

Ta.

150

Handwritten text, possibly a signature or name, in cursive script.



101.
150

Invent. Sp. Journ. S. 18 No 23577

Anmerkungen

über das

Bierbrauen,

von

D. Carl Benjamin Acoluthen,
auf Semmichau,

der Churfürstlich Sächs. oconom. Societät, der Chur-Maynzl. Acad. der Wissenschaften,
und der Leipziger gelehrten Societät, Mitgliede,
auch Advocato Provinc. Jurato Ordin. und Deputato der brauberechtigten Bürgerschaft
zu Budisfin.

Nebst einer Kupfertafel.

Budisfin,

verlegt Johann Carl Drachstedt, Buchhändler.

1771.

1/586



1782

81

Einleitung

von

Georg Meißner

von

Dr. Carl Friedrich Meißner



Das Buch enthält eine ausführliche Beschreibung der
 Geschichte der Landwirtschaft in Deutschland
 und eine Darstellung der gegenwärtigen Lage
 derselben. Es ist für die Landwirthe
 und die Freunde der Landwirthschaft
 von großem Interesse.

Halle, den 1. April 1782





Vorrede.

Unwissenheit, der alte Schlenbrian,
und ein unchristlicher Eigennutz,
haben schon manches gutes Werk
zu Grunde gerichtet: und so gehet es auch
gegenwärtig dem Bierurbar, welcher fast
an allen Orten ins Gedränge kommt.

Gleichwie nun diese Fehler auf Seiten
derer Bierhofsbesitzer und ihrer Gewerken,
derer Mälzer und Brauer fast an allen Or-
ten herrschen, wo man eine Abnahme des
Biervertriebes sieht: also befördern auch
von Seiten des Publici gewisse öffentliche
A 2 Anstalt-

Anstalten, oder vielmehr Mängel den unvermeidlichen Untergang derer Brau-
 nungen. Der Erfolg von beyden ist, daß
 die Brauahrung aus denen Dörtern, wo
 sie zuvor geblühet hat, vertrieben wird, daß
 die brauenden Grundstücken in ihrem Wer-
 the fallen, daß, zumal in denen Städten,
 ganze Familien, und zwar nicht etwan eine
 auf einmal, sondern die größte Anzahl der-
 selben zugleich unvermerkt um ihr Vermögen
 kommen, ohne es selbst genossen zu haben.
 Den Beschluß macht endlich der Schaden
 des Landesherrn, der aus denen vorerzehl-
 ten Ursachen eine unvermeidliche Einbuße
 an seinen jährlichen Einkünften leiden muß:
 wie ich denn künftig zeigen werde, daß der
 allgemeine Verdienst, der Umtrieb des in
 einer Commun umlaufenden baaren Geldes,
 überhaupt die Glückseligkeit des Nahrungs-
 standes,

standes, und die Einkünfte des Landes und seines Herrn durch das Braugewerbe vielmehr befördert werden können, als man sich bey dem allerersten Ansehen der Sache gemeinlich vorzustellen pfleget.

Auf alle diese Umstände desto ernsthafter zu denken, bin ich durch den Besitz eines brauberechtigten Grundstücks veranlasset worden, und ich würde meiner Schuldigkeit entgegen handeln, wenn ich dasjenige, was mich die Erfahrung dabey gelehret, auf die von Einer Höchstverordneten Churfürstl. Sächs. Manufactur - Commerciën - und Oeconomie-Deputation und Societaet gürtigst mitgetheilten Fragen, nicht dergestalt entdecken wollte, wie ich glaube, daß es allen brauberechtigten Grundbesitzern, insonderheit meinen Mitbürgern und mir selbst ersprießlich werden könnte.

Ich habe deswegen in denen gegenwärtigen Blättern den Anfang gemacht, die Zubereitung des Bieres selbst abzuhandeln, mit der Versicherung, daß wann bey meinem künftigen Bierbrauen mir noch mehrere Handgriffe als nutzbar in die Augen fallen sollten, ich nicht nur diese in der Fortsetzung anzuzeigen, sondern auch die policeylichen Verbesserungen des Bierwesens so bald als möglich, an den Tag legen werde.

Budissin, im Februar 1771.



Inhalt.



Inhalt.

Von der Gerste	=	Pag. 9
Was für Gerste man zum Brauen wählen müsse		10
Von dem Quellen		12
Von dem Welken		14
Von der Gestalt derer Darren, und von dem Darren selbst		14
Vom Schroten		18
Vom Brauen		19
Was für Wasser dazu das beste sey		20
Von dem Metsche		21
Von der Selgerbütte		23
Vom Hopfen		24
Vom Sieten des Hopfens		25
U 4		Vom

Vom Zusammenfegen	28
Vom Abfühlen	29
Vom Zusammenschlagen	31
Vom Biere	32
Vom Fassen	33
Vom Auffüllen	34
Von der Reinlichkeit beym Brauen	37
Vom Böttcher	42
Von der Direction beym Brauen	43



Anmer.



Anmerkungen
über das
Bierbrauen.



Auf die mir gütigst zugesendeten Fragen, das Bierbrauen betreffend, habe die Ehre, meinen Hochgeehrtesten Herren folgende Bemerkungen mitzutheilen.

Die Gerste,

mag auf einem leimichten, oder fetten Boden gewachsen seyn, man mag sie zeitig oder spät gesäet haben, der Dünger dazu mag von Schafen, aus denen Rindviehställen, von denen Fleischhauern, die allerhand Vieh unter einander halten, oder auch aus denen Abtritten genommen seyn; so muß doch endlich ein helles trinkbares Braumbier daraus verfertiget werden können, wenn nur die dazu nöthigen Vortheile in Acht genommen werden.

Die Düngung der Aecker richtet sich ohnedem nach der Landesart, und gleichwohl zeigt die Erfahrung, daß auch auf kaltem Boden, durch eine wärmere Düngung, gute Braugerste gezeuget werden können. Mein Gerstenland ist leimicht und schwer; deswegen lasse ich es mit dem Pfluge so ofte durcharbeiten, auch die Queere so ofte durchziehen, bis es recht klar wird. In den Dünger lasse ich viel Stroh einstreuen, und wenn er vorher im Hofe an der Luft etwas abgetrocknet ist, wird er auf dem Acker so viel möglich recht gleiche ausgebreitet, wodurch ich den Endzweck erreiche, daß die Saamengerste fein gleiche aufgethet, und nicht ein Theil den andern überwächst, welches diese Fruchtart sonst zu thun pfleget, also daß mancher Halm noch niedrig und grün ist, wenn andere bereits zur Reife kommen.

