

---

---

## Siebentes Kapitel.

Anweisung zur Zubereitung von guten trinkbaren Bieren, ohne Brauhaus.

§. 681.

Die Darstellung der gewöhnlichen Biere aus Malz setzt die Einrichtung eines Brauhauses, sey es auch nur im Kleinen, voraus. Die Bewohner des platten Landes, die nicht selbst im Besiz einer Brauerei sind, sehen sich daher in die Nothwendigkeit gesetzt, ihren Bedarf an Bier entweder aus benachbarten Stadtbrauereien anzukaufen, und erhalten oft ein sehr schlechtes, kaum genießbares und in vielen Fällen ungesundes Fabrikat. Solches ist selbst öfters in den kleinern Landstädten der Fall. Es wird daher keine unnütze Arbeit seyn, wenn ich hier die Vorschriften mittheile, nach den jede Privat-Haushaltung sich ihren Bedarf an ganz gesundem und wohlschmeckendem Biere selbst verfertigen kann.



## Erster Abschnitt.

## Darstellung guter gesunder Biere aus Weizenmalz.

§. 682.

Die Grundlage zu jedem guten Bier ist das vorher gemalzte Getreide, d. i. Gerstenmalz oder Weizenmalz, oder beide mit einander gemengt. Durch das Malzen dieser Getreidearten wird ihre Grundmischung wesentlich verändert; die mehlartigen Bestandtheile derselben werden in Gummi und Zucker umgewandelt, und solches sind die wesentlichen Materien, welche durch den Effect der Fermentation das Bier erzeugen.

§. 683.

Um eine solche Grundlage zum Bier darzustellen, bereitet man sich aus dem vorher gröblich geschroteten Malz einen Syrup, der sich Jahre lang aufbewahren läßt, ohne zu verderben, und den man zu jeder Zeit, um Bier daraus zu brauen, in Anwendung setzen kann.

§. 684.

Um einen solchen Syrup zu bereiten, bedient man sich folgender Methode. Man wolle z. B. aus 100 Pfund Malzschrot den Syrup anfertigen, so erwärmt man 10 Eimer reines Flußwasser (den Eimer zu 10 Berliner Quart gerechnet) in einem kupfernen Kessel bis auf 70 Grad Reaumur. Man füllt nun dieses Wasser in einen hölzernen Bottig und rührt das Schrot so gut damit zusam-



men, daß keine Klumpen sich bilden können. Man deckt den Bottich zu, und läßt alles 3 Stunden lang in Ruhe.

§. 685.

Man gießt nun noch 8 Eimer siedendes Wasser hinzu, rührt abermals alles wohl unter einander, und gießt nun die Flüssigkeit durch Flanell, so bekommt man eine Brühe, die ziemlich klar und süß von Geschmack ist. Durch die rückständigen Trebern können nochmals 3 Eimer heißes Wasser hindurch geseiht werden, um alle lösbare Materien vollends aus den Trebern zu extrahiren.

§. 686.

Die sämtliche durchgeseihete Flüssigkeit wird nun in einem kupfernen Kessel so weit verdunstet, bis nur noch der Umfang von etwa 20 Quart übrig ist, worauf man sie bis zur Temperatur von 30 Grad Reaumur abkühlen läßt. Nun setzt man ihr das Weiße von acht Eiern zu, rührt alles recht wohl unter einander, läßt sie zum Sieden kommen, und unterhält sie so lange darin, bis eine davon herausgenommene Probe vollkommen weinklar ist, worauf sie siedend heiß durch dicken Flanell gegossen wird.

§. 687.

Das Durchgegossene stellt nun einen dickflüssigen süßen Syrup dar. Man verdunstet ihn gelinde so lange, bis er die Steifigkeit des gewöhnlichen Syrupus angenommen hat, und verwahrt ihn nun in irdenen oder gläsernen Gefäßen. In diesem Zustande erhält er sich Jahre lang, ohne zu verderben. Auf solche Weise kann man sich einen solchen



Syrup aus Gerstenmalz und einen andern aus Weizenmalz zubereiten, und beide zu Bier verarbeiten.

§. 688.

