



Offizielles Organ des Deutschen Brauer-Verbandes.

Nr. 15.

Hannover, den 9. April 1892.

2. Jahrgang.

Erscheint jeden Sonnabend. — Abonnement bei direkter Zusendung unter Kreuzband: für Deutschland und Oesterreich-Ungarn 1.50 Mark, für das Ausland 2 Mark, pro Quartal. Inserate die fünfgespaltene Petitzeile 20 Pfg. — Redaktion: Richard Wiehle, Linden-Hannover, Nieschlagstraße 13. Sämtliche Briefe sowie Geldsendungen sind zu adressiren: R. Wiehle, Linden-Hannover, Nieschlagstraße 13.

Chemische Briefe an einen Brauer.

(Nachdruck verboten.)

X.

(Auflösung vor! Die neuen Abonnenten. Noch einmal: Dextrin, Dextrose, Maltose, Diastase! Die Probe auf's Exempel! Die künstlichen Grenzen der Diastase-Wirkung. Wie vollmundiges Bier gemacht wird! Ein altes, aber schönes Rebegehe! Zucker und Nichtzucker im Bier. Bier-Analysen. Was der Brauer soll. Noch einmal die Diastase. Eine keifrige Geschichte. Beweis, daß die Natur das Bierbrauen will. Die chemische Kontrolle. Jodlösung. Was ist spezifisches Gewicht? Das Waagemeter. Ballings Saccharometer. Wie man den Extraktgehalt des Malzes bestimmt. Das kleine und große Einmaleins. Die kleine und große Malzkügelung.)

Auflösung vor! heißt das Kommando, das jetzt in der Brauerei zu erschallen hat, nachdem die Schrotung des Malzes beendet ist. In unserer kriegsliebenden Zeit würde auch der Ruf: Klar zum Gefecht! auf verständnisvolle Würdigung stoßen, doch widerspricht er in sofern den tatsächlichen Verhältnissen, als es sich bei der Arbeit des Würzelzähns zunächst nicht um Klare, sondern sehr unklare Würzelzähne handelt! „Klar wie Klossbrühe“, würde unser Berliner Kollege sagen! Die Maische soll klar und blank werden, zunächst aber bildet sie ja einen dicken Brei, dem man es noch gar nicht ansieht, wie goldblank er werden wird. Denn, wenn auch der Mälzer seine Schuldigkeit vollaus gethan hat und das beste Malz lieferte, das überhaupt nur herzustellen ist, so bracht er doch nicht das Kunststück fertig, das Malzkorn vollständig auflösbar zu machen, vielmehr enthält dasselbe außer den löslichen Dextrinen noch bedeutende Mengen unlöslichen Stärkemehls.

Seitdem in der „Deutschen Brauer-Zeitung“ die so manchem Brauer geheimnisvollen Begriffe: Dextrin, Dextrose, Maltose erklärt wurden, ist, wie wir zu unserer Freude erfahren haben, die Zahl der Abonnenten des Blattes ganz bedeutend gestiegen; die neu hinzugekommenen Leser haben jene Auseinandersetzungen nicht kennen gelernt und würden nun die Wahrheit des Sprichwortes an sich erfahren müssen: Wer nicht kommt zur rechten Zeit, der muß sehen, was übrig bleibt.

Die alten Leser des Blattes sind aber gewiß nicht so selbstständig, wie das Sprichwort dies voraussetzt, und werden es, zumal es sich um ihre Kollegen handelt, gern gestatten, daß jetzt dort, wo es notwendig ist, diese Begriffe noch einmal — allerdings im abgekürzten Verfahren — erläutert werden.

Mit jener Ueberlegenheit, die der Wissende gegenüber dem Lernenden besitzt, werden sie also wiederholen hören, daß das Stärkemehl des Gerstentorns durch einen Stoff, der sich durch das Keimen bildet und „der Umwandler“ (Diastase) heißt, in lösliche Bestandtheile übergeführt wird, als deren vollendetstes Produkt man die Dextrose betrachtet, die ihren Namen von der Eigenschaft hat, den Lichtstrahl, der in einem bestimmten Apparat durch eine Lösung dieses zuckerähnlichen Körpers geführt wird, sechs abzuwenden und rechts als lateinisch dexter heißt. Die Zwischenprodukte dieses Umwandlungsprozesses werden Dextrine genannt und giebt es deren mehrere Arten. Man unterscheidet sie nach ihrem Verhalten gegen eine Auflösung von Jod in wässrigem Jodkalium. Während Stärkemehl mit Jod eine tiefblaue, fast schwarze Färbung giebt, wird diese immer violetter, je mehr das Dextrin sich der Dextrose nähert. Auf die blaue Farbe folgt eine blauviolette, dann eine rothviolette, darauf eine rothe, bis

schließlich nur noch die gelbbraune Färbung der Jodlösung zu sehen ist. Sobald dies der Fall ist, sind die farbigen Dextrine verschwunden, immer noch kann aber eine Dextrinart vorhanden sein, die beim Brauprozeß eine große Rolle spielt: das nichtfärbende Dextrin, oder wie es griechisch-lateinisch genannt wird: Achroodextrin.

Dieses soll den Hauptbestandtheil der Würze an Klebenden, gummiartigen Stoffen bilden, während blaues oder violettes oder rothes Dextrin, d. h. solches, das durch Zusatz von Jodlösung eine der genannten Farben zeigt, nicht vorkommen dürfen. Die Dextrose, das Endprodukt der Umwandlung, kommt in den Würzen überhaupt nicht vor; es bildet sich vielmehr durch die Diastase des Malzes ein anderer Zuckerstoff von ähnlicher Zusammensetzung, aber doch abweichenden Eigenschaften, die Maltose.

Schon bei der Keimung der Gerste, bei der Malzbildung, ging, wie wir gesehen haben, eine solche Umwandlung des Stärkemehls in Dextrine vor sich. Die Hauptaufgabe des Malzers lag aber gar nicht darin, Dextrine zu schaffen, sondern den Umwandlungsstoff, die Diastase, welche im Stande ist, fast unbegrenzte Mengen Stärkemehl in Dextrine und Maltose — oder deutsch gesagt: in gummiartige Körper und in Zucker zu verwandeln. Beim Mälzen wird nun die Probe auf das Exempel gemacht, geprüft, ob die Diastase genügende Kraft besitzt, und dafür gesorgt, daß die Diastase auch in die Lage gebracht wird, ihre wunderthätige Kraft voll zu entfalten.

Wir sagten: es wird dafür gesorgt; wir müßten aber eigentlich sagen, es sollte dafür gesorgt werden, denn obgleich der ganze Verlauf des Brauprozeses davon abhängt, daß auch die Diastase zu ihrem Rechte kommt, so geht es ihr doch nicht besser wie all Denjenigen auf Erden, die ein gutes Recht haben, zu ihrem Rechte zu kommen: Unverständnis und Schläfrigkeit, Stumpfheit und eine Dummheit, die nicht minder schlimm ist als böser Wille, beeinträchtigen und unterdrücken dieses gute Recht.

Das Mälzen soll den Zweck haben, das Stärkemehl, das sich auch im Malz befindet, vollständig aufzulösen und in Maltose zu verwandeln, allerdings nicht vollständig! Es ist gute Absicht und gutes Wissen, wenn der Brauer der umwandelnden Kraft des Malzes Halt gebietet und ihr sagt: Bis hierher und nicht weiter!

Die Maltose ist ein gährungsfähiger Körper; sie wird durch die Hefe vollständig zersetzt und schafft dem Biere die Hauptbestandtheile: Alkohol und Kohlensäure, mit denen wir uns bei der Gährung noch recht eingehend beschäftigen werden. Die Dextrine, auch in ihrer vollkommensten Art als farblose Dextrine, sind nicht vergärbare Stoffe; sie sind ja keine vollkommenen Zuckerstoffe, sondern halbfertige Produkte und bleiben als solche bei der Gährung unverändert. Da aber Bier nicht allein aus Alkohol, Wasser und Kohlensäure besteht, sondern auch aus jenen Extraktstoffen, die ihm den eigenthümlichen Beigeschmack verleihen, so müssen im Bier auch noch diese Stoffe vorhanden sein können, und dies wird dadurch bewirkt, daß man die Würze nicht nur aus vergärbarem Zucker bestehen läßt, sondern auch aus nicht vergärbaren Dextrinen. Dadurch erhält das Bier den vollmundigen Geschmack und jene Klebrigkeit, welche in der guten alten Zeit, als die Chemiker noch nicht erfunden waren, weise Braubursche dadurch beim Probeanstich prüften, daß sie auf die Bierbank ein paar Maß des neuen Gebräus gossen, sich auf diese nasse Bank setzten und nun zu sehen anfangen nach Herzenslust! Wenn dann nach reichlichem „Probe“trunk auch der vollste Zecher nicht

von der Bank fallen konnte, weil er auf derselben festklebte, dann war das Bier gut gerathen!

