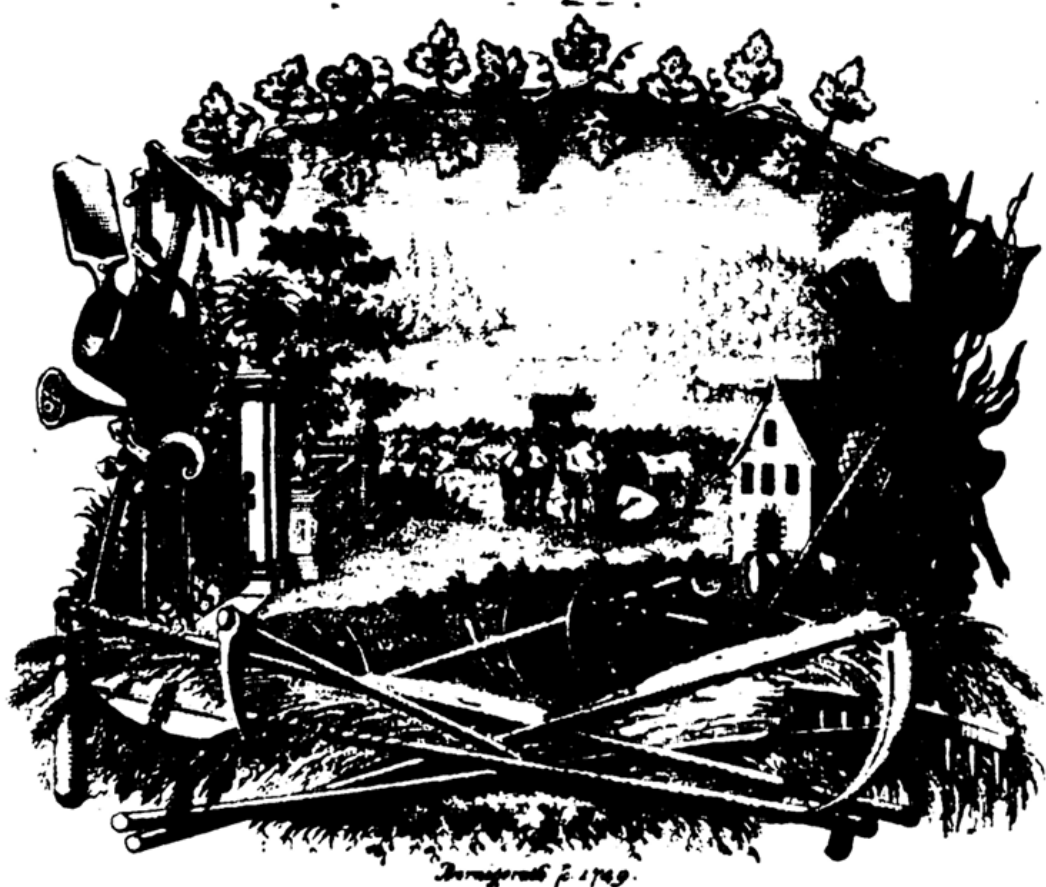


Deconomische Sachrichten.

Erster Band

Mit nöthigem Register.



Leipzig,

bey Johann Wendler, 1750.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

IV.

Send-Schreiben

an

den Verfasser der Deconomischen
Nachrichten, so von der Präparatur
des Geithanner und Oschager
Bieres handelt.

Mein Herr!

Dero angefangene Deconomische periodische
Schrift scheint mir von so großem Nutzen
zu seyn, daß billig ein jeder, welchem das gemeine
Beste am Herzen liegt, mit dazu beytragen sollte.
Ich an meinem Theil habe hiermit die Präparatur,
des Geithanner Bieres, welche vielen unbekannt
seyn wird, einschicken wollen, vielleicht ist meine
kleine Beschreibung davon einem oder dem andern
Leser angenehm. Zu Ende habe noch mit wenigem
die Methode berührt, wie in Oschag Bier ge-
brauet wird, und die Differenz beyder Biere, bey-
gefüget.

Decon. Nachr. IX. ³¹ St.

Die

708 Von der Präpar. des Seithayner

Die Art und Weise wie in Seithayn das Bier gebrauet wird, ist fast eins mit andern Städten, da so wohl zu 1 Viertel 1 Scheffel Gerste und noch was drüber genommen wird, als auch das Malz gehörig präpariret. Nur nehmen sie zu ihrem Lager-Bier, so im Mey gebrauet wird, Böhmisches Hopfen. In nachfolgenden aber gehet es von andern ganz ab. Denn so bald als das Bier gebrauet, tragen sie es noch warm aus dem Brauhause in ihre Häuser, und giessen es in Kühl-Fässer, deren Höhe 3 Spannen, aber in der Weite etwas räumlich sind, in welchen kaum eine Lonne, oder etwas drüber gehet. Wenn es nach Gelegenheit der Wärme oder Kälte der Luft, 15, 20 ja manchmal 24 Stunden gestanden, so probiren sie mit Hineinhaltung des Fingers, ob es gnugsam verfühlet, da sie es denn leicht zusammen giessen in 2 große Fässer, welche unten etwas breiter als oben sind, und etwa 5 Viertel voll in Maas halten, doch giessen sie nur 4 Viertel Bier in eins, damit bey nahe ein Drittel des Gefäßes zur Gährung leer bleibet.