Hat man Luftmalz oder auf der Darre bloß gewelktes Malz dazu angewendet, so ist der Syrup wein-klar und sehr süß von Geschmack, so daß er zum Versüßen der Speisen benutzt werden kann. Hat man mehr oder weniger braun gedarrtes Malz dazu angewendet, so erscheint der Syrup bald hell-, bald dunkelbraun, und besitz im Geschmack mehr oder weniger Bitterkeit.

§. 689.

Auf solche Weise gewinnt man aus 100 Pfund Malzschrot 25 bis 30 Pfund Syrup, der nun zur Bereitung der Biere angewendet werden kann. Man kann dazu jede Sorte für sich verarbeiten, oder auch beide Arten mit einander gemengt zum Bier gebrauchen, nachdem man aus reinem Gersten- oder reinem Weizenmalz bereitetes, oder ein gemengtes Bier darstellen will.

### Erste Abtheilung.

#### Bier aus Gerstenmalz.

##### a) Leichtes Bier.

§. 690.

Um ein zum gewöhnlichen Getränk bestimmtes leichtes Bier zu produciren, werden 100 Berliner Quart weiches Flußwasser mit 18 Loth zerkleinertem Hopfen bis zum Sieden erhitzt, und 10 Minuten lang darin erhalten. Nun



löset man 25 Pfund Gerstenmalzsyrop in der Flüssigkeit auf, und gießt alles durch Flanell in einen hölzernen Bottich. Wenn die Flüssigkeit bis auf 14 Grad Reaumur abgekühlt ist, wird solche mit 12 Loth guter Oberhefe recht durch einander gerührt, und alles auf ein 100 Quart haltendes Faß gefüllet. Sollte dasselbe nicht voll werden, so wird bloß reines abgekochtes Wasser kalt nachgefüllet. Man läßt nun das Faß mit offenem Spunde ruhig liegen. Die Gährung erfolgt sehr bald, und man ersetzt während derselben die aus der Spundöffnung ausgelaufene Hefe durch reines kaltes, vorher abgekochtes Wasser. Wenn das Ausfroßen der Hefe nachläßt, so wird das Faß fest verspundet, und 6 Tage lang im Keller aufbewahrt, worauf nun das Bier auf Flaschen abgezogen werden kann.

#### b) Starkes Bier.

§. 691.

Soll ein starkes haltbares Lagerbier aus dem Gerstenmalzsyrop dargestellt werden, so nimmt man den Syrup, den Hopfen und die Hefe, gegen das nämliche Verhältniß des Wassers, im doppelten Verhältniß. Alle übrigen Arbeiten sind dieselben.

### Zweite Abtheilung.

#### Bier aus Weizenmalzsyrop.

##### a) Leichtes Bier.

§. 692.

Man bereitet dieses Bier ganz nach derselben Weise,



wie das vorige, nur daß man statt des Gerstenmalzsy-  
rups den Syrup von Weizenmalz anwendet. Alle  
übrigen Materialien bleiben dieselben.

b) Starkes Bier.

§. 693.

Soll ein starkes Bier aus dem Weizenmalzsy-  
rup dargestellt werden, so operirt man eben so, wie vorher, nur  
daß man, mit Ausnahme des Wassers, alle übrigen Mate-  
rialien im doppelten Verhältniß anwendet.

Dritte Abtheilung.

Aromatische Biere.

§. 694.

Sollen die auf solche Weise producirten Biere eine aro-  
matische Beimischung erhalten, so bewirkt man solches durch  
den Zusatz von einer aromatischen Substanz. S. B. für  
100 Quart 3 Loth Ingber zu Ingberbier; 2 Loth  
Gewürznelken zu Nelkenbier; 10 Loth trockne grüne  
Pomeranzen zu Orangebier; auch können zu verschie-  
denen einige Lothe klein gehackte Lorbeerblätter angewen-  
det werden.



## Zweiter Abschnitt.

### Bierartige Getränke.

§. 695.

Nach ohne Getreidemalz können sich ländliche und städtische Haushaltungen ein bierartiges Getränk darstellen, das die Stelle des besten Malzbiers zu ersetzen vermag. Ich habe diese Bierarten an Freunde empfohlen, die sich solche zubereiten und sie als gesundes Getränk mit Vergnügen genießen. Die Bereitung derselben wird also hier nicht am unrechten Orte stehen.

