

Journal

von und für

Franken.

Zweyten Bandes viertes Heft.

I.

Die große Brauerey zu Burgfahrenbach in Absicht auf Lage, Structur, Mechanismus, Braumaterialien, Braumethode, Brauproducte, innere und äussere Vortheile und Verhältnisse; wie auch in Ansehung der damit verbundenen mineralischen Quelle, historisch beschrieben von einem sachkundigen Augenzeugen, im Herbstmond des Jahrs 1790.

Das Brauwesen gehört unstreitig zu denjenigen Gewerben, die den größten und allgemeinsten Nutzen haben, und die eben dieser Gemeinheit wegen, — der vielen und vielerley Organen wegen, die damit beschäftigt sind, von kaligen Köpfen fast durchaus vernachlässigt, und zur niedrigen Stufe eines Handwerks herabgewürdigt worden sind.

Man hat das Bier als eine Alltagskost betrachtet, die von jeder ehrbaren Hausfrau

Journ. v. u. f. St. II. B. IV. S.

zum

zubereitet werden könne, und deren Verschiedenheit und innere Güte bloß von dem Wohlstand des Hauses abhänge, worin sie zubereitet wird; — von der mehr oder minder großen Masse roher Materialien, die dazu verwendet werden. Ob aber die Fabrication, die Qualität und Mischung verschiedener Materialien, — ob selbst die besondere Eigenschaft des Wassers, das dazu gebraucht wird, auf die innere Güte desselben einige Wirkung habe, — dieses konnte denjenigen Personen nicht in den Sinn kommen, welchen bisher das Brauwesen fast überall anvertrauet war, und welche zur kunstmäßigen Sachkunde weder die nöthigen Vorkenntnisse, noch Muße, nach Willen hatten.

Man hat in neuern Zeiten die Frage aufgeworfen: ob das Brauwesen, wenn es den größtmöglichen Nutzen gewähren soll, von einzelnen Personen, oder von Gesellschaften, oder von dem Staate mittelbar verwaltet werden müsse? Eine Frage, auf welche mit gleichem Scheine der Wahrheit, geradezu widersprechende Antworten gegeben werden können, und die überhaupt in Rücksicht einer andern noch neuern Frage: ob die Braugerechtigkeit ein Regale sey? —
auf

auf die schlüpfrige Bahn der Meinungen und Hypothesen gebracht zu sehn scheint. —

Diejenige Brauerey wird in Absicht auf Bürger und Staat am besten verwaltet, ist für Staat und Bürger unstreitig die beste, welche durch die geringsten Mittel den wichtigsten Endzweck erreicht; das heißt: die — das beste Bier um den billigsten Preis liefert. Diesen Ruhm hat das Brauhaus, dessen innere und äussere Verfassung hier historisch erzählt werden soll, seit Jahrhunderten behauptet; und seine eigene Existenz, und das einhellige Zeugniß vieler tausend vernünftiger Menschen aus allen Ständen durch alle Generationen ist Bürge, daß es ihn mit allem Rechte behauptet.

Ob diese zweckmäßigen Mittel von einer begüterten Privatperson nicht wenigstens eben so gut, als von einer ganzen Einung angewendet werden können, dieses entscheidet die Stimme des Publicums; so wie die Untersuchung: ob, und warum eben diese Mittel die zweckmäßigsten sind, und ein so gutes Resultat erzeugen müssen, — Sache des Naturkundigen ist.

* * *

Man stelle sich ein großes vestes Gebäude vor, dessen dicke Mauern, hohe Portale, mit Eisen starkverwebte Fenster und düsternes Ansehen überhaupt mehr die Werkstätte des blütigen Mars, als des holden Bacchus verräth; — dieses ist der Stumpf des Brauhauses.

Das Hauptgebäude ist im Anfange dieses Jahrhunderts, nach einem edeln, der Hauptabsicht völlig entsprechenden Plan, von einem fähigen Manne angeordnet und ausgeführt worden. Verschiedene Vorsprünge und Anhängsel geben dem Ganzen zwar ein antikes Ansehen, vermehren aber seine Vollkommenheit, und können in so fern schön genannt werden.

Das Ganze ist ungefähr hundert Schritte lang, dreßzig breit, zwey Stock hoch, und von Grund aus bis in die äußersten Gipfel von den schönsten Quadersteinen aufgeführt. Der unebene Boden, worauf dieses Gebäude stehet, ist dem Kellerwerk vortheilhaft, und gibt dem Hause auf der westlichen Seite das Ansehen von drey Stockwerken. Die gegen Süden gefehrte Fronte und Hauptthüre ist, besonders im Winter bey heiterm
Him

Himmel und strenger Kälte, den Arbeitern angenehm, und gewährt den Aus- und Eingehenden den vollen Anblick der erquickenden Sonne.

Das mit Erkern, Gaupen, Dürreschländen und Schloten über und über besäete Dach läuft in einem hohen spitzigen Winkel zusammen, und ist in drey übereinander hangende Böden abgetheilt. Der oberste ist zu Getraide, der mittlste zu Getraide und Malz bestimmt und eingerichtet. Im untersten Boden sind auf beyden Seiten, unter dem Abhange des Daches, die Dürrestuben angebracht, die durchaus geräumig und hell, mit kupfernen Fußböden und weiten Schloten versehen sind. Sie werden alle unten im Brauhause vermittelst schieklich angebrachter Kamine geheizt, und haben theils ihre eigenen schmalen Treppen, die bis in das unterste Stockwerk zum Kamine führen, und zur schleunigen Beobachtung des Feuers und des durrenden Malzes nöthig sind. Der übrige weite Raum dieses Bodens ist in verschiedene Behälter und in die Welkeböden abgetheilt. In letztern wird das Getraide, wenn es von den Malzstuben kommt, einige Zeit ausgebreitet, bis die Körner welk und die Keime

366 Beschreibung der großen Brauereyen

abgetödet sind; dann wird es auf die Dürre gebracht und in Malz verwandelt.

Diese drey Böden, und zum Theil auch der untere Raum des Brauhauses, gehen vermittelst wohlangebrachter Rinnen und Winden mit einander in gemächlicher Communication, so daß Getraide, Malz &c. fast ohne alle unmittelbare Einwirkung menschlicher Kräfte, und in wenig Minuten, auf- und abgeführt werden können.

Wir steigen von dem hohen thurmartigen Dache in den weiten Bauch des Gebäudes hinab. Dieser stellt ein langes Viereck vor, das den größten Theil des Hauses einnimmt, zwey Stock hoch und ziemlich gut beleuchtet ist. Zwey Reihen erhabener Felsenpfeiler, so wie man sie nur in Kirchen siehet, durchschneiden der Länge nach diesen weiten Raum; ragen bis unter das Dach hervor; schlingen dort ihre Niesenarme kreuzweise in einander; tragen das wichtige Getraide- und Malz-Magazin auf ihrem Haupte, und nehmen noch Wasserleitungen und verschiedene andere Geräthschaften in ihrem Schooße auf.