Die Wahl der Gerste,

die man zum Brauen nehmen will, ist das erste, wobey man einen in der Folge sehr schädlichen Fehler begehen kann. Man muß so viel möglich darauf sehen, daß die Braugerste im Korne einander gleich sey, und daß sie, wenn man ein paar Hände voll zur Probe einquellet, in gleicher Kraft ihre Keime treibe. Groß und kleine
Gerste

Gerste schießt sich deswegen nicht zusammen, weil die kleinen Körner in der Mühle beym Schrotten ganz bleiben, und sich alsdenn nicht auskochen: dieses verursacht ein dünnes unkräftiges Bier, auch giebt ein unzermalmetes Korn, die auf der Darre empfangene Farbe nicht gerne von sich. Stellet man die Mühle zu tief, damit die kleinen Körner auch mit getroffen werden sollen, so werden die größern zu sehr mitgenommen, und verursachen ein trübes Bier. Harte und weiche, auch jährige und zweijährige Gerste schießt sich ebenfalls nicht zusammen, weil ein Theil den andern beym Quellen leicht überwächst, und das grüne Blatt treibet, indem ein anderer Theil noch weit zurück ist. Diese Biere werden leicht sauer, weil das grüne Blatt ein Merkmaal ist, daß nunmehr in der Frucht selbst alle vegetabilischen Kräfte aufgelöset, und zur Nahrung des künftigen Halms gegangen seyn. Das überbleibende mehligte Wesen kann also dem Biere keine Stärke geben; mithin schlägt es oft im Keller noch um, wenn es nicht schon im Braubottige geschieht. Mich hat die Erfahrung wenigstens noch nicht betrogen, daß aus einer gleichartigen Gerste bessere Biere werden, als aus vielerley unter einander gemengten Sorten, die man öfters bey denen Kornjuden aus Noth nehmen muß.

Die

Die zum Biere bestimmte Gerste muß auch luftig erhalten, und von aller übriger Unsauberkeit gereinigt werden: denn der geringste Dumpf oder andere fremde Theile verrathen sogleich im Biere ihren Geschmack.

Hierauf folget das

Quellen.

Man schüttet bekanntermaßen die zum Brauen bestimmte Gerste in einen Quelltroß, und gießet Wasser darauf. Dieser sollte billig allenthalben von Stein seyn, besonders, wo man auch im Sommer malzen muß, damit das darauf gegossene Wasser nicht zu lau werde. Allhier kann man sich für einer Betrügerey derer Mälzer dadurch hüten, daß man bey Auffassung des Wassers vornemlich beym erstenmale selbst zugegen sey, und zusehe, bis die ganze Gerste vollkommen mit Wasser überdeckt ist. Gewinnsüchtige Mälzer werden sonst eine große Menge Gerste, die Anfangs oben auf dem Wasser bleibet, und nach und nach zu Boden sinkt, abschöpfen, und vorgeben, sie sey taub gewesen. Das Wasser muß öfters abgelassen werden, damit es nicht in die Fäulniß gehe. Auch muß man die Gerste nicht zu sehr quellen, sonst wird sie wäßrig, und kann eher zu Stärke, als zum Bierbrauen genommen

nommen werden. Eine Gerste, die zu sehr gewässert, faulet auf dem Orte, wo sie keimen soll, eher, als sie wächst; und der Erfolg davon ist allemal ein sauer Bier. Wann man ein Körnchen zwischen die Fingerspitzen setzt, und es mit seinen beyden Enden nicht mehr sticht, indem man es drückt, so glauben die Mälzer, es sey Zeit mit dem Quellen aufzuhören: allein man muß auch zugleich auf das Auge Achtung geben, wo der Keim heraus wachsen soll, ob dieses einen Anschein dazu habe. Alsdenn wird das Wasser abgelassen, und die Gerste auf einen trockenen, jedoch etwas abhängig liegenden Ort, etwas über $\frac{1}{2}$ Ellen hoch aufgeschüttet, damit die Feuchtigkeit ablaufe: denn so lange sie recht naß ist, keimet sie schwer. In dieser Lage muß sie sich ein wenig erwärmen, und dadurch die Fruchtbarkeit, so viel zu Ausstosung des Keims erforderlich ist, erlangen: der Gradus dieser Wärme muß, wenn man die Hand hinein steckt, noch nicht ins Laue fallen, sondern kaum zu merken seyn. Von der Zeit an, wird sie alle Tage zwey bis drey mal umgestochen, damit sie sich nicht zu sehr erhitze, und sein gleiche wachse. Die Keime läßt man so lange schießen, als man nur siehet, daß keiner in das grüne Blatt gehen, und wie es die Mälzer nennen, Ackerschüßig werden will.

Hier

Hier müssen die Mälzer ihren Fleiß nicht sparen, sondern oft darnach sehen, und was zu lang wächst, wegnehmen, und auf den Welfeboden bringen, wovon unten geredet werden soll. Was zu wenig wächst, muß mitten in den Haufen gebracht werden, damit der Keim nachkomme, der sich versäumet hat.

Ist nun alles gleiche gewachsen, so folget hierauf das

Welfen:

zu dem Ende wird die Gerste auf einen hierzu besonders bestimmten großen Boden gebracht, und so dünne als möglich in die Zugluft ausgebreitet, auch öfters umgewendet, bis sie trocken, und der Keim verwelkt ist, daß er nicht weiter wachsen kann. Dadurch wird sie mürbe und milde, sie kann auch die Bitterkeit aus dem Holzdampfe bey der Darrung nicht so schnell annehmen, als gewiß geschehen würde, wenn sie zu naß auf die Darre gebracht würde.

Die bisherige Gestalt derer

Darren

hat bey hiesiger Stadt in einem langen Canale bestanden, auf dessen beyden Extremitaeten zwey kleine Feuermauern $\frac{1}{2}$ Ellen hoch sich befinden,
aus

aus welchen die Hiße unter die Horden gebracht wird. Man kann sie aber auch in Gestalt eines viereckigten Heerdes bauen lassen, der in der Mitten hohl ist, wo der Zug des Feuers gehen soll. Ueber diese Höhlung werden breite und starke eiserne Schünen gelegt, und auf diese wird die ganze Oberfläche mit gut gebrannten thönernen Fließchen zugedeckt. Auf diese Fließchen wird das Malz ausgebreitet. Weil man aber nicht allemal geschickte Leute haben kann, die diese Fließchen schonen, so ist zu besorgen, daß sie durch eine übertriebene Hiße leicht zerspringen, oder die Rütte, womit sie zusammen gefügt sind, aus denen Fugen heraus gehe. Dadurch gehet viel Malz verlohren, welches durchfällt, und man hat eine unaufhörliche Verbesserung an dergleichen Gebäuden nöthig. Wollte man auch anstatt der Fließchen starkes eisernes Blech nehmen, so würde zwar das Durchfallen verhütet werden: das Eisen aber nimmt zu viel Hiße an, und versenget das Malz, anstatt, daß es nur gelinde trocken sollte.

Die vorbeschriebene Art hat mir also noch am besten gefallen, und man kann es leicht dadurch, daß man recht trocken Holz zum Darren nimmt, vermeiden, daß das Malz nicht räuch-

räucherich werde. Ueber dieser Darre muß ein hohes feuerfestes Gewölbe, und auf diesem an jeder Ecke eine Feuermauer zu Abführung des Dampfes und Rauches angebracht werden, auch muß das ganze Behältniß, worinne die Darre stehet, von Stein, und mit einer eisernen Thüre verschlossen seyn. Die Erfahrung hat es ausgewiesen, daß, wenn das Gewölbe über der Darre zu niedrig angebracht ist, sich der Boden wiederum zurück auf das Malz lege, und es verbittere, auch, weil es immer feuchte bleibet, es nicht wenig Holz koste. Kann man in der Höhe unter dem Gewölbe Zugfenster anbringen, und solche nach Belieben eröffnen, wenn der Dampf stark wird, so hilft es nicht wenig zu baldiger Beendigung der Arbeit. Je dünner das Malz auf die Horden geschüttet wird, desto leichter gehet das Darren von statten, und desto angenehmer wird das Bier. Auch habe ich es nicht vor gut befunden, wenn man das ganze Malz ohne Unterschied sehr braun darret; denn das Bier bekommt einen herben und unangenehmen Geschmack davon. Wer aber ein wohl-schmeckendes Bier, und dabey noch eine dunkelbraune Farbe haben will, der thut besser, wenn er nur den 5ten oder 6ten Theil des Malzes hoch darren läßt, das übrige aber ganz blaß.