Man sieht, auch in jenen Zeiten, als die deutschen Arbeiter noch nicht als Reichrentiers geboren wurden, gab es schon Rebegehe, nur erfreuten sie sich eines ungeheueren Weifalls als dies bei der modernen Verwertung des Dextrins als Klebemittel für die Klebmarken der Fall ist.

Also — Klebrig soll und muß das Bier sein, und deswegen soll und muß die Würze noch Dextrin enthalten. Wie viel — das richtet sich nach der landesüblichen Art des Brauens! Die österreichischen Biere, besonders das Pilsener, sind ja mehr weinartige Getränke, ohne größere Extraktmengen. In ihnen ist daher sehr wenig Klebstoff vorhanden, mehr schon in den Wiener Bieren und am meisten in den nach bairischer Art gebrauten. Bestimmte, genaue Zahlen lassen sich da nicht angeben, obwohl eine Menge Untersuchungen gemacht worden sind. Erstens hat jede Brauerei ihren eigenen Geschmack und jeder Braumeister ebenfalls; dazu kommt noch, daß die Beschaffenheit des Malzes, sogar der Ursprung der Gerste veränderlich sind, so daß jeder des Gebräu ein etwas anderes Verhältnis von Zucker zu Nichtzucker aufweisen wird. Im Allgemeinen giebt man an, daß auf je hundert Theile Zucker die Pilsener Biere 40 — 60 Theile Nichtzucker (hauptsächlich Dextrine) enthalten, während die Münchener Biere 60 — 70 Theile Nichtzuckerstoffe aufweisen können.

Sicherlich interessiert es Sie, einige Bier-Analysen kennen zu lernen, die allerdings nicht ganz neuen Datums sind. In dem sehr ausführlichen Compendium von Prof. F. König: Die chemische Zusammensetzung der menschlichen Nahrungsmittel und Genußmittel (Berlin, Verlag von F. Springer), 2. Band, sind gegen 600 Bieranalysen mitgetheilt, von denen wir einige wiedergeben wollen.

	Zeit der Untersuchung	Wasser %	Alkohol Gew. %	Zucker %	Dextrine %
Münchener Spatenbräu	1867	90,6	3,5	1,0	5,0
" Löwenbräu	"	90,2	3,5	1,2	5,0
" Augustiner	"	90,2	3,4	1,4	5,2
" Pilsener	"	91,0	3,4	0,8	4,6
" Hader	"	90,2	3,6	1,0	5,2
" Heiß	"	90,6	3,3	1,2	5,0
" Franziskaner	"	89,5	3,4	1,0	6,1
Salzinger	1875	90,7	4,5	0,4	1,4
Galator Beck	1875	86,3	4,6	1,5	5,4
Belgisches Lambic	1872	90,8	5,9	0,5	1,7
Englisches Bier	1879	89,1	5,0	2,0	1,8

Leider fehlt bei den meisten Analysen die Angabe, wie viel Zucker und wie viel Dextrin im Bier vorkommt und wie überwiegender Mehrzahl der Analysen spricht nur vom Extrakt im Allgemeinen. Wie sich in Bezug auf Extraktgehalt (also Zucker und Gummistoff zusammengenommen) die verschiedenen Biere von einander unterscheiden, werden wir später noch genauer kennen lernen. Augenblicklich handelt es sich noch darum, wie die Würze gezogen werden soll.

Soviel ging aus den bisherigen Erörterungen wohl klar hervor, daß es Aufgabe des Brauers ist: das Malz vollständig zur Auflösung zu bringen, so daß Stärkemehl in derselben überhaupt nicht mehr vorhanden ist, und zweitens: diese Auflösung nach bestimmten Grundätzen vorzunehmen, so daß nicht sämtliches Stärkemehl in gährungsfähigen Zucker (Maltose) verwandelt wird, sondern ein Theil als farbloses Dextrin in die Würze kommt. Daß das Stärkemehl vollständig verschwinden muß, bedarf

wohl keines langen Beweises. Es ist unlöslich, würde also nicht in die klare Würze mit übergehen, sondern bei den Trebern bleiben und dem Bier zur Nahrung dienen. Wie aber die Ueberführung des Stärkemehls in Dextrine und Maltose zu erfolgen hat, das bedarf ausführlicher Auseinandersetzungen.

Wir hatten früher schon erwähnt, daß die Diastase, die ja durch einen Lebensprozeß, das Keimen, entsteht, sehr empfindlich ist und durchaus nicht etwa rücksichtslos behandelt werden darf. Mehr wie 65 Grad Réaumur (85 Grad Celsius) Wärme verträgt die Diastase nicht; sie wird durch größere Hitze getödtet, unwirksam. Andererseits vermag sie bei niederen Temperaturgraden nicht energisch zu wirken, so daß die Umwandlung des Stärkemehls zu langsam vor sich geht, wodurch nicht nur ein Zeitverlust entsteht, sondern noch ein weit schlimmeres Uebel hervorgerufen wird: die Säurebildung und zwar durch unsere oft erwähnten Keimen und doch so kräftigen Fermente, die Spaltpilze. Bei Temperaturen bis 40 Grad Réaumur vermehren diese sich am günstigsten, während die Zuckerbildung noch recht langsam vorschreitet, so daß diese Keimen Lebenszeit gewinnen, sich ungeheuer stark zu vermehren und die Maische säuerlich, auch bitter zu machen.

Voraussetzungen müssen wir, daß das Stärkemehl von der Diastase auch nicht angegriffen wird, wenn es nicht aufgewollt ist. Die Mehlkörner müssen erst durch Aufsaugung von Wasser all die nur unter dem Mikroskop sichtbaren dünnen Hüllen gesprengt haben, in welche jedes einzelne Stärkekorn noch eingeschachtelt ist; eher kann die Diastase nicht zum Stärkemehl dringen und seine Umwandlung bewirken.

Man ist es allerdings nicht notwendig, daß das Stärkemehl auch vollständig verkleistert wird, ehe es von der Diastase zersetzt werden kann. Wäre dies der Fall, dann würde der Brauprozess stets mit einem Verlust von ungeschwächter Stärke beaufschlagt sein müssen, denn es wäre dann notwendig, die Maische bis zur Verkleisterungstemperatur, die bei Malz etwa 68 Grad Réaumur beträgt, zu erhitzen. Bei dieser Temperatur würde aber die Diastase des Malzes getödtet werden und keine Verzuckerung einreten, wenn nicht frisches Malz zugefügt würde, das nicht bis zu dieser Temperatur erhitzt ist. Dieses Malz enthielte aber unverkleisterte Stärk., welche wiederum von der Diastase nicht angegriffen und nicht gelöst würde.

So befände sich demnach der Brauer in einer unangenehmen Zwischmühle, die ihn zwänge, stets mit einem Verlust von Stärkemehl zu arbeiten — und wer weiß, ob nicht dann die Sparsamkeit den Menschen gerathen hätte, das Bierbrauen überhaupt zu lassen.

Das wäre aber entschieden ein Unglück für die Menschheit gewesen! Doch die gütige Natur wünscht offenbar das Bierbrauen und läßt Gerste und Hopfen nur deswegen wachsen, damit sie als Bier der Menschen Herz erfreue und nicht etwa bei anderweitiger Verwendung ihren Beruf verfehle. Infolge dessen hat es die Natur so eingerichtet, daß die Diastase das Stärkemehl völlig auflöst, wenn es nur den guten Willen gezeigt hat, sich verkleistern zu lassen. Es braucht nicht erst auf 68° R. erhitzt zu sein; schon bei 40° R. beginnt die Verzuckerung und bei 48° R. kann sie vollendet werden.

Zwischen 40° R. und 48° R. liegen also die günstigsten Temperaturen für die Umwandlung des Stärkemehls in Zucker und Dextrin. Wir erwähnten bereits, daß es ein sehr einfaches chemisches Mittel giebt, um diesen Umwandlungsprozeß zu kontrolliren, und schadet es gar nichts, wenn besonders bei unbefamten Malzsorten diese Kontrolle auch wirklich durchgeführt wird. Man benützt hierzu eine Lösung, die man sich in jeder Droguenhandlung herstellen lassen kann. In der Apotheke kostet sie mindestens das Doppelte, wenn nicht das Dreifache, und ist durchaus nicht besser.