Schon der Eintritt in dieses mit tau-
fend Werkzeugen angefüllte Gemach verräth
den

den Geist der Ordnung, der hier alles besetzt, und Segen und Gedeihen schafft. Eine Reinsicht, die sich überall auszeichnet, das dämmernde Licht, das von starkvergitterten Fenstern herabstrahlt, ein leises Regen, das auf allen Seiten sich ankündigt, und eine fürchterliche Todensille, die gählings mit laut donnerndem Geräusch abwechselt —, versetzt den neugierigen Fremdling beim ersten Anblick in eine Art von schauderhafter Verwunderung, welche in diejenige angenehme Empfindung, die nur deutliche Erkenntnis der Ursachen und Folgen gewährt, sich allmählich auflöst.

Die Gerätschaften unterscheiden sich von den zu ähnlichem Behufe anderswo bestimmten, sehr zu ihrem Vortheile: nicht bloß in Ansehung der Größe und Stärke, sondern vorzüglich in Absicht auf bequeme Einrichtung, Stellung und Haltung gegen einander, wodurch es möglich wird, daß ein so großes Werk durch so wenig Menschenhände dirigirt werden kann. Hölzerne Kasten, Tonnen und Kübel, die auf Rollen stehen, mit eisernen Reifen umgürtet sind, und mehr als einem Diogenes zum gemächlichen Wohnhause dienen könnten; große dickverzinnete Kupferkessel, in starke Mauern

eingelassen, und wie der Krater des Vesubs beständig rauchend —; Kühlpfannen von der Gestalt und Größe eines mäßigen Fischweihers, mit niedrigen Schaufelrädern, nach Art der unterschlächtigen Wasserräder, versehen, welche, wenn sie einmahl in Umschwung gebracht sind, einen Strom veranlassen, der sich elliptisch fortwälzt, die Bewegung der Räder unterhält, und von diesen erzeugt und unterhalten wird, so daß die Abkühlung fast ohne alle Menschenhände gut und schnell vor sich geht; — dieses sind Gegenstände, die leichter anschaulich begriffen, als beschrieben werden können, und deren sinnliche Erkenntniß jedermann zu Gebote steht.

Die Feuerstätten sind in bequeme Winkel verwiesen, und nahe an der Mauer angebracht. Diese Lage und ihre besondere Construction gewähren den doppelten Vortheil: daß sie weniger, als sonst, an Holz verzehren, und hienit von aussenher, vermittelst einer nach dem Holzmagazin hin gerichteten Oeffnung, mit sehr geringer Mühe versehen werden können. Von innen her sind sie in Rauchmäntel eingeschlossen, in der Gestalt eines alten Wachtthurms, der oben kegelförmig zugespitzt ist, und in den
 schneure

schur gerade hinaufgeführten Schlot oder Schornstein sich endigt.

Indem das Auge diese zweckmäßige Einrichtung mit Vergnügen bemerkt, wird das laufende Ohr von einem sanften Geräusche, dem Riefeln der Bäche ähnlich, nach dem nördlichen Theile des Gebäudes hingezogen, und die gespannte Neugierde durch eine unplötzlich geöffnete Thüre auf das angenehmste überrascht und befriedigt. Ein feuerrother Stier eilt mit verbundenen Augen und verdoppelten Schritten über eine kleine Fläche hin, ohne sie jedoch mit einem Fuße zu verlieren, oder auch nur eine Spanne lang vorwärts zu rücken; — ein lebendiges Bild der Zeit, die stets wechselt, stets vorüberreist, und doch stets gegenwärtig bleibt. Zwölf muntere Stiere, würdige die schöne Europa zu tragen, halten hier ihren stündlichen Wechselgang, und sind bestimmt, das Kunstwerk in Bewegung zu setzen, welches eine mit Heilskräften geschwängerte mineralische Quelle aus den Eingeweiden der Erde hoch emporhebt, und durch verborgene Canäle überall hinreibt, wo man ihrer bedürftig ist. Der Mechanismus, wodurch dieses bewirkt wird, ist,

370 Beschreibung der großen Brauerey

nach verschiedenen Versuchen und Veränderungen auf das einfachste reducirt worden.

Ein starkes horizontal liegendes Rad, das ungefähr drey Toisen im Durchmesser hat, um seine senkrechte Aze befestigt, auf der obern Seite mit Brettern vertäfelt, und in der Gestalt einer großen Scheibe in den Fußboden eingelassen ist, wird durch den schweren Tritt eines der gedachten Thiere, das auf dem Rande steht, in demselben Maße, in welchem das Thier vorwärts zu schreiten sich bestrebt, zurück geschoben, und nebst dem darunter an der Aze befestigten Drilling in schwingende Bewegung gesetzt. Der Drilling greift in ein großes Kammrad ein, das senkrecht steht, und so wie das ganze Druckwerk unter dem Fußboden verborgen ist; und dieses Rad drückt mit seinen Kämme oder Zacken die Stempel in drey Stiefeln, mit abgemessener Kraft und einer solchen Schnelligkeit auf und nieder, daß jeder Umschwung gerade so viel Ausgüsse hervorbringt, als die Summe der Kämme Einheiten enthält.

Der südliche Theil des Gebäudes ist in zwey Etagen abgetheilt. Die oberste enthält die Wohnung des Braumeisters, der aus

aus seinem Wohnzimmer das Innere des Brauhauses, vermittelt eines dahin gerichteten Fensters, völlig übersehen, und auf alles ein wachsamcs Auge haben kann. Die untere oder erdgleiche Etage ist in einige Weichen, die Büttnerey, Geräthschaftskammern, und in das sogenannte Eysium abgetheilt. Erstere sind geräumige, kühle, mit breiten Steinen (Schaaßen) gepflasterte Zimmer, in deren Mitte sich ein von Quadersteinen manns hoch aufgeführter Behälter befindet, worin das zum Malz bestimmte Getraide während einer gewissen Zeit eingeweicht, und dann in dem übrigen Raum des Zimmers zum Auswaschen aufgesteckt wird. Letzteres ist der Sammelplatz der Braugesellen, Bierfahrer und anderer Handarbeiter, welche die wenigen Stunden, in welchen sie nicht an bestimmte Geschäfte gefesselt sind, in Gesellschaft der Holz-, Getraide-, Hopfenbauern, und mehrerer anderer trinklustigen Freunde und Freundinnen, in vertraulicher Gemeinschaft hier verleben. Ein großes, mehrere Eimer enthaltendes Bierfaß, (Bieresel genannt) das täglich vollgefüllt, und in dieses Gemach abgegeben wird, schwenkt aus seiner Mitte das traurige Andenken aller irdischen

Sor:

Sorgen völlig ab, und verbreitet über die ganze löbliche Gesellschaft diejenige, zu weilen nur allzulaut — Freude, welche, wie die Dichter sagen, in den Elfsätschen Felsern herrschen soll. Dieses findet besonders in Ansehung der Armen statt, deren keiner diesen Glückswinkel unbesucht läßt, keiner unerquickt verläßt.