Weydes

Beides muß hernach unter einander geschrotet werden.

Hierbey muß ich noch einer Gewohnheit gedenken, die ich nicht billigen kann, ob sie wohl an den meisten Orten als ein Grundsatz angenommen wird. Man bildet sich ein, je länger das Malz gelegen habe, je besser müsse auch das Bier werden. Es haben mich aber die Theorie und Praxis das Gegentheil belehret. Wenn man voraus setzt, daß alle gebrannte Oele durch die Länge der Zeit ranzig werden, und ihr balsamisches Wesen verlieren, so kann man leicht den Schluß machen, daß das Malz nicht länger ein gutes Bier geben werde, als es angenehm riechet. Ein ähnliches Beyspiel kann man an dem Caffée inne werden, der frisch gebrannt am besten, und wenn er gelegen hat, wie Holz schmecket. Ganz neuerlich ließ ich aus einer kurz zuvor gedroschenen Gerste ein Malz von 22 Schffl. dresdner Maas, nach vorstehenden Regeln machen, und erhielt daraus ein so gutes helles und kräftiges Bier von 25 dresdner Vierteln, als es sonst von 24 Schffl. nicht auszufallen pfleget, wenn gleich das Malz ein halb Jahr und drüber gelegen hat; da ich hingegen meine 22 Schffl. über 11 Tage nicht habe liegen lassen.

B

Will

Will man nun zum brauen schreiten, so muß das Malz zuvor

geschrotten

werden, wobey aber fleißig nachzusehen ist, daß es nicht zu klar werde, sonst wird es leicht verbrühet, es hängt sich auch leicht an die Pfanne an, formiret Klöße, und giebt ein trübes verdorbenes Bier, das nicht zu curiren ist. Verfällt man aber auf das andere Extremum, und läßt es zu grob schrotten, so kocht es sich nicht aus, und die Treber werden besser als das Bier. Den ersten Fehler zu vermeiden, ist das Anfeuchten erfunden, und der andere kann nicht besser, als durch fleißige Attention vermieden werden, daß man nemlich die Mühle gehörig stellen lasse; feuchtet man es zu sehr an, so läuft man Gefahr, den Müller reicher zu machen, als er seyn soll; denn es wird sich unglaublich in der Mühle verschmieren, und hängen bleiben. Das Einsprengen mit Salzwasser taugt zu nichts, besser aber ist ein reines, weiches Fließwasser, oder auch Brunnen- oder Regenwasser. Werden diese Praeliminaria wohl beobachtet, so ist das Spiel so zu reden, schon über die Helfte gewonnen, und man hat sich auf ein gutes Bier Hoffnung zu machen.

In

In der Ordnung folgt nunmehr

das Brauen,

wobey man anfänglich auf Erspargung des vielen Holzes zu sehen hat.

Hierzu sind die bis an den Rand eingemauerten, und um und um mit einem 4 bis 5 Zoll weitem Spielraume versehenen Braupfannen die allerbesten, und weil dergleichen Pfannen stehen bleiben müssen, so sind sie nicht so kostbar zu unterhalten, als diejenigen, so nach hiesiger Art aus einem Brauhause in das andere gefahren werden. Da aber auch bey denen bis an den Rand eingemauerten Pfannen das Feuer aus dem Schürloche in die freye Luft kommt, und dadurch viel Hitze vergebens verlohren gehet, so ist mir eingefallen, ob nicht nach beykommendem Risse eine noch viel wohlfeilere Art zu brauen aufgebracht werden könnte. Ich würde mir dergleichen Ofen selbst angelegt haben, wenn ich eine eigne Pfanne hätte, und mich nicht nach hiesiger Art mit Vorgen behelfen müßte. Wer dergleichen Brauofen etwan schon besitzt, oder anlegen will, den ersuche hiermit ergebenst, den Erfolg der Gesellschaft mitzutheilen. Wahrscheinlicherweise muß man mit $\frac{1}{4}$ Clafftern Holz 25 Viertel Bier brauen können, weil die Scheite

B 2

nicht

nicht ganz hinein geworfen, sondern klein gemacht werden, und gleichwohl die ganze Säule oder Strohm des Feuers, den sie geben, nach ihrer Breite und Länge sich allenthalben unter und um die Pfanne ausdehnen muß.

Ueber das

Wasser,

woraus Bier gebrauet wird, wird verschiedentlich disputiret; die Erfahrung aber lehret, daß man fast ohne Unterscheid aus allen Wässern brauen könne. In Zittau bedient man sich des Brunnenwassers, und man ziehet es kurz vor dem Brauen aus 30 Ellen tiefen Brunnen mit Eymern heraus. Die Frage aber, aus was für Wässern das schmackhafteste Bier werde, ist sehr leicht zu beantworten, wenn man auf den Dienst Achtung giebet, welchen das Wasser bey dem Brauen eigentlich zu verrichten hat: es soll nemlich aus dem Malze und Hopfen das balsamische, oelichte und geistliche, nebst dem zur Nahrung dienlichen gelatineusen Wesen in sich schlucken, und sich mit ihm dergestalt vereinbaren, daß es ein einziger Körper mit ihm werde, den man trinken kann. Nun nimmt aber nach allen Principiis physicis und chymicis ein fließender Körper nicht mehr an, als er zu halten
im

im Stande ist: hat also das Wasser schon viele andere schwefeliche, salziche, vitriolische, eisenhafrige und steinartige Theile bey sich, so hat es daran schon zu tragen genug, und wird also aus dem Hopfen und Malze nicht zu viel an sich nehmen. Folglich ist das beste Wasser, was gar nach nichts schmeckt, nach nichts riechet, und so schlecht und rein wie möglich ist: denn dessen Pori sind annoch leer, und geschickt, alles anzunehmen, folglich werden sie mehr Kraft, als alle andere Sorten von Wässern, aus dem Malze und Hopfen in sich schlucken. In Budisfin wird das Wasser aus der Spree genommen, und vielleicht würde es wegen der vielen bey sich führenden fremden Theile kein gutes Bier geben, wenn es nicht einen so weiten Weg durch Röhren laufen müßte, worinne es vieles wiederum fallen läßt. Ich bin aber doch der Meynung, daß unsere Brunnen, da wir sehr harte Felsen haben, woraus das Wasser nicht viel an sich nehmen kann, ein noch bequemeres Wasser zum Brauen geben würden.

Ich komme nunmehr auf

den Mettsch,

wobey zwey Hauptvorthelle in Acht zu nehmen sind.