Man lasse also in 200 cc. destillirtes oder gewöhnliches Wasser 1 Gramm Jodkali (ein weißes Salz) auflösen und dann 1/2 Gramm Jod (braunes Pulver, kleine, glänzende Plättchen) dazufügen; sie lösen sich in diesem Jodkaliwasser bei gewöhnlicher Temperatur zu einer gelbbraunen Flüssigkeit, die sich nicht zersetzt und daher lange Zeit aufgehoben werden kann.

Will man nun beim Maischen prüfen, wie weit die Verzuckerung schon vor sich gegangen ist, so gieße man ein wenig Maische mit den Trebern in einen baumwollenen gestrickten weißen Filtrbeutel oder einen Strumpf — selbstverständlich einen rein gewaschenen — und lasse 10—20 Tropfen der klaren Würze, die durch den Beutel tropft, in eine weiße Porzellan- oder Kaffeeunterschale (oder sonst dergl. aus Stein- oder Glas) fallen. Von der Jodlösung hat man vorher einige Tropfen in eine Flasche gegossen und mit gewöhnlichem Wasser so verdünnt, daß sie hellgelb erscheint. Von dieser wie Rheinwein aussehenden Lösung gießt man nun einige Tropfen zu der klaren abfiltrirten Würze! Wenn noch Stärkemehl oder das erste Umwandlungsprodukt desselben vorhanden ist, so färbt sich die Würze blau; ist die Verzuckerung weiter vorgeschritten, so wird sie violett, roth und schließlich durch die Jodlösung kaum gelblich gefärbt. Im letzteren Falle ist die Verzuckerung eingetreten, wobei allerdings noch ein Theil farblose Dextrine neben der Maltose vorhanden sein kann, wie wir ja schon auseinandersetzen. Zu beachten ist, daß die Würze nicht heiß, sondern höchstens 15—18° R. warm sein darf, weil sonst die Färbung nicht eintritt.

Die Bestimmung, wie viel Nicht-Zucker (Achromodextrine) neben Maltose vorhanden ist, ist eine Operation, die nicht so einfach durchzuführen ist, verschiedener Apparate und nicht unbedeutender Uebung in der Ausführung chemischer Analysen bedarf. Man bestimmt dabei zunächst den gesammten Gehalt an Extrakt, eine Arbeit, die weniger schwer ist und zur Ausführung nur eines Würzemeßers (Ballingscher Spindel) bedarf. Dann bestimmt man den Gehalt an Maltose — vorausgesetzt, daß man die nöthigen chemischen Kenntnisse besitzt. Allzuschwer ist es ja nicht, sich darin Fertigkeit anzueignen, aber zum praktischen Gebrauch des Brauers wird diese Arbeit leider doch nicht werden, weil sie etwas umständlich und zeitraubend ist. Wir sagen leider — nicht nur weil jeder Krämer seine Waare und also der Chemiker seine Analysen lobt, sondern weil es für die Leitung des Brauprozesses ganz vortheilhaft wäre, wenn mitunter weniger nach der Schablone und mehr auf Grund positiver Ergebnisse gearbeitet würde. Aber im praktischen Betriebe fehlt für solche Arbeiten die Zeit — und Zeit ist Geld.

Die Methode der Extraktbestimmung wollen wir aber doch noch erwähnen, zumal sie auch bei der Beurtheilung eines Malzes zu Rathe gezogen werden kann!

In der Würze bestimmt man den Extraktgehalt (oder Zuckergehalt, wie man fälschlich sagt, da neben dem Maltose-Zucker stets noch 25—35 Prozent Nicht-Maltose, Dextrin, vorhanden sind) mit Hilfe eines Saccharometers (saccharum = Zucker, meter = Maß, also auf Deutsch: Zuckermesser). Solcher Saccharometer giebt es mehrere, die nach ihrem Erfinder benannt und von diesem in bestimmte Grade eingetheilt sind, welche mit Hilfe der dazu gehörigen Tabelle die Zusammenziehung der Würze angeben.

Alle Saccharometer beruhen darauf, daß ein und derselbe feste Körper in ein und derselben Flüssigkeit bis zu einem bestimmten Punkte einsinkt. Je leichter die Flüssigkeit und um so schwerer der Körper ist, um so tiefer sinkt der letztere ein; er sinkt unter, falls er zu schwer, und schwimmt an der Oberfläche, falls er leichter als die Flüssigkeit ist.

Zimmer hängt das Verhalten des festen Körpers nicht von diesem allein, sondern auch von der Flüssigkeit ab, in

der er sich befindet. Eine hohle Glasugel, welche in Del untertaucht, kann auf Wasser schwimmen, weil dieses schwerer als Del ist, demnach die Ugel auch mit größerem Gegengewicht nach oben zu drücken vermag. Umgekehrt kann eine andere Glasugel so leicht sein, daß sie auch auf Del schwimmt; auf Wasser wird sie dann erst recht schwimmen. Bleibt die Flüssigkeit die gleiche und verändert sich das Gewicht des in dieselbe eingetauchten festen Körpers, dann wird dieser um so tiefer einsinken, je schwerer er ist. Soll er daran verhindert, also dicht unter der Oberfläche des Wassers gehalten werden, so wird dazu selbstverständlich ein um so größeres Gewicht erforderlich, je größer sein eigenes Gewicht ist, vorausgesetzt, daß seine Form dieselbe bleibt. Wird diese größer, so ist auch das Gegengewicht zu vermehren, weil beim Wiegen unter Wasser sich stets zeigt, um wie viel mal ein Körper schwerer ist als die gleiche große Menge Wasser, die er verdrängt. Man nennt dieses Gewicht das spezifische, das ihm einzig und allein zukommende. Man sieht, daß man diese Gewichtsbestimmung auch umdrehen kann, indem man ein und denselben Körper erst in Wasser und dann in einer schwereren Flüssigkeit wiegt. Er wird in derselben weniger tief einsinken, weil der Gegendruck nach oben ein größerer ist.

Am bequemsten und raschesten werden diese Untersuchungen mit dem Flüssigkeitsmesser, auf griechisch *Aräometer*, gemacht, ein Instrument, das gewöhnlich aus einem hohlen Glaszylinder besteht, der oben in eine dünne, lange Röhre (die Spindel) endet, nach unten sich erweitert und am Ende eine Kugel enthält, die mit so viel Quecksilber gefüllt ist, daß nur noch das oberste Ende der Spindel in die Luft ragt, wenn das Aräometer in destillirtes Wasser von 4° C. getaucht wird. Sobald man das Instrument in eine Flüssigkeit taucht, die schwerer als Wasser ist, wird es durch den stärkeren Gegendruck emporgehoben, die Spindel ragt mehr aus der Flüssigkeit empor. Auf der Spindel ist nun eine Gradtheilung angebracht, die meistens nach praktischen Proben festgestellt ist. Für die Brauer kommt meist das Aräometer von Balling, einem verdienstvollen böhmischen Gärungschemiker, in Betracht, welches auch schlechtweg Zuckermesser, Saccharometer, genannt wird. Es enthält in dem Schwimmgefäß ein Thermometer eingeschmolzen, damit man beim Wiegen auch gleich die Temperatur bestimmen kann. Dies ist dringend notwendig, denn da die Wärme alle Körper ausdehnt, macht sie dieselben auch spezifisch leichter, so daß eine Würze von 60° R. weniger Grade auf der Spindel zeigt, wie dieselbe Würze bei 6° R. Es müßten also eigentlich alle Wägungen bei derselben Temperatur vorgenommen werden; da dies oft unpraktisch ist, sind Tabellen berechnet worden, welche das spezifische Gewicht bei allen Temperaturen ergeben. Andererseits sind aber diese Tabellen sehr umfangreich und schwer zu handhaben, so daß man sich in der Praxis dahin geeinigt hat, alle Wägungen bei 14° R. vorzunehmen. Taucht man nun das Saccharometer in die Würze, welche auf 14° R. abgekühlt ist, so wird es nach einiger Zeit bei einem bestimmten Striche, je nach der Beschaffenheit der Würze, stehen bleiben. Um genau den Grad abzulesen zu können, muß man das Auge in gleiche Höhe mit dem fraglichen Strich bringen und diejenige Linie als die gültige annehmen, die an dem unteren Ende der an der Spindel einen Halbkreis bildenden Flüssigkeit sich befindet. Angenommen, die Spindel zeige an dieser Stelle die Ziffer 1,0404, so sieht man aus der Ballingschen Tabelle, die man mit der Spindel zu kaufen erhält, daß diesem spezifischen Gewicht eine Würze entspricht, welche 10 Prozent Extrakt enthält.