Wenn es nun so ein paar Tage gestanden, so fänget es von frenen Stücken an zu gähren, so daß es einen Bischt (welches sie Krausen nennen,) von einer halben Ellen hoch und drüber aufwirft. In solcher Gährung ist es vortreflich trinkbar, und sonderlich stark, so daß man nicht viel davon vertragen kann, wie sie denn unter der Zeit davon trinken, und verkaufen. Nach Verkauf von elf bis

bis vierzehn, zuweilen auch mehreren Tagen, nach Variation der Witterung, fällt die Gähre nieder und wird bräunlich, schwärzlich, und das Bier schaal. Denn nehmen sie zusammen gebundene birkene Ruthen, peitschen das Bier, auf die Manier, wie man Eyweiß schläget, ein bis zwei Stunden, oder auch weniger, dann ist es ganz und gar stumpf, worauf sie es so gleich auf Viertel und Tonnen füllen, solche verspündet in die Berg-Keller führen, und auf Lager legen, da bleibt es nun so lange liegen, bis sie es aufstoßend machen, daß es trinkbar wird, und haben weiter nichts zu thun dabei, als daß sie die Fässer fleißig abwischen und rein halten. Wenn es nun trinkbar werden soll, ist folgende Methode zu observiren: Nämlich 8 Tage vorher schlagen sie das Faß auf, und füllen es täglich zweymal mit reinen Brunnen-Wasser bis oben an, halten es dabei mit Abwischen reinlich, so fängt es gegen den vierten, sechsten oder achten Tag an, die Gähre auszustoßen durch das Spund-Loch, dessen ohngeacht füllen sie es noch einige Tage, so daß in manches Viertel eine Wasser-Kanne und noch mehr Wasser eingefüllet wird, alsdenn ist es ein trefflicher Trunk, (NB. je mehr Füll-Wasser, je besser es schmeckt.) Will es aber den sechsten oder achten Tag nicht freywillig aufstoßen, so quirlen sie ein wenig Weizen-Mehl in Brunnen-Wasser, und füllen es ein, so zeigt es bald seine Gähre. Und auf diese Methode erhalten sie bis an Michaelis ihr Bier frisch, rein und gut.

710 Von der Präpar. des Brithanner

Anmerkung.

1) Verstehet sich dieses nur von Lager-Bieren, so den Sommer über dauren müssen. Welche viel Malz und guten Hopfen haben müssen.

2) Nehmen sie lauter Böhmischen Hopfen.

3) Ist das Füll-Wasser ein leichtes Brunnen-Wasser, trefflichen Geschmacks, und sehr kalt.

4) Die Pichung hinlänglich, und mehrentheils mit weissen Pech, so besser als das schwarze seyn soll.

5) Beständiges Abwischen der Fässer und Reinigung vom Schimmel und Moder.

6) Gute frische Keller und Verwahrung vor vieler Luft. 4

In Oschas wird das Bier wie gewöhnlich anderer Orten gebrauet, nur daß sie zu Lager-Bier eine hohe Darre geben, woher die dunkle braune Couleur kömmt, und viel Hopfen, meist Eilenburger nehmen. Ausfühlen lassen sie es auch, dann setzen sie es zusammen, und zwar das ganze Gebräude in einen großen Wottich, geben ihm Hesen, und lassen es also abgähren über den Hesen. Drauf wird es endlich, wenn es gut gegohren, Zober weise vertragen, und in denen Häusern aufgefüllet.

Anmer:

Anmerkung.

1) Oschager Bier ist ein kaltgähriges Bier, etwas schwer vor schwache Magen.

2) Hält sich nicht so lange als das Weithayner.

3) Macht schwache Magen, Blehung, und fermentiret leicht wegen der dabey befindlichen Hefen.

4) Wird aus Fluß-Wasser gebrauet.

So wenig und so gering dieser Beitrag ist, so angenehm wird es mir seyn, wenn er zu einer Ermunterung anderer geschickterer und erfahrenerer Leute dienet, Beiträge in Dero schöne Nachrichten einzusenden. Ich habe die Ehre zu seyn

Meines Herrn

G. den 12 Jan. 1750.

gehorsamster Diener

N. N.

Weitere Erwähnungen von Geithayner Bier

- European Beer Style Guide (weiter unten, nicht alphabetisch sortiert)

<https://www.europeanbeerguide.net/gerstyle.htm>

- Das Große Lexikon der Biersorten 2017 (Seite 16)

<https://docplayer.org/71407768-Das-grosse-lexikon-der-biersorten.html>

- Chroniken des Bieres (italienisch)

<https://www.cronachedibirra.it/cultura-birraria/23492/breyhan-geithayner-e-adambier-gli-stili-perduti-della-germania-pre-lager/>

