

Zeitschrift: Appenzeller Kalender

Band: 136 (1857)

Artikel: Das bayerische Bier

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-372965>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 31.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Das bayerische Bier.

Das Sprichwort: „Wo unser Herrgott eine Kirche hat, baut der Teufel eine Kapelle dazneben“, hat im biertrinkenden Bayerlande insofern einige Geltung, daß, wo eine Kirche ist, auch stets ein Brau- oder Wirthshaus sich befindet. Wenn der echte Bayer an Sonn- und Feiertagen seiner „religiösen Pflicht“ nachgekommen ist, so sucht er die Stätte auf, wo das allbeliebte braune Nationalgetränk seine Stimmung wieder belebt. Im Wirthshause werden Verträge eingeleitet und durch einen Trunk besiegt, Freundschaftsbündnisse angelknüpft und geschlossen; im Wirthshause geht jedem das Herz auf. Die Bierfabrikation ist für Bayern ein sehr wichtiger Theil seiner Industrie, denn man berechnet, daß der Werth des jährlich in etwa 6000 Brauereien erzeugten Bieres 36 Mill. Gulden beträgt. Das bayerische Bier wird bereits nach allen Gegenden der Welt versandt.

Der Ertrag der Malzsteuer ist dem Schulentlassungsfond in Bayern zugewiesen und es ist das Einkommen des Staates davon für die laufende bisjährige Finanzperiode auf 6,189,000 Gulden angesetzt. Diese Steuer wirft eine Reineinnahme von 5,800,000 Gulden ab. Der Scheffel Gerste bezahlt 5 Gulden Steuer. 30 Eimer Sommerbier dürfen oder vielmehr sollen von 5 Scheffel Malz gebraut werden mit einem Zusatz von 25 Pfund Hopfen; beim Winterbier, das leichter und milder im Geschmacke ist, werden mit 15 Pfund Zusatz aus einem gleichen Quantum Malz 35 Eimer Bier erzeugt. Die Berechnung des Bierpreises pr. Maß, welche mit Beginn des Winter- und Sommerbieres unter genauer Inbetrachtnahme der Preise der Gerste und des Hopfens amtlich festgesetzt wird, hat für den Bayer einige Wochen vor der amtlichen Veröffentlichung mehr Interesse, als alle politischen Angelegenheiten. Den Grundpreis des Bieres nach der in neuester Zeit vielfach angegriffenen, aber noch gültigen Bierverordnung von 1811 bildet der dem Brauer als Fabrikanten neben den landesüblichen Zinsen seines Grund- und Verlagskapitals zukommende Fabrikationsgewinn (in Bayern Mannesnahrung genannt), welcher auf $1\frac{7}{100}$ Pfennige pr. Maß berechnet ist. Diese ständigen Größen zu-

sammengezählt, geben für Winter und Sommer pr. Maß 6 Pfennige und wird hiezu noch die Staatsmalzsteuer mit 4 Pfennigen geschlagen, so ergeben sich für die Vorauslagen bei der bayerischen Maß Bier allein schon $2\frac{1}{2}$ Kreuzer oder 10 Pfennige, d. h. mit andern Worten: die Maß Bier kostet in Bayern, ehe noch Hopfen und Malz dazu gekommen ist, schon $2\frac{1}{2}$ Kreuzer unter dem Reif. Nun erhält aber der Wirth für das Ausschenken (Berzapfen genannt) von der Maß zu seinem nöthigen Verbrauchsunterhalte auch noch 2 Pfennige. Demnach kommt die Maß Bier ohne Einrechnung der Gersten- und Hopfenspreise und der örtlichen Malzsteuer, der einzelnen Städten zur Vermehrung ihrer Einnahme bewilligt wird und 1 und 2 Pfennige pr. Maß beträgt, im Schenkpreise schon auf 3 Kreuzer. Es ergiebt sich sonach, daß der Preis des Bieres nur bei äußerst billigen Preisen der Gerste und des Hopfens auf 4 Kreuzer pr. Maß kommen, nie aber unter 4 Kreuzer sinken kann.

In Bayern werden bei 8 Millionen Eimer Bier gebraut. Das meiste Bier wird in Bayern selbst getrunken; vom 20. April bis 20. August 1856 wurden in München allein 275,791 Eimer oder 137,880 Maß durchschnittlich pr. Tag verbraucht. Löst einer seinen Bierdurst täglich nur mit 2 Maß, schüttet er jährlich 12 Eimer in seinen Körper, was eine Ausgabe von beiläufig 70 Gulden macht. Da es aber Männer giebt, die täglich 6 und 8 Maß Bier trinken, so ist die Bezeichnung eines starken Trinkers, er trinke jährlich so viel, daß er darin ertrinken könne, wohl ganz richtig.

