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: 22.10.2025

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

Das Sprichwort: "Wo unfer herrgott eine Rirche hat, baut der Teufel eine Rapelle daneben", hat im biertrinkenden Bayerlande ins sofern einige Geltung, daß, wo eine Rirche ift, auch ftete ein Brau- oder Wirthshaus fich befindet. Wenn der echte Bayer an Sonn= und Feiertagen seiner "religiosen Pflicht" nachges kommen ift, so sucht er Die Stätte auf, wo das allbeliebte braune Nationalgetrant feine Stims mung wieder belebt. Im Wirthshause werden Berträge eingeleitet und durch einen Trunf bes fiegelt, Freundschaftsbundniffe angeknupft und geschlossen; im Wirthshause geht Jedem das Berg auf. Die Bierfabrifation ift fur Bayern ein sehr wichtiger Theil seiner Industrie, benn 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 ift dem Schul= bentilgungsfond in Bayern zugewiesen und es ift bas Einkommen bes Staates bavon für bie laufende bjährige Finanzperiode auf 6,189,000 Gulden angesett. Diese Steuer wirft eine Reineinnahme von 5,800,000 Gulden ab. Der Scheffel Gerfte bezahlt 5 Gulden Steuer. 30 Eimer Sommerbier durfen oder vielmehr follen von 5 Scheffel Malz gebraut werden mit einem Bufațe don 25 Pfund Sopfen; beim Winterbier, das leichter und milder im Geschmacke ift, werden mit 15 Pfund Zusat aus einem gleis chen Duantum Malg 35 Eimer Bier erzeugt. Die Berechnung des Bierpreises pr. Maß, welche mit Beginn des Winter= und Sommerbieres unter genauer Inbetrachtnahme ber Preise ber Gerste und des Hopfens amtlich festgesett wird, hat für den Bayer einige Wochen vor der amtlichen Beröffentlichung mehr Interesse, als alle politischen Ungelegenheiten. Den Grunds preis des Bieres nach der in neuester Zeit viels fach angegriffenen, aber noch gultigen Bierverordnung von 1811 bilbet ber dem Brauer als Fabrifanten neben den landesüblichen Binfen seines Grund= und Berlagskapitals zufommende Fabrifationsgewinn (in Bayern Mannesnahrung genannt), welcher auf 147/100 Pfennige pr. Dag berechnet ift. Diese ftandigen Größen gu=

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 Borauslagen bei der bayerischen Maß Bier allein schon 2'/2 Kreuger oder 10 Pfennige, d. h. mit andern Wors ten: die Maß Bier fostet in Bayern, ebe noch Hopfen und Malz dazu gekommen ist, schon 21/2 Rreuger unter bem Reif. Run erhalt aber ber Wirth für bas Ausschenfen (Bergapfen ge= nannt) von der Maß zu feinem nothigen Lebensunterhalte auch noch 2 Pfennige. Demnach fommt die Dag Bier ohne Ginrechnung der Gersten= und Hopfenpreise und der örtlichen Malgfteuer, ber einzelnen Städten gur Bermehs rung ihrer Einnahme bewilligt wird und 1 und 2 Pfennige pr. Dag beträgt, im Schenfpreise fcon auf 3 Rreuger. Es ergiebt fich fonach, bag ber Preis des Bieres nur bei außerft billigen Preisen der Gerfte und des hopfens auf 4 Rreuzer pr. Mag fommen, nie aber unter 4 Rreuger finfen fann.

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

Wie der Schweizer das heimweh befommt nach seinen Bergen, so der Bayer nach seinem Nationalgetränk; denn Bier bekommen in Altbayern schon die Säuglinge zu trinken; man tränkt den übergroßen Luller mit Bier und steckt ihn den sleinen Schreihälsen in den Mund. An der frästigen Naturwüchsigkeit des altbayerischen Schlages merkt man gerade nicht, daß solches Berfahren den Kindern schädlich wäre. Nichts hat wohl den berühmten Chemiser v. Liebig in München bei der Bürgerschaft missbeliebiger gemacht, als seine Behauptung, Bier enthalte keinen Nahrungsstoff, eine Maß Bier nicht so viel als eine Messerspie Mehl. Ohnehin

