

theilung: „Nach dem Eintritt der Königin ward auch der erlauchte, noch ganz zarte königl. Prinz in seinen Bettchen hereingebracht und von allen Mitgliedern des Reichstages jeden Standes und Ranges mit feierlichen Hochrufen empfangen.“ Zwei andere Schriftsteller, deren Verfasser in der Nähe des Hofes und der Ereignisse lebten, und zugleich gewohnt sind, alle Merkwürdigkeiten aus dem Leben der berühmten Kaiserin sorgfältig zu berichten, erwähnen der in Rede stehenden Thatsache auch nicht mit einer Silbe, was sie gewiß gethan haben würden, wenn dieselbe irgendwie begründet wäre. Auch Nachforschungen in anderen Geschichtsquellen Seiten der österreichischen Historiker haben nicht die geringste Bestätigung des Rufes moriamur pro rege nostro zu gewähren vermocht. Die ganze Erzählung muß deshalb, wie vieles Andere, seitdem die österreichischen Staats- und Privatarchive geöffnet worden sind, aus unseren Geschichtsbüchern getilgt werden. Sie ist für eine reine Fiktion zu erklären, die sich indeß wenigstens mit einiger Wahrscheinlichkeit an eine Stelle eines früheren Sitzungsprotocolls der damaligen ungarischen Reichsversammlung anknüpfen läßt. Für diesen Nachweis hat jedoch dieses Blatt weder Raum noch Bestimmung.

## Das Bier.

Von Heinrich Lindner.

(Dem „Musternten Familienbuch“ entnommen.)

Obgleich das Wasser von der Natur als Universalgetränk für Menschen und Thiere bestimmt wurde, so wissen wir doch aus der Geschichte, daß schon in den frühesten Zeiten unseres Geschlechts andere Flüssigkeiten erfunden und ihres angenehmen Geschmacks oder besonderer Einwirkung auf den Körper wegen mit Eifer bereitet und mit Vorliebe getrunken wurden. Bekannt ist die Geschichte der Erfindung des Weinbaues durch Noach, der, als zweiter Stammvater des Menschengeschlechts, dieses mit dem köstlichsten aller geistigen Getränke, mit dem von Dichtern und Weisen verherrlichten Wein beschenkte. Der Weinstock und die Kunst der Weinbereitung verbreiteten sich verhältnißmäßig rasch über alle Theile der alten Welt. Wir finden daher bei den alten Schriftstellern, so bei Homer, den Wein als ein bekanntes Getränk angeführt. Sehr alt scheint auch die Erfindung des Bieres zu sein, obgleich die Kenntniß von der Darstellung desselben nicht so weit in der Geschichte hinaufreichen kann, wie dies beim Weine der Fall ist, da die Bierbereitung schon eine schwierigere und zusammengesetztere ist und einen bereits geordneteren und fortgeschrittenen Landbau voraussetzt. Wer das Bier eigentlich erfunden hat, möchte kaum je sicher nachgewiesen werden können. Die Entdecker von Amerika tranken bei den Peruanern Maisbier. Mungo Park, der bekannte Reisende, fand im Innern Afrikas Hirsebier, und Bier aus Reis soll ein schon seit den ältesten Zeiten bei den Chinesen bekanntes Getränk sein. Auch unsere Voreltern, die alten Germanen, sowie ihre linksrheinischen Nachbarn, die Gallier, waren mit der edlen Kunst des Biertrinkens vertraut und boten den Römern für ihren feurigen Wein ihr schäumendes, kühlendes Bier, das sie, wie uns Tacitus erzählt, aus Gerste bereiteten. Indes dürfen wir kaum annehmen, daß das Bier der Alten ein genau mit dem unsrigen in seiner Zusammensetzung übereinstimmendes Getränk gewesen sei, denn der Zusatz von Hopfen, der heut zu Tage eine unerläßliche Zuthat zum Biere ist, war ihnen jedenfalls unbekannt. Vielleicht gebührt das Verdienst, zuerst das Bier mit Hopfen bereitet und ihm dadurch angenehmeren Geschmack und größere Dauerhaftigkeit verleihen zu haben, Gambrinus, jenem fabelhaften Könige von Flandern, dessen Bild als Schutzpatron jeden echten Biertempel ziert und der im gewöhnlichen Leben als Erfinder des Bieres angesehen wird. Jedenfalls war mit Erfindung des Hopfenzusatzes zum Biere der wichtigste und folgenreichste Schritt in der Bierfabrikation gethan und diesem Getränke der Weg zur größten Ausbreitung gebahnt.

Viele Jahrhunderte später als Wein und Bier wurde der Branntwein bekannt. Wir finden diese Thatsache erklärlich, wenn wir bedenken, daß die Darstellung dieser Flüssigkeit eine viel schwierigere war, als die der beiden erstgenannten. Nicht nur war zuerst die Entdeckung zu machen, daß der Wein aus einem flüchtigeren, brennbaren Theile und aus einem weniger flüchtigen, nicht brennbaren bestche, sondern man hatte auch vollkommene und sinnreichere Apparate nöthig, um diese beiden Theile voneinander zu trennen. Daher konnten sämtliche Völker des Alterthums den Branntwein nicht. Erst den Studien und practischen Arbeiten der Alchemisten war es vorbehalten, uns mit diesem Feuerwasser zu beglücken — ob zum Segen oder Unsegen der Menschheit, wollen wir hier nicht weiter untersuchen. Marcus Gräcus, ein Alchemist des achten Jahrhunderts, gebekt zuerst des Branntweins als eines geistigen Destillats, das vom Weine abgezogen oder destillirt werden

könne. Aus den Laboratorien der Alchemisten wanderte der Branntwein zunächst in die Apotheken. Hier blieb er Jahrhunderte hindurch und wurde von den Aerzten als ein vorzügliches Heilmittel, ja häufig als eine Art Universalmedizin verordnet. Unter dem Namen aqua vitae, auch aqua vitis und aqua vini war er in jeder Apotheke vorrätzig. Zu Anfang des fünfzehnten Jahrhunderts siedelte er leider in die Kaufläden und Wirthsstuben über und sein Gebrauch wurde bald so allgemein, daß schon 1524 ein Verbot gegen das Branntweinschänken erlassen werden mußte.