Auf den weitläuftigen obern Hausraum folgt der Kellerbau, der jenen an zweckmäßiger Einrichtung und Felsenstärke noch weit übertrifft. Hier wird man nichts von dem stillen Grausen gewahrt, das sonst unterirdischen Gewölbern eigen ist; nichts von dem fürchterlichen Geflüste, worin die Ennen ihre Schlachtopfer martert; nichts von dem pestilenzialischen Dunste, womit die Eitelkeit noch in der Verwesung pranget und alles umher vergiftet. — Das leise Regen manchfaltiger Kräfte; das besonders im südlichen Theile herrschende volle Tageslicht; Geräumigkeit, Ordnung, Reinlichkeit, und der heiterste Luftstrom, der hier unaufhörlich durchziehet, und von dem in der Mitte befindlichen Sammelkasten des eben vollendeten heißen Biers erwärmt und verdünnt wird, gewährt dem neugierigen Zuschauer unaussprechliches Wohlbehagen, und dem Ar-

beister

beiter doppelte Mannkraft und eine bis an das höchste Lebensziel auslangende ununterbrochene Gesundheit. Schon die große Treppe, die von außen her in diese Gewölber führt, erregt von der innern Einrichtung die vortheilhafteste Erwartung. Sie ist mehr als wagenbreit, hochgewölbt, lichthell, der Länge nach zum Theil mit Stufen versehen, größtentheils aber mit einer abhängenden Fläche belegt, die mit dem Fußboden in einem sehr spitzen Neigungswinkel zusammenläuft, und das Aus- und Einfahren der Fässer unendlich beschleunigt und erleichtert.

Das ganze aus Quadersteinen schön zusammengefügte Kellerwerk ruhet auf ungeheuer dicken Felsenseilern, welche oben an der Decke, in mehr als bombenveste Kreuz- und Zirkelgewölber sich in einander verkiecen, und ist, wie das obere Gebäude, in zwei Theile abgesondert. Der gegen Süden liegende kleinere Theil enthält, ausser einigen verschlossenen Kellern, die vorzüglichsten Betscheyen oder Malzstuben, welche von den oben beschriebenen sich vorzüglich darin unterscheiden, daß sie weder der brennenden Sonnenhitze, noch dem erstarrenden Frost den Eingang verstaten; mithin im Sommer und Winter mit gleich heilsamen Erfolge benützt werden

den

den können. Das zum Einweichen erforderliche Wasser ist hier, wie überall, in der Nähe zu haben. Vermittelt eines aus der Wand hervortragenden Wasserhahns kann das ganze Gemach in sehr kurzer Zeit unter Wasser gestellt, und dieses in noch kürzerer Zeit wieder abgelassen werden: welche Operation auch zuweilen, besonders in heißen Sommertagen vorgenommen wird, und dem Zimmer die Reinlichkeit und erfrischende Kühle der Ägyptischen Marmorbäder gewährt.

Die zweite und größte Abtheilung dieses unterirdischen Raums lauft, ausser einigen kleinen Unterabtheilungen, in eins fort, und hat hauptsächlich einen sehr wesentlichen dreifachen Gebrauch: hier wird das frischgeköttene und abgekühlte Bier in Fässer gefüllt, dann auf die Gähre gelegt, und bis zu einem gewissen reifen Alter aufbewahrt. Alles gehet mit der größtmöglichen Ersparung an Zeit und Menschenhänden von statten:

Mitten in diesem Keller ist oben am Gewölbe, gerade unter der beschriebenen Kühlpfanne, ein großer hölzerner Behälter, der Sammelkasten angebracht, der ungefähr 2 Toisen breit, 4 lang, 1 tief, bis auf 3 Fuß vom Boden herabhängend, mit breiten eisernen

nen Banden besetzt, mit 6 grossen messingenen Hahnen am Rande versehen, und vermittelt einiger weiten Reihe Röhren mit vier im erdgleichen Bau befindlichen grossen Rührpfanne in Verbindung ist. Ist nun der Sud vollendet und in dem grossen Rührer durch die oben bezeichneten Schaufelräder desplegmatifirt, so werden diese Röhren geöffnet, und das Liquidum stürzt, mit dem rauschenden Geräusche eines Wasserfalles, in den unterirdischen Sammelkasten.

Mit diesem länglichen Viereck läuft in der Entfernung von ungefähr $1\frac{1}{2}$ Toisen ein langer am Fußboden bevestigter Behälter parallel, der die Gestalt einer breiten Kruppe hat, und vermittelt einiger unter dem Sammelkasten verbergener Handleitern oder Schieber, mit diesem in Verbindung gebracht werden kann. Dieses ist die sogenannte Gähre. Ein anderer ringsum an den Mauern bevestigter ähnlicher Behälter kann, vermittelt der obenher in gewissen Distanzen aus der Wand hervorragenden Wasserröhren, in wenig Minuten mit frischem Quellwasser angefüllt und wieder geleeret werden. Sind nun die zum frischen Sude erforderlichen Fässer gesäubert, in der Büttenerey untersucht, und nöthigenfalls verbessert, so werden sie

sie in dem letztgedachten Behälter nochmals mit frischem Wasser ausgeschwenkt, und auf der Gähre an einander hingereihet. Hier werden sie von den dazu bestimmten Braugesellen in Empfang genommen; auf die am Sammelkasten und an der parallelen Gähre angehängten Schieber, unter einen der großen messingenen Hahne hingeschoben; in einem Tü angefüllt, und mit sehr geringer Mühe auf den abhangenden Schieber zurückgeführt und auf die Gähre gelegt. Wenn sie hier gewisse Stunden geruhet, und allen Unrath ausgestossen haben, werden sie von dem Spundknecht heruntergehoben, aufgefüllt, abgepußt, verspundet, und nach einem angewiesenen Maß hingerollt, woselbst sie so lange liegen bleiben, bis sie von einem frischen Sude abgelöst und versendet werden.

Im äußersten Winkel des nördlichen Theils ist die erwähnte mineralische Quelle befindlich, die den wesentlichsten Vorzug des Brauhauses ausmacht, und wovon in der Folge noch verschiedenes zu bemerken seyn wird. Wenn hellen Glanze einer brennenden Fackel stellt sich der ganze oben im Grundriß gelieferte Mechanismus deutlich dar: das große Schwungrad in pfeilschneller

Beweis

Bewegung, ohne jedoch die vierfüßige Triebfeder zu verrathen, die es im Schwunge erhält; das Druckwerk, der Drilling, das Kammrad nebst ihren stehenden und liegenden Baumwellen, und starken glattpolirten Kurben, alles ist hier dem forschenden Blicke enthüllt; alles zeigt die einfachste Verbindung der Theile zum heilsamen Ganzen, befriedigt die Neugierde und vergnügt den Kenner. Die Quelle selbst ist in dicken mit zweckdienlichen Oeffnungen versehenen Ringmauern eingeschlossen und in ewiger Finsterniß und Nacht verhüllt, als wenn sie in diesem Winkel, den gierigen Blicken der Habsucht und dem vergiftenden Hauche des Neides entweichen wollte.

Ausser dem bisher bezeichneten Hauptgebäude gehören noch hieher: verschiedene Vorsprünge, Nebengebäude, Getraidespeicher etc. besonders ein dem Brauhause gegen über stehendes sogenanntes Malzhaus, das leicht in ein kleines Brauhaus verwandelt werden könnte, und nach verjüngten Maaßstabe des größern zu einer Zeit erbauet worden ist, als der Absatz des Biers weit größer als jetzt war, und man die Hoffnung hegte, daß letzteres zur Befriedigung des allgemeinen Be-

Journ. v. u. f. St. II. B. IV. S.

dürft

378 Beschreibung der großen Brauerey

dürfnisses unzulänglich seyn würde. Diese Hoffnung aber ist bisher unerfüllt geblieben, und das erwähnte Gebäude zu andern ökonomischen Gebrauche verwendet worden.

