unze ist stärker, als ein ganz Maßel dinnes Gerstenbier. Andere dinne Biere könnten mit diesem gewürzt und verstärkt werden, daß sie hernach durch Hülfe eines fremden Mittels unter die mittelmäßigen Biere könnten gerechnet werden. Einige bedienen sich dessen, um den Magen zu stärken, und sie erfahren, daß es ihnen viele Linderung verschafft. Ein unmäßiger Gebrauch desselben hingegen, wie  
bey

bey allen andern, auch der besten Dinge, ist schädlich, und verursacht sehr schwere Krankheiten. Denn es entzündet alsdenn das Blut, giebt dem Gesicht eine unnatürliche Röthe, macht triefende Augen, erregt das Podagra und das Gliederreissen, und verursacht Unverdaulichkeit durch die geschwächte Wärme. Man muß es daher mäßig trinken, nämlich so viel, als es die Kräfte erlauben, und nicht so viel die Kehle verlangt.

Ich könnte hier die guten und lobenswürdigen Eigenschaften dieses Biers noch weiträufiger ausführen, wenn es nicht meiner Absicht, kurz zu seyn, zuwider wäre. Denn kann es wohl ein größer Lob bekommen, als es schon hat, nämlich unter die vornehmsten Biere gerechnet, und den Kostbarsten vorgezogen zu werden? Diesem Biere kommt am nächsten das oben angeführte März-  
bier, doch ist es weit schwächer, als dieses. Auch das Elbinger Bier ist ein nütliches Bier, wegen seiner Güte und seines angenehmen Geschmacks. Außer diesem giebt es noch viele andere, welche in großen und kleinen Städten, und Schlössern gebrauen werden, welche an Kraft und Stärke vielen belobten Bieren gleich kommen. Allein, ihr Name ist nicht bekannt, entweder weil sie in solchen Gegenden gebrauen werden, die von Flüssen weit entfernt sind, oder weil die Menge der besten Biere die mittelmäßigen, wie es zu geschehen pflegt, verdunkelt.

### Von den Pohlischen Bieren.

Pohlen liebt besonders die weißen Biere, die es auch sehr verschiedene, und vortreflich hat.  
Sie

Sie geben gute Nahrung, erzeugen ein gutes Blut, und stillen vortreflich den Durst, besonders diejenigen, so einen Weingeschmack haben.

### Von den Litthauischen Bieren.

Eben so höre ich auch die Litthauischen Biere loben, doch kann ich von ihnen weiter nichts melden, weil ich mich noch nicht bemühet habe, ihre Natur zu untersuchen.

### Die Pommerschen Biere.

Unter den Pommerschen Bieren zieht man besonders das Strassundische allen andern vor, doch dieses habe ich niemals gekostet. Das Colbergische ist auch ein ganz gutes Bier. Ich habe auf dem Lande bey einigen Edelleuten in Pommern hier und da Bier angetroffen, das eben nicht zu verachten war.

### Güstrauer Bier, oder Güstrovischer Reysenack.

Dieses Bier wird aus Gersten gebrauen, und wird mehr Gerste darzu genommen, als zum Bernauischen Biere, aber hingegen weniger Hopfen. Es steigt in Kopf, wenn man es unmaßig trinkt; trinkt man es aber mäßig, ist es gesund wider den Stein.

### Die Märkischen Biere.

Die Mark hat viele berühmte Biere; unter diese gehören hauptsächlich das Bernauische, Ruppiniſche, Gardelebensche und Salzwedelsche.

☉

Das

Das letzte halte ich für das beste; denn es wird aus einem guten Wasser gebrauen, aus gutem und vollkommenen Getrände. Es ist kräftig, hat nicht zu viel Hopfen, ist dem Gaumen angenehm, und die dortigen Einwohner haben meistens eine gute und frische Farbe. Das Gardelebenschche Bier erregt leichte Steinschmerzen, und vertrocknet die Kehle, wenn es unmäßig getrunken wird, weil der Weizen, den man dazu nimmt, gar zu sehr gedörret wird. Das Bernauische behält im Sommer vor vielen andern den Vorzug. Das Ruppinische hat viele wesentliche Theile, und giebt viel Nahrung. Es hat auch von diesen und folgenden Eigenschaften, die ich anführen werde, einen eigenen Namen, wie das brandenburgische, nämlich der alte Nicolaus, weil es die, so es trinken, schlaftrunken und faul macht. Allein, die Zunamen tragen zu der Erkenntniß ihrer Beschaffenheit nichts bey. Deher wollen wir uns auch bey diesen Kleinigkeiten nicht aufhalten, und sie zu erklären suchen.

### Spandauisch Bier.

Dieses Bier ist fein, lauter und rein, hat einen guten und angenehmen Geschmack, giebt gute Nahrung, treibt den Urin, macht einen ruhigen und sanften Schlaf. Von der Art ist auch das Wolznigische Bier.

### Von dem Hamburgischen Biere.

So wie unter den gersternen Bieren das Danziger, eben so verdient auch das Hamburger Bier unter den weizenen Bieren, so viel mir bekannt ist,

ist, den ersten Platz. Es hat einen guten und angenehmen Geschmack, viele wesentliche Theile, überflüssige Nahrung, und giebt einen guten Nahrungssaft; es erzeuget ein gutes Blut, und giebt eine schöne Farbe. Denn nicht nur die Mädgens und Frauenzimmer, sondern auch die meisten Jünglinge dafelbst haben eine vortrefliche Farbe. Es verliert bald mit dem Alter seine Kraft, nach Art der übrigen weizenen Biere, und dauert nicht lange. Es läßt nicht leichte bey denen, die es trinken, den Stein entstehen; und es giebt nicht nur eine gute natürliche Farbe, sondern auch eine zarte und reine Haut, wenn man sich damit wäscht. Viele bedienen sich desselben, um den Leib zu eröffnen, entweder allein, oder sie nehmen Butter darzu. Einige glauben, daß es in allen Krankheiten helfe, wie dem Cato sein Kohl; und daher verwerfen sie alle Arzenei und Arzneykunst, gleichsam, als wenn alle Uebel des Körpers durchs Exiren gehoben würden, und als wenn die Arzneywissenschaft weiter nichts sey, als die Art und Weise, wie man den Leib erweitern, und erweichen soll. Doch dieses will ich übergehen. Wenn dieses Bier unmäßig getrunken wird, so verunstaltet es das Gesicht, und bringt in demselben viel Blattern und Ausschlag hervor; denn wegen der Hitze steigt es besonders in die Höhe. Weil aber hierdurch der Kopf mehr Nahrung, als gewöhnlich, bekommt, so entstehen Blattern, Finnen und Ausschlag im Gesichte, die Theile des Gesichts dunsten auf, und da das Blut zu sehr in die Hitze geräth, so erregt es auch eine unnatürliche Röthe, die aber in eine ungeschickte ausartet,

tet, so daß sich nach und nach die natürliche Farbe verlihet.

### Vom Lübeckischen Biere.

Die Einwohner der Stadt Lübeck brauen, um das Hamburgische nachzumachen, ein Bier, das sie *Israël* nennen; es hat fast eben die Kraft, als das Hamburger, nur etwas schwächer, dahero können diejenigen, so leichte Kopfschmerzen bekommen, mit mehrerm Vortheil dieses, als das Hamburger trinken. Es unterstehen sich zwar viele andere benachbarte Städte das Hamburger Bier das vortrefflichste zu nennen, aber nicht mit völligem Rechte.

### Vom Lüneburger Biere.

Dieses ist ein sehr kostbar Bier, schmeckt im Anfange süß, wenn es aber alt wird, bekommt es einen Weingeschmack, es nähret und wärmet, und macht ein gut Geblüt. Man pflegt delicate Suppen daraus zu machen.

### Von dem Goslarischen Biere.

Das Goslarische Bier, ohnerachtet es dem Wesen nach dem Hamburgischen nachgiebt, ist doch nichts destoweniger des Lobes würdig, als jenes. Es ist dinner als jenes, anfänglich süß, nachhero giebt es in der Folge der Zeit einen Weingeschmack. Es ist unter den weizenen Bierren mittelmäßiger Natur, es nähret sehr, und erwärmet, und erzeugt ein gutes Blut. Man machet Brühen daraus, die nicht minder angenehm schmecken, als wenn sie von Wein zubereitet wären,

wären, und dem Körper sehr gesund sind. Man nennt dieses Bier Gose, so wie die Biere zu Quedlinburg, Halberstadt, Ascherleben, und Wernigerode.

### Von dem Einbeck'schen Bier, und der Braunschweigischen Mumme.

Unter allen Bieren, sie mögen entweder Sommer- dinne, gerstene, oder Hopfen-Biere, (daß ich so sage) seyn, verdienen diese beyden den Vorzug, und werden sehr weit zu Lande und auf der See ausgeführet. Diese braunschweigische Mumme ist ein starkes Hopfenbier, so aus gebranntem Gerstenmalz in Braunschweig gebrauen wird. Man läßt es mit dem Malz und Hopfen gar lange kochen, während des Kochens wird es beständig gerühret, daher es denn sehr saturirt und stark wird. Es ist dieses Bier zuerst in einem nahe an dem alten Petersthor in selbiger Stadt gelegenem Hause gebrauen worden, und zum Andenken dessen ist an selbigem Hause eine ausgehauene Statue eines Mannes, der ein Glas in der Hand hält, zu sehen. Diese beyden Biere sind sehr mit einander verwandt, so wohl was die sinnlichen Eigenschaften, oder die Kraft derselben anbetrifft, so, daß man öfters eins vor das andere verkauft und trinkt. Man kann nicht leicht darüber urtheilen, oder mit Zuverlässigkeit behaupten, welches dem andern vorzuziehen sey. Denn jeder will, daß man seines loben, und dem andern vorziehen soll; dieser zieht jenes, ein anderer dieses vor. Dem sey wie ihm wolle, so

halte ich doch das Einbeckische für besser, ohnerachtet man die braunschweigische Mummie für den König der Biere in Deutschland hält, denn es hat einen angenehmeren Geschmack, als das braunschweigische. Ich vermüthe von dem braunschweiger Bier, daß das Wasser, aus dem es gebrauen wird, einen Fehler aus dem hereinfließenden Bache bekommen muß. Beyde erwärmen weniger, als die übrigen, sie nähren weniger, gehen bald wieder fort, befördern den Urin, weil sie dinne sind, und wegen der Natur des Hopfens, sie steigen nicht ins Haupt, wie andere starke Biere, sie führen etwas Galle ab; im Sommer sind sie allen übrigen Getränken vorzuziehen; nichts kann denen, so das Fieber haben, angenehmer seyn, als dieses Bier, ja, auch beynahe nichts gesünder. Die braunschweigische Mummie verursacht leichtlich schweren Urin, und erzeuget den Stein, weil das Wasser, daraus dieses Bier gebrauen wird, kalkhaltig ist; denn in Braunschweig und in den benachbarten Städten findet man sehr viele, so Steinschmerzen haben. Das nämliche kann man von dem Einbeckischen urtheilen. Weil zu diesem Bier das dritte Theil Korn oder Weizen kommt, so hat es den Vorzug vor allen andern Gerstenbieren. Beyde sind kälter als die übrigen, und dieses bestätigt auch die Erfahrung sehr leicht: doch dieses wird einigen widersinnig vorkommen, da es bitterer ist, als andere, welches ein Zeichen der Hitze ist. Ohnerachtet wir dieses nicht läugnen, so ist doch aus dem Obigen bekannt, daß nicht allein der Hopfen, sondern auch das Geräyde, welches andere reich-

reichlicher haben, in Betrachtung zu ziehen sey. Von dieser braunschweigischen Numme ist noch zu merken: daß jährlich etliche Lasten davon nach Ostindien versandt werden. Hierbey ist das wunderbarste, daß dergleichen Biere, die nach Ostindien geführt werden, unterwegs etlichemal sauer werden, sonderlich wenn sie die Mittagslinie passiren; wenn sie aber in Ostindien ankommen, ihre völlige Süßigkeit und guten Geschmack wieder erhalten, als wenn sie erst frisch gefaßt worden wären: ja, sie erlangen so gar durch eine so lange Reise und oftmalige Veränderung eine viel stärkere Hitze und stärkern Geschmack, als sie jemals gehabt haben.

### Von dem Rostockischen Biere.

Das Rostockische Bier ist ein nützlicher Trank, besonders im Sommer; daher wird es von einigen für braunschweiger Bier getrunken.

### Von dem Zerbster Biere.

Dieses ist bey den Magdeburgern unter allen das vorzüglichste und beliebteste Bier. Es ist angenehm, kräftig, giebt gute Nahrung, bey einigen treibt es den Urin fort, und erregt die Hitze desselben: daher müssen sich dergleichen Naturen desselben enthalten, oder es doch sehr mäßig trinken.

### Breslauisch Bier, oder Schöpß.

Dieses ist ein stark Weizenbier, giebt gute Nahrung; man muß es aber mäßig trinken, weil es sonst stark in den Kopf steigt.

## Vom Neuterling.

Der Neuterling ist ein in Wettin aus gelind gedörrerter Gersten und Hopfen gebrauenes und abgogohenes Bier. Es ist wegen seiner temperirenden und gelind fühlenden Natur, allen und jeden, Männern und Weibern, Kranken und Gesunden, Jungen und Alten gut, giebt gute Nahrung, gutes Geblüt, und seine Lebensgeister, hat einen süßen und angenehmen Geschmack, löschet im Sommer und in hitzigen Krankheiten vortreflich den Durst, eröffnet die Eingeweide, hebet die Verstopfungen, dämpfet und fühlet die übermäßige Hitze, stillt die Entzündungen, treibet den Stein, und befördert den Urin.

## Von den Thüringischen Bieren.

### Von dem Raumburgischen.

Dieses ist in Thüringen das berühmteste, und das mit Recht. Denn es hat viele wesentliche Theile, ist wohl gekocht, giebt viele Nahrung, und vermehret die natürliche Wärme, und es hat alle und jede Eigenschaften, die zu einem guten Biere erfordert werden. Es steigt aber leichtlich in Kopf; daher klagen einige, die es trinken, daß es ihnen vor den Augen dunkel werde; und das ist auch kein Wunder. Denn es werden nicht so wohl ihre Augen, sondern vielmehr ihr Verstand benebelt, wenn sie es unmäßig, und gleichsam wie das Vieh das Wasser, in sich gießen.

