

<b>Zeitschrift:</b>	Baselbieter Heimatblätter
<b>Herausgeber:</b>	Gesellschaft für Regionale Kulturgeschichte Baselland
<b>Band:</b>	63 (1998)
<b>Heft:</b>	1
<b>Artikel:</b>	"Über die Feiertage Bock-Bier" : zur Tradition des Festbiers und zur Geschichte des Brauereiwesens im Baselbiet
<b>Autor:</b>	Wunderlin, Dominik
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-859419">https://doi.org/10.5169/seals-859419</a>

### **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:** 16.01.2026

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

Schwören den die religiöse Bedeutung des Schwurs zu erklären hatte. Erst danach durften sie etwa einen sog. Reinigungseid schwören. Vgl. zum Beispiel Remigius Frey von Reigoldswil vor dem Ehegericht (StA BS, Gerichtsarchiv NN2, Bd. 22, 25.8.1722). Seit 1745 hatten alle Landleute, die ein «Eidgelübde» ablegen wollten, in welcher Sache auch immer, einen «Schein von einem Herrn Geistlichen über die erklärte Wichtigkeit des Eyds vorzuweisen» (Johannes Schnell, Hg.: Rechtsquellen von Basel Stadt und Land, Basel-Biel 1859 und 1865, 2 Bd.e, besonders Bd. 2, 266f.).

<sup>23</sup> Nach StA BS, Ratsbücher K.4, p.179-181, ohne Datum. (Anpassung von Sprache und Orthographie durch A. S.) Schrift und Datierung anderer Eide deuten auf das späte 16. Jahrhundert (nach 1560) hin. Für das 18. Jahrhundert: «Eid und Schwörbüchlein zu Statt und Land» (StA BS, Ratsbücher K.3a, S. 131ff).

<sup>24</sup> Vgl. StA BL, Verfassung C.1 und A.1 (ich danke Mireille Othenin-Girard für den Hinweis auf die Quelle).

## «Über die Feiertage Bock-Bier»

### **Zur Tradition des Festbiers und zur Geschichte des Brauereiwesens im Baselbiet**

Von *Dominik Wunderlin*

Wer in den Wochen zwischen Fasnacht und Ostern eine Bierwirtschaft in Frankreich oder in Süddeutschland - und insbesondere in Bayern – aufsucht, kann sich dort ein Märzenbier oder ein Bockbier bestellen und geniessen. Wie gut ein solches Bier ist, davon konnte sich am letzten Februarntag 1998 auch der französische Staatspräsident Jacques Chirac beim obligaten Rundgang durch die eben eröffnete Pariser Landwirtschaftsmesse überzeugen, als ihm am Stand der elsässischen Brauereien ein frisch gezapftes «bière de mars» kredenzt wurde<sup>1</sup>. Bis vor wenigen Jahren war es auch in unserer Region noch ein schöner Brauch des

Brauereigewerbes, jeweils in den Wochen vor Ostern und ebenso auf die Weihnachtstage den Bierflaschen für Normalbier ein festliches Gewand, eine besonders gestaltete Etikette mit dem Vermerk «Festbier» oder «Bockbier», zu verleihen.

Die seit vielen Jahren einzige Brauerei unseres Kantons, die Brauerei Ziegelhof in Liestal, machte da keine Ausnahme. Sie braute jeweils auf die Oster- und Weihnachtsfesttage ein Festbier, das im Gegensatz zum Lagerbier einen höheren Stammwürzegehalt als das Lagerbier besaß und in der Stärke auf dem Niveau des

