


<p>Plutzerl Horner Bier</p>		
---------------------------------	---	--

Name (n): Plutzerl, Plutzer Bier, Horner Bier, Kracher, Kracherl

Herkunft: Wien, wahrscheinlich Horn ob dem Mannhartsberge

Älteste Erwähnung: 1687 Zoll in Codex Austr. I

Brautätigkeit: Letzte Horner Brauerei wohl um 1888 geschlossen

Quellenlage:

Quellen:

3, 8, 12,45

Schriften des Literarischen vereins in Wien: Gesammelte werke (1914). (1914). Austria: Verlag des Literarischen vereins in Wien.

Jahrbuch für die k. k. österreichisch-ungarischen Finanzbeamten, dann für die Finanzwache. Austria: Zaurith, 1877.

Gruppe:

Quellenlage diffus. Whrscheinlich obergäriges Haferbier Bier mit Hopfen

Beschreibung:

sehr hell

Trüb (8)

Hohe karbonisierung (8)

Leicht sauer werdend (12)


Wenig Hopfen

Dem Dichter Castelli zur Folge dem Berliner Weissbier ähnlich

Zutaten:

Hafer (8)

Haferbier war das vorzüglichte aller Getränke der alten Deutschen. Jettzt wird es aber nur noch in einigen Gebirgsgegenden Deutschlands gebraut {...} zu Horn bei Wien (sogenanntes Horner Bier)

<p>Plutzerl Horner Bier</p>		
---------------------------------	---	--

Hafer- Luftmalz

Hopfen

Weinstein

Kommentare:

Liedertext aus Bernardons Hochzeit auf dem Scheiterhaufen:

Wer a guts Horner Bier

Trinken will, kommt zu mir

Leutl kehrt's bey mir ein

Bey mir ist's gut zu sein

Verbesserung 1750 durch den Bräu Farber (Landeskunde Öst. Und der Enz – Blumenbach) in anderen Quellen auch erfunden durch Faber 1750


Mozart K234: "Ich nehm Limonade, Mandelmilch, auch zu Zeiten Horner Bier, auch zu Zeiten Horner Bier; das im heissen Sommer nur, im Sommer nur."

1803 belegt auch in Droß durch Braumeister Meier gebraut

Dieses Jahr (1783) ist durch den Bräumeister Johann Meyer das erste Mal in St. Pölten Horner Bier gebraut worden

Fundstellen:

Mit einem Wort , es gab unzählige Biersorten damals , so viele beiläufig , als es in Deutschland Orte gab und sie alle hatten mehr oder weniger üble Nachrede zu erdulden. Nur einzelne, wie das Torgau'sche, welches schon Martin Luther rühmt, galten für gut, aber aus den Schilderungen über dieselben geht hervor , daß auch diefe „ guten " Sorten noch immer weit schlechter als die heutigen schlech testen waren. In Wien trank man damals , vor hundert Jahren , nur zwei Sorten Bier ; die eine war ein wafferiges , abscheuliches , leichtes Gebräu und hieß Mailänder Bier" ; die andere war tintenschwarz , bitter und gedärmereißend , hieß aber | "weißes Bier". Von diesem gab es noch eine beffere und theuere , in irdenen Krügen trügen verkaufte | Qualität , das „ Plußerbier". Das Horner Bier, welches in den Dreißigerjahren in Wien sich einbürgerte , galt schon als ungeheuerer Fortschritt. Wie gut es war, erhellt daraus , daß, um es überhaupt genießen zu können , man Muskatnuß hineinschaben mußte.

<p>Plutzerl Horner Bier</p>		
---------------------------------	---	--

[5405] Sehr gut abgelegenes [1]
Horner = Bier
 in Plüttern ist während des Sommers täglich zu bekom-
 men in der Stadt, oberen Bräunerstraße Nr. 1134, im Bier-
 hause zur weißen Taube.

Das sogenannte Horner Bier wurde nur in kleinen Quantitäten im Brauhause Margarethen erzeugt. Dieses Bier war licht, säuerlich und trübe, moussirte stark und wurde in steinernen Krügen getrunken.

Die Kultur der Haferbiere ist leider noch zu wenig vorgeschritten, um an eine „theoretische Begründung“ denken zu können. Tatsache ist, daß 1) die Malz- Haferwürzen (wobei der Hafer als Rohfrucht in ziemlicher Menge zur Verwendung kommt) eine ziemlich schleimige Beschaffenheit haben und - obgleich sie wenig süß schmecken einen hohen Vergärungsgrad erreichen. In den Jahren 1835 -- 36, wo wir uns in Wien Studien halber aufhielten, wurde damals das in Horn gebraute und auf Krüge (sogenannte „Plutzer“) gelegte Bier gern und namentlich im Sommer mit Vorliebe getrunken. Es war das ein aus Hafer - luftmalz gebrautes Bier von hohem Vergärungsgrade und angenehmem säuerlichem Geschmack (durchaus nicht eigligfaurem Geruch). Indessen war dieses Bier niemals klar und man war von dessen Haltbarkeit nicht sehr erbaut.