Will man demnach bestimmen, wie viel Extrakt eine Malzsorte ergiebt, so macht man eine Maischung im Kleinen, indem man genau 100 Gramm feingeschrotenes Malz mit genau einem halben Liter Wasser von 40° R. mischt und die Maische warm stellt, so daß diese Temperatur er-

Im Kampf um's Recht.

Roman aus der Zeit vor hundert Jahren.
Von Emanuel Wurm.

23; (Nachdruck verboten.)
Aber Vorsicht, Klugheit — noch dazu, wo es sich um die Güter der heiligen Kirche handelt!

Trotz seiner Wohlbeleibtheit war der Pater ein rasker und gewandter Mann, auch schnell bereit zur That. Nicht vergeblich hatte er als Schüler der Jesuiten seinen Geist über müssen in List und Verschlagenheit! Gerade in Paris, wo er vor mehr als vierzig Jahren seine Ausbildung erhalten hatte, war er oft von seinem Oberen belobt worden wegen seiner Behendigkeit im Auffinden neuer Gedanken — wie es der Oberer nannte — oder List und Schliche, wie man es sonst nennen kann.

Rasch — geradezu in einem Augenblicke — hatte auch schon Pater Eusebius seinen Entschluß gefaßt.

Eilends lief er hinter Wolfgang her; jetzt sah er, wie dieser abermals in eine menschenleere Seitengasse einbog. Auch hier waren Gitter vor den Fenstern und hohe Mauern vor den Häusern, die sich lang hin erstreckten.

Pater Eusebius jubelte innerlich auf.

„Man ist er mein!“

Der Zufall kam ihm wirklich zu Hilfe.

Gleich das erste Haus war ihm wohlbekannt. Es hatte sich in den vierzig Jahren, da der Pater es nicht gesehen, gar nicht geändert.

Hier hatte er gelernt — hier wollte er jetzt sein Meisterstück machen.

Rasch klingelte er.

Ein Bruder Pfortner erschien; der Pater tief ihm einige Worte zu — das Erkennungszeichen der Jesuiten.

Sogleich öffnete sich die Thür.

Thu: den Pfortner zu fragen, zog der Pater jetzt an einer zweiten Glocke, die im Innern des Hofes hing.

„Was thut Ihr? Das ist —“

„Die Marmorglocke! Ich weiß es.“

In wenigen Augenblicken füllte sich der Hof mit Ordensbrüdern, aber auch mit Knechten in gewöhnlicher Tracht, die als Dienstkente benützt wurden.

Der Prior des Klosters trat jetzt aus dem Gebäude. Pater Eusebius zog ihn rasch bei Seite — ein heftiges, im Flüsterton geührtes Gespräch — dann winkte der Prior einem sehr verschmitzten aussehenden Diener.

Auch hier genüßten wenige Worte zur Verständigung. Der Pater und der Diener begaben sich auf die Straße.

„Dort kommt er!“ sprach Eusebius. „Thut Eure Pflicht!“

Mergelich kehrte Wolfgang loeben zurück; diese Straße mündete nicht in eine andere, sondern war durch eine sehr hohe Mauer abgeschlossen.

Der Knecht trat ihm entgegen, wobei er ihn absichtlich bei Seite drängte.

Wolfgang warf ihm einen zornigen Blick zu, wollte jedoch keine Zeit verlieren und weiter eilen.

Doch der Knecht packte ihn an der Brust und schrie: „Warum habt Ihr mich geschlagen? Zu Hilfe! Zu Hilfe!“

Ehe noch Wolfgang wußte, was mit ihm geschah, war er von einer Menge umringt, die auf ihn losstürzte, seine Hände und Füße mit Stricken knete und ihn dann in den Hof des Jesuitenkollegiums trug.

„Ein Aufrehrer und Empörer?“ sprach der Prior streng.

„Man bringe ihn in Gewahrsam!“

Wolfgang sträubte sich vergebens — er sah noch das grinzende Antlitz des Pater Eusebius — dann wurde es finster um ihn; in raschem Laufe fühlte er sich fortgetragen.

Dumpf, seucht und modrig roch die Luft. Schwere Thüren kreischten in ihren Angeln. Mehrere Treppen hinab ging es.

Jetzt hörte er, wie Wasser von den Wänden rieselte und die Tritte der Knechte durch Pfützen gingen. Wieder bewegte sich eine schwere Thür — noch dumpfer und ekelhafter war der Geruch, der Wolfgang entgegenrang.

Dann fühlte er sich zu Boden geworfen. Die Tritte entfernten sich — die Thüren wurden geschlossen — Kerker-

luft — Grabesgeruch umgab ihn — er war Gefangener — Gefangener der Jesuiten.

10.
Die Strahlen der scheidenden Abendsonne begrüßten am 1. Juli 1789 ein glückliches Volk.

Die Bastille war gefallen — siegreich hatten die Pariser ihren Einzug in diese alte Zwingburg gehalten, in welcher Willkür und Grausamkeit bisher so unumschränkt geherrscht.

Die weiße Fahne wehte von der Zinne hernieder — und wenn auch Blut und Wunden den Weg bezeichneten, den das Volk hatte wandeln müssen, so war doch das Ziel erreicht.

Wie dies gekommen war?

Die Flintenkugeln der Volksmassen, wie deren Verwünschungen hatten freilich das beste Bollwerk nicht wanken gemacht; aber sie waren Mahnrufe gewesen für diejenigen, die helfen sollten und helfen konnten — die Leidensgenossen des Volkes, welche mit ihm gleichmäßig unter der Mißwirtschaft der Regierung litten — die Soldaten.

Wolfgang Bender hatte sich nicht getäuscht, als er seinem Freunde Paul sagte, daß die Gardisten dem Volke beistehen würden.

Sie kamen wirklich — und nicht nur mit Säbeln und Flinten — sie brachten auch ihre Kanonen mit, und begrüßt von dem Hauch des Volkes richteten Soldaten des Königs ihre Kanonen gegen dieses schmachtvolle Denkmal der Tyrannei.

Der Gouverneur der Bastille zögerte lange, ehe er an Uebergabe dachte. Der Brief des Stadthauptmanns Fleissles, der ihm Verstärkung versprach, ermutigte ihn, auszuhalten. Nachsicht er doch darauf, daß die Truppen des Königs ihm zu Hilfe eilen würden.

Aber die ergebenen Soldaten, auf die er rechnete, die deutschen Söldnerregimenter, kamen nicht — und die französischen Gardisten verbündeten sich mit dem Volke.

Mißstände genug hatten dies bewirkt; die Verpflegung und Bezahlung der Truppen war immer schlechter geworden, je leerer die Staatskassen sich zeigten; schließlich gab es

halten bleibt, aber nicht viel gesteigert wird. Erst nach etwa einer halben Stunde erwärmt man allmählig auf 60° R. und läßt dann die Maische so lange stehen, bis die Jodprobe zeigt, daß keine färbende Dextrine mehr vorhanden sind. Jetzt kühlt man die Maische rasch, ohne Wasser zuzusetzen, und gießt sie durch einen gestrickten Filtrierbeutel. Die anfangs trüb durchfließende Würze gießt man wieder in den Beutel zurück, bis blaue Würze abläuft, die man nun in den Glaszylinder tropfen läßt, der zum Balling'schen Zuckerprüfer gehört. Man füllt ihn bis fast zum Rande und taucht dann die Spindel ein. Beträgt die Temperatur der Würze mehr wie 14° R., was man an dem Thermometer der Spindel sehen kann, so stellt man den Glaszylinder in ein großes Gefäß mit kaltem Wasser, selbstverständlich so, daß das Wasser nicht in den Glaszylinder zur Würze gelangen kann. Sobald Abkühlung bis auf 14° R. eingetreten ist, was durch häufiges Erneuern des Kühlwassers und Umrühren der Würze mit der Spindel beschleunigt wird, liest man das spezifische Gewicht von der Spindel ab und sucht in der Tabelle die entsprechende Angabe für den Extraktgehalt. Angenommen das spezifische Gewicht sei bei 14° R. 1,0572, so enthält die Würze 14 Prozent. Die Würze war entstanden aus 100 Gramm Malz und 500 Gramm (1/2 Liter) Wasser, mithin ist der ursprüngliche Zuckergehalt des Malzes fünfmal verdünnt, so daß also das Malz $5 \times 14 = 70$ Prozent Extrakt enthält. Will man sehr genau rechnen, so muß man auch den Wassergehalt des Malzes in Rechnung stellen, der durchschnittlich 5 Prozent beträgt, so daß anstatt $\frac{500 \times 14}{100}$ in Ausg kommen müßten $\frac{505 \times 14}{100} = 70,7$ Prozent. Diese sind in 100 — 5 = 95 Gramm trockenem Malz enthalten, so daß in 100 Gramm ganz trockenem, wasserfreiem Malz $\frac{70,7 \cdot 10}{95} = 74,3$ Prozent Balling enthalten sein würden. Gutes Malz enthält etwa 75 Prozent Balling. Auf diese Weise kann man also eine Vorprobe der Maischung machen und weiß dann, was man im Großen zu erwarten hat. Das nächste Mal wollen wir uns mit diesen Erwartungen beschäftigen.