Von

## Von dem Erfurth'er Biere.

Dieses Bier verdiente noch einen anständigern und bessern Zunamen: denn ich sehe nicht ein, warum es eben diesen Zunamen hat. Es hat einen guten Saft, giebt dem Körper viel Nahrung; es hat keinen widrigen Geschmack und Farbe, sondern einen solchen, der dem Gaumen sehr angenehm ist. Als ich das erstemal nach Erfurt kam, schreckte mich schon eine Weile lang der Name ab, daß ich es nicht trank; allein, da ich es nur einmal gekostet hatte, schmeckte es mir sehr angenehm und lieblich. Ich muß mich wundern, daß sie fremdes Bier einführen, da sie doch in Erfurt selbst das beste Bier brauen. Aber so ist die Denckungsart der Menschen beschaffen, daß sie das Fremde allemal für besser, als ihres halten, und nichts wünschen, nichts bewundern, und für kostbar halten, wenn es nicht aus der Ferne kommt, und man hält es für desto fürtrefflicher, je weiter es hergebracht wird.

## Von den übrigen Thüringischen Bierem.

Noch in vielen Thüringischen Gegenden brauet man die besten und kräftigsten Biere, wegen der Vortreflichkeit und Vollkommenheit des Geträydes: Allein, weil dort die Leute vom Holzmangel gedrückt werden, und wenig brennende Materien, die sich zum Brauen schicken, aufstreiben können, so werden sie genöthiget, sich hierzu des Strohes, der Stoppeln, oder des Reißiges zu bedienen;

daher schmecken ihre Biere nach Rauch und Ruß, machen Beschwerden im Magen, und sind also weniger gesund, jedoch geben sie viel Nahrung.

### Von den Meißnischen Bierem.

Meißen kann einer jeden Gegend, wegen der Anzahl, Verschiedenheit, Güte und Vortreflichkeit der Biere, den Vorzug streitig machen, und es wird keiner Gegend leichtlich hierinne nachgeben; doch ist eines immer zu dieser, ein anderes zu einer andern Jahreszeit besser. Denn es wird nicht leicht ein jeder Trank zu jeder Zeit, und bey jeder Natur, seine Güte haben. Und es ist Keiner so schlecht, daß er nicht zu einer andern Zeit der beste seyn könnte. Denn ein jeder erhält seinen Werth von der Zeit und dem Orte.

### Von dem Torgauischen Biere.

Ein jeder hat sein Vergnügen, wie der Poet schreibt. Ich weiß dahero nicht, warum einige dieses Bier so sehr loben, und es beynabe allen vorziehen, ob es aus einem eigenen Geschmack, oder besondern Neigung zu diesem Bier herrühre. Mir wenigstens kommt es vor, als wenn es vor allen Bierem den Vorzug hätte, nicht so wohl was die Stärke als die Güte betrifft; es giebt vortrefliche Nahrung, hat einen guten Saft; es nähret nicht nur, sondern es stärket auch die vornehmsten Glieder; denn es riechet und schmeckt nach lauter Gewürze.

Von

### Von dem Belgerschen Biere.

Das Belgersche kommt dem Sörgauischen, so wie dem Orte, also auch der Stärke nach, am nächsten.

### Von dem Freyburger Biere.

Dieses ist wegen des vortreflichen Nutzens sehr berühmt, denn es wird aus gutem Getrände und mit großem Fleiße gebrauen: daher leistet es alles das vollkommen, was man von einem guten Bier fodern kann. Es ist gesund, und treibet den Urin.

### Von dem Würzner Biere.

Dieses ist auch berühmt, und zwar mit Recht. Ueberhaupt aber läßt sich nicht gut entscheiden, welches von diesen angeführten den Vorzug habe, denn sie sind alle gut und lobenswürdig.

Der Werth und die Vortreflichkeit der übrigen Biere ist theils klar aus dem, was wir vorher gesagt haben, theils aus dem Urtheile des gemeinen Mannes, welches man hier in dieser Sache keinesweges verachten darf.

### Von dem Wittenberger Biere.

Ich kann hier nicht mit Stillschweigen das Wittenberger Bier übergehen, welches von je her sehr berühmt gewesen ist. Wenn es recht gebrauen ist, wie es seyn soll, hat es gar keinen Fadel an sich. Wenn man es aber mit andern Bieren in Vergleichung stellen wollte, so hält es ohngefähr die Mittelstraße unter den Dinnen und star-

starken gersternen Bieren. Daß es aber ist ausartet, und dinner, als sonst gewöhnlich, gemacht wird, dieses hat ist fast mit allen Bieren, wegen des Geträndemangels, gemein.

Außer den angeführten Bieren sind noch viele andere gute und gesunde Biere, worunter billig das Merseburger, Bauzner und Gubner zu rechnen sind, die ich aber übergehe, theils weil sie jedermann bekannt sind, theils weil ich sie selbst nicht alle und jede kenne. Es giebt auch noch einige, die manchen sehr bekannt, andere aber unbekannt sind, von denen ich aber hier weiter nichts anführen will, weil ich mir vorgenommen habe, kurz zu seyn. Denn nun wird es nicht mehr schwer seyn, aus dem schon angeführten auf die übrigen zu schließen, und zu urtheilen, was sie für gute Eigenschaften an sich haben.

## Cap. XVIII.

Von denjenigen Dingen, die man mit Bier anrichtet, oder wozu man sich sonst desselben bedienet.

Es werden verschiedene Arten von Ekwaaren, Gewürze, und Medicamente vom Biere verfertigt, wovon wir nur wenig anführen wollen, um dem Leser nicht einen Eckel zu erregen.

Die gewöhnlichste Speise, die man vom Biere verfertigt, ist entweder eine einfache oder zusammengefestete Suppe, so daß man Eyer, Butter und

und ein wenig Würze hinein thut, und ist so wohl Kindern als Erwachsenen gesund. Hierzu aber ist das weizene Bier besser, als das gerstene.

Man verfertiget auch einen Brey von Bier, so, daß man grob gerieben Brodt und ein wenig Butter hinein thut.

Wenn man ins warme Bier etwas reichlich Butter und Baumöl thut, und nüchtern zu sich nimmt, so erweicht es gelinde den Magen, und laxirt.

Das Bier, wenn es mit zerstoßenen Ingwer gewürzt ist, ist ein vortrefliches Arzneymittel wider den Durchfall; dieses Mittels bedienen sich vornehmlich die Völker, die am Meere wohnen. Einige pflegen auch dieses Bier des Morgens zu trinken, wenn sie ausreisen wollen: es stärkt vortreflich den Magen.

Wenn man gestoßenen Kalmus ins Bier thut, so heilet es den Durchfall, den man sich durchs Wassertrinken zugezogen hat, und befördert die Verdauung.

Wenn man zerriebenen Kümmel ins Bier thut, so mindert es das Heulen und die Blähungen des Magens, und lindert die Schmerzen der Colic, die von den Winden herkommen.

Wenn man sich mit weißem Bier wäscht, so macht es die Haut schön und glänzend.

Man hat auch die Erfahrung gemacht, daß die Hühner und Kapaunen sehr fett werden, wenn man ihnen Bier zu saufen giebt, und mit unter das Futter mischt.

Einige

Einige Wundärzte verfertigen vom Bier, welches sie ganz dick kochen, ein Pflaster, dessen sie sich bey den alten Wunden bedienen.

Einige verordnen denjenigen, die sich müde gereiset haben, mit warmen Bier, worein man Butter zergehen lassen, die Füße zu waschen: es soll die Müdigkeit benehmen. Einige thun auch dieses des Abends an den Pferden, wenn sie in ein Wirthshaus kommen, damit sie den folgenden Tag desto hurtiger und muthiger laufen mögen.

Wenn man Nachbier noch einmal mit Hopfen kocht, und es warm in den Mund nimmt, so stillt es den Zahnschmerz.

### Von den Unterhesen, oder dem Lager.

Die Bäcker bedienen sich der Unterhesen oder anderer Hesen, um den Zeig gährend zu machen. Denn sie treiben den Zeig auf, weil sie eine blähende Kraft haben, und machen das Brodt locker.

Man bedient sich auch des Lagers, um eherne Gefäße zu reinigen und blank zu machen, wenn man sie zuvor eine Weile darinnen einweicht.

Die Treber des Getränkes reinigen die Haut, und machen sie fein und glatt.

Von dem Bierlager, so wie von dem Weinlager, wird auch Brantwein von gewissen Leuten, die sich davon nähren, verfertiget. Man trinket ihn, wenn man sich den Magen oder andere Glieder erkältet hat. Man muß sich aber in Acht nehmen, daß man nicht zu viel trinkt, weil  
er

er leichtlich Kopffschmerzen verursacht. Man bedient sich dessen mit Nutzen, die äußern Theile des Körpers damit zu bestreichen, besonders wenn sie erfroren sind. Man verfertigt auch Brantewein von Bier und gewässerten Getrände.

Das Wasser, und das, was beyhm Destilliren des Branteweins zurück bleibt, wie auch die Hefen, sind sehr gut, die Schweine damit zu mästen.

### Vom Biereßig.

Die Biere werden zu Essig, entweder durch das Alter, oder durch die warme Luft. In einigen Gegenden, die an der See liegen, kocht man auch Essig: dieser ist zwar schlechter als der Weinessig, doch aber hat er die nämlichen Eigenschaften, und wird eben so gebraucht als jener. Aus dem gewöhnlichen Essige wird ein dreyfacher bereitet, nämlich: Rosenessig, der sehr vortreflich ist. Man bedient sich nicht nur dessen bey Fische, als einer Brühe, sondern es hat auch der Rindsbraten einen angenehmen Geschmack, wenn er damit begossen worden: denn er macht diesen Braten nicht nur weich, sondern auch einigermaßen mürbe, und giebt ihm einen angenehmen Wildpretgeschmack. Der zweyte wird mit Flöhkraut angemacht; doch dieser pflegt mehr in der Medicin, als bey der Tafel gebraucht zu werden. Man braucht ihn besonders in Ohnmachten, indem man einen Schwamm damit anfüllet, und ihn für die Nase hält. So ist auch der Essig, den man mit Lavendel anmacht, in Kopffschmerzen sehr vorthellhaft zu gebrauchen.

Cap. XIX.

## Cap. XIX.

## Vom Englischen Bouteillenbier.

Dieses macht man folgendermaßen: Man faßt das Bier frisch in die Bouteillen, thut in jede erliche Stück blaue Rosinen, vermacht es wohl, und setzt es in einen guten Keller. Man kann sich auch noch auf folgende Art einen wohl-schmeckenden Trank zubereiten:

Man läßt sich einen ganzen, halben, oder Viertelseimer mit beliebigem Bier füllen, legt es zum Aufstossen hin, bis etwas von den Hefen ausgestossen worden, doch muß es mit dem Aufstossen noch nicht aufgehört haben. Alsdann wird das Bier auf thönerne Bouteillen gefüllet, die zuvor mit warmen Wasser, worein man Wachholder-beeren thut, ausgebrühet, und darauf mit kaltem Wasser ausgespühlet worden sind. In jede Bouteille hängt man 3 bis 4 Würznelken, und Stückgen Zimmetrinde, in der Länge eines Zolls, an einen Zwirnfaden. (Will man das, was bey dem Englischen Bouteillenbier ist gesagt worden, dazu nehmen, so steht es in eines jeden Belieben.) Die Bouteillen verwahret man wohl mit Korken, und setzt sie in einen frischen Keller. (Andre thun die Bouteillen noch überdieß in Sand.) Auf diese Art kann man das Bier viele Wochen erhalten, es bekommt einen überaus angenehmen Geschmack und Schärfe; im Einschenken quellt es schön heraus; und wenn es an und vor sich gut Bier ist, stößt es bisweilen die Korke weit von sich: und aus solchen schmeckt das Bier am allerbesten.

Cap. XX.

Cap. XX.

Von gewürzten und angemachten oder Kräuterbieren.

Es ist nicht eine neue Erfindung, das Bier mit Kräutern oder andern Dingen zu würzen, die nicht der Delicatesse, sondern der Gesundheit wegen von einsichtsvollen Leuten anfänglich ausgedacht worden ist. Denn man kann dergleichen Getränke viel besser einnehmen, sie beschweren auch nicht so leicht den Magen, als andere Arzneyen, weil man des Biers gewohnt ist: und sie werden mit geringern Eckel getrunken, als diese. Der Magen nimmt sie ohne Beschwerung zu sich, er behält sie treulich, und bewahret sie, hernach giebt er sie zu gewöhnlicher Zeit wieder von sich. Daher darf man den Gebrauch derselben gar nicht verwerfen oder vernachlässigen; besonders will ich sie denen anbefehlen, welche kränklich sind, und welche die gewöhnliche Arzneymittel nicht ohne großen Nachtheil zu sich nehmen können. Man muß aber wissen, daß die angemachten Biere vortreflich Bewegungen verursachen, aber viel weniger Nahrung geben, als die einfachen, und mit mehrern Recht Arzney als Nahrungsmittel genannt werden mögen; das heißt: die heilende Kraft in ihnen ist stärker, als die nährende. Denn ohnerachtet die übrigen Biere auch sehr verändern, so nähren sie doch noch mehr. Und wenn wir oben gesagt haben, so nähren die dünnern zwar eher, aber weniger, eben so muß man auch

h

auch

auch hier urtheilen: daß die dinnern ihre Kraft eher äußern, aber nicht so stark wirken, als die dickern. Man muß sich auch nicht stets der Gesundheits- und gewürzten Biere bedienen, sondern nur wenn es die Nothwendigkeit erfodert, damit die Natur wegen des täglichen Gebrauchs derselben, nicht noch mehr Beschwerden erhält, sondern es wie andere Nahrungsmittel verdaue, und ins Geblüt verändere.

### Die Art und Weise die Biere anzumachen.

Die Biere werden am besten mit Kräutern, Wurzeln, Blumen oder Samenkörnern, die vorher gut abgetrocknet, und von Unflath gesäubert sind, angemacht. Denn wenn man grüne Kräuter, oder solche, die noch nicht gehörig ausgetrocknet sind, nimmt, so verderben die Biere leicht, weil sie eine fremde Feuchtigkeit bekommen. Die gewöhnlichste Art aber, die Kräuterbiere zu verfertigen, ist dreyfach. Denn einige kochen die Kräuter oder Wurzeln mit dem Biere, wenn es noch keine Hefen bekommen hat, ohngefähr den dritten Theil ein; hernach mischen sie dieses mit Kräutern gekochte Bier an das übrige, doch so, daß sie die Kräuter davon thun. Andere lassen nur die trocknen Kräuter mit gähren, hernach nehmen sie dieselben wieder heraus. Andere thun nur die trocknen Kräuter in die Fässer, wenn die Biere schon abgegohren haben, und nach und nach ist das Kräuterbier fertig. Auf diese Art pflegt man die Biere gemeinlich mit Wermuth anzumachen.