So weit die Betrachtung dieses Riesenkörpers und dessen herrliche Organisation. Wir wenden nunmehr unsern Blick auf die verschiedenen Verrichtungen desselben, und auf die mannfaltigen Vortheile, die dadurch errungen werden.



Um diejenige Jahreszeit, da der Winter die Berge drückt, und die verlassenen Wälder und Fluren mit seinem weißen Leichentuche bedeckt; wann die durchdringende Stimme des Reichthums den entwichenen Sommer in glänzenden Sälen zurückruft, und der arme Sohn der groben Einfalt die ihm bevorstehende große Fastencur durch übermäßigen Genuß im Voraus nöthig macht —; wann also Natur, Vernunft und Unvernunft die menschlichen Bedürfnisse vermehren, die Landesproducte zu Märkte treiben, und ihren Wehrt herabsetzen; — um diese Jahreszeit wird zum Behufe der Fahrenbachischen Brauerey 1000 bis 1200 Simri Gersten, 6 bis 800.

800 Simri Waizen, 800 bis 1000 Klafter welches Holz, 4 bis 600 Klafter hartes Holz, und 40 bis 60 Centner Hopfen angekauft.

Dieser Vorrath wird ordentlicherweise alljährlich angeschafft, jedoch nicht in dem laufenden Jahre, sondern erst in dem folgenden gebraucht, so daß gewöhnlich auf einige Jahre im Voraus die nöthigen Materialien bereit liegen; eine sehr gute Finanzoperation, von welcher nur aus dringenden Gründen abgewichen werden darf, die aber auch ein beständiges Capital von 50 bis 60000 Gulden erfordert, das zu keinem andern Gebrauche verwendet werden darf, und wovon jedoch ein ansehnlicher Theil baar vorräthig bleiben muß, um auch andere besonders günstige Vorfälle sogleich benutzen zu können. Maaß und Preis richtet sich nach der benachbarten Reichsstadt Nürnberg; jedoch ist letzterer nach Maaßgabe der bessern Qualität, worauf besonders gesehen wird, gewöhnlich etwas höher. Gleichwohl mögen die Getraidehändler auf den benachbarten Märkten, bey der erprobten Ehrlichkeit mancher Getraidemesser, ihre Rechnung besser finden. — Der Bauer und Landwirth hingegen ziehet den kurzen Aufenthalt, zum Theil auch den kürzern Weg;

die gute und prompte Bezahlung zu Burgfahrenbach allen andern Betrachtungen vor, und fährt gewiß nicht weiter, so lange hier die Speicher noch nicht vollgestopft sind. Die Freuden Elysiums, deren oben erwähnt worden, mögen hiez zu auch das Ihrige beitragen. Sie sind für diese Menschenclasse vorzüglich bestimmt, und werden von ihr auch in solchem Maasse genossen, daß die Abfahrt nur sehr selten ohne überlaute Merkmahe des Vergnügens vor sich gehet. Der gutmüthige Landmann auf dem Gebirge vermist auf der Heimfahrt den eisernen Frost, der über Brüche und Sümpfe feste Brücken bauet, und der fromme Bewohner der feinsten Würzburger und Bamberger Fluren erkennt seinen Haus- und Feldpatron, und rollt bey ihm vorbei, ohne den Hut zu rücken.

Mit dem Getraideinkauf geht zugleich die Verfertigung des Malzes an, welches ebenfalls auf Jahre vorräthig zubereitet wird. Acht bis zwölf Simri Früchte werden, vermittelst hölzerner Röhren, von dem höchsten Kornspeicher bis in die untersten Gewölber herabgelassen; in der Malztenne, oder unmittelbar in den oben beschriebenen steinernen Wichen aufgefangen, und sofort unter Wasser gestellt; worunter die Gerste 24
Stund

Stunden, der Weizen aber, seiner dünnern Schale wegen, ein paar Stunden weniger liegen bleibt. Alsdann wird das Wasser durch Abzugsröhren abgezogen, und wieder frisches Wasser zugelassen. Nach Verlauf von fernern 22 bis 24 Stunden wird auch dieses abgezogen, worauf das Getraide wieder 20 bis 24 Stunden trocken in den Weischen liegen bleibt. Dann wird dasselbe aufgehoben, in der Malztenne aufgehäuft, und hier während abermahls 24 Stunden dreymahl umgewendet.

Ist dieses geschehen, so wird das Getraide zum Keimen und Wachsen aufgesteckt. Die ganze Masse wird in die Form eines horizontal liegenden viereckichten Cylinders gebracht, dessen Länge und Breite willkürlich ist, und von der Summe des Getraides abhängt, dessen Höhe aber nicht unter $\frac{1}{2}$ und nicht über $1\frac{1}{2}$ Fuß rheinischen Maaßes gehen darf; je nachdem die Malzstube mehr oder minder kalt, oder warm ist. So wichtig dieser Umstand in Absicht auf die innere Güte des Malzes auch ist, so dürfte dennoch für jeden Fall die gehörige Proportion schwerlich im Voraus bestimmt werden können; der verschiedenen Jahreszeiten, und anderer Zufälle wegen, die darauf Bezug haben. Aus

denſelben Gründen kann auch die Zeit, wäh- rend welcher das Getraide in dieſer Lage blei- ben muß, im Allgemeinen nicht wohl angege- ben werden, jedoch kann dieſes nach einem andern durch vieljährige Erfahrung bewähr- ten Maasſtabe geſchrieben nämlich: nach der Länge des Keims, welcher an der Gerſte ſo lang als das Gerſtenkorn, und beim Weißen zweymahl ſo lang als ein Weißenkorn, ſeyn muß. Dieſer Fruchtensinder wird täglich einmahl umgeſchlagen, wieder in die vorige Form gebracht, und darin ſo lang erhalten, bis die Krime zur erforderlichen Größe her- angewachſen ſind.

Dann wird das Getraide auf die Bel- leböden gewunden, woſelbſt es ſo lange aus- gebreitet liegen bleibt, bis die Schößlinge ab- geſtorben und verwelkt ſind. Von hier wird es in die anstoßenden Malzdürren gebracht.

Da das Dürren eine der wichtigſten Ver- richtungen beim Brauwesen iſt, indem zu wenig Wärme das Malz dem Verderben aus- ſetzt, und der mindeſte Grad zu viel, daſſel- be entkräftet, welches an der ſonſt blaßgelben Farbe des Fahrenbachischen Biers ſogleich kennbar wird, und den Verkauf hindert, ſo iſt man ſeit vielen Jahren bemühet geweſen, dieſem Uebel vorzubeugen, die Nachläſſigkeit
der

der Braugesellen unschädlich zu machen, und selbst dem Zufall, so viel als möglich war, Schranken zu setzen. Die Kamine, oder Defen, wodurch die Dürren geheißt werden, sind unten im Brauhause erdgleich, und so angebracht, daß weder Rauch noch Flamme bis zu den kühfernen Dürreböden hinaufsteigen kann.