W 3

1) Daß

1) Daß man das Malz nicht verbrühe: dieses aber ist nicht zu besorgen, wenn, wie größtentheils geschiehet, das siedende Wasser zuerst in den Merschbottig gethan wird, und man alsdenn das Malz nach und nach hinein trägt. Andere kehren diese Berrichtung um, und tragen das trockene Malz zuerst in den Bottig; sie wagen aber zu viel, wenn sie das siedend heiße Wasser gleich aus der Pfanne darauf bringen, und es nicht wenigstens vermittelt einer langen Rinne gemächlich und unter vollem Rühren darauf laufen lassen. Durch das Verbrühen wird das Malz zusammen kleben, und Klumpen formiren, auch sich mit einem Schleim überziehen, mithin weder dünne genug gerühret werden, noch seine Kraft gehörig von sich geben.

2) Das Rühren kann hier nicht fleißig genug geschehen, und es sind hierzu so viel Leute anzustellen, als man haben kann, und der Platz leidet, daß sie einander nicht im Wege stehen; kann man einander ablösen, um nicht müde zu werden, so ist es desto besser: die Instrumente zum Rühren, so wie Krücken aussehen, deren breiter Theil mit großen Löchern durchbohret ist, sind besser als Schaufeln, und sogenannte Rührscheite; denn durch die erstern läßt sich das Malz besser zertheilen und dünne machen. Als
man

man noch nicht darauf gefallen, den Metsch zu kochen, hat man zwar wohl den Vorthail gehabt, einen lieblichen Extract aus dem Malze zu ziehen. Allein diese Procedur ist etwas kostbar; denn wenn das Bier stark werden soll, muß man wenigstens den 4ten Theil, noch besser aber ein Drittheil mehr Malz haben. Dahero ist es zwar zuträglicher, wenn der Metsch gekocht wird; nur muß man es nicht übertreiben, wenn man nicht haben will, daß das Bier schleimig und dicke werden soll. Dieses aber geschiehet gemeinlich, wenn ein ungleich oder gänzlich überwachsenes Malz zu scharf gesotten wird. Auch unter währendem Kochen ist das Rühren eine zuträgliche Sache.

Wenn der Metsch fertig ist, wird er auf

die Seigerbütte

gebracht, damit er von denen Trebern ablaufe. Zu dem Ende wird ein Gestelle von Stroh in den Bottig gemacht, und ich rathe nicht, es an der gehörigen Menge des Strohes fehlen zu lassen, es wird sonst das Bier trübe werden. Zu einem Gebraude von 25 Vierteln sind wenigstens 5 Schütten Stroh nöthig. Auch ist es höchst schädlich, wenn z. E. in einem Communbrauhause zwey Biere auf einander durch einer-

ley Stellsstroh gegossen werden, denn das zweyte Bier wird gewiß sauer, weil das Stroh leicht hierzu geneigt ist.

Den Hopfen,

als das beste Stück bey einem Gebräude, muß man, wenn man ihn nicht selbst erzeuget, aus Böhmen, Braunschweig, Engelland zu erkau-
fen trachten, und es sind die genannten Arten zeithero für die besten gehalten worden. Der Geruch allein ist nicht das sichere Kennzeichen eines guten Hopfens: denn der Betrug hat die Menschen gelehret, ihm mit einem Infuso von Wasser, Bier, Käse und Hopfenoel den durch Alter vergangenen Geruch wieder zu geben. Dahero muß man zugleich mit auf die Häuptlein des Hopfens sehen. Die gar zu grünen geben einen wilbrigen Geschmack, und die gar zu gelben und überreifen, lassen den Staubsamen sowohl als die rechten Saamenkörner leicht fallen, und hiermit ist die beste Kraft verlohren. Ist er aber lebhaft gelb, mit blaßgrün untermischt, hat noch ganze Häuptlein, welche ihr Mehl und Saamen noch in sich enthalten, und nicht nur m Reiben mit der Hand, sondern auch von weiten, und im bloßen Anrühren, einen ohne wil-
drige Bitterkeit balsamischen Geruch geben, welcher

Her in der Nase lange dauert, wenn man auch das Gewächs schon von sich gelegt hat; und der das Zimmer mit einem angenehmen Geruch erfüllet, so ist es die rechte Sorte, die man wählen muß. Der braune würde der allerbeste seyn, wenn seine Hauptlein noch ganz, und Staub und Saamen noch darinnen, und kräftig genug wären. Er ist aber in einer großen Quantitaet nicht zu bekommen, weil ihn der Verkäufer selbst braucht, um den übrigen unnützen mit gut zu machen.

Bei dem Einkaufen ist noch der Vortheil in Acht zu nehmen, daß wenn man nicht ganze Züche kaufen kann, man lieber trachten müsse, das letzte in der Züche als das Erstere zu bekommen: denn die Kraft des Hopfens bestehet in seinem Mehle und Saamen, und weil dieser gerne ausfällt, und auf dem Boden des Sackes zusammen kommt, so ist das Obere nicht so gut, als das letzte in der Züche.

Bei dem

Sieden des Hopfens

hat man allhier eingeführet, ihn im Mettsch zu kochen, und wenn es nur gehörig geschiehet, so bekommt er einen ganz lieblichen Geschmack. Wo viel gebrauet wird, ist es zuträglich, daß

eine besondere Hopfenpfanne gehalten werde, denn er wird desto weniger anbrennen, welches man eher befürchten muß, wenn er in der Bierpfanne gekocht wird, welche mit dem klebrichen Wesen des Malzes überzogen ist. Hingegen ist nicht wohlgethan, wenn man ihn begießt, indem das Wasser oder der Mettsch noch im vollen Sude ist; denn diese Hitze ziehet alle seine Theile zusammen, daß sie ihre Kraft nicht von sich geben können. Auch muß man ihn weder zu wenig sieden, noch zu sehr; denn im ersten Falle wird er sein wildriges Wesen behalten, im andern wird er entweder leicht anbrennen, oder anstatt süße zu werden, eine andere Art von Bitterkeit annehmen, die ihm sonst nicht natürlich scheint, sie entstehet aber aus dem Resiaoso, welches der Hopfen durch das viele Kochen endlich muß fahren lassen: Weil nun dieses in denen Stielen und Blättern des Hopfens häufig anzutreffen ist, so empfehle ich, um ein mildes Bier zu haben, den Hopfen zuvor zu lesen. Ich habe auch hiervon die Probe gemacht, und aus 3 Schfl. Hopfen $\frac{1}{2}$ Schfl. Stiele und grüne Blätter, auch andern Unrath herauslesen lassen. Diese Bemühung hat die beste Wirkung gethan, und der Geschmack ist so rein ausgefallen, als ich es nur wünschte. Ja es haben Kenner von Bieren das Meinige für

für Königsteiner getrunken. Das Merkmaal, wie lange er kochen soll, wird von denen Brauern mittelst eines Rützgens erforschet; wenn sie dessen beyde Enden zusammen beugen, daß das Uebrige wie einen Cirkel formiret, so tunken sie solchen in den Hopfen, und glauben, daß er gut sey, wenn er in diesen Rützgen einen Spiegel macht. Es hat aber der Brauer noch überdieses seinen Geschmack und Geruch zu Rathe zu ziehen, und den Hopfen so lange zu sieden, bis er dem bey dem vorigen Biere gut ausgefallenen wiederum gleich kommt. Dadurch erreichen es die aufmerksamen Brauer, daß sie an ihrem Orte ihren Bieren immer einerley Geschmack geben. Ueberdieses ist es gut, wenn man den Hopfen eher ein bißgen zu sehr als zu wenig siedet, auch überhaupt an der Quantität des Hopfens keine unnötige Ersparniß zu machen sucht. Je weniger das Bier Hopfen hat, je geschwin- der wird es sauer. Und eben deswegen halten sich die Merzen- oder Lager- Gebräude so viele Monate, weil ein jedes noch einmal soviel Hopfen bekommt, als ein ander gewöhnliches Bier, das nur zum baldigen Ausschenten gebrauet wird.

