

B e i t r ä g e

zur

Belehrung und Unterhaltung.

Nr. Dresden, den 4. August 1809.

87.

Anleitung zur zweckmäßigen Behandlung des Bieres, um es schmackhaft zu erhalten.

Für uns, als die Bewohner eines Landes, worin kein Wein erbauet wird, bleibt das Bier gewiß das vornehmste Labfal; durch dessen Genuß werden wir erheitert, und unser Körper zu neuen Arbeiten gestärkt. Freilich ist dieses nur von einem klaren, gut schmeckenden und der Gesundheit nicht nachtheiligen Biere zu verstehen, aber keinesweges von demjenigen Trank, der dem Ansehn nach einem, mit Lehm vermischten, Wasser gleicht, und von dem man nicht sagen kann, ob das Faulige, Saure, oder die, aus der Apotheke gezogenen, Kräuter und Wurzeln vorschmecken. Diesen Trank, leider auch Bier genannt, bekam man vor einigen Jahren noch in den meisten Gasthöfen und Schenken auf dem Lande, zuweilen auch in den Städten. Der durstige Wanderer mußte seine Gesundheit hintansetzen, oder den bezahlten Krug stehen lassen, und den ermatteten Körper mit Wasser erquicken. Doch zur Ehre unsers Zeitalters sey es gesagt, jetzt kochen nur wenige Brauer noch solche schädliche Lehmbrühe,

bei weitem die größere Zahl derselben liefert einen guten Trank, der mit Recht Bier genannt werden kann.

Aber was hilft es, daß gutes Bier gebrauet ist, wenn es hinterher schlecht gehalten wird? Oft muß da der Brauer die Schuld der unwissenden oder lächerlichen Magd auf sich nehmen. Zuweilen machen sogar diejenigen, welche den Gang des Brauwesens nicht kennen, den Brauereibesitzern den Vorwurf, als nähmen sie den guten, stärkern Theil eines jeden Gebräudes für sich weg, und mit dem schlechtern Biere müßten dann die Käufer zufrieden seyn. Sachkenner werden es aber wissen, daß dieß mit vielen Schwierigkeiten verbunden ist, daher der Vortheil den Nachtheil schwerlich decken würde. Gemeiniglich wird beim Braueigen thümer das Bier auch dann noch, wenn es schon abgezohren, gut gehalten; es ist daher kein Wunder, wenn es bei ihm besser, als bei denjenigen, die es von ihm genommen, schmeckt. Zum Nutzen der Lesern erlaube ich mir eine Anleitung zur bessern Behandlung und Aufbewahrung des Bieres hier mitzutheilen.

Reinlichkeit ist bei allen Dingen, die

Öfff

uns zur Nahrung dienen, das erste Gesetz, so auch beim Bier; dieserhalb müssen vorzüglich die Gefäße, worin das Bier aufbewahrt werden soll, so reinlich, wie es nur immer möglich ist, gehalten werden. Vorerst ist es Pflicht des Brauers, für die Reinlichkeit der Fässer zu sorgen, in welche das Bier aus dem Brauhause weggefüllt und dann verschrotten werden soll. Aber eben dieselbe Sorgfalt müssen diejenigen, welche es auf Flaschen abziehen, beobachten. Die Flaschen müssen nicht allein unmittelbar vor ihrer Anfüllung, sondern auch sobald sie geleert sind, sorgfältig gereinigt werden. Letzteres wird gemeinlich nicht beobachtet, ungeachtet hierauf hierauf fast alles ankommt; das, in den Flaschen zurückgebliebene, Bier, sey es auch nur wenige Tropfen, ist der freien Wirkung der, oft sehr warmen, Luft ausgesetzt, diese veranlasset, daß es leicht in die saure, und endlich in die faule Gährung übergeht. Hierdurch werden die Flaschen so verunreinigt, daß sie nur mit vielen Umständen, nie aber durch das bloße Ausspülen mit Wasser, gereinigt werden können. Der Stoff zur Säure oder Fäulniß liegt daher schon darin, ehe sie mit Bier angefüllt sind; was ist nun natürlicher, als daß das hinein gethane Bier nach kurzer Zeit sauer oder schal schmecken muß? Ist es einmal schal, so ist auch schon ein großer Theil des Geistes verfliegen, den es beim ersten Besitze enthielt; folglich sind jene Vorwürfe ungegründet.