Spezialbiers lag, von dem es sich aber durch eine verminderte Herbe unterschied. Beim Festbier handelte es sich also um ein qualitativ hochstehendes Bier, das aber zum Preise des Lagerbieres verkauft wurde, sozusagen als Geschenk des Bierbrauers an seine Kundschaft. Der Begriff «Festbier» scheint übrigens neueren Datums, und wir begegnen ihm auch in Deutschland insbesondere beim Weihnachtsbier. Von der Brauart und Qualität ist zwischen Festbier und Bockbier kein Unterschied auszumachen. Bis in die Mitte der 1980er Jahre haben auch hiesige Brauereien ihr Festbier zum Teil noch als Bockbier angeboten, was entsprechende Dokumente belegen. Und die Brauerei Warteck hat zwischen 1982 und der 1988 erfolgten Fusion in ihrem Schalander, in der Brauerei-Kantine, einer jeweils persönlich eingeladenen Lokalprominenz einen Maibock ausgeschenkt. Dieser süffige Maibock kam aber nie in den Verkauf, weil er bei uns zuwenig gefragt wäre, wie man uns anlässlich eines solchen Maibock-Anstichs versicherte. Der Trend zu leichteren Bieren als Folge geänderter Konsumgewohnheiten ist

# **SALVATOR**

**über die Neujahrstage  
in der**

## **Brauerei Wirz in Sissach.**

### **Bock-Bier**

über die Feiertage im  
Schwyzerhüsli,  
womit sich bestens emp-  
fiehlt

1/13019  
**Carl Brodbeck.**



### **Ueber's Neujahr**

### **Bockbier**

**Brauerei Farnsburg,  
Gelterkinden.**

**Ueber's Neujahr:**

**BOCK- BIER**



**Brauerei zur „Farnsburg“,  
sowie bei deren sämtlichen verehrl. Abnehmern.**

denn auch ein Grund für den Verzicht der meisten Schweizer Brauereien auf die Produktion von Festbier.

Bei der Durchsicht von Dokumenten, welche auf Bockbier verweisen, fällt die überaus häufige Darstellung eines Ziegenbocks auf. Aber was hat denn dieses Bier mit diesem Tier zu schaffen? So verwegen gewisse Theorien darüber sind, so nüchtern ist die richtige Erklärung. Bock ist eine in der bayrischen Mundart entstandene Kürzung aus dem älteren Ainbock oder Oanbock. Dies wiederum ist eine Umdeutung der Herkunftsbezeichnung Einbeckisch Bier; die Verwendung eines Ziegenbocks in der Werbung für Bockbier entspringt somit der spielerischen Phantasie. Die Bürger der niedersächsischen Stadt Einbeck<sup>2</sup> lebten einst von Leinweberei und vom Bierbrauen. Das Braurecht vergaben die Stadtväter gegen eine Steuer. Wer brauen wollte, meldete es der Stadtverwaltung. Dann kam der städtische Braumeister mit seinen Geräten ins Haus. Noch heute entdeckt man in Einbeck verschiedene alte Häuser mit auffällig hohen Eingangstüren, damit die Braupfanne ins Haus verbracht werden konnte. Zudem haben viele Häuser noch immer die weiten Dachböden, wo die Gerste lagerte und zum Malz keimte. Und natürlich fehlen auch die grossen Keller nicht, wo das Bier gären konnte und gelagert wurde.



# BOCK-BIER

über die Feiertage in der  
Brauerei WIRZ.

Gegen Ende des Mittelalters hatte Einbeck mehrere hundert Brauereien. Das Bier aus dieser Stadt galt als sehr stark und alkoholreich, was eine monatelange Lagerung und einen weiten Transport gestattete. Beliebt war es auch an vielen Fürstenhöfen. Ab 1550 wurde es durch Nürnberger Handelshäuser auch nach Bayern geliefert, wo es ebenfalls in den Adelshäusern geschätzt wurde. Man sagt, dass namentlich ein Herzog von Braunschweig für die entsprechende Propaganda gesorgt habe: Denn er habe zu seiner Hochzeit mit einem bayerischen Edelfräulein mehrere Fässer Einbecker Bier nach München mitgenommen, und das habe den Hochzeitsgästen so gut geschmeckt, dass sie sich zunächst Bier aus

Über Oster und Nachostern

# Bockbier

nach bairischer Art von Dietrich in Rheinfelden, bei  
Baer, Wirth, Gelterkinden.