Wenn nun sowohl der Metzsch als Hopfen gesotten, und ersterer auf das Stellstroh in die
Seiger-

Seigerbütte gebracht worden ist, so wird beydes nunmehr

zusammen gesetzt.

Der gefottene Hopfen wird durch das Schußbret, so man in die Pfanne setzt, von denen Blättern gereiniget, und das klare Decoct alsdenn nicht in den Metzbottig, wo das Stroh ist, sondern in einen reinen Bierbottig gemeinlich in denjenigen, wo vorher das Wasser zum ganzen Biere befindlich gewesen, geschöpft, und auf dieses Hopfendecoct aus dem Metzbottige ein Theil des rein abgelaufenen Metzes untermenget. Die hinter dem Schußbrette in der Pfanne befindlichen Hopfenblätter werden herausgenommen, und entweder auf die Treber in den Metzbottig geworfen, und nach vollendeter Arbeit, wenn das rechte Bier fertig ist, mit Wasser übergossen, da sie denn den Cosent machen helfen; viele aber werfen sie ohne weiter zu nutzen, gleich aus der Pfanne bey Seite.

Wenn sich nun das Hopfendecoct mit dem Metze recht vereinigen soll, so wird beydes unter einander gefotten, und deswegen nicht gleich das ganze Hopfendecoct auf einmal aus der Pfanne geschöpft, sondern ohngefähr zwey Drittheil
darin-

darinnen gelassen, und das dritte Theil mit Metſch erſetzt, und wenn beydes zuſammen in der Pfanne aufgewellet iſt, wird wiederum ein Drittheil abgeſchöpft, und mit Metſch erſetzt, und alſo continuiret, biß kein klarer Metſch mehr vorhanden iſt.

Iſt nun ſolchergeltalt das Bier fertig, biß zum

abkühlen,

ſo heiſt es Jungbier, und wird in viele einzelne Gefäße, meiſtens in beſondere dazu beſtimmte Kühlbottige ausgeheilet. Der Endzweck, welcher hier erreicht werden muß, iſt die allerſchnelleſte und plöglichſte Kühlung, die man haben kann, damit nicht das baſamiſche wohlriechende Weſen zu ſehr in die Luft gehe, und das Bier alsdenn unſchmackhaft und leicht ſchaal werde. Es kann deßwegen dieſes Jungbier in denen Kühlgefäßen nicht dünne genug aus einander gebracht werden; denn je höher es über einander liegt, deſto mehr behält es Hiße. Die in Zittau gewöhnliche Art der Abkühlung iſt ſehr gut. Man ſetzt eine große Menge kleiner Kühlfäßer unten im Hauſe, im Hofe, und wo es der Plaß erlaubet, und Zugluft iſt, neben einander, und läßt durch eine lange, aus dem Brauhauſe gehende

hende Rinne in jedes Kühlfaß etwas Jungbier laufen. Alle Anwesende machen sich alsdenn eine besondere Beschäftigung hieraus, daß sie jedes Kühlfaß mit einem hölzernen langen Spadel oder Rührscheite, wohl umrühren, bis alles gehörig abgekühlt worden.

Den Grad der überbleibenden Wärme kann man nach dem Thermometer nicht abmessen, und wenn man es auch thun wollte, so würde es ohne Nutzen seyn, weil der Handgriff derer Arbeiter, die meistens aus rohen Leuten bestehen, sich bis zu dieser Subtilität nicht einschränken läßt: ohngefähr muß es so lange abkühlen, bis es milchlau bleibet.

Will man zum Abkühlen sich derer Kühlstöcke bedienen, so muß man sie sehr breit und niedrig machen lassen, damit das Bier sein viel Fläche bekomme: Sind sie aber hoch und enge, so taugen sie zu gar nichts. Wie es denn überhaupt eine gefährliche Sache ist: denn in keine Gefäße kommt die Säure eher als in den Kühlstock, und wenn dieser einmal damit angesteckt ist, so kann man leicht zwey, drey und mehr Biere hinter einander verderben.

Ich wiederhole mit Vorbedacht nochmals, daß die Geschwindigkeit beym Abkühlen des Bieres das Beste thue, und wenn nur diese erreicht

erreicht wird, so ist es übrigens einerley, durch was vor Mittel man dazu gelange.

Ist man so weit gekommen, so wird hierauf,
zusammen geschlagen,

das ist, es wird das abgekühlte Jungbier aus denen Kühlfässern auf den Bottig wiederum zusammen gegossen, und mit Hesen versehen, und zwar in folgender Ordnung:

1) Man nimmt gute Hesen, welche dicke, stark, von einem lieblichen und geistlichen Geruche, süßen Geschmack, ohne Bitterkeit und die nicht nach denen Bodenhesen riechen, und schmecken.

2) Diese werden bey großer Kälte etwas weniges gewärmet, damit sie aufgehen, und sich besser vertheilen.

3) Man nimmt eins oder zwey große Kühlfässer, theilet die Hesen darein ein, gießt diese Kühlfässer alsdenn mit dem nur beschriebenen Jungbierre voll, und rühret alles recht wohl durch einander.

4) Alsdenn werden beyde Kühlfässer in den Bottig ausgegossen, und das übrige in denen kleinen Biergefäßen befindliche Jungbier wird ebenfalls dazu getragen.

Nun

Nun ist es

Bier:

damit es aber auch trinkbar werde, so müssen die Hefen, das ist, der grobe schleimiche ir-
dische Theil vermittelst der Gährung wiederum
heraus gebracht, und von den geistigen, bals-
samischen und wässerigen Theilen des Bieres
nunmehr gefondert werden. Dieses zu errei-
chen, läßt man es in eben dem Bottige, wor-
innen es sich heysammen befindet, anfangen zu
gähren. Soll es Merzen- oder Lager-Bier
werden, so muß man es fast ganz abgähren las-
sen, ehe es in den Keller gebracht wird. Will
man es aber bald ausschneiden, so taugt dieser
Handgriff nichts, sondern sobald der Bottig an-
fängt über und über Hefen auszustoßen, wird es
gleich aus einander und in die Fässer gebracht.
Viele Brauer stehen in der Meynung, die auf
dem Bottige erscheinenden Hefen müßten erst
graus werden, eine bräunliche Farbe bekommen,
sich am Rande los trennen, und in der Mitten
aufreißen. Ich habe es aber an meinen eignen
Bieren wahrgenommen, daß es nichts tauge,
wenn man die Gühre auf dem Bottiche so gar
weit zur Reise kommen läßt, und das Bier als-
deun erst in die Kellergesäße füllet. Es ist auch
aus

aus diesem guten Grunde besser, so lange nicht zu warten, weil die schon getrenneten, und aus dem Biere geschiedenen Hefen sich sonst wiederum unter dasselbe vermengen, und zum zweytenmal sich nicht wiederum scheiden, sondern ein heftiges trübes Bier verursachen, das viel Bodenhefen bringt, an deren Stelle wirkliches Bier im Fasse seyn könnte.

