Zeitschrift: Zürcher Illustrierte

Band: 2 (1926)

Heft: 51

Artikel: Bilder aus dem Schweizer Brauereigewerbe

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-833884

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: 24.11.2025

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

BILDER AUS DEM SCHWEIZER BRAUEREIGEWERBE



im kühlen Biergarten an einem frischen Trunke labte, hat sich sicherlich auch schon die Frage gestellt: Woher kommt eigentlich unser Bier? Diese Zeilen möchten diesen Wißbegierigen Auskunft geben über die Bierbrauerei in der Schweiz und über die Herstellung des Bieres. Den meisten Lesern wird es bekannt sein, daß bereits unsere Vorfahren, die Helsetier, das Bier als Getränk kannten und bei ihren Opfergelagen in großen Mengen tranken. Sie unterschieden sich damit keineswegs von den Germanen, die auch große Bierkonsumenten waren. I Jeder Bauer bereitete damals sein Bier für den Hausbedarf. Bis im XI. Jahrhundert hatte die Brauerei hauswirtschaftlichen Charakter. Zum Brauen benützte man Gerste, die infolge feuchter Lagerung in Keimung geraten war. Die Möglichkeit, das Keimen durch den Malzprozeß künstlich herbeis

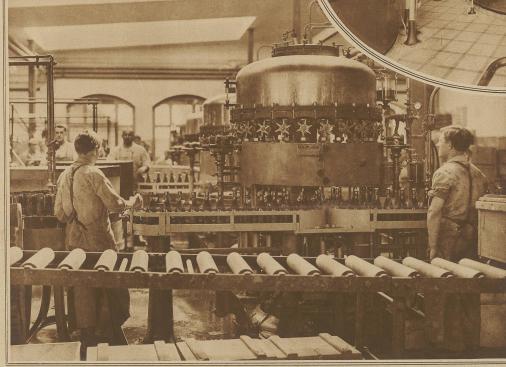
zusühren, sehlte. / Unter den Karolingern wurde die Brauerei als freies Gewerbe zugunsten der Klöster immer mehr eingeschränkt. Als noch die Verwendung von Hopsen dazu kam, die erlaubte, das Bier haltbar zu machen, verwandelte sich die Brauerei in einen gewerbsmäßigen Betrieb. / Das Kloster St. Gallen z.B. hatte bereits im IX. Jahrhundert ein eigenes Brauhaus, die Mönche erhielten jeden Tag, statt der nach den Vorschriften des Benediktinerordens gestatteten halben Maß Wein, eine Maß Bier. / In der Schweiz war die Brauerei jahrhundertelang ein typisches Kleingewerbe. Es gab zahlereiche Brauer, die eine Wirtschaft führten und das Bier für den eigenen Bedarfselbstherstellten, Mitderverbesserten Technik, die moderne mazuführen, fehlte. / Unter den Karolingern besserten Technik, die moderne maschinelle Einrichtungen bedingte, wurden viele dieser Betriebe un-rentabel und zinzen ein oder wurden aufgekauft. Die Groß-brauereien sind wahre Fabriken geworden. Es ist klar, daß in diesen technisch und kaufmännisch vorzüglich geleiteten Be-trieben ein besseres Bier entstehen kann als in den früheren, schlecht

brauereien. / Heute ist das schweizerische Brauereigewerbe durchaus auf der Höhe der besten ausländischen Konkurrenz. Unsere Brauereien waren unter den

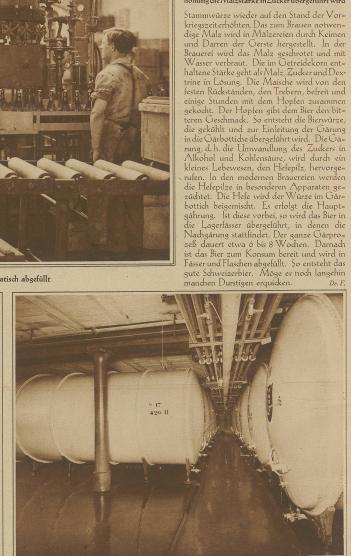
Blick in das Sudhaus, wo das Malzschrot mit Wasser vermischt und durch Temperaturer-höhung die Malzstärke in Zucker übergeführt wird

Stammwürze wieder auf den Stand der Vor=

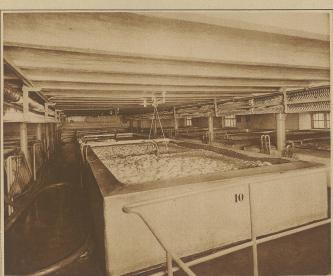




Im Abfüllraum. Unter Gegendruck werden die Flaschen automatisch abgefüllt



Im Lagerraum sind die Holzfässer von früher durch moderne Aluminium» und emaillierte Eisentanks ersetzt



Die Würze wird im Gärkeller in großen Aluminiumbottichen zur Gärung gebracht, wobei der Zucker in Alkohol und Kohlensäure zerfällt