Einbeck und schliesslich 1612 sogar einen Braumeister aus Niedersachsen namens Elias Pichler kommen liessen. Offenbar war man am bayerischen Hof recht durstig, denn die Münchner spotteten:

«Es war ein Herzog in Bayern, den dürstete gar sehr. Er hatte auch viele Diener, die dürsteten noch mehr.»

So wurde das münchenische «Oanbock» zu einem der ersten Biere des Hofbräuhauses, das Herzog Wilhelm von Bayern um 1590 errichten liess und das heute dem Staate gehört. Bis 1810 war es das ausschliessliche Privileg des Hofbräuhauses, einen starken Bock zu brauen. Das (Ein-)Bock wird in der Regel nur zu bestimmten Zeiten gebraut. So wird etwa der Mai-Bock im März gebraut. Sein Ausschank fällt in die Zeit der ersten

Hälften Mai und des Fronleichnamfestes. Neben dem einfachen Bock kennt man in Deutschland auch noch den Doppelbock. Es handelt sich dabei um ein besonders stark gebrautes Bier, das in München zum ersten Mal um 1780 von den aus Italien gekommenen Paulanermönchen gebraut wurde. Sie nannten es nach dem Erlöser «Salvator». Heute werden in Deutschland gegen 200 Doppelbockbiere hergestellt, die alle an der Endung -ator beim Markennamen erkennbar sind. Dieser Brauch fand seine Fortsetzung auch in der einstigen DDR, wo z. B. die VEB Vereinsbrauerei Apolda im VEB GK Erfurt den Apoldaer Dominator herstellte, und aus der elsässischen Brauerei Schützenberger (gegr. 1740) in Schiltigheim bei Strassburg kommt der Jubilator mit den nicht unbescheidenen 6,8 Volumenprozent Alkohol. Doch das ist keineswegs das stärkste Bier der Welt: Dieses kam bis dato aus der Zürcher Brauerei Hürlimann, welche seit 1996 zum schweizerischen Brauerei-Riesen Feldschlösschen gehört, und heisst Samichlausbier. Es hat 14 Volumenprozent Alkohol, wird jeweils am 6. Dezember gebraut und kommt exakt ein Jahr danach in den Handel.

Bock- und Festbier ist eine Spezialität, die vor allem in die kühlere Jahreszeit gehört, denn im Sommer mögen nicht viele ein starkes und schweres Bier. In Bayern ist zumindest der Ausschank des Märzenbieres exakt reglementiert und dauert zwei Wochen um den Josefstag (19. März). In den Klöstern diente das Starkbier auch als nährendes Fastentrink. Aber auch der Ex-Mönch und Reformator Martin Luther schätzte offenbar das Bockbier, soll ihm doch der Herzog von Braunschweig ein ganzes Fass zur Stärkung zum Wormser Reichstag geschickt haben...





## Die Schweiz im Bierrausch

Während die Braukunst etwa in deutschen Landen oder in Böhmen durch die Jahrhunderte ihren angestammten Platz zu behaupten wusste, war das Brauereiwesen in der Schweiz bis um 1800 herum bedeutungslos. Statt Bier hatte der Landmann den lokalen Wein zu trinken. So war beispielsweise für die gnädigen Herren von Basel Bier in einem Weinland ein völlig unnötiges Getränk, und die sorgten noch am Ende des 18. Jahrhunderts dafür, dass der Bierausschank im Baselbiet möglichst eingeschränkt blieb. Die paar wenigen Fässchen Bier, die von Gasthofwirten und verbotenerweise auch von Nebenwirten pro Jahr im Baselbiet angezapft waren, stammten vor allem von Bauern in Basel und Olten<sup>3</sup>. Der nachweislich erste Bierbrauer im Baselbiet selbst war ein gewisser Heini Thommen, Küfer in Bubendorf<sup>4</sup>. Völlig illegal allerdings braute er während 15 Jahren Bier, wie 1788 vom Obervogt festgestellt worden war. Thommen soll einen Braukessel von etwa drei Saum Inhalt (= ca. 432 Liter) besessen haben, mit welchem er aufs Mal fünf Ohm (= 240 Liter) Bier brauen konnte. Im Verhör sagte Thommen aus, er braue im Jahr hüchstens drei «Sütt» (d. h. etwa 720 Liter), wovon er den grössten Teil in der Haushaltung selbst brauche und nur wenig verkaufe. Aus feuerpolizeilichen Gründen wurde ihm am 29. Juli 1789 die «Bierbrauerey» verboten, doch wurde er kurz danach rückfällig, wie entsprechende Aktennotizen berichten. Einem Gesuch, ihm das Brauen weiterhin zu gestatten, wollte 1791 die Obrigkeit nicht nachkommen. Ausschlaggebend für die definitive Schliessung des illegalen Betriebes dürfte wohl die Ansicht der hohen Regierung gewesen sein, dass das Bierbrauen bestenfalls ein Gewerbe sei, das den städtischen Bürgern vorbehalten bleiben soll.