Daher rathe ich Ihnen, meine Damen, die Sie gern einen guten Trunk Bier im Hause haben wollen, dringend an, ihre Mägde ja mit Strenge zur Reinhaltung der Bierflaschen anzuhalten, und besonders dar-

auf zu sehen, daß solche, sobald sie ausgeleert sind, mit reinem Brunnenwasser und einem hinein geworfenen kleinen eisernen Kettchen oder grobem Sand, bestmöglichst ausgespült und umgestürzt hingelehnt werden. Kurz vor dem Gebrauch wird eine jede untersucht, ob vielleicht doch eine dumpfig riecht, was aber bei der empfohlenen Reinhaltung nicht leicht Statt finden wird. Sollte sich dennoch eine übelriechende finden, so darf durchaus für dieses Mal kein Bier hinein gefüllt, sondern sie muß zuvor ausgekocht, oder noch besser, vom Löpfer ausgebrannt werden. Diejenigen, die rein und frisch riechen, werden aber dennoch vor dem Gebrauch abermals rein ausgespült.

Dieselbe Reinlichkeit ist auch bei den Korkstöpseln nöthig. Diese werden, sobald die Flaschen leer sind, an einem trocknen Orte aufbewahrt, und kurz vor dem Gebrauche mit reinem Brunnenwasser ausgekocht; dadurch kommt nicht allein der Unrath heraus, sondern sie werden auch weich, und lassen sich um so leichter in die Flaschen eintreiben. Dieß Hineintreiben ist ebenfalls auch etwas Wesentliches, um der Luft allen Zugang zum Wasser zu versperren, die es außerdem leicht verderben würde.

Durch die Bewegung, die beim Transportiren des Bieres Statt findet, wird dasselbe wieder etwas trübe, daher ist es nöthig, daß dasselbe einen oder einige Tage ruhig auf dem Fasse liegen bleibt, bevor es abgezogen wird, damit es sich wieder abklären kann. Zuweilen ist auch das Bier nicht rein abgezogen, durch das Fahren wird es wieder zum Gähren gereizt; würde es in diesem Falle sogleich abgezogen, so würden die Glas-

schen zerspringen; aus dieser Rücksicht ist's auch nöthig, daß der Spund geöffnet wird, damit es gehörig aufstoßen kann; bemerkt man ein Aufstoßen, so kann das Bier nicht eher abgezogen werden, als bis dieß nicht mehr Statt findet; während der Zeit ist es mit reinem Wasser immer voll zu erhalten. In keinem, mit Bier gefüllten, Gefäße darf ein leerer Raum entstehen, welcher sonst dem Eindringen des Sauerstoffgases von außen Platz macht, und so eine saure Gährung veranlaßt.

Glaubt man, daß sich das Bier völlig abgeklärt hat, so wird es durch einen langen Trichter, der keinen Göscht verursacht, in die reinen Flaschen gefüllt, mit den ausgekochten Korkstöpseln fest zugemacht und in einem trocknen, tief gelegnen Keller, wo die Temperatur nie über 13 bis 14 Grad Réaumur im Sommer steigt, in reinen Sand gelegt. Durch das Umlegen wird bewirkt, daß der Kork immer feuchte und angeschwollen bleibt, folglich keine Luft durchlassen kann; der Sand erhält das Bier frisch.

Ein an und für sich gutes, geistreiches, und nicht durch Ingredienzen aus der Apotheke verdorbenes, Bier schmeckt, auf diese Art behandelt, lange Zeit vortrefflich.

Bei denjenigen Gastwirthen, die das meiste Bier aus Krügen verschenken, ist es noch weniger ein Wunder, wenn es öfters kaum zu trinken ist. Gewöhnlich bekommen sie es in großen Fässern; haben sie nun gerade in mehreren Tagen wenig Biergäste, so läuft so ein Faß mehrere Tage, zuweilen eine Woche und darüber; mit jedem Tage kommt es der faulen Gährung näher, bis es endlich ganz