### Erste Abtheilung.

#### Bier aus Zucker.

a) Reines Zuckerbier.

§. 696.

Zur Darstellung dieses sehr angenehmen bierartigen Getränkes werden an Materialien erfordert, für die Masse von einem Eimer (— 64 Berliner Quart): 16 Pfund Rohzucker oder Lumpenzucker, 1 Pfund guter Hopfen und 1 Pfund Oberhefe, nebst 70 Berliner Quart weiches Flußwasser oder Regenwasser.

§. 697.

Um die Zusammensetzung zu veranstalten, wird das Wasser in einem kupfernen Kessel zum Sieden erhitzt, der zerleinerte Hopfen hinzugegeben, und 30 Minuten lang da-



mit gekocht, worauf die Flüssigkeit durch Flanell gegossen und zum Erkalten sich selbst überlassen wird. Ist das klare Fluidum bis auf 14 Grad Reaumur abgekühlt, so wird die Hefe zugegeben, alles recht wohl unter einander gearbeitet, dann das mit der Hefe versetzte Fluidum auf ein Eimerfaß gefüllet, und dieses, mit offenem Spunde, sich selbst überlassen.

§. 698.

Sollte das Faß nicht voll werden, so wird der leere Raum mit kaltem, vorher abgekochtem Wasser nachgefüllet. Die Fermentation beginnt sehr bald, und die ausgestoßene Hefe wird durch Nachfüllen mit kaltem Wasser zum Ausscheiden befördert. Wenn das Aufstoßen nachläßt, so wird das Faß mit Wasser vollgefüllet, fest verspundet, und bleibt noch 3 bis 4 Tage ruhig liegen, worauf das Bier auf Bousteillen abgezogen werden kann. Es ist nun trinkbar, und hält sich selbst im Sommer etwa 6 Wochen lang.

#### b) Gummihaltiges Zuckerbier.

§. 699.

Dieses reine Zuckerbier stellt ein weinklares, stark mouffirendes, sehr angenehmes, weinartiges Getränk dar; es besitzt aber keinesweges das Fette und Nährende, was man am guten Malzbier liebt. Um ihm auch diese Eigenschaft zu ertheilen, operirt man ganz nach derselben Weise, wie in der vorher gegebenen Vorschrift gelehrt worden, nur mit dem Unterschiede, daß man, außer dem Zucker, noch 2 Pfund



arabisches oder senegalisches Gummi (das man bei den Droguiſten kauft) zuſetzt, und im Waſſer löſen läßt, und nun alles, wie vorher angegeben, behandelt.

§. 700.

Jene beiden beſchriebenen Getränke ſind von blaſſer weingelber Farbe. Sollen ſie eine dunkelgelbe oder braune Farbe erhalten, ſo färbt man ſolche mit geröſtetem Zucker. Zu dem Behuf löſet man 1 Pfund Zucker in 2 Pfund Waſſer auf, und kochet die Auflöſung in einem Keſſel über gelindem Feuer ſo lange, biß ſie eine dunkle ſchwärzlich-braune Farbe annimmt. Man löſet nun die braune Maſſe in 1 Quart Waſſer in der Hitze auf, und gewinnt eine dunkle Flüſſigkeit, von der nun der Maſſe zum Bier, bevor ſolche mit der Hefe verſetzt und der Gährung unterworfen wird, ſo viel zuſetzt werden kann, biß die verlangte Nuance der Farbe hervorgebracht iſt.

## Zweite Abtheilung.

### Bier aus Syrup.

§. 701.

Statt des Zuckers kann auch der gewöhnliche Zuckersyrup angewendet werden, um ein brauchbares Bierartiges Getränk daraus darzuſtellen. Man operirt zu dem Behufe ganz nach derſelben Art, wie ſolches beim Zuckerbier erörtert worden iſt, nur mit dem Unterſchiede, daß man ſtatt 16 Pfund Zucker 24 Pfund Syrup in Anwendung ſetzt.



Man kann dieses Bier kraftvoller machen, wenn man dem Wasser, außer dem Syrup, noch 1 Pfund Gummi zusetzt.

### Dritte Abtheilung.

#### Bier aus Stärke = Syrup.

§. 702.