Mit der in der Helvetik erstmals gewährten Gewerbefreiheit entstanden um 1800 auch in der Schweiz überall Brauereien und zwar in Stadt und Land. Richtig gepackt vom Bierrausch und vom Brauereigründungsfeuer wurde die Schweiz aber erst um die Mitte des 19. Jahrhunderts: 1840 zählte man auf dem ganzen Gebiet der Eidgenossenschaft erst etwa 30 Brauereien, 1850 waren es bereits 150, 1860 200, zehn Jahre später 360, und 1883 wurde der Höhepunkt mit 432 selbständigen Brauereien erreicht<sup>5</sup>. Im Baselbiet gab es eine ganze Reihe von kleineren Brauereien, die oft einen jährlichen Ausstoss von wenigen 1000 Hektolitern hatten. Aktenkundig sind Brauereien in den folgenden Gemeinden: Allschwil, Binningen, Oberwil, Reinach, Münchenstein, Birsfelden, Laufen, Liestal (neben dem 1850 gegründeten «Ziegelhof» die Brauereien zum Stab und Brodbeck), ferner in Oberdorf, Waldenburg, Sissach, Gelterkinden und Arlesheim, wo um 1838 die Anwesenheit eines allerdings glücklosen Bierbrauers registriert wurde<sup>6</sup>. Auch in Bottmingen muss es eine Brauerei gegeben haben, die als «Erste schweizerische Brauerei für alkoholfreies Bier» firmierte und im Jahre 1900 in Paris hiefür eine Goldmedaille erhielt<sup>7</sup>. Im Stadtkanton gab es neben den Brauereien in der Stadt auch eine in Riehen. Dort ereignete sich übrigens anfangs März 1868 ein schrecklicher Unfall: Ein Brauerknecht stürzte in das siedende Bier und starb. Zur Beruhigung biertrinkender Zeitungsleser wurde in der Unglücksmeldung mitgeteilt, dass «der betreffende Sud unter polizeilicher Aufsicht beseitigt worden ist.»<sup>8</sup>

Das Ende für die meisten Brauereien im Baselbiet wie in der übrigen Schweiz kam in erster Linie durch die Erfindung der Eismaschine. Die Kühlung des Bieres

**Bierwirthschaft**  
im  
**Hirschen zu Binningen**  
durch  
**Pression,**  
**Allschwiler-Bier,**  
wozu ergebenst einladet  
**Benj. Nägelin, Hirschenwirth.**

war ein lange ungelöstes Problem für jeden Bierbrauer. Es gab für ihn nichts Schlimmeres als einen milden Winter, der es ihm unmöglich machte, Eis in den Seen und Weiichern der Umgebung zu brechen. So geschah es dann zuweilen, dass man das Eis am Klöntalersee oder in Grindelwald holen musste, um es dann in den eigenen Felsenkellern einzulagern.