Ihr

Silesius.

Korrespondenzen.

Hannover. Mit welchen Waffen und mit welcher Rücksichtslosigkeit von Seiten der Brauereibesitzer und Braumeister gekämpft, wie jede freie Meinung unterdrückt, wie die Kollegen selbst gegen ihren Freund in's Feld geführt werden, zeigt uns folgender Brief aus Nürnberg:

Nürnberg, den 21. März 1892.

Herrn Jakob Schmidt, Gastwirth,

Hier.

Die unterzeichneten Mitglieder des Bierbrauer-Vereins stellen an Herrn Jakob Schmidt, Vorstand obiger Vereins, den Antrag, binnen 10 Tagen eine außerordentliche Generalversammlung einzuberufen mit der Tagesordnung: „Neuwahl der Gesamtwahlverwaltung“ mit der Motivierung, daß die Unterzeichneten durch die letzten Wahlkommission mit der gegenwärtigen Verwaltung nicht mehr zufrieden sind und von Gerichtswegen zu diesem Schritt ermächtigt wurden, und zugleich betonend, daß Vorstand Schmidt in der Generalversammlung vom 17. Januar d. J. selbst zweimal sein Ehrenwort gegeben hat, nach Beendigung des Brauerstreiks eine Generalversammlung einzuberufen und freiwillig abzudanken, und in der letzten außerordentlichen Generalversammlung mehrfach den Ausdruck gebrauchte, von jetzt an für den Verein nichts mehr thun zu wollen.

Sollte Herr Schmidt aber nicht gewillt sein, freiwillig abzudanken, so beantragen wir, auf die Tagesordnung zu setzen:

1. Vorstand und den Kassirer wegen unbefugter Entnahme von Geld aus der Vereinskasse zu Zwecken, welche in den Statuten nicht benannt sind, und auf Rückzahlung dieses Geldes.

Wir wählten diesen Weg, um den Namen des Bierbrauer-Vereins vor weiteren öffentlichen Herabwürdigungen zu bewahren, indem derselbe in der letzten Zeit als „Kranken- und Beerdigungsverein“ zu Zwecken benützt wurde, mit denen derselbe nichts zu thun hatte.

Bei Ausschreibung ersuchen wir Herrn Schmidt, ausdrücklich zu betonen, daß der Zutritt nur gegen Vorzeigung der Aufnahmekarte oder der Statuten gestattet wird. Eine etwaige Antwort Ihrerseits auf dieses Schreiben ersuchen wir Sie, bei Mitglied Beck, Entengasse, zu hinterlegen.“

Es folgen 146 Unterschriften.

Hier zeigt es sich wieder, wenn Brauereibesitzer und Braumeister Mitglieder sind, was dieselben für einen Druck auszuüben im Stande sind und was so ein Kranken-Unterstützungs- und Vergütungsverein für einen Nutzen hat. Mühen die Kollegen alle diesem Verein angehören, aber sie sollen sich neben diesem einen andern Verein gründen, der für sie da eintritt, wo es gilt, ihre Interessen, das leibliche Wohl der Kollegen zu wahren. Haben sie kürzere Arbeitszeit, gesunde Wohn- und Schlafräume und genügend Lohn, um dem Körper die nötige Nahrung zu verschaffen, dann werden sie den Kranken-Unterstützungsverein nicht so oft in Anspruch nehmen; also hat ein Fachverein bedeutend bessere Ziele, als der von den Brauereibesitzern und Braumeistern bevormundete Kranken-Unterstützungsverein. Obiges Schreiben beweist so recht wieder die Harmonie, welche gepredigt wird, wie überhaupt die Nürnberger Besizer so recht gezeigt haben, was sie für große Nächstenliebe und Menschlichkeit besitzen. Aber mögen sie ja nicht zu früh triumphieren; es könnte auch für sie noch eine rächende Nemesis geben. W.

Frankfurt a. M. Am 23. März, Abends 8 Uhr, fand im Fleiß-Junk'schen Saale eine Mitgliederversammlung statt. Nachdem der Vorsitzende die Kollegen begrüßt und ihnen für das zahlreiche Erscheinen dankte, schritt er zur Erledigung des ersten Punktes der Tagesordnung: „Einziehung der Beiträge und Aufnahme neuer Mitglieder.“ Beschlossen wurde, daß die Vertrauensmänner das Geld in der nächsten Vorstandsversammlung abliefern sollten; acht neue Mitglieder wurden aufgenommen. — Zu Punkt 2 wurden die auf dem Gewerkschaftskongress gestellten Beschlüsse verlesen und nochmals der Zweck des Kongresses näher erläutert. Beim 3. Punkt fand eine lebhafte Debatte statt. Kollege Wittich machte nämlich bekannt, daß am 17. April eine Otkerversammlung der Müller, Bäcker und Brauer stattfinden solle, und fragte an, ob die Mitglieder gewillt seien, die erwachsenden Unkosten zu decken. Nachdem ein Theil für, ein anderer dagegen gesprochen, einigte man sich dahin, den Verein bei der Versammlung aus dem Spiele zu lassen und die Unkosten von denen tragen zu lassen, welche die Versammlung besuchen. Verschiedene Kollegen sprachen sich dahin aus, daß der noch junge Verein sich erst mehr in sich selbst festigen solle, ehe er sich zu viel vornehme, auch solle der Lokalverein sein Nöthiges dazu thun, um die Lage der Kollegen besser zu helfen, denn auch die Mitglieder dieser Vereine würden Nutzen aus der Besserung der Verhältnisse ziehen. Und schließlich würden dieselben ihre Hände in Unschuld waschen, weil sie ja zufrieden sind. Demgegenüber wurde gesagt, es wäre unbedingt notwendig, daß wir mit den anderen Arbeitern der Nahrungsmittelbranche rechte Fühlung nehmen müssen,

um das gesteckte Ziel zu erreichen; auf eine Vereinigung beider Vereine sei vorläufig doch wohl nicht zu rechnen. Zum Schluß wurde noch beschlossen einen Fragekasten anzustellen, falls ein Kollege etwas fragen wolle, da doch nicht Jeder seine Frage so in Worte fassen könne. Es könnte dadurch vieles in der Versammlung erörtert werden. Mit einem Hoch auf den Gauverein schloß der Vorsitzende um 10 Uhr die Versammlung.