Verschiedene von meinen Bieren sind so gleich in die Keller gebracht worden, als sie im Bottige nur den Anfang zum Gähren gezeigt, einen mäßigen Gäsch gehabt, und an den meisten Orten gar noch kahl gewesen sind. Sie haben alsdenn im Keller sehr schön gegohren, haben lockere, wohl und stark riechende Hefen gebracht, und zu 4 Wochen und länger sich in denen zugespündeten Fässern klar erhalten.

Wann nun das Bier in die Fässer gebracht wird, welches man

Faßen

heißt: so bedienet man sich bekanntermassen derer hölzernen Trichter, wodurch es eingefüllet wird. Es müssen aber die Röhren oder Hähne daran fein lang seyn, sonst wird das Bier sehr gischen, und zum Spunde wieder heraus treiben, ehe das Faß zwey Drittheil voll ist. Wann die

Ⓒ

Fässer

Fässer mit Willen nicht ganz voll gemacht werden, so ist es ein Hauptfehler; denn die Hefen können den Spund nicht erreichen, sondern sie fallen wieder zurück ins Bier, machen es trübe, kaltgährig, und für den menschlichen Körper im höchsten Grade ungesund, indem dergleichen verstockte Hefen den Magen verschleimen, den Appetit verderben, unglaubliche Blehungen machen, und dahero denen Gelehrten und andern Personen, die mit dem Kopfe arbeiten müssen, und viel sitzen, Schwindel verursachen.

Zum

Auffüllen

bedienet man sich, wenn man recht verfahren will, desselben Bieres, was man gebrauet hat, und zu dem Ende ist es gut, eine Portion in besondern kleinen Gefäßen bloß zum Füllen aufzuheben, und es in Zeiten abgähren zu lassen. Mit ganz eiskaltem Wasser, mit Langvel und Cofent, item, mit anderm Wasser, als woraus das Bier gebrauet ist, soll man durchaus nicht füllen, wenn man nicht mit Vorsatz sein Bier verderben will. In Ermangelung des Füllbieres ist zum Auffüllen nichts besser, als eben das Wasser, woraus es gebrauet worden, wenn es zuvor in einem reinen hölzernen Gefäße aufbehalten, und etwas überschlagen ist.

Wenn

Wenn man die Biere durch unerfahrene Leute, und besonders durch alte Weiber, die ohnedieß von Operationibus chymicis nichts verstehen, im Keller und unter währenddem Schanke abwarten läßt, so ereignen sich gerne folgende Fehler.

Anfangs ist es die angebohrne Erbsünde dieser sogenannten Kellerweiber, wenn sie aus einem Dreylinge oder anderm Gefäße, das gestern verzapfet worden, den letzten Rest in eine Gelte gießen, eben so viel aus dem neuen Dreylinge heraus nehmen, und diesen Morast davor hinein füllen. Dadurch wird denn das ganze Bier verdorben, trübe, stumpf und schaal gemacht.

Die zweyte Operation ist eben so gewissenlos, wenn sie alle Biere ohne Unterscheid mit Kreide anmachen, in der unbesonnenen Meynung, ihnen einen lieblichen Geschmack zu geben. Das beste Bier, so auch nicht sauer wird, wird dadurch um die geistige angenehme Schärfe gebracht, die es haben muß, wenn es gesund seyn soll.

Ihre dritte Beschäftigung ist gleichfalls strafbar, und bestehet darinne, daß sie nach dem bekannten Sprüchworte bey einem Dreyerlichte mehr brauen, als der Brauer in der

Pfanne. Sie überfüllen um des mehr als die-
 bischen Gewinnstes willen das Bier mit Wasser,
 auch wohl mit Cosent, Langvel und andern da-
 hin nicht gehörigen Dingen. Dadurch wird es
 entweder sauer, oder die fremden Theile des
 Wassers, welches noch nicht gekocht und erweicht
 ist, verhindern, daß es sich mit dem balsami-
 schen Wesen des Malzes und Hopfens, so bereits
 im Biere steckt, nicht vermischen kann. Also
 wird das Bier dünne, kaltgährig, stumpf und
 ekelhaft. Chymice ist es besser, das Malz im
 Brauhause zu übergießen: denn wenn auch das
 Bier unglaublich dünne würde; so kann doch
 das Wasser alsdenn mit abgähren, und einige
 Spiritueuse Schärfe bekommen. Will man aber
 sein Bier gut abgewartet haben, so lasse man
 es unter der Aufsicht des Brauers, der entwe-
 der selbst, oder durch einen tüchtigen Gesellen,
 die Fässer bis zum Anstecken in Acht nehmen und
 füllen muß. Dieser muß gleich nach vollende-
 tem Gähren, so bald das Bier sich im Gefäße
 nicht mehr setzt, sondern voll bleibet, daß man
 es nicht mehr füllen kann, einen recht festen
 wohl eingepaßten Spund darauf schlagen, und
 selbigen um und um tüchtig verpichen; so brauche
 es weiter nicht geöffnet zu werden, bis man es
 ansteckt.

Hier

Hier nun füge ich noch eine Erläuterung einiger Nebenumstände bey, die zu Erlangung eines guten Bieres unentbehrlich sind. Und da ist denn der erste und vornehmste

die Reinlichkeit.

Diese kann bey dem ganzen Malz und Brauwesen nicht genug empfohlen werden.

Falsch ist es also,

1.) Wenn die Quellstöcke nicht bey jedem Malze wiederum tüchtig ausgewaschen werden; wie ich denn dergleichen gefunden, daß sie ganz grün, wie mit Moos bewachsen, ausgesehen haben.

2.) Wenn das alte Stellsstroh nicht sogleich gänzlich aus denen Brauhäusern weggeschafft, die Bottiche nicht so fort in der ersten Stunde nach dem Brauen gereiniget, sondern bis auf ein anderweitiges Brauen stehen gelassen werden.

3.) Wenn in denen Kellern die leeren Fässer so lange beysammen liegen bleiben, bis das ganze Bier ausgeschenkt ist. Hierinne liegt eine der vornehmsten Ursachen, warum an vielen Orten so sehr über Säure geklagt wird. Es könnte aber vermieden werden, wenn jedwedem Faß oder Dreyling, so bald er aus ist, aus dem Keller heraus geschafft, und mit Was-

fer ausgespühlet, an die Luft gebracht, und auf diese Art das Einsauern der Tauben, welches durch das Pichen und durch alle Künste nicht wiederum heraus zu bringen ist, in Zeiten verhütet würde. Viel zu spät aber ist es, wenn der Kreidemorast, die alten stinkenden Hefen, und die schaalten Bierpfügen so lange in denen Fässern bleiben, bis man sie nach dem Schenken endlich mit einer eisernen Kette heraus scheuern muß.

Da durch die Unreinigkeit die Säure, als der größte Feind des Bieres, seinen Ursprung nimmt, so kann ich bey dieser Gelegenheit nicht unerinnert lassen, wie man solche vermeiden, auch verbessern könne. Durch zwey rechte Hauptvorthelle läßt sie sich vermeiden.

1) Wenn man den Hopfen nicht spahrt. Zu einem Gebräude von 24 bis 25 Vierteln Dresdner Maasß sollten von Rechtswegen, wenn es Merzen-Bier werden soll, 12 Schffl. Hopfen seyn. Der Geheimde Hof- und Kammerath Johann Gottlieb von Eckardt setzt in seiner Experimentalöconomie ebenfalls diese Proportion, und zu denen Ausschankbieren zu 24 Vierteln gehören eigentlich 6 Schffl. Hopfen, jeder Scheffel locker gemessen.