Es giebt auch noch eine andere Art, sogleich ein **Wermuthbier**, oder ein ander Kräuterbier zu machen. Man nimmt nämlich trocknen **Wermuth**, zerreibt ihn mit den Händen, man vermischt ihn unter das Bier, und seiget es wieder ab, und dieses thut man etlichemal, (so, wie man aus der Asche die Lauge zu machen pflegt,) bis es ganz helle ist. Auf diese Art pflegen sich einige Reisende **Wermuthwein** zu machen.

Oder auf diese Art: Man nehme pontischen und römischen **Wermuth**, streife die Blätter und Knospen ab, binde sie in ein sauber Tüchlein, hänge es zum Spundloche hinein, und schlage den Spund zu, daß kein Broden herauskommen kann. Etliche lassen auch das Bier mit dem dem **Wermuth** gähren. Oder: Man thut die geriebene **Wermuth** blos, oder in einem Säckgen in den Braueffel, und läßt ihn mit sieden.

### Von dem **Wermuthbier**.

Dieser **Trank** ist sehr bekannt und in **Gewohnheit**, und pflegt im Sommer getrunken zu werden; er dient auch dem nüchternen Magen zu einer **Medicin**. Denn er stärket den Magen, erregt den **Appetit**, führt die **Galle** durch den **Urin** ab, reiniget und heilet die **Verstopfungen** der **Leber** und **Milz**, ist gut für die Leute, so viel **Galle** haben, tödtet durch seine **Bitterkeit** die **Würme**, verhindert die **Fäulniß**, befördert die **Menfes**, beschwert nicht den verschleimten Magen; wenn man es zu viel trinkt, steigt es in den **Kopf**, beschweret ihn, und macht schläfrig. Man kann es

sehr vorthailhaft bey den abwechselnden Fiebern gebrauchen. Endlich ist dieser Trank auch den Wasserüchtigen sehr heilsam.

### Rosenbier.

Einige machen die Biere mit Rosen an. Diese sind dem erhitzten und verdorbenen Magen sehr gut, sie kühlen und stärken das Herz, und stellen die durch die Hitze verlohrenen Kräfte wieder her. Solch Bier ist auch dem ganzen Körper sehr gut, wenn er zu sehr erhitzt ist, und stillt allmählig den Durchfall, wenn die Rosen trocken gewesen sind; hat man aber frische und grüne Rosen genommen, so laxirt es bey einigen.

### Salbeybier.

Man rührt entweder die Salbey in das Bier, oder hängt es in einem Säckgen darein, und läßt es mit gähren.

Das Salbeybier stärket das Haupt, den Magen, und überhaupt alle Glieder, die viel Spann- und Sennadern haben; es stärket die Brust, ist gut den Nieren und der Blase; auch den Weibern ist es nützlich. Ferner ist es vorthailhaft, in allen Nervenkrankheiten, die von der Kälte entstehen, zu gebrauchen, z. E. bey der fallenden Sucht, dem Krampf, und bey dem Zittern der Glieder; es stärket das Zahnfleisch, und macht, daß die Zähne fest stehen.

### Wospbier.

Dieses Bier heilet vornehmlich die Krankheiten und Beschwerden der Brust, es führt das Grobe

Grobe und Schleimigte ab, das sich auf der Brust gesamlet hat, es macht eine helle Stimme, und heilet den Husten von der groben Materie. Es ist auch den Alten, und denen, die schwer Athem holen, nützlich. Auch denen, so das böse Wesen haben, ist es sehr gut.

### Allantwurzel-Bier.

Dieses Bier wird auf eine doppelte Art zubereitet. Denn die Allantwurzel wird entweder mit dem ungeaohrnen Biere gekocht, oder man schneidet diese Wurzel in länglichte dinne Stückchen, bindet die Stückchen mit Bindsaden zusammen, und hängt es zum Spundloche ins Faß hinein. Beyde Arten sind gut, doch ist das erste süßer, dieker, und der Lunge gut, und erleichtert die Brust; das andere ist noch kräftiger, es löset die groben Feuchtigkeiten, die sich an die Brust legen, auf, verdünnet sie, und führet sie ab. Es sind daher beyde Arten dieses Biers gut bey Verschleimungen und Brustkrankheiten, beym Lungengeschwür, schweren Athem, langwierigen Husten zc. Ueberdieß besreyen sie die Harngänge von der Verstopfung, besonders das letztere.

### Braun Bethonienbier.

Dieses ist gut dem Haupte, den Nerven, der Brust, besreyet die Leber von der Verstopfung, führt den Stein der Nieren ab, und befördert die Menfes.

### Beyfußbier.

Auch mit Beyfuß pflegt das Bier angemacht zu werden. Dieses ist für die Weiber sehr vortheil-



theilhaft, es stärket und reiniget die Mutter, treibt die groben und schleimichen Feuchtigkeiten ab. Es ist auch gut den Personen, so den Stein haben.

### Poleybier.

Dieses hat beynah eben die Kraft und Wirkung, als das vorhergehende, aber noch um etwas stärker. Es befördert sehr die Zeit der Weiber. Ueberdieß reiniget es die Brust, die von groben Feuchtigkeiten beschwert ist.

### Wohlgemuthbier.

Dieses Bier befördert die Verdauung, erwärmt den Magen und Eingeweide, und ist gut in kalten und feuchten Krankheiten.

### Hirschzungenbier.

Aus diesem Kraute wird ein Bier gemacht, welches den Melancholicis und Milzfüchtigen gut ist. Auch ist es vortreflich für diejenigen, die das viertägige Fieber haben, zu gebrauchen.

### Rosmarinbier.

Von dem Rosmarin wird ein Bier gemacht, welches alle Kräuterbiere an Farbe, Geschmack und Stärke übertrifft, und dem Wein am nächsten kommt. Es hat eine goldgelbe Farbe, riecht und schmeckt nach Gewürze. Wenn man es in ein Glas gießt, so steigen sogleich am Boden kleine Perlen oder Blasen auf, als bey dem Weine. Es stärket ungemein die vornehmsten Theile des Körpers, das Gehirn und das Herz, es erquicket die

Die Lebensgeister, vermehrt die natürliche Hitze, und stellet den verlohrenen Appetit wieder her; besonders ist es melancholischen und schwermüthigen Personen gut. Es dringet bald durch, es befreyet die Eingeweide von Verstopfungen, besonders ist es den Weibern heilsam, wenn die Menfes außenbleiben.

### Melissenbier.

Dieses Bier stärket das Herz, und erquicket die Lebensgeister, ist melancholischen Personen heilsam, es vertreibt die traurigen Gedanken; besonders ist es den Weibern nützlich, es stärket die Mutter.

### Lavendelbier.

Man pflegt dieses aus der Lavendelblüthe zu machen. Es stärket vortreflich das Haupt, das Mark im Rückgrad, und die Nerven, die daher entstehen. Es ist deswegen vortreflich in allen Nervenkrankheiten zu gebrauchen, z. E. wider den Schlag, die Gicht, böse Wesen, Krampf und Pähmung der Glieder. Besonders ist es für die Ammen gut, welche Kinder säugen, so zum bösen Wesen geneigt sind, um dieser Krankheit vorzubeugen, oder wenn sie es schon haben, es zu curiren.

### Kornährenbier.

Einige nehmen, anstatt des Lavendels, Kornähren. Dieses ist zwar stärker, aber es schmeckt nicht so angenehm. Es ist sehr gesund, aber es hat keinen so starken Geruch.

### Wachholderbier.

Die Wachholderbeere werden auch von einigen ins Bier gethan, und man glaubt, daß es dem Gifte widerstehen soll. Es ist auch gut wider alle Fehler und Krankheiten der Nieren und der Blase, und fördert gewaltig die Menfes.

### Pfirschenblätter-Bier.

Einige thun Pfirschenblätter ins Bier, damit es länger dauern soll; dieses befördert den Urin, und treibt die Würmer ab.

### Lorbeerbier.

Man pflegt auch aus Lorbeern Bier zu machen. Dieses Bier stärkt das Haupt und den Magen, eröffnet die Leber, treibt den Urin, zerreibt den Stein der Nieren und der Blase, und führt ihn ab. Einige trinken Lorbeerbier, ehe sie ins Bad gehen, um den Schweiß hervor zu bringen. Es befördert auch außer dem Bade den Schweiß, wenn sich die nur, so es trinken, sorgfältig mit Kleidern bedecken. Es ist auch gut wider die Unreinigkeit, so sich zwischen der Haut und dem Fleische befindet. Es befördert auch den Weibern die Menfes, wenn sie außen bleiben.

### Haselwurzel-Bier.

Dieses Bier befördert vortreflich den Urin, es ist den Wassersüchtigen gut, und treibet das wässerliche und verdorbene Geblüt durch die Blase mit dem Urin fort. Es ist den gelbsüchtigen und podagrischen Leuten heilsam, denn es benimmt ihnen

ihnen den Weinstein, der sich zwischen den Gelenken angelegt hat.

### Tausendguldenkraut-Bier.

Einige verfertigen aus den Blättern oder den Blumen dieses Krautes ein Bier. Der Gebrauch desselben ist verschieden und mannigfaltig. Es hat die Kraft, die dicken und schleimigten Feuchtigkeiten abzuführen, die Verstopfungen der Eingeweide zu eröffnen, und den Magen zu stärken. Es ist gut den Gelb- und Milzfüchtigen, und denen, die Gliederschmerzen haben; es öffnet den Magen, führt die Galle ab, tödtet die Wärme, und treibt sie ab. Einige trinken es nüchtern, um das Fieber damit zu vertreiben. Uebrigens aber sollen sich schwangere Personen desselben, als des Gifts enthalten.

### Benedictenwurzel-Bier.

Es ist auch ein Bier in der Mode, das man aus Benedictenwurzel macht; und wie ich glaube, geschieht es am meisten deswegen, weil es einen guten Geruch und Geschmack hat, und nicht sowohl wegen der vortreflichen Vortheile, die der gemeine Mann nicht weiß. Es stärket die vornehmsten Glieder wegen seiner aromatischen Eigenschaft. Hauptfächlich aber stärket es das Herz, es befördert die Verdauung, und stärket den Magen; es ist auch gut wider den Schwindel.

### Kirschbier.

Dieses Bier wird beynahе aller Orten verfertiget. Denn es hat eine schöne Farbe, einen angeneh-

genehmen Geschmack, und ist im Sommer sehr nützlich zu gebrauchen. Einige zerstoßen die Kirschchen mit den Körnern, und thun sie zugleich mit ins Bier; und dieses ziehe ich jenen vor, wo man die Körner nicht mit darzu nimmt, es ist auch mehr gemäßiget: denn es ist durchdringender wegen der Körner, und geschickter, den Urin zu befördern.

### Eichenblätter-Bier.

Dieses Biers bedienen sich einige in der rothen Ruhr mit gutem Vortheil; und das hat auch seinen guten Grund. Denn es hat die Kraft, den Durchfall zu stillen, es bringt den Magen in Ordnung, es unterdrückt alle Beschwerden desselben, es macht ein reines Geblüt, und thut der monatlichen Reinigung Einhalt, wenn sie zur Unzeit oder zu unmäßig kommt. Es stärket den Magen, befördert die gehörige Verdauung, und den Urin, und einigen, bey denen er nicht fort will, hilft dieses Bier sogleich.

### Schlehenbier.

Dieses Bier ist sehr nutzbar, und es wird von vielen mehr aus Gewohnheit, und weil es andere machen, verfertiget, als daß sie es der Gesundheit wegen thun sollten. Es kühlet sehr, und noch viel stärker als das Eichenblätter-Bier. Es stärket den Magen, und heilet den Durchfall. Besonders aber ist es sehr gut im Sommer, wenn man es nach dem Essen trinkt; jedoch ist es nicht rathsam, daß man es beständig trinke.

Hind-

## Hindbeerenbier.

Dieses Bier ist einem schwachen Magen sehr heilsam, es verhindert den Durchfall. Allein denen, die viel gegessen haben, ist es nicht vortheilhaft, weil es alle Abführung verhindert.

Auf eben diese Art können auch aus andern Pflanzen, Kräutern, Samenkörnern und Früchten noch viel Arten von Bieren zum nöthigen Gebrauch gemacht werden. Um aber nicht durch Weitläufigkeit den Lesern einen Eckel zu erregen, habe ich nur die gewöhnlichsten ausgelesen, und ihre Kraft in der Kürze gezeiget. Jedoch glaube ich, daß es nicht überflüssig seyn wird, wenn ich noch einige allgemeine Anmerkungen über die Kräuterbiere hinzuthue. Die Kräuterbiere sind bald mehr für den Geschmack, bald mehr für die Gesundheit eingerichtet. Also brauen einige von dem Birkensaft, der im Frühjahre fließt, ein Bier, thun auch wohl Wacholderbeeren in das Decoct des Hopfens, welches denen gute Dienste leisten soll, die mit dem Stein beschweret sind. Wenn man Wachholderreiß aufs Gestelle legt, mit heisser Würze übergießet, einige Zeit stehen läßt, und dann wieder abzieht, so soll es ein wohlschmeckendes, und den Nieren gesundes Bier geben. Ferner soll auch das Bier davon bald helle werden. Alle angenehm riechende und wohlschmeckende Arten von Gewürzen können ins Bier gethan werden. Dahin gehören auch alle balsamische Theile von Pflanzen, als Kräuter, Wurzeln, Schalen und Saamen. Die gebräuchlichsten sind, die wir schon weitläufig genug ausgeführet haben.

Es

Es können dergleichen Dinge aus zweyerley Absicht hinzu gethan werden: entweder um die Biere blas anzumachen, und zu würzen, oder rechte Gesundheits- und Kräuterbiere zu machen. Will man die Biere blos würzen, so darf nur wenig dazu kommen; sollen es aber rechte Kräuterbiere werden, so kann auch weit mehr ins Bier genommen werden. Daß die Art zu verfahren dreyfach sey, haben wir zu Anfange dieses Kapitels angeführt. Wer hierin richtig verfahren will, muß die Dinge, die er dem Biere zusetzen will, vorher gehörig untersuchen: ob sie stark riechend, subtil, zart, flüchtig, leicht verfliegend; oder grob, fix, nicht stark riechend, auch nicht leicht verfliegend, sondern nur stark schmeckend; oder ob sie von mittelmäßiger Natur sind. Sind sie stark riechend, zart und leicht verfliegend, so darf man sie nur in Säckgen thun, und ins Bier hängen, wenn es noch auf dem Böttich steht, und also blos mit gähren lassen; oder man hängt die Säckgen in die Sonnen, wenn das Bier schon gefast ist, und läßt es mit aufstoßen. Sind die Sachen hingegen grob, nicht leicht verfliegend, sondern mehr fix und wohlschmeckend, so thut man sie entweder zum Hopfen, und läßt sie mit dem Hopfen kochen, oder man kocht sie mit gehopften Biere. Sind die Zusätze von mittlern Gattungen, und weder zu flüchtig noch zu fix, so darf man sie nur mit warmen Biere übergießen, und durchsiehen.