Hamburg. Mitglieder-Versammlung des Fachvereins der Brauer von Hamburg und Umgebung vom 20. März d. J. im Vereinslokal. Die Versammlung, welche man die bestbesuchte seit Bestehen des Vereins nennen konnte, wurde vom Vorsitzenden, Kollegen Klein, um 2 1/2 Uhr eröffnet. Derselbe gedachte, bevor zur Tagesordnung übergegangen wurde, des verstorbenen Genossen Otto Reimer, unseres Milkämpfers und Mitberaters. Die Versammlung ehrte das Andenken des Verstorbenen durch Erheben von den Sitzen. — Zum ersten Punkt: „Abrechnung vom Nürnberger Streit und Stiftungsfest“, verlas der Vorsitzende die Einnahme durch Sammelbogen, welche ergab: 852 Mk. 55 Pfg. Abgeschickt nach Nürnberg wurden 608 Mk. 60 Pfg., mithin blieb ein Ueberschuß von 243 Mk. 95 Pfg., welcher zur Unterstützung der ausständigen Kollegen der Brauerei „Marienthal“ verwendet wurde. — Die Abrechnung vom Stiftungsfeste konnte nicht erfolgen, weil noch einige Brauereien mit Abgabe der Karten und Gelder für dieselben im Rückstande waren. Hierzu kam noch Abrechnung der Fahne; dieselbe schloß mit einem Defizit, welches aus der Kasse gedeckt wurde. — Punkt 2: „Der Ausstand der Kollegen der Brauerei Marienthal“. Kollege Klein gab die heutige Verhandlung mit der Leitung genannter Brauerei bekannt, welche zwar noch nicht beendet, jedoch aber zu Gunsten unsererseits ausgefallen ist. Die einzelnen Forderungen sind: 1. Eine einstündige Arbeitszeit. 2. Bezahlung der Ueberstunden. 3. Regelung der Küche. 4. Verabreichung eines guten Hauptmehls. 5. Wöchentliche Lohnzahlung, und zwar 24 Mark, eventuell 27 Mark und außerhalb schlafen. 6. Bessere Behandlung seitens der Vorderburshen. 7. Einstellung aller Ausständigen. 8. Anerkennung des Arbeitsnachweises. Die Lohnkommission beantragt: Entlassung sämtlicher Streikbrecher; Einstellung der Ausständigen nach Ermessen; ferner daß die Brauerei alle Diejenigen, welche infolge des rückgängigen Geschäftsganges nicht in Arbeit kommen können, mit 150 Mark zu entschädigen und ihnen ein empfehlendes Zeugniß zu verabsorgen hat. Dies wurde einstimmig angenommen. Zu Punkt 8 der Forderung wurde von § 10 des Arbeitsnachweis-Reglements der letzte Absatz gestrichen, und erklärte der Vorsitzende, daß demgemäß die Brauereien gewillt wären, den Arbeitsnachweis anzuerkennen. — Annahme fand ein Antrag von Kollege Klein, eine einmalige Extrastener von 10 Pfg. pro Mitglied zu entrichten, zur Deckung der Kosten des Delegirten vom Gewerkschaftskongress zu Halberstadt. Punkt 4: „Abänderung des Statuts“. Hierüber entspann sich eine längere Debatte betreffs der Zusage, die Koll. Appel beantragte. Es wurde zwar einiges angenommen, jedoch die Fortsetzung der ganzen Debatte vertagt, weil dazu eine Generalversammlung einberufen werden muß. Da außerdem noch drei Punkte auf der Tagesordnung standen und die Zeit für die Räumung des Saales herangerückt war, wurde der Beschluß gefaßt, die Versammlung den 27. März fortzusetzen. Hierauf wurde die zahlreich besuchte Versammlung vom Vorsitzenden um 6 1/2 Uhr geschlossen.

Hamburg. Extra-Mitglieder-Versammlung des Fachvereins der Brauer von Hamburg und Umgebung vom 23. März d. J. im Vereinslokale. Kollege Klein eröffnete dieselbe um 8 1/2 Uhr und trat sofort in die Tagesordnung: Der Ausstand der Kollegen der

mehr Versprechungen, als Brod und Fleisch, und davon wird auch der treueste Soldat nicht satt.

Hierzu kam noch, daß die Behandlung der Truppen seitens ihrer Vorgesetzten in einer barbarischen Weise stattfand, welche mit den Ideen Voltaires und Rousseaus nicht in Einklang zu bringen war.

Und diese Ideen waren allerdings in's Volk und auch in die Truppen des Königs gedrungen; die Begriffe eines natürlichen Rechts, das Jedem auf Erden die Möglichkeit giebt, glücklich zu sein — die Grundgedanken der neuen Philosophie, daß alle Menschen gleich seien in ihrem Anrecht auf Lebensfreude und Genuß, und daß es kein Vorrecht des Standes und der Geburt gebe — diese Grundzüge waren nicht nur von den Gelehrten der damaligen Zeit für recht und billig erklärt, sondern auch der großen Masse des Volkes bekannt geworden. Die gebildeten und besitzenden Klassen des Bürgertums hatten Vereine und Gesellschaften begründet, die in zahlreichen Flugblättern und Broschüren diese Ideen verbreiteten, und da die großen Geister Frankreichs eine Sprache schrieben, welche trotz ihres Gedankenreichthums doch leicht verständlich war, so hatten thatsächlich die Bürger und Soldaten wenigstens in den größeren Städten Kenntniß von der neuen Lehre genommen und waren begeisterte Anhänger derselben geworden.

Der Uebermuth der adeligen Offiziere, die Ungerechtigkeit, mit welcher Beförderungen vorgenommen wurden, hatten ebenfalls mitgewirkt, die Soldaten unzufrieden zu machen, und so geschah es, daß urplötzlich die Garden angerückt kamen und sich mit dem Volke verbündeten.

Delannay, der Gouverneur der Bastille, hatte das Feuer der Garden ebenso heftig erwidern lassen, und verwundete wie Sterbende bedeckten den Kampfplatz.

Doch der Muth, die Zuversicht der Stürmenden war unerschütterlich — gegen 5 Uhr Nachmittags zeigte sich die weiße Fahne, das Zeichen der Ergebung.

Die zweite Zugbrücke, die in das Innere der Bastille führte, wurde niedergelassen, und nun brausten die Volks-

massen hinein in den Hof der Zwingburg, in der so viele Seufzer, so viele Klagen unerhört verhallt waren.

Zanzen, Jubel, Entzücken beherrschte die Menge — und doch hätte nicht viel gefehlt, so wäre Todesnoth und Schmerz über sie gekommen.

Delannay wollte den Pulverturm der Bastille in die Luft sprengen — eine teuflische Absicht, die vielen Tausenden das Leben gekostet hätte.

Doch die eigenen Soldaten des Gouverneurs entrißen ihm die brennende Lunte — und bleich und zitternd wurde Delannay, als er jetzt die haßerfüllten Gesichter der Menge sah, die ihn umdrängte.

Er und sein Oberst Voisne sollten als Gefangene nach dem Stadthaus gebracht werden. Der stolze Edelmann hielt dies für eine Schmach, die er nicht ertragen wollte; er zog sein Messer, um sich zu erstechen.

Seine Umgebung glaubte jedoch, er wolle sich gewaltsam befreien; man entriß ihm die Waffe — der Zorn des Volkes steigerte sich zur Wuth, als Delannay sich wehrte. Er ward zu Boden geworfen — ein furchtbares Rachegeheul der Menge ertönte.

„Blut um Blut!“

Eben trug man einen sterbenden Bastillenstürmer vorüber, der durch Delannay's Soldaten verwundet worden war.

„Blut um Blut!“

Ein wider Tannult erfolgte — man hörte ein schwaches Stöhnen — wenige Augenblicke später erhob sich das blutende Haupt Delannay's auf einer Pike.

Das erste Opfer des Hasses war gefallen; bald folgte das zweite. Der Oberst Voisne, der Begleiter Delannay's, wurde in gleicher Weise getödtet; auch sein Haupt wurde auf eine lange Stange gesteckt und dem Volke gezeigt.

„Blut um Blut!“

Ohne Mitleid sahen die Massen das Urtheil vollstreckt; das Blut, das die Bastillenstürmer hatten vergießen müssen, wog ihnen das dieser Opfer auf.

Und nun schien der Zorn der Menge gestillt — jetzt

wollte man zum Stadthauptmann Flejeles, um diesem die Schlüssel der Bastille zu übergeben, als Zeichen, daß die Stadt, die Bürgerschaft nun diese Burg besitze.

Da brauste plötzlich von Neuem ein Schrei der Wuth durch die Menge.

„Flejeles ist ein Verräther! Zum Tode mit ihm, zum Tode!“

Man hatte die Uniform des getödteten Gouverneurs Delannay durchsucht und dabei jenen Zettel gefunden, den Flejeles bei Absendung Thurots dem Gouverneur in die Hände gespielt hatte.

Gerichte Entrüstung über diese Tücke des Stadthauptmanns, der doch die Interessen der Bürgerschaft zu vertreten hatte, erfüllte jetzt selbst Diejenigen, welche die Ermordung Delannaus nicht billigten.

In raschem Lauf zog man vor das Stadthaus.

Flejeles wurde bleich, als er die rauchende Menge sah. Man schleppte ihn auf die Straße.

Noch ehe er diese erreicht, tödtete ihn ein Pistolenschuß — und dann wurde auch sein Haupt auf eine Pike gesteckt.

Es war ein entsetzlicher Anblick, den jetzt die Straßen boten.

Die Armen und Unterdrückten, die so lange hatten Unrecht leiden müssen, dabei gezwungen ihren Groll und Haß zu verbergen, sie ließen ihren Gefühlen freien Lauf und mit Jubel umtanzen Männer und Frauen die Piken mit den drei Köpfen!