Die Schlünde, wodurch die Hitze hinauf steigt, sind noch überdieß mit eisernen Schiebern versehen, wodurch eine allenfalls durchdringende Flamme so fort abgeschnitten und gedämpft werden kann. Das zum Dürren erforderliche Tannenholz wird in warmen Sommertagen besonders auserlesen, gespalten und getrocknet; es darf weder Knorren, noch Aeste noch Harz enthalten. Die Scheite müssen die Länge des Ofens haben, und einander so ziemlich gleich seyn. Sie werden zu jeder Dürrestube in einer gewissen durch Erfahrung probaten Anzahl genommen, auf völlig gleiche Weise in den Defen geordnet und angezündet. Ist eine solche Portion abgebrannt, so wird das Getraide ungeschlagen, und dieses nach Befinden 4 bis 6 mahl wiederholt. Nach und nach wird das Feuer immer schwächer unterhalten, und so lange fortgesetzt, bis die Früchte wieder ihre

vorige gelbe Farbe und diejenige Härte erhalten, die sie vor der Weiche gehabt. Das Signal der Reife gibt das Aufplatzen einiger Körner, in der Brauersprache: das Knakfen und Schnappen. Dann ist es Zeit, das Feuer abzuthun, und das neue Malz, nach einiger Abkühlung in den dazu bestimmten Mäßen, aufzuschütten. Aller Vorkehrungen und Aufsicht ungeachtet, gibt es dennoch zuweilen Beispiele von zu geringer oder zu starker Wirkung des Feuers. In beyden Fällen darf das Malz nicht versotten werden, sondern es wird der mit dem Brauhause verbundenen Viehmastung zu Theil; es sey denn daß es an benachbarte Braumbierbrauer verkauft und höher ausgebracht werden könnte.

Dem gewöhnlichen Gange der Dinge nach, wird alle Werkstage ein frischer Sud Biers verfertigt; hiezu ist die gehörige Einrichtung getroffen. In günstigen Zeiten, wenn die Landesproducte besonders wohl gerathen, und die Fabrikate der Gegend gesucht werden, muß manche in Oberfranken noch übliche Heiligenfeier, um dem Verlangen der Bierwirthē zu willfahren, in Brauerey verwandelt werden. Seit dem aber, daß der Muselman, dieser vorzüglichste Käufer der Manufacturwaaren, auffer Pulver
und

und Bley, nichts kauft, und die unseelige Handelsperre die Einfuhr in benachbarte Provinzen hemmt, werden die Heiligentage alle, wie sie im Nürnbergischen Kalender aufgeführt sind, in wenig Andacht und vielem Müßiggange gefeyert, und könnten wohl noch mit andern müßigen Tagen vermehrt werden.

Zu einem gewöhnlichen Sud werden 4 bis 5 Simri Gerstenmalz, 2 bis 3 Simri Weizenmalz, und 8 bis 12 Pfund guter Hopfen genommen. Die Summe des Betraies wird zuweilen vermehrt und vermindert und der Sud vergrößert und verkleinert; das Verhältniß zwischen Gerste und Weizen hingegen wird als probat beygehalten.

Nachts um 1 Uhr nimmt das erwähnte Tageswerk seinen Anfang:

Wenn das zu einem Sude erforderliche Malz, Tages vorher in der dazu bestimmten und besonders eingerichteten Mühle gebrochen, und vor den Mischkasten (Maischfüßel) hingeführt worden ist, so wird dieser, vermittelst einer darüber hervorragenden Röhre, mit frischem Wasser aus der oben gedachten mineralischen Quelle bis zur abgemarkten Hälfte angefüllt; ferner das in Säcken parat stehende gebrochene Malz, bis auf

einen kleinen Rest, hineingeleert, dann wird aus einer daran stoßenden großen kupfernen Pfanne, bis zur andern Marke, siedendes Wasser hinzugelassen, und die ganze Masse dergestalt untereinander gemischt, daß sie einem mäßig saulichten weißen Brey ähnlich wird. Der kleine Rest des Malzes wird in die unterste Pfanne gethan, und dem Sieden überlassen. Dieses ist der sogenannte kalte oder dünne Maisch.

Um 4 Uhr des Morgens geschichet die zweite Mischung (der erste dicke Maisch.) Das in der Pfanne bisher stark gesortene Malz wird nunmehr, nebst dem kochenden Elemente, worin es herumswimmt, in den Mischkasten gelassen, hier mit dem indessen kalt gewordenen Malzbrey stark untereinander gewührt, und von der ganzen Masse so viel in die fortwiedende Pfanne zurück geschöpft, bis das abgemachte Verhältniß zwischen Kasten und Pfanne wieder hergestellt ist.

Um 8 Uhr Vormittags erfolgt der zweite dicke Maisch, welcher dem ersten völlig ähnlich ist, bis auf den Umstand, daß nun nichts weiter von der im Mischkasten befindlichen condensen Masse, sondern blos ein klarer Abzug davon, vermittelst einer Seiheröh-

re in die heiße Pfanne zurück gelassen, und weiter fort gesotten wird.

Um 10 Uhr gehet endlich der letzte oder sogenannte lautere Maisch vor sich: das in dem Kessel bisher gesottene liquidum wird wieder zurück in den großen Kasten gelassen, hier abermahls mit dem ganzen Chaos verbunden, und nach einiger Ruhe wieder in die vorige höllischheiße Siedepfanne zurück geführt.

So werden die Materialien kalt und warm, lau und heiß, warm und heiß, heiß und siedend, viermahl unter einander gearbeitet, ihre äußern Theile viermahl verändert, und zur letzten gewaltsamsten Umformung vorbereitet. Diese wird vermittelst eines stundlangen überbrausenden Suds vollendet, und das nunmehr fertige Bier in die oben bezeichnete große hölzerne Kühlung gelassen. Eben so wird mit den im Mischkasten noch zurückgebliebenen Flüssigkeiten verfahren: sie werden, so viel als möglich ist, ab und in die Pfanne gezogen, hier eine volle Stunde gesotten, und dann auf die Kühlung übergeführt.

Nachmittags um 4 Uhr muß alles dieses geschehen, und der ganze Sud auf die Kühlung gebracht seyn. Hier wird das Bier,
ver.

mittelsst der schieflich angebrachten unterschlächtigen Dreibräder in elliptischer Form herumgetrieben, und das Phlegma in Dünsten ausjagt. Bis gegen 10 Uhr des Nachts bleibt das Bier auf der Kühlung liegen, dann werden einige Seiheröhren geöffnet, und die ganze Fluth stürzt mit lautem Geräusch in den unterirdischen Sammelkasten.

Ein Institut wie das Brauwesen, das aus den grauesten Tagen des Alterthums, durch solche Köpfe, Hände und Füße auf uns übergegangen ist, von welchen nicht immer zu verächtlich behauptet werden kann, ob das Erste die letzte, oder umgekehrt determinirt, wird gewiß nicht ohne Mystereien bestehen können — Der Braumeister tritt also, nach dem Beispiel seiner feinsten Amtsbrüder und Vorfahren im Brauhause, in später Nacht ins Gewölbe, und ertheilt dem neugebornen Bier einen solchen — Segen, den niemand weniger versteht, als Er, dem also auch niemand, als Er, Heilkräfte und geheime Wirkungen benlegen kann.