Ich

Ich erinnere aber hierbey mit gutem Fleiſſe, daß es kein anderer als gelesener Hopfen ſeyn müſſe, wo alle Ranken, Strünke und grüne Blätter herausgenommen ſind; ſonſt wird bey dieſer großen Quantität, wenn der Hopfen auch noch ſo gut geſotten würde, doch ein ranziger übler Geſchmack zu merken ſeyn. Iſt aber der Hopfen reine, und er wird ſo lange eingekochet, bis er angenehm riecht, wie ein dicker Syrup ausſiehet, die gräßliche Bitterkeit verlieret, und wenn man ihn koſtet, auf der Zunge ſeine Süßigkeit eine lange Zeit erhält, ſo iſt dieſe Menge nicht zu groß. In Budiſin nimmt man zu 24 Vierteln 2 gehauſte Scheffel, die etwas weniges eingedruckt werden, an ungeleſenen Hopfen; und da mir ſolches allemal zu wenig geſchienen, ſo habe bey meinem letzten Biere $2\frac{1}{2}$ Schffl. gelesenen Hopfen genommen.

2) Der zweyte Vortheil der Säure vorzukommen, iſt, daß man das Malz ja nicht eher ſchroten laſſe, als pünctlich vor dem Unterkübeln unter der Braupfanne. Denn da das Malz, ehe es auf den Mühlſtein kommt, geknet werden muß, und durch die Bewegung und Reibung des Mühlſteins einen Grad der Wärme erhält, der von der Wärme der friſch gemolknen Milch nicht weit entfernt iſt, ſo kann es nach dem

Schroten in denen Säcken, worinnen es aus der Mühle gebracht wird, im Winter kaum zwey oder drittehalb Stunden, und im Sommer nicht eine halbe, geschweige ganze Stunde gedrungen über einander in denen Mehlsäcken stehen bleiben, ohne sich zu erhitzen, und in die Gährung zu gehen. Dieses hat mir der Geruch verrathen, den diese Säcke von sich geben. Diese Gährung aber fällt in das Sauere, und wenn sie lange dauerte, so würde sie die Natur des Sauerteiges ganz annehmen. Wenn nun dergleichen Malz gesotten wird, so wie es in Budisin geschieht, da der Mensch nicht bloß durch das Aufgießen des heißen Wassers, sondern durch das wirkliche Kochen gemacht wird, so erhöht sich der Grad der Säure, steckt das ganze Bier an, und ist durch weiter nichts in der Welt wiederum so heraus zubringen, daß nicht zugleich die natürliche geistige Schärfe des Bieres mit geschwächet, und verderben werden sollte. Man sollte sogar durch policeyliche Anstalten zu verhindern suchen, zumal in denen Städten, wo man nach der Reihe brauet, daß niemand eher schroten dürfte, als kurz vor dem Unterzünden, denn es ist nicht zu glauben, wie schädlich diese Sorte von Säure sey, und wie sehr sie in alle hölzerne Gefäße sowohl

sowohl im Brauhause, als im Keller eindreinge, und die künftigen Biere mit verwahrlose, und anstecke.

3) Der dritte Handgriff, der Säure vorzukommen, ist das kalte Wasser, womit alle hölzerne Gefäße im Brauhause sobald sie leer sind, gespühlet und geschreckt werden müssen. Die Mühe der Arbeitsleute kann dadurch erleichtert werden, wenn man die Wasserröhren und Ständer bis ins Brauhaus führen kann, oder Brunnen in der Nähe hat, aus welchen es ursprünglich recht kalt zu erhalten ist. Verunglückt ja das Bier, bey allen diesen guten Anstalten, und man muß die Säure wegzubringen suchen, wenn man es verkaufen will, so nehme man lieber hierzu ein unschuldiges Mittel, als ein solches, das das Bier trübe macht, den geistigen grübelnden Geschmack mit niederschlägt, und anstatt des Bieres eine Vap-pam zuwege bringt. Ich habe mit einem aus Potasche philtrirten Wasser die Probe gemacht, und, in einem gewissen Maaße Bier, damit die Säure vertrieben, ohne seinen Geschmack zu verderben, und weil ich es selbst getrunken habe, so kann ich auch versichern, daß es meiner Gesundheit nicht schädlich gewesen sey. Kreide hinein zu thun, und noch dazu in

großer Menge, ist der unnütze Handgriff wieder die Säure. Um diese aus denen Brauhausgefäßen zu bringen, ist am besten, wenn man sie mit Bohnenstroh ausbrennet, gleich darauf mit einem Besen wohl ausschneuert, und wie vorgedacht, mit kaltem Wasser wiederum schreckt.

Weil aber auch auf den

Böttcher

viel ankommt, so ist auch dieser zu unterrichten, wenn die Biere wohlschmeckend und nutzbar werden sollen. Man lasse ihn also ein zaches schwarzes Pech erwählen, und an denen Orten, wo es eingeführet ist, etwas weiß Pech hinzu thun; kein altes ausgebranntes Pech, das sich leicht an seinen Rissen und Splintern, erkennen läßt, muß in denen Fässern verbleiben, denn es taugt zur Conservation gar nichts, weil es nicht Fettigkeit genug hat; sondern die Tauben brennen leicht mit bey dem Anfeuern an, werden rißig, und säuern desto leichter; die Rimmen brechen davon leicht aus, alsdenn passen die Boden des Gefäßes nicht wohl, und es gehet vieles von dem Biere verlohren.

Ehe

Ehe also der Böttcher das Faß mit neuem Pech anseuert, muß er dasselbe um und um an allen Orten mit dem Schlägel auswendig tüchtig beklopfen, damit das verbrannte Pech innwendig abpresse. Alsdenn muß er auch das Faß innwendig mit einer Krage, fast wie die Schorsteinfeger haben, austragen, und reinigen, ehe er das neue Pech hinein bringt.

Also ist das Bierbrauen mit so vielen, der Vorsicht anvertrauten Handgriffen verbunden, daß man leicht bey einem den Vortheil wiederum verlihren kann, den man durch Besorgung der übrigen zu gewinnen gedenkt. Und weil dieses um desto gewisser geschieht, je mehr Menschen damit umgehen, wovon ein jedweder seinem eigenen Kopfe folgt; so ist noch etwas wenig von der

Direction

des Brauens zu gedenken.

Hierauf aber haben die Communen und städtischen Brauungen, weil sie in einer Gesellschaft stehen, die einerley Recht hat, vorzüglich zu sehen. Giebt es in einer Stadt viel Brauer und viel Mälzer, so werden auch derrer Fehler noch mehr seyn, wodurch der Bier-
urbar

44 Anmerk. über das Bierbrauen.

urbar herunter kommen wird. Ich will mich hierüber, und wie es geschähe, in einer künftigen Abhandlung weiter erklären, worinnen ich die policeylichen Anstalten, beym Bierwesen, durchzugehen verspreche. Gegenwärtig aber setze ich nur voraus, daß weil das Malzen und Brauen, so ganz unzertrennliche Dinge sind, daß das letztere nicht gerathen kann, wenn das Erstere nicht wohl in Acht genommen worden, es wohl gethan sey, in der größten Commun nicht mehr, denn einen einzigen Braumeister zusehen, der das Malzen, als die Hauptsache zugleich tüchtig erlernt hat. Dieser muß so viel Obergesellen unter sich haben, als in einer Woche an dem Orte auf einmal Biere gebrauet werden, und neben diesen muß der Meister eben so viel Nebengesellen, Jungen, und Handlanger halten, als er braucht, um weder die Malze noch das Brauen in denen Brauhäusern selbst, noch die Abwartung der Biere in denen Kellern zu verabsäumen. Die Instruction für einen jedweden verspreche ich in der policeylichen Abhandlung künftighin an- und auszuführen.