Anfänglich und lange Zeit hindurch bereitete man sich den Branntwein durch Destillation des Weines. Die Darstellung aus Getreide scheint erst gegen Ende des sechzehnten Jahrhunderts angekommen zu sein. Aus Kartoffeln Branntwein zu brennen, wurde erst seit Anfang unseres Jahrhunderts allgemeiner, nahm aber nach und nach so überhand, daß gegenwärtig wohl der meiste in Europa verbrauchte Branntwein Kartoffelbranntwein sein wird.

Nach dieser kurzen geschichtlichen Einleitung über die geistigen Getränke überhaupt, wollen wir uns nunmehr unserem eigentlichen Thema, dem Biere, zuwenden.

Es ist eine bekannte Thatsache, daß sich das Bier und der Verbrauch desselben in neuerer Zeit in noch nie dagewesenen Verhältnissen ausbreitet. Selbst in Ländern, die als Weingegenden berühmt sind und in denen früher ein Biertrinker fast geradezu eine Seltenheit war, wird jetzt häufig der Wein von dem Biere verdrängt und Bierfabriken im großartigsten Maßstabe entstehen beinahe täglich. Diese Erscheinung läßt sich theils durch die größere Wohlfeilheit des Bieres im Vergleich mit dem Wein, theils durch die angeblich größere Nährhaftigkeit desselben erklären. Beides sind Eigenschaften, die das Bier besonders der arbeitenden Classe empfehlen müssen, und rechnen wir dazu noch die angenehme Wirkung, die reines, gutes Bier auf den Magen äußert, so können wir uns auch die Gunst erklären, in die es immer mehr auch bei dem reichen und wohlhabenderen Theile der Bevölkerung kommt, denn dieser ist häufig nicht aus Mangel an Nahrungsmitteln, sondern vielmehr aus Ueberfluß derselben krank, und ein schlechter Magen gehört ja gegenwärtig fast mit zu der besondern Bevorzugung der feineren Welt. — Daß das Bier auch von Tag zu Tag mehr das gewohnheitsmäßige Branntweintrinken verdrängt, diese Wahrnehmung kann uns nur mit aufrichtiger Freude erfüllen, und zum Wohle unserer Mitmenschen wollen wir von Herzen wünschen, daß es dem Biere gelingen möge, das Feuerwasser, wie wilde Nationen ganz bezeichnend den Branntwein nennen, wieder dahin zurückzutreiben, wo es hingehört, in die Apotheken.

Das Bier ist ein unvollständig vergohrenes und noch gährendes geistiges Getränk, das, nicht wie der Wein unmittelbar aus süßen Pflanzenäften bereitet, sondern aus stärkehaltigen Producten des Pflanzenreichs und Hopfen durch die geistige Gährung, jedoch ohne Destillation, erzeugt wird. Das Stärkmehl muß dabei in Zucker und dieser in Alkohol und Kohlensäure verwandelt werden. Der Theorie nach könnte man jeden Körper, der Stärkmehl enthält, zur Bierfabrikation benutzen, in der Praxis aber wird das Getreide, besonders die Gerste, vorgezogen. Die gekleinete Gerste besitzt nämlich eine viel größere zuckerbildende Kraft, als jede andere Getreideart, selbst als der viel stärkehaltigere Weizen. So konnte auch die an Stärkmehl so reiche Kartoffel in den eigentlichen Bierländern bis jetzt fast gar keinen Eingang bei der Bierbereitung finden. Unter den verschiedenen Gerstensorten selbst ist ebenfalls ein bedeutender Unterschied und die Bierbrauer gehen beim Einkaufe derselben äußerst vorsichtig zu Werke. Sie berücksichtigen die Gegend und Bodenart, in der die Gerste wächst, die Größe der Körner, deren Farbe und Schwere, und prüfen selbst Geruch und Geschmack äußerst sorgfältig.

Der zweite Bestandtheil des Bieres, der Hopfen, verleiht demselben den bekannten bitteren, gewürzhaften Geschmack, außerdem Haltbarkeit und theilweise betäubende Eigenschaften. Der Bierbrauer sieht bei demselben vorzüglich auf eine glänzende, hochgelbe Farbe, viel Hopfenmehl, reinen Hopfengeruch und klebrige Beschaffenheit. Die Güte des Hopfens ist außerdem nach Cultur, Jahrgang und Boden sehr verschieden. Soll der Hopfen mehrere Jahre aufbewahrt werden, so muß er vorsichtig getrocknet, festgestampft und vor Feuchtigkeit und Luftzutritt geschützt werden. Eine neuere Methode, den Hopfen haltbarer zu machen oder altem Hopfen das Ansehen des neuen zu verleihen, ist das Schwefeln desselben. Hat dieses nur den Zweck, den Hopfen besser zu conserviren, so läßt sich nichts dagegen einwenden, soll aber das Ansehen und die Farbe des dunkel gewordenen Hopfens wieder das Ansehen und die Farbe des neuen erhalten, so geschwieht dies natürlich nur in betrügerischer Absicht, und so aufgeschwämmt Hopfen ist entschieden schädlich und verleiht dem Biere nachtheilige Eigenschaften. Erkennen kann man geschwefelten Hopfen am besten, wenn man eine Handvoll desselben