stinkend wird. Im Sommer, wo eine große Menge im Keller verdorben und noch oben drein warme Luft frei auf das Bier wirken kann, wird die Fäulniß noch mehr befördert, als im Winter; folglich ist gerade zu der Zeit, wo wir einen guten Trunk am meisten bedürfen, das Bier in vielen Gasthöfen am unschmackhaftesten. Um dieses zu vermeiden, sollten sich die Herren Gastwirthe kleine Fässer anschaffen, worauf sie das Bier gleich nach Empfang füllen könnten. Diese kleinen Fässer dürften nur fest verspündet, und sobald das eine leer wäre, das andere angezapft werden, so würde das darin befindliche Bier gewiß rein und frisch schmecken. Die Einrichtung könnte so getroffen seyn, daß eines nicht mehr Bier, als den Bedarf eines Tages liefert. Nur freilich muß hier dieselbe Reinhaltung der Fässer Statt finden, die ich oben für die Flaschen empfohlen habe. Die mehrere aufgewandte Mühe und Kosten würden leicht durch den stärkern Absatz des besser schmeckenden Bieres vergütet werden.

Es sollte mich sehr freuen, wenn ich durch diese gegebene Anleitung etwas zur Verminderung der, über schlecht schmeckendes und ungesundes Bier geführten, Klagen beitragen könnte.

— 3.

A n e c d o t e n.

Ein Beichtvater kam zu einer jungen Wittwe den Tag nach dem Begräbniß ihres Mannes, und fand sie mit einem jungen Menschen im Farospiel begriffen. Als er sein Erstaunen und selbst seinen Unwillen darüber äußerte, sagte sie ganz unbefangen: Warum sind Sie nicht eine halbe Stunde früher gekommen? Sie würden mich in Thränen

und nur nach und nach wieder hervorkommen, ohne sich abzutrocknen, um die, auf der Haut befindliche, Feuchtigkeit allmählig abzukunsten zu lassen. Eine andre Geißel, gegen die man sich nicht so leicht schützen kann, sind die Ungewitter, welchen oft heftige Seestürme vorhergehen. Aber solche Erscheinungen sind selten und von kurzer Dauer.

Der gleichsam künstliche Boden der Insel ruht nie; man besäet ihn jedes Jahr. Jede Jahreszeit gibt ihre Ernte, und der Ertrag derselben ist außerordentlich reich. Auf mittelmäßigem Boden gibt das Getreide gewöhnlich das 16te bis 20ste Korn, auf gutem das 38ste, auf fettem das 64ste. Die Theilung der Felder, die Bearbeitung des Landes, welches wegen der großen Bevölkerung wie ein Garten gepflegt wird, können als die Ursachen dieser ungemeinen Fruchtbarkeit betrachtet werden, die größer ist als selbst in Sicilien. Der Fremde staunt noch mehr über diese merkwürdige Erscheinung, wenn er bemerkt, daß die Erde, deren Farbe in verschiedenen Bezirken verschieden ist, den nackten Felsboden, der sich durch die ganze Insel zieht, kaum einen Fuß dick bedeckt. Im Sommer wird sie bloß von dem nächtlichen Thau bewässert; aber freilich ist der Fels sehr porös, und saugt daher die Feuchtigkeit ein, wodurch die Erde immer frisch erhalten wird. Die fleißigen Insulaner haben ganz künstliche Fruchtfelder angelegt. Sie bilden mittels zerbrochener Steine auf einem Felsenabhange Terrassen, worauf sie aus andern Gegenden Erde holen, die sie mit Mist vermengen. Mit der Zeit werden diese Terrassen so fruchtbar als der Boden, den die Natur allein gemischt und gewartet hat. In

der Ebene sind alle Felder durch Mauern geschieden, welche die Pflanzen gegen die Verheerungen des Windes und der Gussregen schützen. Wenn der Boden die gehörigen Zubereitungen erhalten hat, gibt er im ersten Jahre Wassermelonen und Gartenpflanzen, im zweiten Melonen, die im Winter sich aufbewahren lassen und sehr berühmt sind; alsdann säet man Gerste, welche man grün als Viehfutter schneidet. Im dritten Jahre bearbeitet man das Feld so, daß die Erde fast Staub wird, und pflanzt darauf Baumwolle von dreierlei Art. Im vierten Jahre säet man Getreide, und wechselt alsdann mit den Ernten.