Von

## Cap. XXI.

## Von der Einrichtung des Brau- hauses, und den dahin gehörigen Umständen.

Vor allen Dingen muß derjenige, so ein Brauhaus anlegen will, darauf sehen, daß er eine geschickte Lage dazu ausfindig mache. Der Platz muß im Sommer kühle, und im Winter nicht zu kalt seyn, und so liegen, daß der Besizer das Brauhaus aus seiner Wohnung übersehen kann, um den Unterschleif zu vermeiden: ferner muß man in der Nähe des Brauhauses ein kühles, reines und weiches Wasser haben.

Außerdem, was wir schon oben von dem Wasser angeführet haben, fügen wir noch hinzu: daß, je alcalischer die Wasser sind, oder, je weniger in ihnen ein saures, salpeterisches, oder anderes Mittelsalz anzutreffen ist, je geschickter sind sie zum Brauen. Die Hauptkennzeichen von den Wassern, die sich am besten zum Bierbrauen schicken, sind: daß sie im Winter nicht zugefrieren, im Sommer aber bey der Quelle frisch und kalt, helle, und ohne Geruch und Geschmack seyn; wenn das Fleisch oder Erbsen, so man darinne kocht, bald weich, die Fische aber hart werden; wenn sich die Seife darin bald auflöset, und stark schäumt; wenn an den Ufern der Bäche Brunnenkresse, oder andere gute Grasforten wachsen; wenn in dem Wasser viele Lusttheile anzutreffen sind,

sind, welches man daraus sehen kann, wenn viele Perlen aufsteigen, wenn man von dem Wasser in ein Glas gießt; wenn das Wasser sogleich trübe wird, wenn es aus seiner Ruhe gestört ist, und sich grüne Fäserchen am Boden des Gefäßes anlegen; wenn das gekochte Wasser am Boden des Gefäßes wenig oder gar nichts ansetzt; wenn Citronensaft, Scheidewasser, destillirter Eßig, und andere Dinge, im Wasser einen Schaum hervorbringen; wenn es den Urin stark treibet, und weder Menschen noch Vieh Beschwerde verursacht.

Besitzt das Wasser wenigstens nicht eine von diesen Eigenschaften, so wird man selten ein gutes, wohlschmeckendes und gesundes Bier brauen können. Man wird also genöthiget seyn, gutes Wasser anderswo holen zu lassen, wenn man in der Nähe des Brauhauses keines von benannten Eigenschaften haben kann: am besten aber wird man thun, wenn man die Lage des Brauhauses nach dem Wasser einrichtet, und dem Brauhause durch die Kunst die verlangten Eigenschaften giebt. Das Quellwasser, so man aus guten Quellen in Röhren herleitet, wird zum Brauen sehr vortheilhaft seyn, weil es rein, klar, süße und gesund ist, und ohne Mühe der Menschen bis in die Böttche geleitet werden kann. Doch am besten ist es, wenn man reines und helles Bachwasser in der Nähe des Brauhauses haben kann. Diese ist genannten, so wohl das Quell- als Bachwasser, sind dem stehenden weit vorzuziehen, weil sie in einer beständigen Bewegung erhalten werden, viel Cruditäten unterwegs ablegen, und von der  
Fäul-

Fäulniß bewahret bleiben; da hingegen die stehenden Wasser trübe, faul, schleimig, voll Gewürm, und stinkend, und mithin der Gesundheit nachtheilig sind.

Das Brauhaus muß so angeleget werden, daß es weder kalte Winde, noch die Hitze der Sonne bestreichen kann. Das erstere gereicht dem Gähren, das andere dem Abkühlen und der Aufbewahrung des Biers zum Nachtheil. Kann man das Brauhaus an einer Anhöhe bauen, und es gleichsam in die Erde senken, so wird man diese Fehler vermeiden. Auf diese Art darf nur der Platz zum Branen 4 bis 6 Schuhe tief in die Erde kommen, so wird man die Kälte und Hitze abhalten können, wenn man die Fensterthüren auf- und zumacht, je nachdem es die Umstände erfordern. Allein, diese Vortheile wird man nicht erhalten können, wenn man genöthiget wird, das Brauhaus an einen tiefen oder sumpfigten Ort zu erbauen, weil die ungesunden Dünste, die aus den Morästen aufsteigen, dem Brauen schädlich sind, und man in einem solchen Brauhause nicht einmal einen guten Keller anbringen kann, der doch ein wesentliches Stück der Brauerey ausmacht.

Hat man ein gutes Wasser und bequeme Lage ausfindig gemacht, muß man sodann seine Sorgfalt hauptsächlich dahin richten, wie der Bau selbst, und die Gefäße einzurichten sind. Man wird allemal besser thun, wenn man das Brauhaus lieber etwas groß, als zu klein anleget. Weil aber ein kleines Brauhaus eben so viel Bequemlichkeit, als ein großes, erfordert, so muß man

man vor allen Dingen beyhm Entwurfe darauf sehen, wie man am vortheilhaftesten die vielen Arbeiter, das viele hin und her Schleppen des Malzes, des Biers zc. vermindern möge. Man muß dahero wohl überlegen, was man für Bequemlichkeit nöthig hat, wie viel Raum zu jedem erfordert werde, und wie man jedes am vortheilhaftesten anbringen könne.

Die Fruchtböden müssen in der Höhe des Gebäudes über einander angelegt werden, um das Geträyde aufzuschütten, mit leichter Mühe in den Quelltrog schaffen, und das Dach ersparen zu können. Der Quelltrog oder Weichböttig wird am bequemsten in dem untern Stockwerk bey dem Malztenne gestellt, damit man das Geträyde von oben, das Wasser aber durch Rinnen in dieses Gefäß leiten kann. Neben diesem Platz sollte erwähntermaßen die Malztenne oder der Malzkeller angeleget seyn, um den Arbeitern das Tragen erleichtern, und das Geträyde auf dieser Malztenne zum Wachsen geschickt machen zu können. Neben der Malztenne wäre die Darre anzulegen, damit man das Malz ohne viele Mühe dahin schaffen, und nach genugsamen Dörren bequem durch die gelassenen Oeffnungen auf den Boden ziehen könnte.

Das Brauhaus selbst, oder der Platz, wo das Bier gebrauet oder gekocht wird, muß sich im untern Stockwerke befinden, und lieber etwas groß, als zu klein seyn, damit man die zum Brauen erforderliche Gefäße in Ordnung stellen könne, und die Leute, die dabey zu thun haben, Platz genng hätten, und das ausgefühlte Bier in  
Rin-

Rinnen selbst nach den Gährböttichen, und aus diesen in die Keller des Vorhauses laufen könne, wo es gefast, und sodann verführet wird. Ein solches Brauhaus, worinne man die Fruchtböden, Malztenne, Darre und Keller beysammen hat, würde in die Länge 100, die Breite 50, und die Höhe bis an die Sparren, den Keller mit gerechnet, 40 Schuh betragen. Das ganze Haus sollte von Steinen, oder massiv erbauet, und nur die Balken, Thüren, Böden und Latten von Holz seyn.

Ist haben wir überhaupt von der Einrichtung des Ganzen geredet; nun wollen wir noch die Beschreibung der einzeln Theile hinzufügen.

Die Keller sollten 8 Schuh hoch, wohl gewölbt, mit Kustlöchern, auch einem Loch in den Boden, durch welches man, verinöge eines großen Trichters, das Bier aus dem Gährböttich in den Keller lassen kann, versehen, in 2 oder 3 Abtheilungen getheilet seyn, und unter dem ganzen Vordertheil des Gebäudes weggehen. Die Keller selbst sollten auf den Seiten mit starken Lagern von eichenem Holze versehen seyn, damit man die Fässer oder Tonnen darauf legen könnte, und die Kellertreppe sollte in der Breite 3 Ellen betragen. Ferner muß der Keller vor das Eindringen der Hitze im Sommer, der Kälte im Winter, und des Wassers zu allen Zeiten gesichert seyn. Die Luft darinnen muß rein, und nicht dumpfig seyn. Um gute und gesunde Luft hinein zu bringen, kann man sie auch austräuchern, doch dieses muß nicht zu stark geschehen, weil sonst das Bier von dem Räuchern den Geschmack annimmt. Man muß den

Keller rein halten, und den Fußboden von den Hefen und anderm Unflath fleißig abwaschen, und frische Luft hinein zu bringen suchen, welches dadurch erhalten werden kann, wenn man ihn mit reinem trockenen Sande ausschüttet, und oben in der Decke ein Luftloch anbringt, welches verschlossen werden kann: denn auf diese Art steigen die bösen Dünste aus dem Keller, und erhalten ihn frisch. Es wäre gut, wenn man Gelegenheit hätte, ein lebendiges Wasser durch den Keller fließen zu lassen: dieses könnte durch ein kleines Baslin herabstürzen, und wieder herablaufen; denn auf diese Art würde immer frische Luft in den Keller gebracht, und die darinnen ist, könnte nicht faul und stinkend werden. Ließe sich aber dieses nicht bewerkstelligen, so ist es auch schon vortheilhaft, wenn man täglich Gefäße mit frischem Wasser unter die Fässer setze, und sie recht abwüsche. Wenn sich aber in dem Keller von selbst viele Nässe sammelte, so muß man vorsältig darauf bedacht seyn, wie man diese heraus bringen möge. Endlich muß man sich auch eine verhältnismäßige Menge Fässer anschaffen, und ein gewisses Zeichen einbrennen, um aller Unordnung vorzubeugen.

Was das Brauhaus selbst anbetrifft, so kann der Fußboden mit Feld- oder Ziegelsteinen, die auf die hohe Kanten gesetzt sind, oder großen Mauerplatten gepflastert werden. Auf allen Seiten des Brauhauses müssen hinlänglich Fensterlöcher angebracht, und mit Fensterläden verwahrt seyn, damit man den Dampf und Broden einen Ausgang verschaffen, und im Sommer das Abfühlen des Biers durch den Durchzug der Luft erleichtern könne.

könne. Die Decke des Brauhauses muß von geschnittenen Bohlen gefertigt, darauf ein Boden von Gips gegossen, und auf diesen wieder ein Bretterboden gelegt werden, damit nicht die Kälte ins Brauhaus eindringen, und der Broden das Getränke feuchte machen kann.

Was die Braupfanne, als das kostbarste Stück im Brauhause, anbetrifft, so kommt viel darauf an, wie sie eingemauert wird, um sie zu erhalten, und viel Holz zu ersparen. Man hat ferner darauf zu sehen, daß die Pfanne groß genug sey, um darinne hinlänglich Wasser auf einmal abkochen zu können. Diese Pfannen werden gemeinlich aus Kupfer gemacht, sie könnten aber auch aus starken eisernen wohl vernieteten Blechen gefertigt werden. Es würde vortheilhaft seyn, wenn der Feuerherd und die Einheizgrube in der Erde so angelegt würde, daß man nach dem Einheizloch, welches etwas schräge gestellt, und mit einer eisernen Thüre versehen wird, auf einigen Stufen hinuntersteigen könnte: denn auf diese Art wird die Hitze mehr zusammengehalten, und man kann sie leicht vermehren und mäßigen. Man muß daher, wenn die Pfanne eingemauert wird, darauf sehen, daß man die Hitze nicht umsonst verfliegen lasse, das Feuer wohl dirigiren, und den Rauch wegchaffen könne. Dieses kann man dadurch erhalten, wenn man in der Erde einfeuert, die Mauer in gehöriger Weite vom Kessel absteht, läßt, Zuglöcher, und eine Feuermauer, die vom Boden der Pfanne an bis durchs Dach gehet, geschickt anleget.

Die Böttiche müssen auf eichenen Lagern mit

der Pfanne beynahе wagerecht stehen: Damit man vermittelst angelegter Rinnen, das Wasser aus der Pfanne in den Stellböttich, das gekochte Bier aber in den Seigerböttich ableiten könne. Ferner gehören noch ins Brauhaus: Ins Gestellböttich ein wohleingepaßter Gestellboden, den man ein- und ausheben kann; zu jedem Böttich eine Zapfengrube, worein man hölzerne Wannen stellen kann, Schaubekrücken, Schaufeln, Einmischehölzer, Gießbreter, verschiedene Rinnen, Schöpfmulden, Wassereimer, Hopfenkörbe, hölzerne Deckel über die Böttiche, und Kühlfässer, Rechen, Besen, und andere Kleinigkeiten, die alle an ihren Ort gestellt seyn müssen, um aller Unordnung vorzubeugen.

Das Malztenne muß wenigstens so groß, daß man zu 2 Gebräuden Getränke darauf malzen, mit Steinen gepflastert, und mit ein aus Quater- oder guten Mauersteinen, die wohl verküttet sind, gefertigten Malztrog versehen seyn. Dieser kann zwar auch aus Holz gearbeitet werden, allein er ist nicht so dauerhaft. In diesen wird das Getränk geschüttet, das Wasser in Rinnen hereingeleitet, mit dem Getränk wohl vermengt, und fleißig umgerührt. Im Weichböttich oder Malztroge muß ein Zapfen, und in der Tenne eine Rinne und Abzug seyn, damit man das Wasser ablassen und wegschaffen könne. Diejenigen Malzennen, die ganz oder halb unter der Erde sind, sind die vortheilhaftesten, weil man hier immer einerley Regeln zu beobachten hat.