Die 1875 erfundene und ab 1879 in der Schweiz zum Einsatz kommende Kälteerzeugungsmaschine «System Linde» erlöste den Bierbrauer von seinem Alpträum «Eismangel». Die Eismaschinen (und die ab 1892 Einsatz gelangenden Flaschenabfüllmaschinen) stellten aber den Fortbestand der Kleinbetriebe in

Frage, welche nicht die Finanzkraft für die Einrichtung solcher Maschinen besaßen. Es begann ein unerbittlicher Konkurrenzkampf, die «Hektoliterjagd», die natürlich zu Ungunsten der Kleinen ausgehen musste. Zwischen 1884 und 1914 verschwanden nicht weniger als 291 Brauereien. Ab 1920 blieb auch im Baselbiet das «Ziegelhof» als einzige Brauerei des Kantons übrig. (Die 1964 vom Basler Gundeldingerquartier aufs Land gezogene Ankerbrauerei, die 1883 als Actienbrauerei Basel gegründet worden war, schloss bekanntlich bereits 1976 ihre modernen Produktionsanlagen in Frenkendorf; heute Produktionsbetrieb der MIFA.)

#### **Etwas von den Bierbrauereien im Oberbaselbiet**

Wie die hier abgedruckten Zeitungsinserate aus den 1880er Jahren zeigen, wurde

selbstverständlich auch in den beiden Brauereien des Oberen Baselbietes



Die Wirtschaft der Brauerei Farnsburg an der Ecke des Barfüsserplatz/Kohlenberg (um 1900)

«Bockbier», ja sogar «Salvator» hergestellt. Da unsere schweizerische Brauindustrie stark von den Nachbarn im Norden (vor allem Bayern) und im Osten (Böhmen) beeinflusst ist, darf dies auch nicht weiter erstaunen: Nicht wenige Braumeister des letzten und dieses Jahrhunderts haben während ihren Lehr- und Wanderjahren dortige Brauereien aufgesucht und oft die Brauereifachschule in Weihenstephan (Freising) bei München besucht.

Ob auch die Bierbrauer von Sissach und Gelterkinden dort waren, entzieht sich unserer Kenntnis. Die Sissacher Brauerei Wirz befand sich in jenem Gebäude, in

dem heute die Gemeindeverwaltung untergebracht ist. Der Betrieb wurde um 1850 eröffnet. In der Wirtschaft fanden regelmässig auch Konzerte und Vorstellungen statt. Namentlich im Sommer sorgte zudem eine Kegelbahn für entsprechende Attraktion. Zur Kühlung bewahrte der Brauer das Bier in einem dreigeschossigen Keller unter dem heutigen Gemeindeplatz und in einem 1853 von Jakob Christoph Wirz-Bürgin (1830—1899) erstellten Bierkeller im oberen Reusli auf. Um 1883 kostete bei Wirz der Liter Bier über die Gasse 30 Rappen (zum Vergleich: 1 Liter «Schaffhauser Wein» kostete damals 40 Rappen). Im Jahre 1907 veräusserte der Sohn Eugen

Wirz-Ettlin (1859-1908) die Liegenschaft und die Brauerei an die Basler Warteck-Brauerei<sup>9</sup>.

Nicht besser sollte es der Brauerei Farnsburg in Gelterkinden ergehen, die im gleichen Jahr ebenfalls an die Warteck verkauft wurde. Die Bierbrauerei Farnsburg wurde von Jakob Buess-Segesser erbaut und am 16. Februar 1862 «vom biertrinkenden Publikum eingeweiht»<sup>10</sup>. Doch schon nach wenigen Jahren, nämlich im April 1868, kam es zur amtlichen Versteigerung des Besitzes von J. Buess, bestehend aus: «Die zum Betriebe des Bierbrauereigeschäftes bestens eingerichtete Gebälichkeit Nr. 40, nebst Stall und Scheune, Brandlagerschätzung Fr. 38'000.-; Brauereigebäude mit Bierhalle im Garten, Fr. 22 500.-; Biergarten mit künstlichen Anlagen 1½ Jucharten; neu erbauter Bierkeller im Mühletal (Strasse gegen Rünenberg), Fr. 12 000.-. In der Gantaziege hiess es noch, dass «sämtliche Gebäude neu und geräumig erbaut» und «sich vorzüglich zur Fortführung des Bierbrauereibetriebes eignen»<sup>11</sup>. Offensichtlich fand sich aber nicht sofort ein Käufer, musste doch die Ausschreibung der Versteigerung im November desselben Jahres wiederholt werden<sup>12</sup>. Neuer Besitzer wurde dann Max Flüge-Hassler, der in den achtziger Jahren in der Weihermatt Eisweiher anlegen liess. Während diese nach der Schliessung des Unternehmens eingingen, holte die Brauerei Warteck noch bis zum Winter 1949 Eis aus den anderen Weihern, die gegen Rickenbach lagen. Damit sich die «Ernte» aber lohnte, musste das Eis eine Mindestdicke von sieben Zentimetern haben. Die Arbeiter («Eiser»), die oft durch Zeitungsanzeigen gesucht wurden, kamen nach Abschluss der Arbeit jeweils zu einer feuchtfröhlichen Feier zusammen.