Geist

der pag. 10. Geistlichen Pflichten

a. Die Pflichten

b. Die Pflichten des Bischofs, worauf die Pflichten ruhen

c. Die Pflichten des Bischofs, worauf die Pflichten ruhen

d. Die Pflichten des Bischofs, worauf die Pflichten ruhen

e. Die Pflichten des Bischofs, worauf die Pflichten ruhen

f. Die Pflichten des Bischofs, worauf die Pflichten ruhen

g. Die Pflichten des Bischofs, worauf die Pflichten ruhen

h. Die Pflichten des Bischofs, worauf die Pflichten ruhen

i. Die Pflichten des Bischofs, worauf die Pflichten ruhen

k. Die Pflichten des Bischofs, worauf die Pflichten ruhen

l. Die Pflichten des Bischofs, worauf die Pflichten ruhen

m. Die Pflichten des Bischofs, worauf die Pflichten ruhen

n. Die Pflichten des Bischofs, worauf die Pflichten ruhen

o. Die Pflichten des Bischofs, worauf die Pflichten ruhen

p. Die Pflichten des Bischofs, worauf die Pflichten ruhen

q. Die Pflichten des Bischofs, worauf die Pflichten ruhen

r. Die Pflichten des Bischofs, worauf die Pflichten ruhen

s. Die Pflichten des Bischofs, worauf die Pflichten ruhen

t. Die Pflichten des Bischofs, worauf die Pflichten ruhen

u. Die Pflichten des Bischofs, worauf die Pflichten ruhen

v. Die Pflichten des Bischofs, worauf die Pflichten ruhen

w. Die Pflichten des Bischofs, worauf die Pflichten ruhen

x. Die Pflichten des Bischofs, worauf die Pflichten ruhen

y. Die Pflichten des Bischofs, worauf die Pflichten ruhen



Gestalt

der pag. 19. beschriebenen Pfannenstätte.

- a. a. Die Braupfanne.
- b. Steinerne Stützen oder Füße, worauf die Pfanne ruhet.
- c. Der Spielraum, worinne das Feuer um die Pfanne läuft.
- d. Zuglöcher, die man im Nothfall mit einem eisernen Deckel zudecken kann.
- e. Eine gewölbte Oeffnung, wodurch das Feuer unter die Pfanne kommt.
- f. Der Ort, wo das Feuer angemacht wird; indem man Stroh und Rühn auf den Krost thut, und recht dürres klein gemachtes Holz.
- g. Gewölbtes Aschenloch, durch welches man auch mit einem langen Rühnspahne das auf dem Krost liegende Stroh, Rühn und Holz anfeuert.
- h. Zugang, in welchen man einige Stufen, bis zu diesem Aschenloche anlegen kann.
- i. Merkmaal, wie tief der Feuerofen unter der Erde stehe.
- k. Oeffnung des Feuerofens, wodurch das Holz zum Fortfeuern nachgeworfen wird; welche aber jedesmal mit einem eisernen Deckel wiederum zugedeckt werden muß, damit das Feuer nicht oben heraus brenne, sondern in den Canal e. ziehen müsse.

te.

f die

n die

inem

Feuer

ird;

Kost

Holz.

auch

auf

Holz

, bis

: der

Holz

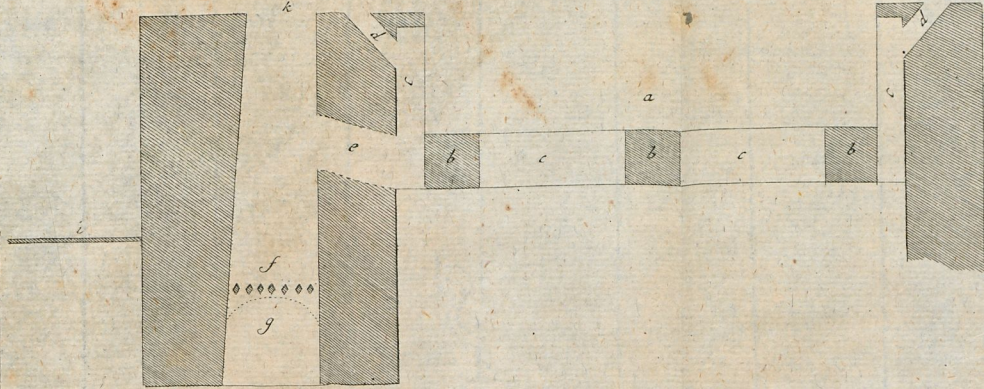
welche

eckel

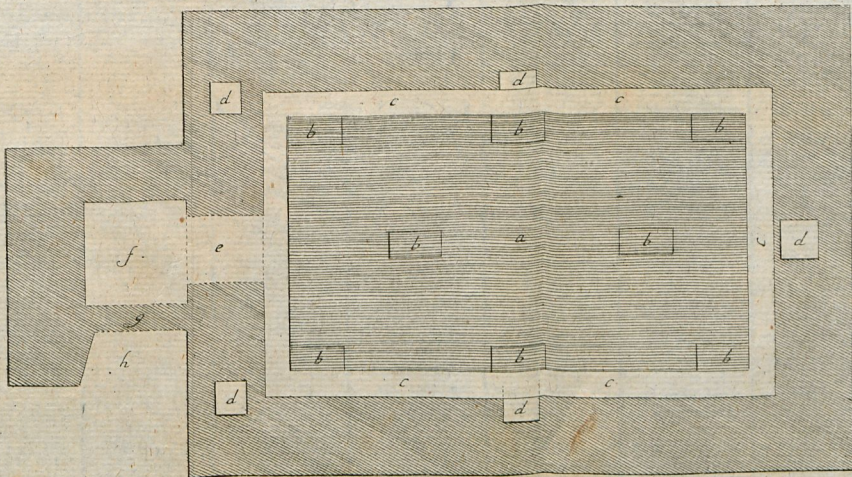
amit

son-

Durchschnitt



Grundriß





ULB Halle

3/4

000 100 79X







B.I.G.

Farbkarte #13

2
10a
150

Invent. Sp. Journ. S. 18 No 23571

Numerkungen

über das

Bierbrauen,

von

D. Carl Benjamin Acoluthen,
auf Semmichau,

der Churfürstlich Sächs. oconom. Societät, der Chur-Maynzl. Acad. der Wissenschaften, und der Leipziger gelehrten Societät, Mitglieder, auch Advocato Provinc. Jurato Ordin. und Deputato der brauberechtigten Bürgerchaft zu Budisfin.

Nebst einer Kupfertafel.

Budisfin,

verlegt Johann Carl Drachstedt, Buchhändler.

1771.

4/586