

und in weiteren größeren Gefäßen das Kochen mit dem **Hopfen**. Die Beschaffenheit des Brauwassers spielt hierbei für die einzelnen Biertypen und bei den wechselnden Malzsorten eine nicht zu unterschätzende Rolle.

Die von dem ausgekochten Hopfen getrennte **Würze** wird in die Setzbottiche gepumpt, welche ein Rohrsystem beherbergen, in welchem Kühlwasser fließt; nach dem Absetzen des sogenannten Trubes läuft die dampfende Würze über hochragende Kühlapparate nach dem **Gärkeller**, in dessen tiefer Kühle die **Hefe** ihre gärungserzeugende Kraft in den Dienst des Menschen stellt und die im Sudhaus erzeugten malzigen Süßstoffe in Alkohol und Kohlensäure spaltet. Riesige Bottiche aus silberblankem Aluminium, außen mit glatten sauberen Kacheln versehen, stehen in schnurgerader Reihe und sind die Stätten, in welchen die Hefe ihre Aufgabe vollbringt. Die mit Hefe so angestellte Würze führt jetzt den Namen **Bier**.

Dieses Bier gelangt nunmehr in die **Lagerkeller**, woselbst es durch mehrmonatiges Lagern seiner Konsumreife entgegengeführt wird. Eine Sehenswürdigkeit sind die ober- und unterirdischen Lagerkeller der Patzenhofer-Brauerei, die größtenteils mit eisernen, innen mit Glasemaille überzogenen Stahltanks belegt sind.

Das **konsumreife Bier** wird dann nach der **Abziehhalle** emporgedrückt; automatische Vorrichtungen füllen die für den Verkauf des fertigen Bieres sorgsam vorbereiteten Transportgefäße, welche von der **Schwankhalle** her rollen. Dort, in den Faß-, Schwank- und Pichhallen werden die Fässer auf großen, gleichfalls automatisch arbeitenden Maschinen mit heißem und kaltem Wasser peinlichst gewaschen und gescheuert (vgl. Bild auf Seite 61), um dann im Pichraum zur neuen Benutzung entsprechend vorbereitet zu werden.

Besonderes Interesse erwecken die **Flaschenkellereien** der Patzenhofer-Brauerei, deren Flaschenreinigungs- und Abziehanlagen gesonderte Abteilungen für sich bilden und mit den modernsten, absolut verlässlichen Maschinen ausgestattet sind, die es unmöglich machen, daß irgendwelche Fremdkörper in den Flaschen verbleiben, die es ausschließen, daß eine Flasche ungenügend gereinigt wäre, und die eine absolut gleichmäßige Füllung gewährleisten. Das ohrenbetäubende Geräusch, das dem Besucher beim Betreten einer Flaschenreinigungs- und Abziehhalle entgegenschallt, das Gewirr von hundert stets in Bewegung befindlichen Händen, das Ineinandergreifen der aus der Kundschaft kommenden Flaschen, deren Einweichen, Bürsten, Spülen,