Bierreklame der Brauerei Farnsburg am heutigen Restaurant Spalenbrunnen (starke Vergrösserung aus einer Postkarte, um 1900)

Das «Farnsburger Bier» wurde nicht nur in der Gelterkinder Brauereigaststätte ausgeschenkt. In Fässern – und mindestens seit den 90er Jahren auch als Flaschenbier – wurde es in weitere Wirtschaften der Region ausgeführt. Wie wir einer Notiz in der «Volksstimme» von 1888 entnehmen, hatte Max Flüge (er erwarb 1887 für 1200 Franken das Gelterkinder Bürgerrecht<sup>13</sup> damals auch seine Fühler nach Basel ausgestreckt: Für 128'000 Franken erwarb er dort nämlich

die grosse Bierhalle «Bavaria» am Barfüsserplatz; die Wirtschaft firmierte noch bis um 1980 unter dem Restaurant «Farnsburg», dann ist dort das erste McDonalds-Restaurant eingezogen. Ein weiteres Restaurant mit Gelterkinder Bier befand sich an der Spalenvorstadt («Bierhalle Weber»); heute Restaurant «Spalenbrunnen».

Nach den Plänen des bekannten Liestaler Architekten Wilhelm Brodtbeck entstand 1905 auch in Liestal eine Brauerei-Wirtschaft mit Gesellschaftssaal, Kegelbahn und Billard<sup>14</sup>. Das im Stil der Zeit schlösschenartige Gebäude an der Rheinstrasse 2 und unweit des Regierungsgebäudes dient heute einem Pub.

Im Jahre 1901 wurde die Brauerei in eine Aktiengesellschaft umgewandelt. Verwaltungsratspräsident und Direktionsmitglied war Nationalrat Jakob Buser-Bieder aus Sissach. Weitere Mitglieder des Verwaltungsrates waren unter anderem Charles Doppler, Verwalter auf Schloss Ebenrain, der Liestaler Seidenbandfabrikant Scholer und der Basler

Grossrat Karl Im Obersteg. Im gleichen Jahr 1901 finden wir die Brauerei Farnsburg als einzige Nicht-Basler Brauerei an einem Kollektivstand der «Basler Gewerbeausstellung» zusammen mit folgenden Brauereien: Aktienbrauerei Basel, Aktienbrauerei zum Sternenberg vorm. Gebr. Zeller, Basler Löwenbräu, Brauerei zum Greifen Gebr. Dietrich, Brauerei zum Kardinal, Brauerei zum Warteck und Brauerei Thoma. Das waren noch sieben Brauereien von einst 19 auf dem Höhepunkt dreissig Jahre zuvor. Und wie wir heute wissen, hat sich von diesen Kollektivausstellern nur gerade eine bis in die 1980er Jahre hinein retten können, das Warteck, welches heute zum Feldschlösschen-Hürlimann-Konzern gehört und in Basel nicht mehr braut. Die einzige Brauerei in den beiden Basel, die im 19. Jahrhundert entstanden ist und noch heute Gerstensaft produziert, ist nunmehr die Brauerei Ziegelhof in Liestal, welche heute in der Schweiz als eine der bedeutendsten Brauereien mittlerer Grösse und zudem als eine der modernst eingerichteten Betriebe der Branche gilt.