Die Darren, worauf man das Malz dörret, unterscheiden sich, in Absicht der Materialien, daraus

aus sie verfertigt werden, und in der Structur selbst. Man hat hölzerne, eiserne oder dratherne, und thönerne Darren, die man niederländische und Satteldarren nennt. Die besten Darren, die aber noch am wenigsten im Gebrauche sind, sind die thönernen Darren, dergleichen wir oben beschrieben haben. Diese kosten wenig; es ist bey denselben nicht so leicht Feuersgefahr, wie bey den hölzernen zu besorgen, weil sich der Dampf nicht so leicht in das Malz ziehen, und das Bier ungeschmackhaft machen kann; ferner, weil man das Malz mit weniger Unkosten verfertigen, und mit allen Arten von Holz dabey feuern kann. Jedoch sollte man so wohl bey den thönernen als dräthernen Darren, den Ofen, zur Ersparung des Holzes, in der Erde, das Einheizloch in der Mitte die Queere anlegen, weil man auf diese Art alles knorrigte Stockholz mit Nutzen anwenden, und die Hitze auf beyden Seiten gleich stark vertheilen kann.

Die Geträydeböden müssen in dem obersten Stockwerke unter dem Dache einer über den andern angelegt werden, und ihre Anzahl muß mit dem anzuschaffenden Geträyde, womit man sich wenigstens auf ein Jahr versehen muß, in Verhältniß stehen. Diese Böden müssen mit guten Brettern wohl gedelet seyn, und genugsame Zugluftlöcher haben. Diese Löcher müssen mit dräthernen Gittern und Läden versehen seyn, um die Vögel, den Regen, Schnee und Sonne abzuhalten. Endlich sollte, der Feuersgefahr und des Regens wegen, das Brauhaus ein doppelt in Kalt gelegtes Ziegeldach haben.

# Anhang

## einiger nützlichen Zusätze und Beiträge zum Bierbrauen.

**E**s kommt viel darauf an, daß man ein gutes Bier zu brauen wisse, weil dieses viel zum Wohlstande und Reichthum eines Staats beyträgt; indem man es sodann weit ausführen kann, und nicht nöthig hat, fremde einführen zu lassen: weil die Gesundheit der Einwohner ganzer Gegenden und Städte von dem Biere abhängt: und weil der Genuß des schlechten Biers viele Krankheiten verursacht.

Außerdem, was wir schon oben von dem Unterschiede der Biere erwähnt haben, wollen wir hier zuvörderst die sechs Ursachen anführen, welche, nach der Meynung des sel. Herrn Hofrath Neumanns, machen, daß man so vielerley Arten von Bier antrifft. Nämlich:

- a) Der Unterschied der Länder und des Climates.
- b) Die verschiedene Lage der Städte und Dörfer, wie auch einzelner Brauhäuser selbst.
- c) Die verschiedenen Jahrzeiten und abwechselnde Witterung.
- d) Die Materialien selbst, deren man sich zum Brauen bedienet; und bey diesen findet sich wieder ein merklicher Unterschied:

aa) Theils

- aa) Theils wegen der unterschiedenen Proportionen, unter welchen sie zum Behuf des Bierbrauens angewendet werden;
- bb) Theils wegen ihrer mannigfaltigen Art und Beschaffenheit.
- e) Der unendlich mannigfaltige Unterschied des hierzu nöthigen Wassers, als eines wesentlichen Stücks. Und endlich
- f) Die verschiedenen Arten zu verfahren beym Malzen, Brauen und Gähren.

Die mitternächtlichen Länder haben in Ansehung der Güte des Biers einen großen Vorzug vor denen, die gegen Mittag liegen; welche hingegen vor jenen mit guten Weinen versehen sind. Denn die in warmen Ländern gebraute Biere haben weder den guten Geschmack, noch die Dauer der gersternen und weizenen Getränke, die in kalten Ländern zubereitet sind. Daher kommt es auch, daß die heftige Hitze mehr, als eine strenge Kälte dem Bier schädlich ist, weil man den Nachtheil und die schädlichen Wirkungen der letztern durch verschiedene Handgriffe und Vortheile vermeiden kann. Ist es aber zu heiß, so gehet die Gährung zu geschwinde vor sich, und man muß die größte Sorgfalt anwenden, daß sie nicht in der größten Geschwindigkeit in eine Eßiggährung umschlägt. Daher kommt es auch, daß bey einem Donnerwetter, wenn die Hitze vornehmlich groß ist, das junge Bier, welches in Gährung gebracht werden soll, so leicht umschlägt. Die besten und dauerhaftesten Biere brauet man im Frühjahre, wenn es weder zu kalt noch zu warm ist, und

hauptsächlich, wenn die Luft nach und nach wärmer zu werden anfängt.

Die Ursachen, daß man an manchen Orten beständig unschmackhaftes und schlechtes Bier brauet, liegen nicht an dem Wasser, der Bitterung, Luft, und andern dergleichen Umständen; sondern es wäre wohl möglich, an jedem Orte ein gutes und gesundes Bier zu brauen, wenn nur die Brauer von den eingewurzelten Vorurtheilen, Nachlässigkeit und Faulheit abgehen wollten, und wenn man die Aufsicht über das Brauen einem Mann anvertrauete, der Einsicht und Geschicklichkeit genug hätte, die Einrichtung des Brauhauses und das Brauen selbst zu besorgen. Daß dieses möglich sey, kann man an dem Beyspiele des Professors Junkers in Halle sehen, der, anstatt des elenden Puffs, ein Bier verfertigen ließ, das dem Merseburger vollkommen ähnlich war. Und man sollte kaum glauben, daß der Undank der dasigen Brauer ihn mit dem bittersten Haß dafür belohnt haben sollte. Jedoch aber läugnen wir nicht, daß auch die Luft, die Bitterung, das Wasser, die Lage der Orter, und noch andere Umstände, die wir schon mit mehrern ausgeführt haben, die Ursache seyn können, warum das Bier an manchen Orten schlechter, an manchen gut ist.

Es läßt sich schwer bestimmen, welche Art von Bieren der Gesundheit am zuträglichsten sey: ob das braune, das aus Darrmalz, oder das weiße, das aus Lußmalz verfertiget wird? Indessen weil der Hopfen, der dem Bier eben nicht die gesündesten Eigenschaften giebt, dem braunen Bier pflegt

pflegt zugesetzt zu werden, so scheinen die weissen Biere, wenn sie richtig zubereitet worden, und völlig abgegohren haben, vor dem braunen einen merklichen Vorzug zu haben. Allein, die Erfahrung lehrt es doch, daß sich die braunen Biere viel eher ausklären und helle werden, als die weissen und ungehopften. Ferner sind auch die braunen Biere dauerhafter als die weissen, und können auf lange Zeit frisch aufbehalten werden; da hingegen die letztern schon während der Gährung säuerlich zu werden anfangen. Jedoch traue ich mir zu behaupten, daß aus einem guten Luftmalze, oder nur etwas gedörrten weissen Malze, das klärste, gesündeste und dauerhafteste Bier gebrauet werden kann, wenn man nur alle Umstände, besonders bey der Gährung, wohl in Acht nimmt. Uebrigens bestätigt es so wohl die Chymie als Erfahrung, daß alle starke und dunkelbraune Biere, weil sie wegen des hohen Grades der Darre viele hitzige Theile besitzen, und überdieß noch eine große Menge der harzigen Theile des Hopfens enthalten, vielen Personen, besonders solchen, die kein hitziges Getränk vertragen können, in Ansehung ihrer Gesundheit schädlich seyn müssen, weil sie die Säfte dicke machen, und ihren richtigen Umlauf verhindern. Vielleicht sind die hellbraunen, mäßig gehopfte, und recht ausgegohrne und ausgelegene Biere unserer Gesundheit am zuträglichsten, wenn sie weder allzuscharf noch säuerlich, und nur ein wenig bitter schmecken, auch bey dem Einschenken im Glase keinen braunen, sondern weissen oder weißlichgelben klaren Gescht machen, und endlich, wenn sie den Urin

befördern, keine Blähungen, Schmerzen im Unterleibe, Hauptweh, und andere dergleichen Zufälle verursachen.

### Von dem Brauofen.

Der Brauofen könnte, wenn er gesetzt wird, am besten so angeleget werden, daß der Meesch- und Stellböttich am nächsten bey ihm zu stehen käme, damit das kochende Wasser sogleich siedend heiß durch einen kurzen Weg auf das geschrotene Malz geschlagen werden könnte. Und damit es durch die Rinnen desto besser in den Böttich geleitet werden könnte, so sollte der Ofen etliche Zoll höher als die Böttiche reichen. Der Ofen muß ferner so erbauet seyn, daß man bey'm Einfeuern so viel als möglich, Holz und Zeit ersparen kann. Unser Brauofen wird vor den bisher gebräuchlichen vielleicht dieses zum Voraus haben, daß man wenigstens ein Drittheil Holz bey dieser Einrichtung ersparen kann. Die besten Oefen, die man noch bisher gehabt hat, sind diese, wo man den Feuerheerd mit einem Rost versehen, und das Feuer durch einen Kanal um die Seitenwände der Pfanne herum geführet hat. Allein auch bey dieser Einrichtung gehet noch eine große Menge Hitze, aus der kleinen Feueresse von diesen Seitenzügen, verlohren. Unsere Einrichtung des Brauofens ist ohngefähr folgende: Ist der Brauofen schon so eingerichtet, daß das Feuer um die Pfanne herumstreicht, so darf man weiter nichts verändern, als daß man den Rost längst der Pfanne hinter, nicht breiter als 1 Elle macht. Gleich neben den Rost mauret man den Heerd gegen

gegen die Seiten der Pfanne schief auf, so, daß die Seitenwände der Pfanne 4 bis 6 Zoll breit auf dieser Mauer ausliegen. An zwey Ecken der Pfanne, hinten oder vorne, am besten aber vorne neben dem Ofenloche, läßt man an den Seiten der Pfanne zwey Oeffnungen, jede 12 Zoll lang, und 6 Zoll breit, durch welche die Glut und Hitze hinaufsteigt, und hernach um die Seiten der Pfanne herum geführt wird. Die Pfanne selbst darf nicht höher als 1 Elle, oder höchstens  $1\frac{1}{2}$  Elle vom Rost abstehen; das Ofenloch muß mit einer guten eisernen Thüre versehen seyn, und allemahl während des Einfeuerns verschlossen gehalten werden. Das Aschenloch hingegen muß beständig aufstehen, damit das Feuer einen starken und frischen Luftzug bekomme. Wollte man aber mit Torf oder Steinkohlen feuern, so darf die Pfanne nur  $\frac{3}{4}$  Ellen abstehen. Durch diese Einrichtung des Herdes und das Verschließen der Ofenthüre, wird das Feuer, das man durch weit weniger Holz unterhalten kann, zusammengehalten, und die Hitze gegen die Pfanne getrieben, auch um dieselbe herumgeführt. Wollte man zu einem dergleichen Ofen eine neue Pfanne machen lassen, so sollte der Boden inwendig gegen die Pfanne zu etwas gebogen oder zirkelförmig seyn. Auf diese Art wird die Hitze der Flamme, welche gegen den Boden der Pfanne in die Höhe steigt, genöthiget, länger unter dem Boden der Pfanne zu verweilen, als wenn der Boden gleich, oder gar unterwärts gebogen wäre. Ohnerachtet bloßes Wasser vom Kupfer nichts Schädliches auflösen kann, so könnten doch vielleicht aus andern

dern Ursachen die eisernen den kúpfernen vorzu-  
ziehen seyn.

Der Meeschböttich muß nach dem Verhältniß  
der Pfanne eingerichtet werden. Z. E. wenn die  
Pfanne 20 Tonnen Wasser enthält, so muß die-  
ser Böttich wenigstens 72 Tonnen enthalten.  
Der Stellböttich, der einen beweglichen durchlö-  
cherten Stellboden haben muß, muß eben so groß  
seyn. Der Kühlstock sollte sein Zapfenloch an  
der Seite etwa 1 Zoll hoch von dem untern Bo-  
den haben, damit man das Bier abziehen könnte,  
so, daß die Bodenhesen zurück bleiben müßten.  
Alle diese Gefäße, der Meesch- und Stellböttich,  
der Kühlstock, die Kühlfässer, und übrigen zum  
Brauen gehörigen Gefäße, sollten der Dauer  
wegen von eichenem Holze, und mit eisernen Reif-  
fen gebunden seyn: und damit diese Gefäße tro-  
cken bleiben, und die Luft unter denselben weg-  
streichen kann, muß man sie auf steinerne, noch  
besser aber auf hölzerne Unterlagen, die von star-  
ken eichenen Holze viereckigt gehauen werden  
sollten, setzen.

Das Wasser ist es, dem man die meisten Ur-  
sachen zuschreibt, warum man nicht allenthalben  
einerley, wenigstens in allen Brauereyen, gesun-  
des und wohlschmeckendes Bier haben kann.  
Es wird daher nicht überflüssig seyn, wenn wir  
hier noch einige Eigenschaften des Wassers un-  
tersuchen, ohnerachtet wir schon oben mit meh-  
rern davon gehandelt haben.

Unter den harten Wassern verstehet man meh-  
rentheils Quell- und Brunnenwasser, weil diese  
mit

mit vielen erdigten und mineralisch-salzigen Theilen angefüllet sind. Doch nicht allein diese gehören unter die harten Wasser, man kann auch hieher solche fließende Wasser rechnen, welche einen schnellen Fall und steinigtes Wasserbette haben, und daher, weil sie durch steinigte Erde durchgehen müssen, durch die Länge des Weges, durch das Reiben und die schnelle Bewegung viele Erdentheile auflösen. Kocht man dergleichen Wasser zu wiederholten malen, so wird man befinden, daß sich bald eine steinigte Rinde an das Gefäß anleget, welches nicht so wohl Salpeter, als vielmehr eine gypsartige Erde ist. Damit ein jeder Brauer auf eine leichte Art erfahren möge, welches ohngefähr die gröbsten, salzige, erdigte, oder metallische Theile seines Wassers sind, wollen wir folgende Proben bekannt machen:

a) Man tröpfelt in ein gewisses Wasser nach und nach eine Auflösung vom Weinstein-salze; wird das Wasser davon milchigt und trübe, so ist es ein Kennzeichen, daß darinnen kalkigte, oder andere salzige oder metallische Theile befindlich sind. Man darf diese Probe nur mit reinem Regenwasser anstellen, so wird man keine Veränderung bemerken.

b) Um es noch genauer zu prüfen, kann man Silber oder Quecksilber in Scheidewasser auflösen, und hiervon in das Wasser tröpfeln. Wird es nun milchigt und trübe, so sind viel erdene und salzige Theile darinnen.

c) Ent-



- c) Enthält das Wasser kalkartige Theile, so wird es mit einer Auflösung von Quecksilber gelblich.
- d) Wenn ein Wasser vitriolische oder eisenartige Theile enthält, so wird es bläulich oder schwärzlich, wenn man Galläpfel, die man 24 Stunden in Wasser aufgelöset hat, hinein tröpfelt.
- e) Diejenigen Wasser, die einige Kupfertheilchen enthalten, färbt der mit Wasser bereitete Salmiacspiritus bläulich.
- f) Wenn man etwas Violensyrup in das Wasser gießt, so wird es grünlich, wenn es ein Laugensalz bey sich führt; röthlich hingegen, wenn sich eine mineralische Säure darinnen befindet.