Hat das liquidum diese letzte Weihe empfangen, so wird es mit dem beliebten Namen: Bier, begabt, dann, wie oben beschrieben worden, in die bereit liegende Fässer gezapft, (gezäpft) auf die Gähre gelegt, aufgefüllt,

füllt, versundet, und nach dem Lagerplatz hingerollt: wesselbst es 4 bis 6 Tage rastet, bis es zu fernern Uebergängen reif, von selnes gleichen verdrängt, und in Gärten und Gasthöfe abgeliefert wird.

Die mit dem Brauwesen verbundene Brandweinbrennerey und Biesmaßung gehöret eigentlich nicht in diesen Aufsatz. Auch ist erstere von keinem Belang, und letztere noch nicht so eingerichtet, daß sie als Muster zur Nachahmung aufgestellt werden könnte; beyde werden also nur in so fern berührt, als sie auf das Brauwesen einigen Bezug haben.

So bald das klare Bier vom Maischkasten abgezogen ist, so tritt der Brandweinbrenner heran, und ziehet den noch zurückgebliebenen hefenartigen Stoff vollends aus. Ihm folgt der Provisor der Maisschweine, welcher den Teig, der wie eine Decke über das ausgezogene Malz, (Trebern) liegt, abläßt und zum Besten seiner Untergebenen verwendet. Die im Maischkasten liegende trockene Trebern werden wieder unter frisches Wasser gestellt, welches gegen 5 Uhr Nachmittags, wenn es angezogen hat, abermahls abgezogen wird; und das zur Brennerey erforderliche sogenannte Glacwasser gibt.

Dun

Man nimmt die Ochsenmastung die zurückgebliebenen Trebern in Empfang, welche sofort ausgeschlagen, theils verkauft werden, größtentheils aber den gehörten Schlachtopfern zu Gute kommen. Da das Verkaufen dieses stets gesuchten Futters für einen Mastungsbrachter vortheilhafter ist, als die eigene Viehmastung, diese hingegen dem Ackerbau sehr zu statten kommt, und einigen Abgang an gegenwärtigen Gewinn, durch die zukünftigen goldnen Früchte der Ceres reichlich ersetzt, so wird die Viehmastung gewöhnlich unter der Bedingung verpachtet: daß 50 bis 60 Mastochsen und eben so viel Schweine stets im Stalle gehalten werden, und an die Stelle der fetten so fort magere wieder einrücken müssen. Wenn das Brauwesen stark gehet, können dieser Kostgänger mehrere angenommen, und das Heu und Stroh abgerechnet, bloß aus dem Brauhause stattlich unterhalten, und in Zeit von 3 bis 4 Wochen überfeist abgeliefert werden. Das Vieh wird durch besonders dazu angestellte Personen versorgt. Jedes Stück erhält täglich die einmahl vestgesetzte Ration. Gegenwärtig, da alle Gattungen von Getralde und Futter in ziemlich hohen Preisen stehen, belauft sich das tägliche Kostgeld eines

nes Ochsen, für Speise, Trank, und Streu u. c. dennoch nicht über 13 bis 15 Kreuzer. Der in der Kühlung zurückgebliebene Saß fällt dem Brantweimbrenner zu. Endlich wird die überflüssige Hefe aus der Gähre u. s. zusammengetragen, brauchbar gemacht, verkauft, und vermittelst der Nürnberger Hosnigfuchen in alle Welt versendet.

Den Beschluß des Tagwerks macht die Säuberung aller zum Ende gebrauchten Werkzeuge, welches durch das überall in der Nähe befindliche Röhrwasser, mit geringer Mühe in sehr kurzer Zeit bewirkt wird.

* * *

Nachdem wir unsern Gegenstand von allen Seiten betrachtet, welche auf die Fabrikation vorzüglichen Einfluß haben, bleibt uns noch übrig von dem Fabrikate, von dessen Qualität, innern und äußern Verhältnissen dasjenige zu bemerken, was für das Publicum, besonders für denjenigen Theil desselben, der sich dieses Fabrikats bedient, von keinem Nutzen seyn kann. Alles, was oben von dem Gebäude, Malzen, Maischen, Sieden und Köhlen u. c. vorgetragen worden, ist das Resultat von vieljährigen mit ansehnlichen Kosten und ausdauernder Geduld fortgesetzt

392 Beschreibung der großen Brauerey

gesetzten Versuchen, die alle in der Absicht angestellt wurden, um die beste und angenehmste Qualität des Biers für den geringstmöglichen Preis erzeugen und veräußern zu können. Letzteres ist um so nöthiger, da dieses die vorzüglichste Bedingung ist, unter welcher der starke Verschluß, der Flor des ganzen Brauwesens statt finden kann. So wichtig die Vortheile auch sind, welche die einmahl für allemahl aufgewendeten großen Grundauslagen, die durchaus zweckmäßig angelegten und fast unzerstörbaren Gebäude, die beynahe alle Menschenkräfte ersparenden, nur sehr selten einer wenig kostenden Ausbesserung bedürftigen Maschinerien und Geräthschaften aller Art, besonders aber der ansehnliche Vorrath an Getraid und Malz, an Holz und Gelde gewährt; der gerade in den günstigsten Zeiten angehäuft wird, jeden günstigen Zeitpunkt zu benutzen verstattet, und nur in Jahren des Mißwachses und allgemeinen Elendes erschöpft werden kann; so heilsam es auch ist, daß die Besoldungen derjenigen Officianten, welche die eigentlichen Braugeschäfte verrichten, größtentheils nicht fixirt, sondern mit der Summe des fabricirten Biers, mit der Anzahl der Süde, der Fässer, der Eimer ic. verbunden sind, diese

Summe

Summe hingegen mit der Consumtion, und diese natürlicherweise mit der innern Güte des Fabrikats steigt und fällt; daß endlich das ganze Werk der Oberaufsicht und Direction eines Mannes anvertrauet ist, dessen scharfem Blicke weder eingeschlichene Mißbräuche, noch irgend eine mögliche Verbesserung verborgen bleiben, und der letztere herzustellen und erstere mit der Wurzel auszureuten Kopf und Willen hat —; so wichtig, sagen wir, die glückliche Vereinigung so vieler Verhältnisse des Kunstfleißes dem heilsamen Endzwecke auch immer seyn müssen, so kommen sie dennoch in keine Betrachtung gegen einen andern Vortheil, der dem Fahrenbachischen Brauhause eigen ist, diesem einen unerreichen Vorzug vor allen andern gibt, und welcher unmittelbar aus der harten Hand der rohen Natur fließt. Wer sieht nicht, daß hier von der ofberührten mineralischen Quelle die Rede ist?