Aus den Knechten mußten Tyrannen werden — wo Haß geäuert war, konnte man nur Rache ernten!

Ganz Paris verwandelte sich in ein einziges Heerlager des Volkes!

Während die Glocken unablässig Sturm läuteten, scharten sich die Massen zusammen, wählten sich Anführer und besetzten die Zugänge der Stadt, um einen Angriff der Truppen Ludwig des Sechzehnten abzuhalten.

(Fortsetzung folgt.)

Brauerei „Marienthal“, ein. Hierzu erhielt Genosse S. Meyer das Wort. Derselbe sprach über den Boykott der Brauerei „Marienthal“ und empfahl der Versammlung, das, was die Brauerei bewilligt hat, anzunehmen. — Desgleichen wünschte der Vorsitzende, die Versammlung möge sich damit einverstanden erklären, denn es seien ja sämtliche Forderungen bewilligt, bis auf Einstellung sämtlicher Ausständigen. Von denselben sollen nur 20 Mann infolge des schlechten Geschäftsganges eingestellt werden, 4 Mann verbleiben im Geschäft von den — Streikbrechern. (Den Kollegen wurde überlassen, welche Stellung sie den letzteren gegenüber einnehmen wollten.) Alle übrigen Ausständigen, soweit sie noch in Hamburg sind und nicht eingestellt werden können, werden von der Brauerei „Marienthal“ mit 150 Mark entschädigt. Die Versammlung erklärte sich mit allen Ausführungen einverstanden und es wurde die Aufhebung des Boykotts einstimmig angenommen. Alsdann gab der Vorsitzende bekannt, daß die Einstellung der Ausständigen der Reihe nach erfolgt, die Klische tritt zum 1. April d. J. außer Kraft, der Wochenlohn beträgt 27 Mk., dazu kommt außerhalb schlafen und Anerkennung des Arbeitsnachweises. — Zu Punkt 2: „Arbeitsnachweis“, entspann sich eine rege Debatte, welche zu keinem Ziele führte. Die Angelegenheit wurde abermals bis zur nächsten Versammlung vertagt. Nachdem noch „Verschiedenes“ erledigt worden war, wurde die Versammlung um 11 Uhr geschlossen. Voller Freude verließen die Anwesenden den Saal und tranken dann noch manch' Seidel am „Stammtisch“ auf den erregenen Sieg.

Aus München erhalten wir folgenden Brief mit der Bitte um Veröffentlichung:

„Nachdem der Brauerstreik in Nürnberg zu Ende ist, findet Herr Schmidt ein Vergnügen darin, sich mit den Münchener Kollegen etwas zu beschäftigen. Sowohl ein hiesiges Lokalblatt, wie die „Deutsche Brauerzeitung“ brachten in jüngster Zeit längere Artikel, in welchen Herr Schmidt den Münchener Brauereigenossen (Kollegen) eine vielleicht nach Ansicht des Herrn Schmidt nicht) Untollezialität, Gleichgültigkeit und Unverständnis zum Vorwurf gemacht hat, weil von München aus mehrere Brauer nach Nürnberg geschickt, und, als sie dort erfuhren, um was es sich handelte, ohne Arbeit zu nehmen wieder nach München zurückgeschickt sind. Das Telegramm, worin uns der Ausbruch des Streiks gemeldet wurde, kam Abends 9 Uhr hier an und, da Adressat nicht zu Hause war, erst Morgens 6 Uhr in dessen Hände. Da aber der Vorstand des Münchener Brauereigenossen nicht das Glück hat, selbstständig zu sein, wie Herr Schmidt, so verging wieder etliche Stunden, bis es möglich war, zum Herbergsbräuereigenossen zu gehen, was um so notwendiger war, da letzterer ganz unabhängig ist und daher die fragliche Angelegenheit nicht leicht durch eine dritte Person zu erledigen war. Dort angekommen, zeigte aber Herr Schmidt ein Telegramm von der Ledererbrauerei in Nürnberg vor und theilte uns mit, daß bereits 10 Mann abgereist seien und sich wahrscheinlich noch etliche anschließen haben von der anderen Herberge, gab uns jedoch nach Auseinandersetzung des Sachverhalts das Versprechen, keinen mehr abzusenden, was auch gehalten wurde. Wäre es die Absicht der Münchener gewesen, Arbeit als Streik-

brecher zu nehmen, so hätten sie, nachdem sie dort waren, es auch gethan und es hätte Geld auch nicht viel Mühe gemacht, schon in den nächsten Tagen eine größere Anzahl folgen zu lassen. Und so dürfte dieses auch für uns Münchener unliebsame Vorkommniß nicht auf Untollezialität, wie sich Herr Schmidt auszudrücken beliebte, sondern nur auf den Umstand zurückzuführen sein, daß, nach den bereits erwähnten Gründen, einige Zeit verstrich, bis Geld unterrichtet werden konnte. Da Herr Schmidt, (wie aus einer von einem hiesigen Lokalblatt gebrachten Notiz zu ersehen ist), wohl wußte, daß in München Hunderte von jungen Mithelfern und dergl. parat sind, so mußte er als Führer des Streiks auch wohl wissen, daß dieses den Nürnbergern verhängnisvoll werden könne, umsomehr da wir hier nicht so gut organisiert sind, wie in Nürnberg, und es wäre daher sehr am Platz gewesen, uns früher von dem Vorhaben in Kenntniß zu setzen, dann wäre auch Geld verständig gewesen, und wenn auf das im letzten Augenblick abgeschickte Telegramm nicht gleich anderen Tags auch eine namhafte Summe Geldes eingetroffen wäre, so wären doch die Kosten der Münchener Streikbrecher erspart gewesen. Wollten wir auf alle Punkte der gegen uns geschriebenen Artikel zurückkommen, so würde dies zu weit führen, auch wollen wir die Güte des Herrn Verlegers, der, obwohl wir nicht zum Verband gehören, uns doch die Spalten der „Deutschen Brauerzeitung“ öffnete, nicht mißbrauchen.

Warum die Münchener noch indifferent zur Seite stehen und ob die Eingangs erwähnten Vorwürfe gerechtfertigt erscheinen, das zu beurtheilen wollen wir einem treuen Mithelfer, dessen Herr Schmidt zum Schlusse seines Artikels „ein frohes, baldiges Wiedersehen“ nachrief, überlassen. Unserem wohlmeinenden Kollegen Schmidt aber sprechen wir für die guten Lehren und heilsamen Ermahnungen, welche er uns gegeben, den verbindlichsten Dank aus. Bei dem großen Unverständnis, der uns zu eigen ist, wird er es aber leicht begreiflich finden, daß sie meistens nur verstockte Herzen gefunden haben. Allen Kollegen Münchens aber, die das Joch, unter dem sie schmachten, ablegen wollen, soll unsererseits nichts im Wege stehen. B.“

Wir haben anstandslos den Artikel eines Münchener Kollegen aufgenommen, weil er einestheils für sich selbst spricht, andertheils auch von dem Artikelschreiber sehr vieles anders aufgefaßt ist, als in dem fraglichen Artikel des Kollegen Schmidt. So weit wir in der Lage sind, unsern Freund Schmidt zu kennen, so wissen wir, daß es ihm fern gelegen hat, nur irgend welche Personen zu treffen, er hat im Allgemeinen gesprochen, und was er gesagt, müssen auch wir bestätigen; wäre Kollege B. in Nürnberg gewesen und hätte gesehen, wie schwer es uns und 3 Kollegen von den 18 aus München zugereisten wurde, die übrigen zu bewegen, nicht zu Streikbrechern zu werden, ja, daß es am Bahnhof zwischen jenen drei ehrlichen, braven Kollegen und den übrigen noch zu Streitigkeiten kam, da ihnen von den Kollegen vorgeworfen werden mußte, daß sie erst 1 1/2 Tage und noch länger die Gastfreundschaft genossen und schließlich dann noch zu Streikbrechern werden

wollten, der wird zugeben müssen, daß es da wohl am Plage ist, das zu sagen, was Kollege Schmidt gethan; es wird jeder recht denkende Kollege dies auch nicht auf sich bezogen haben, und so würde auch Kollege B. zu demselben Schlaß gekommen sein.