Die weichen Wasser hingegen sind keinesweges mit den angezeigten Theilchen angefüllet, sondern sie enthalten hingegen mehr schlammigte, zarte salzige, wie auch vermischte Pflanzen- und Thiertheilchen. Hieher gehören hauptsächlich alle Flüß- und Teichwasser, wie auch diejenigen Brunnenwasser, deren Quelle entweder an der Seite, oder über einen leimigten Sand wegstreicht, wo sich bisweilen ein Zufluß von Regenwasser mit einmischet. Doch ist gemeiniglich das Wasser in großen Flüssen, und je weiter dergleichen Flüße gehen, weicher, als in kleinen Flüssen.

Wende

Beyde Wasser, so wohl das harte als weiche, führen noch überdieß, außer den angezeigten zufälligen Theilen, allemal ein gewisses flüchtiges, feines und geistiges Wesen bey sich. Dieses hat eine besondere Kraft sich auszudehnen, welches man daraus sehen kann, weil es bey der vermehrten Erhitzung im Gefäße aufsteiget und anwächst, und sogleich wieder nachläßt, wenn die Hitze aufhöret. Dieses flüchtige Wesen, der einen natürlichen Theil des Wassers ausmacht, wird durch ein heftiges Kochen meistens fortgejagt, so, daß nur die gröbern und zufälligen Theile zurück bleiben. Hieraus kann man leicht abnehmen, daß das Wasser vieles von seiner Güte verliert, wenn durch vieles Kochen dieser flüchtige Geist, als ein wesentlicher Bestandtheil des Wassers, vertrieben wird. Man kann dieses auch daraus sehen, weil nämlich ein Thee oder Coffee viel schlechter schmeckt, wenn das Wasser lange sehr stark in einem unverdeckten Topfe gekocht hat, als wenn es nur bis zum Sieden heiß geworden ist. Man sollte daher das Wasser zum Brauen niemals länger erhitzen, als bis es auf der Oberfläche ringelförmige Bewegungen zu machen anfängt, und in diesem Augenblick sogleich die Gewalt des Feuers unterbrechen. Noch besser wäre es, wenn man so gar während des Erhitzens des Wassers die Pfanne bedeckte, damit die geistreichen Theile desselben nicht verrauchen könnten. Enthält ein Wasser viel erdigte Theile, so können diese sehr leicht abgesondert werden, wenn man es etliche Tage entweder an der Sonne, oder bey einer andern Wärme stille stehen läßt.

Enthalten

ten die Wasser hingegen mehr salzige Theile, so darf man nur etliche Zober gute Aschenlauge, oder an deren Statt 1 oder 2 Pfund Potasche darunter mischen, eine Stunde lang gut durcharbeiten, und einen oder 2 Tage darauf ganz ruhig stehen lassen. Der Zusatz dieses Laugensalzes ist dem Bier auf keine Art nachtheilig, sondern vielmehr geschickt, das Malz desto besser aufzuschließen, und alle bligte Theile aus demselben zu ziehen. Wäre aber in einem Biere mehr wirkliche metallische Theile, als Eisen oder Kupfer, befindlich, so werden sie theils durch den Zusatz von Potasche mit niedergeschlagen, theils sind sie auch, besonders die Eisenthelchen, bey dem Gebrauche des Biers mehr für nützlich als schädlich zu halten.

Wollte man faule Wasser süße machen, so darf man nur so viel gemeinen Ehon darinnen auflösen, und stark umrühren, bis man die Hand nicht mehr unter der Oberfläche des Wassers sieht. Läßt man dieses Wasser etliche Wochen stehen, so verliert es völlig den faulen Geschmack, und wird vollkommen süß und wohlschmeckend. Ein erfahrner Englischer Landwirth kochte sein Wasser zu erst, und ließ es hernach 8 Tage ruhig stehen, ehe er daraus brauete. Unterdessen könnte man auch, wenn man bey einer Brauerey kein reines Wasser bekommen könnte, sich folgenden Mittels bedienen: Man läßt nämlich in einer solchen Brauerey etliche große Böttiche mit reinem groben Sand und Kiefl etliche Zoll hoch anfüllen, auf diesen Sand schlägt man das unreine Wasser, läßt es etliche Tage stehen, und zieht es hernach von diesen Kieselsteinen als durch ein Fil-

Filtrum zum Gebrauche ab. Der Sand muß aber allemal wieder durch Schlemmen von diesen Unreinigkeiten gereiniget werden.

Will man bey kalter Witterung malzen, so muß man die Malzstube oder Malztenne mit einem Ofen versehen, der dem Darrofen gegen über stehen soll. Am besten aber thut man doch, wenn man sich bey gemäßigten Fahrzeiten hinlänglich mit Malz versiehet.

Denen Liebhabern zu Gefallen, die vielleicht noch eine andere Einrichtung von Malzdarren, als wir schon oben angeführt haben, verlangen möchten, wollen wir noch einige Beyspiele von gut eingerichteten Malzdarren anführen. Die neuen Leipziger Deconomischen Nachrichten im 2ten Bande, auf der 909. Seite 2c. beschreiben uns einige in Hallischen Brauereyen gewöhnliche Darren auf folgende Art:

“ Die Malzdarre bey dem Waisenhause ist so eingerichtet, daß der Ofen, so die Darre heizet, in dem untern Stockwerk des Brauhauses stehet; von hier wird die Hitze durch Röhren in das zweyte Stockwerk, wo die Darre über dem Ofen angeleget ist, geleitet. Eben diese Einrichtung findet sich an dem Brauhause der Pfälzischen Colonie, die das Mannheimer Bier brauet. In der Darre selbst sind Kanäle, von denen einer mitten durch dieselbe der Länge nach gehet, und von zwey andern, die nach der Breite laufen, durchschnitten wird, um die Hitze gleichmäßig zu vertheilen, damit das Malz an einem Ende der Darre so stark als

R

am

am andern Ende dörren möge. Man darret hier auf eisernen durchlöchernten Blechen; und weil durch dieselben viel Körner fallen, so sind an der Seite der Darren Thüren, die man aufmachen, und die durchgefallenen Körner zusammenkehren kann. In beyden Darren aber geht der Rauch, der dem Bier einen unangenehmen Geschmack giebt, nicht durchs Malz. Ob nun wohl diese Darre wegen der Röhren etwas kostbar sind, so haben sie dagegen die Vortheile, daß das Feuer keinen Schaden thun kann, und die Hitze niemals so stark wird, daß das Malz zu sehr darren, oder gar verbrennen könne. Denn wenn dieses geschähet, so giebt es ein trübes und schlechtes Bier, so wie im Gegentheile ein nicht genug gedörretes Malz nicht wohl zu schrotten ist."

"Die Darre auf dem königl. Pädagogio, so in Ansehung der Feuerung vor besser, als die beyden vorhergehenden gehalten wird, ist mit Horizontalzügen versehen; sie bestehet nämlich, wie gewöhnlich, in einem länglichen Biereck, in dessen kleinerer Seite, und zwar in der Mitte, die Heizung stehet, aus dieser wird die Hitze durch einen an dem Boden der Darre befindlichen Zug, der durch eine Zwischenwand in zween gleiche Theile getheilet wird, und in Ansehung der Breite der Darre, in ihrer Mitten ist, bis an die gegen über stehende Seite geführt, von hier gehet sie durch zween andere Züge, die zu jeder Seite des vorigen Zuges liegen, weiter fort, und durch die an jeder langen Seite angebrachte Züge nach der Einheizungsseite zurück,

zurück, wo sie zu beyden Seiten in die Höhe steigt, und endlich in einem gemeinschaftlichen Zuge, der über dem ersten längst der Darre fortgehet, zu dem Rauchloche kommt. Die erstern Darren liegen in ihren Brauhäusern unter dem Malzboden, von dem das Malz durch ein in Boden gemachtes Loch, auf die Darre fallen kann."

In Engelland hat man in verschiedenen großen Brauereyen noch eine andere Art von Malz-darren. Sie besteht ohngefähr im folgenden:

Unter dem großen langen Malzboden, wo das Malz so wohl getrocknet, als auch aufbehalten wird, ist ohngefähr in der Mitte dieses Bodens unten eine Stube dazu besonders erbauet, und in dieser ist ein großer eiserner Ofen befindlich, der sehr lang und breit ist, und dessen Obertheil nur aus starken Blechen bestehet. Grade über diesem Ofen ist die Decke auf den Malzboden offen, und mit einem engen dräthernen Gitter versehen, welches zum wenigsten 6 bis 8 Ellen lang, und 3 Ellen breit seyn muß. Ueber dieses Gitter spannet man Haardecken auf, worauf hernach ein Theil des Malzes gebreitet wird. Der Ofen wird sodann geheizet, von welchem die Hitze gegen das Gitter aufsteigt, und das Malz gelinde trocknet. Alle aufsteigende Feuchtigkeit wird durch den obern Zug der Luft sogleich fortgeführt, das Malz, sobald es gehörig getrocknet ist, gegen den andern Theil des Bodens geworfen, und auf die Haardecke wieder frisch geschaufelt. Auf diese Art kann man in kurzer Zeit eine große Menge

vorräthiges Lustmalz darren: und hierzu bedienet man sich in Engelland blos und allein der Steinkohlen; das Malz selbst aber wird nur ganz gelinde, ohne braun zu werden, gedarret.

Weil der Hopfen ein wesentliches Stück bey der Brauerey ist, und er nicht alle Jahre geräth, so wird ein jeder Brauherr wohl thun, wenn er selber keinen erzeugt, daß er sich bey wohlfeilen Jahren auf folgende viele Jahre damit versorge, und hinlänglichen Vorrath einkaufe. Dieser eingekaufte Hopfen kann am besten in einer besondern Kammer, oder in Säcken, worinn er so fest als möglich zusammengepackt wird, aufbehalten werden. Nach der Vorschrift des Herrn Eckarts in seiner Experimental-Deconomie, pag. 406. seqq. verfähret man also:

“ Wenn nun der Hopfen nicht alle Jahre geräth, und daher oft um das vierte Theil theurer wird, so müssen wir in guten Zeiten bey dem wohlfeilsten Preise jederzeit, wenn gleich noch Vorrath vorhanden ist, dennoch eine gute Parthie, NB. fein reifen, in langen und starken Häuptern, gelbbraunen und harzigten Hopfen einkaufen. Ich sage, die Köpfe müssen fast Fingers lang, gelbbraun, und so fett seyn, daß, wenn man eine Handvoll zusammendrückt, alles wie pechigt zusammen bleibet. Es darf auch nicht ein Blatt von den grünen Rankenblättern darunter seyn. Hiernächst wird von 4 Zoll dicken eichenen Bohlen oder Dielen ein viereckiger Zargen ohne Boden, 2 Ellen ins Gevierte breit und hoch, mit Riegeln gemacht, worin

worein von grober Packleinwand accurat vier-  
eckigte Säcke mit Bindfaden genähet, gefertig-  
et, und allezeit angeklammert, und denn mit  
diesem Schragen unter eine große Presse gestel-  
let werden. Dieser Sack wird voll Hopfen  
geschüttet, eine so große viereckigte Bohlenplatte  
darauf gelegt, zugepresset, so bleibt auf dem  
Boden nur Fingers dick Hopfen, damit wird  
fortgefahret, bis der Sack voll ist. Dann wird  
der Sack zugenähet, der Schragen abgenom-  
men, und so fortgefahret. Diese Ballen Ho-  
pfen werden nur so auf dem Boden auf einan-  
der gelegt, und bis zum Verbrauch aufgehoben,  
und können also 50 Scheffel Hopfen in  
solchen kleinen Ballen gepresset werden. Auf  
solche Art bleibt der Hopfen bey seiner Güte,  
und wenn er 50 Jahr alt würde. Wenn von  
solchem Hopfen gebrauet werden soll, so wird  
ein solcher Ballen an einer Ecke aufgemacht,  
und mit einem scharfen Beile, indem kein Ho-  
pfenblatt mehr zu sehen, sondern sich diese Masse  
wie braunes Pech hauen läßt, so viel als nöthig  
ist, abgehauen. Wer davon etwas in den  
Mund nimmt, wird sich über die Kraft und  
Delicatesse wundern, das Bier wird besser, und  
der Eigner hat jederzeit wohlfeilen Hopfen."

Wenn man eben nicht die größte Menge  
Hopfen zu verwahren hätte, könnte man auch auf  
folgende Art verfahren:

Es wird ein dergleichen, oder auch ein runder  
Sack, in einer an dem obern Boden dazu ge-  
machten Oeffnung ringsherum angenagelt, und  
etwas

etwas Hopfen hinein geschüttet. Sodann steigt ein Mann in den Sack, tritt den eingeschütteten Hopfen ein, und ein anderer schüttet so lange nach, bis der Sack voll ist. Der Sack wird sodann mit einer Packnadel zugenähet, und in einer dunkeln Kammer aufbehalten. Auf diese Art behält der Hopfen jederzeit ein gutes Ansehen, worauf bey dem Verkauf nach Scheffeln sehr gesehen wird. Der auf die erste Art, oder sonst in Schlagfässer eingepresste Hopfen behält zwar seinen Geruch und Geschmack, allein er verliert sein gutes Ansehen. Ein jeder siehet schon von selbst ein, daß darauf nichts ankommt, wenn man den Hopfen bloß für sich braucht.

Dasjenige, was wir oben von dem Hafer, daß er ein ungesundes Bier gebe, gesagt haben, ist bloß von denen in dem Hafer gewöhnlichermaßen sich befindlichen Taubkraute zu verstehen, welches macht, daß das aus Hafer gebraute Bier zu sehr in den Kopf steigt, dumm macht, und berauscht. Der reine Hafer hingegen giebt ein Bier, welches eben so gut ist, als das, so man aus Gerste brauet, und welches demselben noch in einigen Stücken vorzuziehen wäre. Allein, hierzu muß man schönen, weißen und vollkörnerigten Hafer nehmen; welche Eigenschaften vornehmlich der englische Hafer hat, und deswegen allen andern vorzuziehen ist.