Diese war, allen Nachrichten und dem Augenschein zufolge, weit eher und vielleicht mehrere Jahrhunderte vor der Existenz des Brauhauses berühmt, und wie viele andere in der Gegend, ihrem Schutzpatron, wahrscheinlich einem gewissen heiligen Mar-

ein gewidmet, dessen hart daran und mitten in der Landstraße gestandene Capelle erst diesen Scimmer (1790) niedergerissen, und nachdem sie lange genug eine unnütze Last der Erde war, endlich nützlich verwendet worden ist. Man bediente sich in ältern Zeiten des heiligen Gewässers für und wider Mancherley, besonders wider die höllischen Steinschmerzen mit dem besten Erfolge. Diese überaus heilsame Wirkung ist, unter andern, noch jetzt der Quelle eigen, und äussert sich bey dem mäßigen Gebrauch des davon gesottenen Biers auf eine so angenehme als unverkennbare Art. Erst nach einer langen Reihe von Jahren und Begebenheiten, als der Wohlstand, der Weinbau und der Genuß des edlen Nebensaftes, der überall dem mineralischen Wasser zum Vehikel dient, in Oberfranken sehr vermindert ward; als vollends die Binde des Heiligen hier und dort gelöst, der Heiligendienst mit dem Heiligopfer eingestellt, und die Quellen, so wie verschiedene irdische Wesen anderer Art, des miraculösen Flitterstaats entblößt, auf ihren wahren innern Wehrt gesetzt worden sind: — dann erst ist wahrscheinlich irgend ein gesunder Menschenkopf auf den Gedanken verfallen, die wohlthätige Quelle dem Versteigen,

dem

dem traurigen Schicksal verschiedener ihrer Schwestern zu entreißen, und vermittelst des nun mehr als jemahls nöthig und gaugbar gewordenen Biers, zum Besten der Menschheit ergiebig zu erhalten. Diese heilkame Unternehmung ward von dem glücklichsten Erfolge gesegnet, und das wenig Schritte von der gedachten Martinscapelle angelegte Brauhaus stellte bald den erloschenen Rahn der Quelle in einem Glanze wieder her, der um so angenehmer ist, je mehr er dem sächlichen Menscheninn einleuchtet, und nicht sowohl auf die vieldeutigen Miratel eines Heiligen, als vielmehr auf ihren innern Wehrt, auf die Heilkräfte, die in ihrem Schooße liegen, oder auf die wahren Wunder der Natur, die der ewige Urheber derselben durch die leichtesten Mittel hervorbringen und zum Gedeihen seiner Geschöpfe unaufhörlich ausströmen läßt, augenscheinlich gegründet ist.

Da uns nicht bekannt ist, daß die Quelle je chemisch untersucht oder beschrieben worden wäre, wir auch zur Zeit, als wir das Werk in Augenschein genommen, weder Müssen noch die Werkzeuge bey der Hand hatten, die zu einer solchen Untersuchung erforderlich sind, wenn sie ihrem Zwecke entsprechen, und anstatt aufzuklären, nicht noch mehr verwir-

ren soll, so bleibt uns, für jetzt, nichts übrig, als die vorzüglichsten Eigenschaften des Wassers und des daraus verfertigten Biers herzusetzen, so wie sie von glaubwürdigen und sachkundigen Personen einhellig angegeben, und von jedermann, der selbst beobachten will, vollbewährt gefunden werden.

Der erste Blick auf ein Glas voll Wassers entdeckt sogleich die ungeheure Menge fixer Luft, die sich darin befindet, nach der Oberfläche drängt, und hier vermittelt zahlloser kleiner Blasen in die Atmosphäre übergeht. Anfänglich scheint das Wasser etwas trübe und undurchsichtig. Man glaubt dieser Dunkelheit durch sorgfältigere Säuberung des Glases abzuhelpfen; aber vergebens. Bey einer nähern Erwägung wird schon das unbewaffnete Auge einen regen Wirbel gewahr, der unter einem mäßigen Vergrößerungsglase sich in schneller Bewegung zeigt, und aus Myriaden kleiner Luftballons bestehet, welche von dem Druck des Wassers ausgestossen, sich selbst aufblasend zersprengen. Dieser Erscheinung entspricht der pikante Geschmack vollkommen, den das Wasser an sich hat, und der erst nach einigem Zeitraum, je nachdem das Wasser in mehr oder weniger erwärmter freyen Luft, in weniger oder mehr porösen Gefäßen

fäßen offen gestanden, sich mit den Luftblasen zugleich verliert. In Behältern von Glase, oder anderm luftvesten Stoffe, kann es so gut, wie irgend ein anderes mineralisches Wasser, aufbewahrt und bey Kräften erhalten werden.

Man sollte glauben, daß dieses in fixer Luft sich äussernde Minerale, durch das mit dem Brauen und Meischen verbundene Erwärmen, verdunsten und für das Bier verloren gehen müsse. Allein die Erfahrung zeigt das Gegentheil auf die deutlichste Art, und das verfertigte im Lager seine gehörige Zeit geruhete Fabrikat äussert die erwähnten Eigenschaften in noch weit stärkerm Grade, als das reine Quellwasser selbst. Vielleicht rührt dieses von der besondern Mischung des Kalten und Warmen her, die damit vorgenommen wird; vielleicht daher, weil die Bestandtheile des Wassers, oder deren äussere Formen, welche für das aufgelöste Minerale perceptibel sind, dasselbe aus der Atmosphäre, oder auch aus dem mit denselben innigst verbundenen gährenden Körper (Malz &c.) in vollem Maasse wieder einsaugen. Männer, deren Beruf und Hauptstudium die Naturkunde ist, werden dieses Phänomen leicht zu erklären wissen.

Die erfrischende Kühle des Wassers findet auch im Bier, jedoch nur nach einem geringen Genusse, statt, und gewährt in heißen Sommertagen eine stärkende Erquickung. Ein mäßig verstärkter Genuß erregt die behaglichste Wärme; der übermäßige hingegen eine Hitze, die sich zwar nicht selten allzulaut an den Tag legt, jedoch bald wieder verbraucht, und nie ihren Inhaber von der Stufe der Menschheit gänzlich herabwirft, noch unangenehme Spuren ihres Daseyns ihm zurückläßt.

Der anfänglich wenig anziehende pikante Geschmack wird bey fortgesetztem Gebrauche höchstangenehm und reizbar für den Gaumen. Die kräftigen Ingredienzien des Biers gewähren gute Nahrung, ohne den Körper waaftig zu bilden. Personen, die sich dessen regelmäßig bedienen, haben mehr das muntere Ansehen der Weinkländer, als das Starrsinnige der nördlichen Tabackraucher. Ueberhaupt zielt die ganze Fabrikation dahin ab, das Fabrikat geistreich und zum Mittel Ding zwischen Wein und Bier zu machen.

Sowohl das Wasser als das Bier aufsert auf verschiedene Theile des menschlichen Körpers, besonders auf die Schleim- und Speicheldrüsen, eine sehr merkliche Wirkung,
und

und befördert die Absonderung und Ausflüsse derselben. Der Landmann sagt: man bekomme auf das Bier „Letten“; hierunter verstehet er einen etwas zähen Speichel, der sich im Anfange einfindet, nach öfterm Genusse aber verdünnt und wenig merklich wird. Würdige Aerzte der Gegend sind daher auf den Gedanken gerathen, das Liquidum für gewisse Krankheiten zu verordnen, die aus den Drüsen entspringen, und in denjenigen Theilen des Körpers ihren Sitz haben, welche die Bescheidenheit zu nennen verbietet. Ihre menschenfreundlichen Versuche wurden größtentheils mit dem besten Erfolge gekrönt. Es stellt ferner die dem Körper so heilsame, durch Erkältung aber gehemmte Ausdünstung wieder her, und curirt den Schnupfen oder Katharr radical, wenn es in Zeiten warm genommen wird.