In den Gärten bildet man gewöhnlich Gebüsche von Pomeranzen, und Citronenbäumen, welchen man wie in andern Südländern die Krone abrundet, und nur einen Stamm läßt. Man begießt sie einmal bis zweimal des Tags. Die meisten werden in Kübeln aufgezogen und an sehr schattige Orter gestellt. Man weiß, wie vortrefflich die Pomeranzen aus diesen Gärten sind. Die Feigen sind nicht minder köstlich. Alle Gemüsorten sind von vorzüglicher Güte. Das, zum Begießen bestimmte, Wasser, welches man bei den seltenen Regengüssen sammelt, wird durch Rinnen in Cisternen geleitet, die in den Felsen gehauen sind.

Der großen Fruchtbarkeit des Bodens ungeachtet, reicht der Ertrag desselben kaum hin, drei Monate im Jahre die Malteser zu ernähren, die sich in einem Verhältnisse, das sich anderswo nicht findet, vermehren. Derselbige Landstrich, worauf man in Frankreich 153, in Italien 172, in Neapel 192, in Venedig 196, in Holland endlich 224 Be-

wohner zählt, wird in Malta von 1103 Menschen bewohnt. Im Jahre 1798 schätzte man die Volksmenge der Insel auf 90,000, und auf der, zu Malta gehörigen, Nachbarinsel Gozzo wohnten 24,000 Menschen.

Vor den Revolutionen, welche die Insel trafen, verschafften sich die Bewohner das mangelnde Getreide durch den Ertrag ihrer sehr fruchtbaren Schafferden, ihres reichen Fischfangs, der Zugvögel-Jagd, besonders aber durch das Getreide, welches sie bei thätigem Handelsverkehr vom Auslande erhielten. Die Gegenstände ihres Handels waren die Baumwolle, deren Ausfuhr auf 2.750,000 Livres eintrug, Pomeranzen und Pomeranzenblütenwasser, eingemachte Aprikosen, sehr köstliche Granaten, trefflicher Honig, Flechten, Pflanzenasche, feinen Kohlsamen, und einige Arten von Filigran-Arbeit, worin die Malteser sich auszeichnen, Uhren u. s. w. Da aber durch alles dieß der Getreideeinkauf nicht bezahlt wurde, so ergänzte der Orden das Fehlende aus seinem Schatze.

Obgleich die Malteser nach einander verschiedenen Völkern unterworfen wurden, so haben sie doch stets einen Charakter bewahrt, der ihren Ursprung verräth, und beweiset, daß sie sich wenig mit ihren Gebietern vermischt haben. Ihr Gesichtsausdruck, ihr Wuchs kündigen die Abkömmlinge der Afrikaner an. Klein, stark und fleischig, wie die Bewohner der Barbarei, haben sie, diesen gleichfalls ähnlich, gekräuseltes Haar, Stumpfnasen, aufgeworfene Lippen und bräunliche Hautfarbe. Die Sprache beider Völker ist sehr wenig abweichend, und sie verstehen sich sehr gut unter einander.

Die Malteser verdanken es eben so sehr

ihrer Lage als ihrem Verkehr mit den Fremden, welche die Insel besucht oder sie unterjocht haben, daß sie gewerbsam, thätig, treu, wirthschaftlich, behend, mäßig und muthvoll geworden, und den Ruf der ersten Seecleute im Mittelmeere erlangt haben. Ihr Eigennuß aber, ihre Nachbegier, ihre Eifersucht und Raubsucht, sind Ueberreste der Stammesitte. Man beschuldigt sie nicht minder, daß sie fanatisch, ungemein abergläubig und sehr unwissend sind, obgleich es ihnen nicht an Anlage zu Wissenschaften und Künsten fehlt. Man kennt mehrere neuere maltesische Künstler, deren verdienstliche Arbeiten aber außerhalb ihrer Insel selten bekannt wurden.

Die Geistlichen, Advokaten und Bürger, welche die geringe Minorität der Bewohner ausmachen, kleiden sich nach französischer Sitte. Die übrigen Malteser tragen ein baumwollenes Gewand, nie einen Hut, aber Mützen von allerlei Farben. Wohlhabende gehn mit einem Fächer in der Hand, und mit Brillen von grünem und blauen Glase, um sich gegen die Wirkungen einer heftigen Hitze und der, von den Steinen und einem häufig sich findenden weißlichen Tuff zurückgeworfenen, Sonnenstrahlen zu schützen. Dieser Vorsicht ungeachtet trifft man viele Blinde, und noch mehr blöde Augen.