Man bedient sich hierzu des Syrup's aus Kartoffelstärke (dessen Zubereitung späterhin gelehrt werden wird). Man wählt auf einen Eimer Bier (= 64 Quart) 24 Pfund reinen Stärkesyrup; Hopfen und Hefe nebst Wasser, ganz in demselben Verhältniß, wie beim Zuckerbier angegeben worden. Die übrige Bearbeitung ist ganz dieselbe, wie beim Zuckerbier erörtert worden ist.

#### A n h a n g.

Bereitung des zu jenem Biere erforderlichen Stärkesyrup's.

§. 703.

Zur Darstellung jenes Syrup's kann man sich der Stärke aus Kartoffeln, so wie der aus Weizen, bedienen. Man wolle z. B. von 50 Pfund Stärke den Syrup anfertigen, so bedient man sich dazu eines Fasses, am besten aus Weißbüchenholz, das 100 Berliner Quart fasset. In dieses Faß bringt man 60 Quart Wasser, das man auf folgende Weise zum Sieden erhit.

§. 704.

Man füllet eine Destillirblase  $\frac{2}{3}$  ihres Inhalts mit Wasser an, und verschließt die Mündung derselben mit ei-



nem heberförmig gebogenen Rohre von Blei, dessen kürzer Schenkel in der Mündung der Blase luftdicht befestigt ist, dessen langer Schenkel hingegen bis auf den Boden des Fasses mit dem Wasser hinabreicht. Man bringt nun das Wasser in der Blase zum Kochen, und läßt die Dämpfe davon so lange in das Wasser des Fasses treten, bis solches zum Sieden kommt.

§. 705.

Nun wägt man 3 Pfund concentrirte Schwefelsäure (Vitriolöl, das man in den Schwefelsäure-Fabriken kauft, das Pfund zu 2½ Sgr.) ab, verdünnt diese mit 2 Quart kaltem Wasser, indem man die Säure nach und nach in das Wasser gießt. Die verdünnte Säure wird nun zu dem siedenden Wasser in das Faß gegossen.

§. 706.

Nun rührt man die 50 Pfund Stärke in so viel kaltem Wasser ein, daß ein milchähnliches Fluidum daraus entsteht, und trägt solches, unter stetem Umrühren, nach und nach in die saure, im Sieden befindliche Flüssigkeit ein, wodurch die Stärke sehr bald aufgelöst wird.

§. 707.

So vorgerichtet, erhält man nun das ganze Fluidum 10 Stunden hindurch in fortwährendem Sieden, worauf man alles erkalten läßt. Das Ganze stellt jetzt ein süßlich-säuerliches Fluidum dar. Man bringt solches in ein anderes hölzernes Faß, und setzt 5 Pfund gepülverte Arceide hinzu, rührt alles nochmals um, und läßt das Ganze, nachdem das



Aufbrausen sich gelegt hat, 24 Stunden lang ruhig stehen. Man ziehet nun, mittelst eines an der einen Seite, einige Zoll über dem Boden des Fasses, angebrachten Hahnes, das klare Fluidum ab, und wäscht den Bodensatz, der jetzt Gyps ist, so oft mit kaltem Wasser aus, bis es geschmacklos geworden ist.

§. 708.

Das nun süße Fluidum wird jetzt in einem kupfernen Kessel nach und nach so weit abgedunstet, bis solches die Konsistenz eines sehr dünnen Syrups angenommen hat, sodann in ein hölzernes Geräth abgezogen und darin erkaltet. Man zieht nun das klare Fluidum von dem Bodensatz ab, der sich darin gelagert haben wird, versetzt solches mit dem Weissen von 8 Stück Eiern, und siedet es in einem kupfernen Kessel auf. Man nimmt den sich bildenden Schaum ab, und verdunstet die Masse so lange, bis der Syrup die verlangte Steifigkeit erhalten hat, worauf er durch Flanell gegossen und nach dem Erkalten aufbewahrt wird.

§. 709.

Der so bereitete Stärkesyrup erscheint hellgelb, durchsichtig, von angenehmen süßem Geschmack, und kann nun sowohl zum Versüßen von Backwerken, als auch zum Bier, mit Nutzen in Anwendung gesetzt werden. Er hält sich lange, ohne zu verderben. Man gewinnt eben so viel Syrup, als man Stärke angewendet hat.