Auch wir möchten den Kollegen Münchens zurufen, sich ein Beispiel an dem Unterstützungsverein der Kollegen Nürnbergers zu nehmen, obwohl er ihnen jetzt zum Fluch geworden. Mögen die Krankenunterstützungsvereine ruhig bestehen bleiben, aber daneben muß noch ein Verein bestehen, welcher für seine Mitglieder eintritt, wenn sie ohne Krankheit in Noth gerathen, und wenn es gilt, die Interessen der arbeitenden Kollegen zu wahren und zu verteidigen. Auch in München herrschen, mit Ausnahme mehrerer Brauereien, noch sehr schlechte Zustände, die abzuschaffen an der Zeit wäre. Gerade in München und Umgebung thut die Aufklärung sehr noth. Die dortigen Brauer sind noch nicht zu der Einsicht gelangt, daß sie, wenn sie über kein Vermögen verfügen, dauernd arbeiten müssen, und bei den jetzigen Arbeitsverhältnissen schon mit dem schönsten Mannesalter keine Arbeit mehr in den Brauereien erhalten. Es ist auch ihr Nutzen, wenn in einer anderen Stadt bessere Daseinsbedingungen geschaffen werden. Gerade in Bayern thut eine gute Organisation auch sehr nothig, weil von dort die Brauer fast in allen Städten, wo nur Kämpfe stattgefunden haben, aus Unkenntniß zu Streikbrechern wurden; es ist jedoch auch darauf zurückzuführen, daß dort noch sehr schlechte Arbeitsverhältnisse herrschen, auch Brauer in Hülle und Fülle fabrizirt werden, und sie dann gern dahin gehen, wo etwas bessere Verhältnisse sind und sie in den Himmel gekommen zu sein glauben, weil sie ihre Klassenlage noch nicht erkannt. Darum thut es sehr nothig, daß sich die Kollegen in Bayern gut organisiren und sich so ebenfalls bessere Daseinsbedingungen erkämpfen. Sie werden dann nicht so leicht anderen kämpfenden Kollegen den Sieg erschweren.

Dortmund. Am Sonntag, den 3. April, wurde unser verunglückter Kollege Scheunig zur letzten Ruhe bestattet. Derselbe verunglückte dadurch, daß ihm in der Löwenbrauerei ein volles Sattelfaß auf den Kopf fiel, was den sofortigen Tod zur Folge hatte.

Von den Gauvereinen empfohlene

Brauerverkehr:

Berlin: Hauptverkehr der Brauer Urbanstraße 5. Restaurant Billiges Logis.
Braunschweig: Gasthaus „Bayrischer Hof“, Ch. Everling, Delschlagern 40.
Cassel: Ch. Wiegandt, Kasernenstraße Nr. 3.
Dortmund: J. Krebel, Hauptbrauerverkehr, Stubengasse.
Dortmund: H. Steinbach, Kampffstraße 1.
Hannover: Latjes Gasthaus zum neuen Kleeblatt, Knochenhauerstraße 5.
Hamburg: Paul Meyer, Niedernstraße 96, in der Nähe sämtlicher Bahnhöfe und Gast- und Logirhaus, B. Pfabe, St. Pauli.
Hamburg: Vom Gauverein Hamburg wird der Brauer-Verkehr, Hammonia-Gesellschaftshaus, Hohe Bleichen 30, den Kollegen bestens empfohlen.
München: Hauptverkehr der Brauer Münchens im Gasthaus zur „Arche Noah“ von Joseph Held, Knäbelsstraße 6.
Nürnberg: Brauer-Verkehr des Nürnberger Brauer-Vereins, Goldener Schwan, Theresienplatz, und Weißer Elefant, Jakobstraße.

Inserate.

Unsern lieben Freunde u. Kollegen **Wilhelm Richter** wünschen wir zu seiner neuen Stellung in Bath (England) viel Glück. Da ihm dort jedenfalls nicht die Gelegenheit darat geboten wird, für dortige Kollegen wirksam eintreten zu können, wollen wir hoffen, durch unsere Verbandszeitung ab und zu einiges über dortige Brauerverhältnisse zu erfahren.
 Seine Freunde.

Allen meinen Freunden, Kollegen und meinen Vereinsmitgliedern zur Mittheilung, daß ich meine Wohnung von der Waldemarstraße 16, Berlin, nach **Rixdorf bei Berlin, Korfsgartenstr. Nr. 1,** verlegt habe und sämtliche Gesuche und Briefe nach dort zu adressiren sind.
 Mit herzlichem kollegialischem Gruß
Paul Hilpert.

Gesangverein Hopfenblüthe.
 Die regelmäßigen Uebungsstunden finden **Mittwoch Abends 7,9 Uhr im „Bayrischen Hof“** statt.
 Alle Kollegen, welche Gesang und gesellige Unterhaltung lieben, ladet zum Beitritt freundlichst ein
 Braunschweig. Der Vorstand.

Mark 40-45.
 Gute Papageien, welche anfangen zu sprechen, werden für 40-45 Mark mit dem besten Baier unter Post-Nachnahme streng reell verkauft von
B. Pfabe, Brauerverkehr, Et. Pauli, 1. Friedrichstr. 44, Hamburg.

Brauerwappen,
 als Gravirungsmittel dienend, aus garantirt echtem Eisen geschmitten, liefert in kunstvoller Ausführung zu Mk. 1,20 das Stück (bei Bestellung von 6 Stück 1 Mark).
Christoph Gebhardt, Eisenbeschneider, Rombach b. Mainz.

Haupt-Brauer-Verkehr
 beim Kollegen G. Reichelt
„Gambrinus - Halle“,
 Westenhelweg 120, Dortmund,
 hält sich einer geneigten Beachtung bestens empfohlen.
Billiges Logis.
 ff. Bier. Gute billige Speisen.

Gasthaus
 und **Brauer-Herberge**
 von
Heinrich Schild,
Hannover,
 Knochenhauerstr. Nr. 24.
Gute Betten.
 Civile Preise.
 Koulante Bedienung.

Hannover.
Mittwoch, den 13. April, Abends 8 1/2 Uhr:
Monats-Versammlung.
 Es wird um recht zahlreiches Erscheinen gebeten.
Der Vorstand.

Zur gefl. Beachtung.
 Den geehrten Herren Brauereigenossen in Kiel und Umgegend theile hierdurch mit, daß ich den Verkauf meiner
guten Wollwaaren
 Herrn **Johann Dohm** in Kiel, Winterladerstraße Nr. 12, übertragen haben und sie dort reell bedient werden.
 Zudem ich höflichst bitte, das mir seither geschenkte Vertrauen auf Herrn **Dohm** zu übertragen, zeichne
L. Seitz, Mainz, alte Krone.

Paul Meyer, Niedernstraße 96,
HAMBURG,
Haupt-Brauer-Verkehr.
 In nächster Nähe sämtlicher Bahnhöfe.

Dortmund.
Restauration H. Fleess, Humboldtstr. 6,
 geführt vom Kollegen **J. Gross,**
 empfiehlt
Mittag- und Abendessen von 60 Pfg. an.
 Gesellschaftszimmer mit Piano und Billard.

Brauer-Verkehr von St. Pauli.
 Empfehle den geehrten Brauerburschen mein
Gast- und Logir-Haus,
 bekanntlich sehr gute Betten, zu billigen Preisen.
B. Pfabe,
 I. Friedrichstr. 44, St. Pauli, Hamburg.
 Arbeits-Nachweis der Brauer.

Hammonia-Gesellschaftshaus,
 Hamburg, Hohe Bleichen 30.
Zwei grosse Säle, div. Clubzimmer.
 Allen Vereinen und Clubs zur Abhaltung von Ballen, Versammlungen, Fränzchen, Hochzeit etc. bestens empfohlen bei Zusicherung guter Speisen und Getränke.
J. T. L. Reisner.
 Vereinslokal des Hamburger Perrückenmacher- und Friseur-Vereins und des Fachvereins der Brauer von Hamburg und Umgegend.

Von dem Gauverein Hannover wird der Haupt-Brauer-Verkehr von
L. Tatje, Knochenhauerstrasse 5,
 den reisenden Kollegen bestens empfohlen.

Brauer-Verkehr
 von
Fr. Meyer (Ed. Bod's Nachflg.)
 Gasthaus zum Kleeblatt,
Hannover, Knochenhauerstr. 7.
 Gute Betten. Billige Preise.

Empfehle allen Kollegen mein reichhaltiges Lager von
Unterhosen, Unterhemden, Arbeitshemden, woll. Westen, Strümpfen, Oberhdm., Kragen, Manschetten, Shlipse etc.
E. O. Vontz, Hannover, Grasweg 22.