Wie der Schweizer das Heimweh bekommt nach seinen Bergen, so der Bayer nach seinem Nationalgetränk; denn Bier bekommen in Altbayern schon die Säuglinge zu trinken; man tränkt den übergroßen Lüller mit Bier und steckt ihn den kleinen Schreihälzen in den Mund. An der kräftigen Naturwüchsigkeit des altbayerischen Schlages merkt man gerade nicht, daß solches Verfahren den Kindern schädlich wäre. Nichts hat wohl den berühmten Chemiker v. Liebig in München bei der Bürgerschaft missbeliebiger gemacht, als seine Behauptung, Bier enthalte keinen Nahrungstoff, eine Maß Bier nicht so viel als eine Messerspitze Mehl. Dahin

sind die untern Volksklassen der Wissenschaft der Chemie nicht besonders günstig; denn seitdem, sagt man, die Brauer Chemie studiren, taugt das Bier nicht mehr viel. Von der Bierwaage des berühmten, kürzlich in München verstorbenen Professors der Chemie, Fuchs, die amtlich zum Erkennen und Abwiegen des Biergehaltes angewendet wird, will man auch nichts halten; unsere Alten, behauptet man in Altbayern, hatten die beste Bierprobe. Sie schütteten eine Maß Bier auf einen ledernen Stuhl und darauf setzte sich der Bierküfer; pichten nun dessen hirschlederne Hosen fest an, so war das Bier gut, konnte er aber leicht aufstehen, so war das Bier eben ein Plempel, d. h. gering.

Ein Bierküfer ist eine wichtige Person. Ihrer drei oder vier gehen in Begleitung einer Polizeiperson von Keller zu Keller und lassen sich von verschiedenen Suden, denn diese werden gezeichnet nach Monat und Tag, wie die Jahrgänge beim Wein, aus den großen Fässern Proben ausheben zum Verkosten. Da kommt denn Farbe und Güte in Betracht. Man sagt ihnen nach, daß sie beim Verkosten häufig die linke Hand auf den Rücken legen, damit der hinten stehende Brauer, wenn sie als amtlich aufgestellte Personen ihr Urtheil beginnen mit den Worten: „Das Bier hat a Geschmäckle“ — diese leicht findet, worauf dann der gutachrende Nachsatz: „aber was für a Geschmäckle, a guates“ — den erschreckenden Worten des einleitenden Urtheils die Spitze nimmt. Nach einer erst leßthin ergangenen Verordnung dürfen Bierküfer an einem Tage nicht mehr als fünf Bierproben vornehmen, und es sollen dieselben vor dem Beginne ihrer Amtstätigkeit keine sauern, den Gaumen kitzelnde Speisen genießen. Es ist nämlich herkömmlich, daß der Brauer die Herren Biervisitatoren regaliert. In früheren Zeiten waren die Bierstrafen sehr streng.

Was nun den Stand der Brauer betrifft, so bildet er einen sehr respektablen Theil der Bevölkerung Bayerns und er besitzt großen Einfluß, vorzugsweise in Altbayern. Seit die bayerischen Bierbrauer Fabrikbesitzer geworden sind, wird das Brauwesen auch vornehmer betrieben; die Brauknechte heißen Gehülfen (Den Titel haben die legtern wohl geändert, aber nicht die Lebensweise, denn es erhält einer Mittags

sein Pfund Fleisch und täglich über 6 Maß Bier in den meisten Bierbrauereien), und ein tüchtiger Braumeister bezieht 2 — 3000 fl. Gehalt. In einer großen Bierbrauerei stand sich der Bierführer, d. h. der Knecht, welcher den Wirthen das benötigte Bier zuführ und pr. Fass 6 kr. Trinkgeld erhielt, mit den ihm zufallenden Trinkgeldern auf fast 1600 fl. jährlich. Die größte Bierbrauerei Bayerns ist die Tucher'sche in Nürnberg; mittelst Dampfkraft fabrizirt sie jährlich bei 60,000 Eimer.

Ein wesentliches Erforderniß, um feines Bier zu erzeugen, ist außer schöner, goldgelber Gerste, die vorzugsweise in der Umgegend von Schweinfurt sehr geräth, Hopfen. Die beste Sorte wächst in Spalt, einem Städtchen in Mittelfranken, das, früher ganz nahrungslos, zu Wohlstand durch einen Pfründler aus Böhmen kam, der den Bewohnern den Hopfenbau lehrte. Im Jahre 1854 produzierte es an 8000 Zentner und es wurde der Zentner bis zu 230 fl. bezahlt, so daß dorthin über $1\frac{1}{2}$ Millionen fl. geslossen sein mögen. Im Jahr 1855 zählte Spalt und nächste Umgegend etwa 15,000 Einw. Hopfen und es schwankte der Preis zwischen 50 und 80 fl.; es ist somit in diesen beiden Jahren in dem kleinen Umkreise von kaum acht Stunden eine große Summe durch den Hopfenbau erzielt worden. Im Durchschnitt erzeugt Bayern jährlich 50 — 70,000 Einw. Hopfen und 4,400,000 Scheffel Gerste, von welcher ungefähr der vierte Theil nach der oben gemachten Berechnung zu Malz verbraucht wird.

Die Semmering - Eisenbahn.

(Siezu nachstehende Abbildung.)

Eines der großartigsten Bauwerke der Neuzeit ist unbestritten der Schienenweg über den Semmering, einen Ausläufer der norischen Alpen in Österreich. Er bildet einen Theil der Wien und Triest verbindenden Eisenbahnlinie. Schon zur Zeit der Römer war der Semmering ein bekannter Alpenpaß, da er der niedrigste Gebirgsübergang aus dem Innern von Steiermark ist und schon im 14. Jahrhundert wurde ein Weg über denselben gebaut. Kaiser Karl VI. ließ 1728 desselben Weges eine eigentliche Fahrstraße mit großem Aufwand von Zeit und