Die wichtigste, älteste und bewährteste Wirkung desselben ist unstreitig seine Heilkraft wider den Stein. Personen, die sich dieses Liquidums gewöhnlich und mäßig bedienen, kennen diese Krankheit nicht. Andere, die mit diesem schmerzhaften Uebel geplagt sind, finden bey dem Gebrauch des Wassers und des daraus gesottenen Biers große Linderung, und nicht selten ihre verlorne Ge-

sundheit wieder. Eine Wirkung, die ohne Ungerechtigkeit, der Quelle nicht abgesprochen werden kann, und welcher das Brauhaus unter andern den hergebrachten Vortheil zu verdanken hat, daß die für consumirtes Bier herrührende Forderungen, in Concursen und ähnlichen zum Nachtheil der Gläubiger ausfallenden Verfügungen, den Forderungen der Aerzte und Apotheker zur Seite stehen, und des gesellschaftlichen Vorrechts der Medicin sich zu erfreuen haben.

* * *

Aber eben diese Heilkraft, diese daraus entspringenden wesentlichen Vortheile, diese aus der Güte der rohen Materialien und der zweckmäßigen Zubereitung fließenden Vorzüge an geistigem Wesen, an behaglicher Stärke und reizbarem Geschmack; ja, der billige Preis selbst, um welchen das Bier zu haben, und der nur bey ähnlichen in das Große gehenden Anstalten möglich ist, haben dem Fahrenbachischen Brauhause den Neid und die Nachstellungen verschiedener benachbarten Bierbrauer in einem Grade zugezogen, der sich auf eine so mancherfaltige als sonderbare Art äußert. Bald werden allerhand theure Versuche gemacht, die Ausfuhr des Biers zu hemmen; bald werden namenlose Schriftsteller

stellet vermocht dawider das Kreuz zu predigen. Das Kreuz wird tauben Ohren gepredigt, und jede äufferliche Einschränkung, Beschwerung und gänzliche Untersagung soll, dem Vernehmen nach, den Verschluß merklich vermehren. Daher mag wohl die Sage entstanden seyn, daß dergleichen Inhibitionen, von Seiten der wachsamten Fahrenbachischen Administration, von Zeit zu Zeit selbst veranlaßt wurden, um den Debit des Biers zu vergrößern. Ja, es soll schon oft der Fall gewesen seyn, daß diejenigen, von welchen die Untersagungen unmittelbar herrühren, sich dieses Lieblingstrunks nach wie vor ununterbrochen bedient; und daß die Kreuzritter selbst sich in Person an der Quelle eingefunden, und daraus so lange und so starke Züge geschöpft haben, bis sie des irdischen und himmlischen Jerusalems gänzlich vergessen hatten.

Das mißlichste für das Fahrenbachische Brauhaus mag wohl das Gerücht von Ausartung und Versiegung der Quelle, von Verminderung und Verschlimmerung der Braumaterialien, von Verdünnung des Biers &c. seyn, das oft in der Gegend ausgekreuet wird, und um so stärkern Glauben findet, je mehr es durch die Gewinnsucht verschiedener Bierwütche unterstützt wird, die

dasselbe mit Wasser, und dem elenden Weißbier vermischen, das in der Nachbarschaft gebrauet wird, und ohne einen Zusatz von Fahrenbacher fast ganz ungenießbar ist. Diese von Zeit zu Zeit erneuerten Gerüchte sollen in ältern Zeiten die Fürsorge veranlaßt haben, daß verschiedene falsche Brunnenhäuser angelegt, der wahre Ursprung der Quelle aber maskirt worden wäre. Erstere finden sich noch in ziemlicher Anzahl um Fahrenbach, und letzterer ist, wie uns versichert ward, auch jetzt nur sehr wenig Personen bekannt.

Die unverkennbarste Geburt der Brauerpolitik aber ist das Mährchen von geheimen Künsten, mystischen Zusätzen, und — wie sich von selbst versteht — kohlschwarzen Zauberreynen, die den wesentlichen Vorzug des Fahrenbacher Biers ausmachen sollen. Ersteres suchen die Fahrenbachischen Braugesellen selbst zu begünstigen. Schon mehr als einer hat dieser Mähre sein Glück zu verdanken; ja die Braumeister selbst sind bereits mehrmahlen in die berühmtesten Brauhäuser, z. B. in das große Kurfürstliche Brauhaus zu München, in der Erwartung gerufen worden, um dort ihre geheimen Künste zum Besten der Finanzen geltend zu machen. Wenn sie gleich anderswo das Fahrenbacher Bier nicht her-

vor

vorbringen konnten, so mögen sie doch manche gute Einrichtung angebracht, und ihre eigenen Umstände verbessert haben. Den größten, breitsten und dicksten Beyfall findet unstreitig die Sage von Wundermitteln und Hexereyen bey dem Pöbel aller Stände, dessen Masse in einigen Gegenden Oberfrankens überaus groß, und aus sehr begreiflichen Gründen, wichtiger als in irgend einer andern Teutschen Provinz ist. Dieser umfaßt diese schönen Sachen mit einem Glauben, der um so stärker ist, je mehr sie von der einen Seite seine natürliche Wißbegierde ohne alle Unkosten befriedigen, und von der andern eine gewisse Trägheit und diejenige Ruhe begünstigen, welche der immer beschäftigte Pascal und der rastlose Rousseau für einen hohen Grad der menschlichen Glückseligkeit hielten.

Aber durch eine andere Inconsequenz des menschlichen Geistes sind eben diejenigen, welche überall mystische Zaubereyen wittern, und wie den leibhaften Satan fürchten, dem durch dergleichen schwarze Künste, ihrer Meinung nach, erzeugtem Producte gerade am stärksten ergeben, und man hat bemerkt, daß das Bier den größten Abgang findet, wenn der Braumeister, den man für den Schwarzkünstler

künstler, oder wenigstens für den Administrator aller Teufeleryen hält, mißgestaltet, lahm oder gar einäugig ist.

Ist es aber den erwähnten Brau-Herren und Meistern um ihren wahren Nutzen und den Flor ihrer Brauhäuser, ja, um die Schmälerung des Fahrenbachischen im Ernste zu thun, so mögen sie nur die musterhafte Einrichtung des letztern genau kennen lernen und möglichst nachzuahmen suchen; sie mögen gleich gute Materialien, durch ähnliche zweckmäßige Zubereitung verbessert, verhältnißmäßig in gleich großer Quantität versieden; mit einem Worte: Sie mögen nur eine weit bessere Qualität, als sie bisher hervorgebracht, in viel billigerem Preise liefern. Dann werden — ihre Reichthümer sich frenlich nicht so schnell häufen, ihre Brauhäuser aber in bessern Ruf kommen, und die gerechten Forderungen des Publicums erfüllt werden; dann wird das Fahrenbacher Brauhaus an seinem Ertrage allerdings verlieren. Aber wir sind von dem edeln Charakter seiner Besitzer versichert, daß sie alsdann ihren Schadensersatz in dem allgemeinen Wohl und dem Vortheile des Publicums suchen und finden werden.