sind die untern Volksklassen der Wissenschaft der Chemie nicht besonders günstig; denn seitzdem, sagt man, die Brauer Chemie studiren, taugt das Bier nicht mehr viel. Bon der Bierwaage des berühmten, fürzlich in Münschen verstorbenen Prosessors der Chemie, Fuchs, die amtlich zum Erfennen und Abwiegen des Biergehaltes angewendet wird, will man auch nichts halten; unsere Alten, behauptet man in Altbayern, batten die beste Bierprobe. Sie schützteten eine Maß Bier auf einen ledernen Stuhl und darauf setzte sich der Vierküfer; pichten nun dessen hirschlederne Hosen seift an, so war das Bier gut, konnte er aber leicht ausstehen, so war das Vier eben ein Plempel, d. h. gering.

Ein Bierküfer ift eine wichtige Person. Ihrer drei oder vier geben in Begleitung einer Poli= zeiperson von Keller zu Keller und lassen sich von verschiedenen Suden, denn diese werden gezeichnet nach Monat und Tag, wie die Jahrgange beim Wein, aus den großen Fäffern Proben ausheben zum Berfosten. Da fommt denn Farbe und Güte in Betracht. Man fagt 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 ben Worten: "Das Bier hat a Geschmäckle" — diese leicht findet, worauf dann der gutach= tende Nachsag: "aber was für a Geschmäckle, a quates" — den erschreckenden Worten des ein= leitenden Urtheils die Spike nimmt. Nach einer erst letthin ergangenen Verordnung dürfen Bier= küfer an einem Tage nicht mehr als fünf Bier= proben vornehmen, und es sollen dieselben vor dem Beginne ihrer Amtsthätigkeit keine sauern, den Gaumen kitzelnde Speisen genießen. Es ift nämlich herkömmlich, daß der Brauer die Herren Biervisitatoren regalirt. In früheren Zeiten waren die Bierftrafen febr ftreng.

Was nun den Stand der Brauer betrifft, so bildet er einen sehr respektablen Theil der Bevölkerung Bayerns und er besitzt großen Einssluß, vorzugsweise in Altbayern. Seit die bayerischen Bierbrauer Fabrikbesißer geworden sind, wird das Brauwesen auch vornehmer betrieben; die Brauknechte heißen Gehülfen (den Titel haben die letztern 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 tüchstiger Braumeister bezieht 2 — 3000 fl. Gehalt. In einer großen Bierbrauerei stand sich der Biersstührer, d. h. der Knecht, welcher den Wirthen das benöthigte Bier zusuhr und pr. Faß 6 fr. Trinkgeld erhielt, mit den ihm zufallenden Trinkzgeldern auf fast 1600 fl. jährlich. Die größte Bierbrauerei Bayerns ist die Tucher'sche in Nürnberg; mittelst Dampskraft fabrizirt sie jährzlich bei 60,000 Eimer.

Ein wesentliches Erforderniß, um feines Bier zu erzeugen, ift außer schöner, goldgelber Gerfte, die vorzugsweise in der Umgegend von Schweinfurt fehr geräth, Sopfen. Die beste Sorte wächst in Spalt, einem Städtchen in Mittelfranken, das, früher ganz nahrungslos, zu Wohlstand durch einen Pfründler aus Böhmen fam, der den Bewohnern den Hopfenbau lehrte. Im Jahre 1854 produzirte es an 8000 Zent= ner und es wurde der Zentner bis zu 230 fl. bezahlt, so daß dorthin über 1½ Million fl. geflossen sein mögen. Im Jahr 1855 gablte Spalt und nächste Umgegend etwa 15,000 3tnr. Hopfen und es schwankte der Preis zwischen 50 und 80 fl.; es ist somit in diesen beiden Jah= ren in dem fleinen Umfreise von faum acht Stunden eine große Summe durch den Hopfen= bau erzielt worden. Im Durchschnitt erzeugt Bayern jährlich 50 — 70,000 3tnr. Hopfen und 4,400,000 Scheffel Gerfte, von welcher ungefähr ber vierte Theil nach der oben gemach= ten Berechnung zu Malz verbraucht wird.

Die Semmering = Gifenbahn.

(Siegu nachftebende Abbilbung.)

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