## Anmerkungen

- 1 L'Alsace, 2. März 1998
- 2 Die Angaben zu Einbeck aus: Rolf Lohberg, Das grosse Lexikon vom Bier. Ostfildern s.a. [um 1980], S. 96 ff.
- 3 Hans Sutter, Vom Baselbieter Bierausschank im 18. Jahrhundert, in: Ziegelhof Bierzeitung Nr. 9/1978
- 4 Hans Sutter, Heini Thommen, der erste Bierbrauer im Baselbiet, in: Ziegelhof Bierzeitung Nr. 8/1977
- 5 Karl Thöne, Schweizer Bierbuch. Zürich 1985, S. 36 ff.
- 6 Basellandschaftliche Zeitung, Nr. 28, 5. März 1868
- 7 National-Zeitung, Nr. 46, 23. Februar 1901
- 8 Georg Sütterlin, Heimatkunde des Dorfes und der Pfarrei Arlesheim. Arlesheim 1910, S. 266
- 9 Nach: Alt-Sissach. Sissach 1980
- 10 Johann Jakob Schaub, Heimatkunde. Beschreibende und geschichtliche Darstellung von Gelterkinden. Gelterkinden 1864 (Reprint: Sissach 1985), S. 24
- 11 Basellandschaftliche Zeitung, Nr. 41, 4. April 1868
- 12 Basellandschaftliche Zeitung, Nr. 133, 5. November 1868
- 13 Volksstimme von Baselland, Nr. 26, 30. März 1887
- 14 Inventar der neueren Schweizer Architektur, Bd. 5 (1990), S. 465

Auf der nächsten Seite: Inserat im Katalog D der Schweizerischen Landesausstellung Bern 1914

# DIE SCHWEIZ. BRAUEREIEN

vertreten durch ihre Genossenschaft «Cerevisia»

**liefern das gesamte Bier**

in alle Restaurants der Landesausstellung im Turnus

**und stellen aus**

in der Halle Nahrungs- und Genussmittel:

Brauereimaschinen im Betrieb. Chemisch-analytisch-biologisches Betriebslaboratorium.

Rohmaterialien. Statistiken. Vergleichende Untersuchungsergebnisse etc.

**und betreiben einen Musterausschank  
in ihrem eigenen**

von den Architekten A. Hodler & Sohn

ausgeföhrt und mit Malereien

von Kunstmaler Linck versehenen

## BRAUEREI-RESTAURANT

rechts am Haupteingang auf dem Mittelfeld

Mitglieder der Genossenschaft sind folgende Brauereien:

Gurten, Bern	Feldschlösschen Rheinfelden	Christen, Burgdorf
Felsenau, Bern	Salmenbräu Rheinfelden	Löwenbräu, Burgdorf
Gassner, Bern	Baumberger, Langenthal	Brauereigen, Aarberg
Hess, Bern	Karbacher, Schönenwerd	Ulrich, Chaux-de-Fonds
Reichenbach, Bern	Sternenberg, Basel	Weber, Wädenswil
Egger, Worb	Ziegelhof, Liestal	Löwenbräu Dietikon
Seeland, Biel	Cardinal Freiburg	Bartenstein, Uster
Jurassienne, Delsberg	Beauregard Freiburg	Köchlin, Wald
Urfer, Glockenthal	Müller, Neuenburg	Aktienbr. Wald
Aktienbr. Solothurn	de l'Avenir, Genf	Falken, Schaffhausen
Hauert, St. Immer	St. Jean, Genf	Billwiler, St. Gallen
Löwenbräu Basel	Spless, Luzern	Hirschen, St. Fiden
Cardinal Basel	Brauhaus Luzern	Hock, St. Fiden
Wartek Basel	Pfyl, Schwyz	Stiefel, Wll
Dietrich, Basel	Birchler, Einsiedeln	Stocken, Brüggen
Aktienbr. Basel	Rhät. Aktienbr., Chur	Aktienbr. Bellinzona