Das Lustmalz, könnte sich zwar vor dem Darrmalze, verschiedener Vorzüge wegen, anempfehlen; weil es geschickter ist, ein geistreiches und gesundes Bier daraus zu verfertigen, als jenes, weil  
der

der Kern oder das Mehl seine natürliche Süßigkeit erhält, und dadurch die Gährung ungemein erleichtert wird; weil es einen lockern Kern hat, der sich leicht ausziehen läßt, und von demselben das Bier leichter geräth; und endlich, weil man bey dem Luftmalze sehr viel Holz ersparen kann. Allein das Bier, das vom Luftmalze verfertigt wird, bekommt nicht so eine hohe Farbe, ist auch nicht so dauerhaft als das vom Darrmalze, und ist überhaupt mehr kühlend als erwärmend. Das Luftmalz läßt sich auch nicht so lange als das Darrmalz vorrätzig aufbehalten, weil es durch langes Liegen nicht nur mehr ausdunstet, und die besten Kräfte verliethet, sondern auch eher als ander Malz durch Würmer verzehret wird. Das Darrmalz hingegen kann ohne Schaden, und so, daß es nicht das geringste von seiner Kraft verliethet, viele Jahre lang an einem hierzu bequemen Orte aufbehalten werden. Um ein gutes Darrmalz zu bekommen, muß man es vorher, ehe man es auf die Darre bringt, so viel trocknen lassen, als es möglich ist. Ist es vorher schon von aller äußerlichen Feuchtigkeit befreyet worden, so schrumpft es nicht so sehr ein, sondern es bekommt eine bessere Beschaffenheit, wenn es keinen fremden Geschmack angenommen hat. Bringt man es zu feuchte auf die Darre, so wird man bemerken, daß sogleich von der Oberfläche desselben ein dicker Nebel aufsteiget, welcher aber von der kalten Luft, die ihn umgiebt, wieder zurück getrieben und verdicket wird, sodenn auf das Malz wieder zurück fällt, wo er von der Hitze des Ofens wieder verdinnet

wird, und wie Wolken in einem Broden aufsteigt. Diese abwechselnde Verdünnung und Verdickung der Feuchtigkeit ist dem Malze ungemeyn schädlich, macht den Geschmack desselben unangenehm und dumpfigt, und verursacht, daß man es nicht lange aufbehalten kann.

Will man eine Untersuchung anstellen, ob ein Malz aus gemengter, oder auch zum Theil unreifer Gerste verfertiget worden sey, so darf man nur ein Paar Hände voll Malz in ein Faß Wasser werfen, und sachte umrühren, wo man befinden wird, daß die Gerste, die nicht gemalzet worden, zu Boden sinket, die halb gemalzten Körner hingegen mit dem einem Ende in einer senkrechten Linie hinunter sinken, die gut gemalzten aber oben schwimmen.

Die Art und Weise, wie man sich zum Brauen des so genannten türkischen Weizens, oder indianischen Kornes, oder Mays, (wie es eigentlich heißet,) mit Nutzen bedienen kann, wollen wir hier anführen. Weil aber das Malz und das Auswachsen der Keime auf eine ganz andere Art, als bey dem Weizen und Gerste und übrigen Mehlfrüchten, wovon wir schon oben hinlänglich gehandelt haben, bewerkstelliget werden muß, so wollen wir folgenden Unterricht aus dem gemeinnützigen Natur- und Kunstmagazin, pag. 716. dem Leser zur Beurtheilung überlassen.

„Die Engelländer (sagt der Auctor) haben eine Art erfunden, so wohl von diesem Korne, als vom Brodte Bier zu brauen. Letztere bestehet darinnen, daß sie es in Stücken von der Größe

Größe einer Faust zerschneiden, hernach es zerquetschen, und sich desselben, wie des Malzes, zum Bierbrauen, mit und ohne Hefen, bedienen. Man hat auch eine besondere Art, von diesem Korne gutes Malz zu machen. Die geschicktesten Malzer haben es vergeblich versucht, auf die gewöhnliche Art gutes Malz zu machen: denn man hat durch die Erfahrung befunden, daß dieses Korn, ehe es zu Malze wird, erst an beyden Enden, das heißt, an der Wurzel und am Halme, recht gut auswachsen muß. Zu solchem Ende muß man es eine geraume Zeit in Haufen liegen lassen. Jedoch wird es sich einerseits, wenn man es in einer gehörigen Dicke zum Auswachsen über einander legt, gar bald erhizen, und schimmlicht werden, und die zarten Keime werden sich dergestalt unter einander verwirren, daß sie sich, so bald man nur den Haufen ein wenig aufdeckt, abstoßen werden, welches denn das Korn verhindern wird, sich auf die gehörige Art machen zu lassen; anderer Seits aber werden, wenn man es umrührt, und den Haufen öffnet, um das Korn zu verhindern, daß es sich nicht allzusehr erhize, die Keime, welche angefangen haben zu treiben, aufhören zu wachsen, und folglich wird das Korn die zum Malzen nöthige markigte Eigenschaft nicht erlangen können. Diesen Unbequemlichkeiten hat man auf folgende Art mit gutem Erfolg abzuhelfen gesucht:

Grabet die Oberfläche der Erde in einem Garten, oder auf einem Felde, 2 oder 3 Zoll tief

tief auf, und werfet die Hälfte von dieser Erde auf die eine, und die andere Hälfte auf die andere Seite: hernach leget das Korn, welches ihr zum Malzen bestimmet, in dieses Land, und bedeckt es wieder mit dieser Erde. In diesem Zustande lasset es so lange, bis ihr den ganzen Umfang Erde mit Kornblättern, wie ein grünes Feld bedeckt sehet, welches nach Beschaffenheit der Bitterung, in 10 oder 14 Tagen geschehen wird. Alsdenn nehmet es aus der Erde heraus, säubert es rein ab, und lasset es trocknen. Die Wurzeln werden dergestalt unter einander verwickelt seyn, daß man große Stücken auf einmal heraus nehmen könnte. Um es recht rein zu machen, so muß man es waschen, und sodann fein bald in einem Backofen oder an der Sonne trocknen lassen. Auf solche Art werden alle Körner, die gut sind, auswachsen, und gleichsam fließend, markigt, und überaus süße, das Bier aber, welches davon gebrauet wird, gesund, von angenehmen Geschmack, und von einer braunen Farbe werden. Unterdessen ist doch das vom Brodte gebraute Bier, wie wir oben gesagt haben, eben so gefärbt, so gesund, und so angenehm, und hält sich auch noch länger; wie man sich denn auch dessen am meisten bedienet."

Das Brodt aus diesem Mays pfiegt auf eine andere Art als aus ordentlichem Korne gebacken zu werden. Die Engelländer backen es auf folgende Art: Der Teig wird recht weich gemacht, und wenn man es backen will, in einen gut geheizten Ofen gethan, und hierinne läßt man es einen Tag oder

oder eine Nacht stehen. Weil aber dieser Teig, so bald er in den Ofen gebracht wird, sehr aufgehet, so pflegt man über die erste Schichte noch eine andere zu legen, woraus man eben so viel Brodte macht. Das Kennzeichen, ob sie genug gebacken sind, ist, daß sie eine gelbbraune Farbe haben. Man pflegt auch bisweilen das Maysmehl mit der Hälfte oder einem Drittheil Reiß- oder Weizenmehl zu mengen, und macht alsdenn durch Hülfe des Sauerteigs, sehr gutes Brodt davon.

Diejenigen, so auf das Malz nur heiß Wasser aufgießen, und die Würze nicht in der Pfanne kochen, sollten das Gefäß mit Bretern und Säcken wohl bedecken, damit durch den Broden die besten und flüchtigsten Theile der Würze nicht verfliegen, sondern das Ausziehen derselben desto besser befördert werden möge. Weil aber hierauf sehr viel ankommt, daß der Meesch gut ausgezogen werde, und nicht nur durch die plöbliche Abnahme der Wärme, dergleichen am meisten im Sommer zu geschehen pflegt, zu sehr erkalte, so könnte man sich hier folgenden Instruments bedienen: Es besteht in einer eisernen Phiolen, deren Bauch in ein kleines Tragöfgen, worinne Kohlen, oder Holzfeuer unterhalten wird, das offene Ende hingegen in den Meeschböttig an der Seite eingefügt wird, so, daß durch diese Oeffnung die Flüssigkeit in den Bauch dringen, und durch die Hitze erwärmet werden kann. Vielleicht wäre es noch besser, wenn der Hals der Phiolen näher unten an den Boden, oder gar unten an dem Boden schief eingesetzt würde, damit am Ende  
alle

alle Flüssigkeit aus der Phiolen ginge, und keine Säuerung verursache. Die Mündung des Halses sollte mit einem durchlöcheren Bleche versehen seyn, damit kein diefer Meesch in den Bauch der Phiolen mit hineindringen, und die Würze anbrennen könne. Es könnte auch der Hals der Phiolen so lang allenthalben durchlöcheret gemacht werden, daß er bis an die Hälfte des Meeschbötigs hinein reichte. Auf diese Art breitet sich die Wärme in der Meesche immer mehr aus, und der Nutzen dabey in Ansehung der Extraction muß eben so groß seyn, als durch vieles Kochen kaum erhalten werden kann: zu geschweigen, daß man auf diese Art nicht wenig Holz ersparen kann.

Die Art, wie man den Hopfen zubereitet, ist sehr verschieden. Einige, und zwar die meisten Brauer suchen durch ein langes und heftiges Kochen die so genannten wilden und flüchtigen Theile, die in den Kopf steigen, in die Luft zu jagen; andere hingegen wollen durch ein gelindes und kurzes Kochen, wie auch dadurch, daß sie den Kessel oder die Pfanne selbst bedecken, alle Kraft des Hopfens beysammen erhalten, um durch diese flüchtigen Theile das Bier edler und geistreicher zu machen. Alle bedienen sich hierzu der Würze, die schon fertig, und öfters sehr fett und klebricht ist, ohne dabey dieses in Erwägung zu ziehen, daß der Hopfen soaleich durch das fette und klebrigte Wesen der Würze, mit einer fetten Haut umgeben, und in Ansehung seiner Dunstlöcher verschlossen, und folglich ungeschickt wird, seine Kräfte völlig von sich zu geben. Andere rösten den  
Hopfen

Hopfen in einer Pfanne oder Kessel über Kohlen, besprengen ihn mit Würze, und rühren ihn um: fängt er an trocken zu werden, besprengen sie ihn aufs neue mit Würze, und das so lange, bis die Blumenblätter des Hopfens los gehen, und der Saft, so während des Röstens hervor kommt, Schaum und Blasen zum Vorschein bringt, die so lange stehen bleiben, bis der Geschmack nicht mehr herbe, sondern bitter süß ist. Auf dieses Rösten kochen sie den gerösteten Hopfen eine Viertelstunde lang mit Würze. Allein durch dieses Rösten wird der beste balsamische Theil des Hopfens in die Luft zerstreuet, welches man aus dem starken Geruche, der sich während dieser Arbeit in die Luft verbreitet, abnehmen kann. Allein, man sollte diese flüchtigen Theile noch nicht gleich als schädliche verwerfen; man sollte sie vielmehr mit den fixern Theilen zu vereinigen, und jene durch diese so zu verbessern suchen, daß die letztern nicht so leicht den Kopf benebelten, und jene durch sie geistiger, wohlschmeckender und kräftiger gemacht würden. Dieses könnte man am besten bewerkstelligen, wenn man zuvörderst auf den Hopfen, den man schon einige Stunden, oder auch wohl einen Tag vorher, mit Salzwasser befeuchtet hat, heisse Würze, noch besser aber, wegen oben angeführter Ursache, heisses Wasser gießt. Diese Infusion kann durch eine eiserne Phiole eine oder zwey Stunden in gleicher Wärme erhalten, auch wohl gar heißer gemacht werden, wobey das Gefäß, worinne sich dieser Hopfen befindet, wohl bedeckt wird. Um 1 Pfund Hopfen aufzulösen, muß man ohngefähr 30 bis

40 Pfund Wasser, Würze hingegen mehr als  
40 Pfund nehmen, weil diese schwerer als Was-  
ser auflöset.

Vielleicht wird es meinen Lesern nicht unange-  
nehm seyn, wenn ich hier noch folgende Art zu  
brauen anführe. Man arbeitet zuvörderst alle  
24 Scheffel Malz, oder wie viel man nehmen  
will, in den Meeschbödtig 2 Stunden lang zu ei-  
nem dicken Brey mit kalten, im Winter aber mit  
etwas warmen Wasser wohl durch. Sodann  
wenn man das Feuer unter der Pfanne angezün-  
det, und alle Gefäße mit dem Malze bereit hat,  
schlägt man die erste Pfanne, so bald sie anfan-  
gen will zu sieden, in den Meeschbödtich. Wäh-  
rend dieses Aufgießens müssen einige Personen  
das eingeteigte Malz so stark als möglich mit  
hölzernen Krücken, und so lange durcharbeiten,  
bis die Pfanne wieder mit Wasser angefüllt ist.  
Alsdenn läßt man den Bödtich, wenn man ihn  
zuvor zugedeckt hat, bis zum andern Sude ruhig  
stehen. Weil durch das Einmächen mit kaltem  
Wasser das zu einem Teige eingemachte Malz  
abgekühlet worden ist, so ist das Wasser ist nur  
warm, und hierdurch wird das Malz nach und  
nach aufgeschlossen, und es kann sich nicht in  
ganze Klümper zusammen kleistern, wie es bey  
dem heißen Wasser zu geschehen pflegt. Wenn  
die zweyte Pfanne zu kochen anfängt, wird der  
Bödtich wieder aufgedeckt, der Meesch durchge-  
arbeitet, während des Umrührens das siedende  
Wasser darüber geschlagen, noch eine halbe Stun-  
de gut durcharbeitet, und sodenn wieder zugedeckt.  
Auf

Auf eben diese Art verfährt man mit dem dritten und letzten Aufgusse, wo bey jedem Aufgusse der Meesch immer mehr und mehr erhizet, und die Kraft des Malzes stärker ausgezogen wird. Der Breyhan wird auf eben diese Art, entweder von Weizenmalz allein, oder mit Beysatz von Gerstenmalz, theils ohne Hopfen, theils mit einem wenigen Zusatz von Hopfen gebrauen. Will man hierzu lauter Weizenmalz nehmen, das entweder Luftmalz, oder doch zum wenigsten so gelinde gedörret seyn muß, daß man ihm keine Bräune ansiehet; (denn hierdurch würde hernach das Bier eine gelblichbraune Farbe bekommen) so darf man auf 30 Tonnen Bier nur 12, zum höchsten 15 Scheffel Malz nehmen, weil der Weizen mehr als noch einmal so theuer, als die Gerste ist, und auch mehr als doppelt so viel kräftige Theile enthält. Man läßt die Würze entweder durch etwas Hopfen laufen, oder nimmt zu dem ganzen Gebräude etliche Pfund Hopfen, den man ein paar Stunden lang mit warmen Wasser extrahirt, und diesen Extract mit der Würze gehörig vermischt. Von dieser Würze hebt man 3 bis 4 Kannen besonders auf, von dem übrigen wird der 5te Theil eingekocht, und wenn es noch warm ist, mit klein gestoßener Gewürze, als: Würznelken, Zimmt, Galgant, Weilchenwurzel und Coriandersaamen, vermischt. Alsdenn, wenn es kalt worden, wird es durch ein gutes Gährungsmittel, worunter man 2 Theile Franzbrantwein vermischt hat, zum Gähren gebracht. Sodann muß man Acht geben, ob sich die Spießgen und zugespizte Thürmgen, die unter dem

dein Gähren in die Höhe steigen, niederzusetzen anfangen, Wenn dieses geschieht, muß man sogleich diese Feuchtigkeit fassen, und sobald sie sich in den Fässern gesetzt hat, mit der aufbehaltenen Würze auffüllen, und endlich die Fässer wieder voll füllen.