Die Malteser zeichnen sich durch seltene Mäßigkeit aus. Eine Zehe Knoblauch, Anschovis in Oehl getaucht, gesalzene Fische, das ist ihre gewöhnliche Nahrung. Nur an Festtagen essen sie Schweinefleisch. Es gibt sehr viele Schweine in den Städten und in den Dörfern, wo sie frei herumlaufend ihre Nahrung suchen. — Kein Volk hat so viel Anhänglichkeit an den heimischen Boden als

der Malteser; nie verliert er die Hoffnung, sein Leben dort zu enden. Die Malteserinnen sind gemeiniglich klein. Sie haben schöne Hände, einen niedlichen Fuß, schöne schwarze Augen. Häufig sind sie schielend, weil sie gewohnt sind nur mit einem Auge zu sehen, da sie die Hälfte des Gesichts mit einem Schleier von schwarzem Seidenzeug bedecken, den sie mit vieler Koketterie zu legen wissen. Sie haben diese einheimische Tracht nie mit der französischen vertauscht. Ein sehr kurzes Hemd, ein Rock von Leinwand oder Baumwolle, ein andrer blaufarbiger, und ein Leibchen mit Ärmeln, das ist ihr ganzer Anzug. Hinten auf dem Kopfe ist ein Theil des Halstuchs befestigt. Sie tragen um den Hals goldne und silberne Ketten, die zuweilen mit edellichen Steinen besetzt sind, Armbänder und Ohrgehänge, die mehr durch Werth als durch Geschmack sich auszeichnen. So ist die Tracht

der Frauen geringern Standes, in den Städten wie auf dem Lande. Die maltesischen Edelfrauen, die immer schwarz gekleidet sind, bedeckten sich einst, wenn sie zur Kirche gingen, mit einem langen weiten Schleier, der nur Stirn und Augen unverhüllt ließ. Späterhin ließen sie zwar weder den Schleier noch die schwarze Farbe außer Gebrauch kommen, aber sie bildeten sich einen Anzug, der ihre natürlichen Reize hob. Sie lebten ehemals sehr eingezogen, in neuern Zeiten aber erlangten sie eine anständige Freiheit, und wenn hier und dort die Sitten unter ihnen sich verschlimmerten, so war es nur unter den Städterinnen der Fall, welche, da sie keine andern Hülfsmittel zum Unterhalt als die Bedienung ihrer Angehörigen hatten, zuweilen einen unziemlichen Gebrauch von ihren Reizen machten, um jenen zu Aemtern zu helfen.

N o t i z e n.

Künstliches Selterwasser bereitet man auf folgende Art. In eine gläserne Flasche, die $1\frac{1}{2}$ Quart Wasser faßt, füllet man so viel reines geschmackloses Brunnenwasser. Man schüttet nun 2 Loth zum feinsten Pulver zerriebenen Marmor, oder an dessen Stelle reine weiße Kreide, nebst 2 Loth Weinsäure in Kristallen, hinein, stopft die Flasche zu, und läßt sie ein paar Tage lang stehen, während welcher Zeit sie öfters umgeschüttelt werden muß. Merkt man nun, daß das, in der Flasche enthaltene, Wasser einen säuerlich-süßlichen Geschmack angenommen hat, und beim Ausgießen in ein Weinglas mouffirt, nämlich, daß solches hinlänglich mit Kohlenstoffsäure geschwängert ist, so giebt man das klare

Fluidum von seinem Bodensatz in eine andre, $1\frac{1}{2}$ Quart haltende, Flasche aus, in welche man vorher 10 Gran mildes Natron, nebst 50 Gran Küchensalz gethan, verstopft die Flasche, und schüttelt alles bis zur erfolgten Auflösung dieser Salze, da sie denn ein gutes Selterwasser enthält.

Grüne Herbstfütterung sich länger zu verschaffen, säe man, so wie die Getreidefrüchte vom Felde sind, in die umgebrochenen Stopeln Heidekorn, und zwar sehr stark. Ist der Herbst kurz, so wird ein treffliches Futter gewonnen; dauert er aber lange hinaus, so kann man auch noch Samen erhalten.