Es giebt auch eine Art, von Brodt Bier zu brauen, deren sich die armen Leute bedienen, wovon wir schon einiges oben, wo wir vom türkischen Weizen redeten, angeführt haben. Es wäre zu wünschen, daß sie mehr in Gebrauch käme, weil sie viele Vortheile hat. Man verfährt folgendermaßen: Man bäckt kleine Brodte, entweder aus Kleyen oder klar geschrotene Malze, mit etwas Mehl vermischt, damit es einigermaßen zusammenhalte. Diese läßt man recht braun werden, und wohl ausbacken. Auf diese Brodte gießt man kochend heißes Wasser, so lange bis sich noch eine Farbe ausziehen läßt. Sodenn würzt man es mit Hopfen, giebt ihm die Hefen, und wartet es, wie gewöhnlich. Zu merken ist, daß man das Brodt anstatt des Sauerteigs mit Hefen gähren lassen muß. Man muß hinlänglich Hopfen dazu nehmen, um die geistigen Theile in seine Klebrigkeit zu verwickeln, und damit aufzuhalten.

Um jederzeit Bier von einerley Stärke zu brauen, sollte man das Malz nicht nach dem Maasse, sondern nach dem Gewichte bestimmen. Es sollten daher alle Braugefäße deutliche und dauerhafte Merkmale haben, wie weit man sie mit Wasser anfüllen müßte, wenn sie so viel Faß oder Tonnen Wasser enthalten sollten, als zu dem  
bestimm-

bestimmten Gewicht des Malzes erfordert wird. Nach dem Leipziger Intelligenzblatte wiegt ein Dresdner Viertel gehauftes nicht übertriebenes Gerstenmalz 25 Pfund; solches hingegen, das schon ins Blatt getrieben, und mithin untauglich ist, nur 18 Pfund. Ohnerachtet man nicht behaupten kann, daß einerley Gewichte jederzeit einerley Kraft besitze; so kann doch der Irrthum bey dem Gewichte nicht so groß, als bey dem Maaße seyn.

Wir haben schon oben erinnert, daß die Würze milchlau seyn muß, wenn man ihr die Hefen giebt. Hier merken wir noch an, daß, je verschieden die Biere sind, je verschieden muß auch der Grad der Wärme seyn. So muß, z. E. ein braunes und dickes Bier etwas wärmer die Hefen bekommen, als ein weißes und dünnes, oder der so genannte Breyhan. Und so muß man es auch im Sommer mehr abkühlen lassen, als im Winter; und im Frühlinge und Herbst wieder anders, als im Sommer und Winter. Nimmt man diese Umstände nicht in Acht, so darf man sich auch nicht Hoffnung machen, ein gutes Bier zu bekommen, Kommen die Hefen in allzuwarme Würze, oder werden die Hefen, um mit den Brauern zu reden, verbrennt: so wird nicht nur ein gut Theil derselben verdorben, sondern die ganze Würze geräth in eine zu schnelle und heftige Bewegung, und die meiste Kraft und das geistige Wesen des Biers geht verlohren. Giebt man hingegen die Hefen der Würze zu kalt, so geräth die ganze Gährung ins Stocken, das Bier bleibt trübe, behält einen süßen und eckelhaften Geschmack, schadet der Gesundheit.

sundheit, und erregt Blähungen und Schneiden im Unterleibe, weil die Hefen noch nicht gehörig abgefondert sind. Es wäre gut, wenn man die Hefen aufs längste 1 Viertelstunde vorher durch einen Zusatz von Weizenmehl, etwas Zucker, und etliche Kannen Würze bey gelinder Wärme in Arbeit setze, damit die Würze durch die Kälte der Hefen nicht noch mehr abgekühlet, sondern auch zugleich die Gährung desto besser befördert würde. Es kommt auch viel darauf an, daß man der Hefen weder zu viel noch zu wenig in die Würze thue. Nimmt man der Hefen zu wenig, so wird die Gährung nicht vollkommen, das Bier bleibt süße, und weil die meisten Hefen dabey bleiben, trübe und ungesund, verursacht Blähungen und Schmerzen im Unterleibe, und es wird weder scharf noch geistreich. Die Menge, wie viel man Hefen zu einem Gebräude nimmt, richtet sich nach der Beschaffenheit der Hefen, der Stärkern und schwächern Eigenschaft der Würze, nach der Verschiedenheit den Hopfen zu kochen, und je nachdem man mehr oder weniger Hopfen hinzu thut.

Wir haben schon oben eine Art angeführt, wie man Hefen lange aufbehalten kann; allein, man kann auch Hefen verfertigen, so oft man welche braucht, wenn man keine vorräthig hat. So macht sie z. E. Glauber aus warmen Hopfen, Wasser, Salpeter und Mehl. Kunkel mischt unter den eingekochten Hopfen Weizenmehl, ein wenig Honig oder Zucker und Eyweiß. Noch andere nehmen dicken Habersschleim mit Zucker und rohen Hefenbrodtteige. Man könnte auch  
Wei-

Weizenmehl mit Würze vermengen, und etwas eingekochten Most von Weintrauben oder Birnen, der sich lange in diesem Stande hält, wie auch etwas Honig mit Wasser verdinnet, zusetzen. Denn alle vegetabilische Säfte, besonders die von süßen Früchten, sind geschickt, eine Gährung hervorzubringen; allein, es findet sich in ihnen dieser Unterschied, daß einige für sich in Gährung gehen, und andere einen Stoß geben können, eine gährende Bewegung anzufangen, wohin man alle saftige Früchte zu rechnen hat: andere hingegen, z. E. die mehligten Früchte, müssen erst von jenen in die Gährung gebracht werden, weil bey diesen das viele mehligte Wesen die Bewegung hindert, und sie auch in der That nicht so viel wirksame Salz- und Deltheilchen enthalten, als die saftigen Früchte.

Will man die Hefen in kurzer Zeit vermehren, so nimmt man 2 bis 3 Himden recht klar geschrottenen Malzes, und hieraus brauet man ein braunes oder weisses Bier. Ist es nun Zeit, dem Bier die Hefen zu geben, so gießt man alle vorräthige Hefen darunter. Zu gleicher Zeit muß man noch 4 bis 6 Pfund Sauerteig in ein besonderes Gefäße, unter 10 bis 12 Maas dieses noch laulichen Biers thun, und ebenfalls zu dem ersten gießen. Wenn es zu gähren anfängt, so thut man noch  $\frac{7}{8}$  Himden Roggen- oder Gerstenmehl hinein, und wenn man es wohl durch einander gerühret, und das Gefäße gut zugedecket hat, läßt man es zusammen gähren. Man bekommt alsdenn lauter Hefen, deren man sich zum Bierbrauen, Backen und Bantweinbrennen bedienen kann.

Bey der Gährung selbst thut man vielleicht am besten, wenn man sie nicht auf dem Böttiche endigt, sondern wenn sie nur darauf angefangen und unterbrochen wird. Denn auf die erste Art, wo die Luft zu stark auf die große Oberfläche der Böttiche stößet, gehet die Gährung zu schnell von staten, und ein gut Theil von den edlen Theilen der Würze wird in die Luft zerstreuet: daher thut man am besten, wenn man das auf dem Böttich in Gährung gebrachte Bier auf den Fässern abgähren läßt. Diese Gährung sollte in großen Fässern geschehen, wovon eines 5 bis 6 Viertel enthält, und welche nicht gepicht seyn müssen. Denn ein in Gährung gefasster Liqueur wird weit edler, gesunder und wohlschmeckender, wenn er in großer Menge zusammen gähret, und nach vollendeter Gährung in die kleinern Gefäße, als die Tonnen und Viertel sind, vertheilet wird. Zu merken ist, daß die Gefäße, sobald als das Bier abgezogen ist, wieder gereiniget werden müssen. Vielleicht möchte mancher die Art, die wir oben angeführt haben, lieber erwählen.

Es pflegt bisweilen zu geschehen, daß die Gährung in ihrer Arbeit aufgehalten wird: Hier können wir nichts bessers empfehlen, als daß man die ganze Würze wieder warm mache; und dieses ist noch der Art vorzuziehen, wo man heisse Kieselsteine in die Würze wirft; doch noch besser thut man, wenn man in den großen Gährungsböttich eine solche Wärmmaschine anbringen könnte, als wir oben in den Beyträgen zum Bierbrauen angezeigt haben. Damit das Gewitter dem Bier nicht schade, so bringe man dergleichen Bier so gleich

gleich auf die Gefäße, die an einem kühlen Orte stehen; oder ist die Gährung noch nicht angegangen, so eile mandamit auf die Fässer, und verwahre es so lang, bis die Luft gereiniget ist. Wo man Gelegenheit hat, da leite man durch die Gährungskammer ein fließendes Wasser, und wenn man auch während des Gewitters einige Stunden lang plumpen sollte. Durch diesen Durchfluß wird der Zug der Luft befördert, die stinkenden Dünste mit forgerissen, und die ängstliche Wärme abgefühlt.

Wenn alles zusammen auf einem Fasse abgoghren hat, so zieht man es von demselben ab, und füllt es in kleinere Gefäße oder Boutheillen, damit es nicht schaal werde, welches geschehen würde, wenn man von einem großen Fasse lange trinken wollte. Man muß wohl darauf sehen, daß dieses Abziehen weder zu früh noch zu spät geschehe. Denn, geschieht es zu früh, wenn das Bier noch in voller Arbeit ist, würde man nur die Gährung stöhren; geschieht es aber zu spät, wenn es nicht noch etwas Hefen mit auf das andere Gefäße bringt, wird es schaal, und dauert nicht. Dages kann man daraus sehen, weil die Unterhefen, da sie noch manche kräftige Theile mit sich haben, dem Biere davon nach und nach mittheilen, und das, was sonst verduften würde, ersetzen. Daher kommt es auch, daß die Unterhefen mehrentheils kraftlos sind, wenn die Flüssigkeit lange darüber gestanden; dahingegen weit kräftiger sind, wenn sie bald davon abgezogen wird. Manche graben dieses Bier, um es recht frisch zu erhalten, gar mit den Boutheillen in die Erde ein.

Will

Will man das Bier auf freyen Felde gerne recht frisch haben, darf man es nur in Bouteillen so tief in die Erde eingraben, daß ein oder zwey Fuß hoch Erde darüber liegt. Sodenn macht man über dieß Gefäß Feuer von Heu, oder Stroh, oder Schilf, da sich denn die Luft aus der Erde zieht, und die feuchten kalten Dünste das Gefäß bestreichen, so daß das Bier in kurzen eiskalt wird.

Eines von den besten Mitteln, dem sauern Bier wieder aufzuhelfen, ist, daß man eine neue Gährung veranstalte, und ein solches Gährungsmittel anwende, welches genug wirksame Theile hat, weil hier die Gährung schwerer zu erregen ist, als das erste mal. Dieses veranstaltet man so: Man nimmt Weizenmehl mit etwas Brantwein, Ingwer und Pfeffer vermischt: sodenn macht man einen Theil des Biers warm, und füllt es unter das andere, und mischt das neue Ferment darunter.

Es giebt auch an manchen Orten Biere, die von sich selbst, ohne Zuthun der Hefen, gähren. Die Ursache davon ist in dem Wasser zu suchen. Von dieser Art ist das Ruppinsche und Danauische Bier. An dem letztern Orte wird dem Bauknechten, der zum erstenmal zum Gähren gebracht wird, sein Amt inskünftige durch Hinzuthuung der Hefen ein für allemal angewiesen, nachher gähret das Bier ohne dieselben.



ht  
so  
uß  
an  
er  
ht,  
ei-

er  
h=  
tel  
eil  
as  
an  
g=  
ei=  
as

ie  
en  
n.  
ii=  
u=  
ht  
er



2  
101  
174  
Inches  
Centimetres  
Blue  
Cyan  
Green  
Yellow  
Red  
Magenta  
White  
3/Color  
Black  
B.I.G.  
Farbkarte #13  
Der Kunstfahrene  
Mälzer und Bräuer;  
Oder:  
Practische Anweisung,  
auf englische, deutsche, böhmische, bayerische,  
braunschweigische, und viel andere Arten,  
herrlich Bier  
zu brauen;  
mit allen Kunstgriffen und Vortheilen,  
deren sich ein Brauer bedienen kann.  
Nebst einem  
Unterricht, das verdorbene Bier gut  
zu machen, vor Säure zu bewahren,  
und wie ein  
Brauhaus und Bierkeller  
gehörig angelegt, und beschaffen seyn soll.  
Soran,  
bey Gottlob Hebold. 1772.

Der Kunstfahrene  
Mälzer und Bräuer;

Oder:

Practische Anweisung,  
auf englische, deutsche, böhmische, bayerische,  
braunschweigische, und viel andere Arten,

herrlich Bier  
zu brauen;

mit allen Kunstgriffen und Vortheilen,  
deren sich ein Brauer bedienen kann.

Nebst einem

Unterricht, das verdorbene Bier gut  
zu machen, vor Säure zu bewahren,

und wie ein

Brauhaus und Bierkeller  
gehörig angelegt, und beschaffen seyn soll.

Soran,

bey Gottlob Hebold. 1772.