



Offizielles Organ des Deutschen Brauer-Verbandes.

Nr. 18.

Hannover, den 30. 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 fünfspaltige Petitzeile 20 Pfg. — Redaktion: Richard Wiehle, Linden-Hannover, Nieschlagstraße 13.  
 Sämtliche Briefe sowie Geldsendungen sind zu adressiren: R. Wiehle, Linden-Hannover, Nieschlagstraße 13.

### Zum Maienfest.

Man zieht hinaus in Wald und Au  
 Zum frohen Fest des Maien,  
 Der Arbeitsmänner Heereschau,  
 Sie soll die Welt befreien!

Sie wird dem Schwachen geben Muth,  
 Daß er nicht steh' bei Seite  
 Voll Zagen, wenn für's höchste Gut  
 Ihr tapfer liegt im Streite!

Für's höchste Gut: für Brod und Recht!  
 Nur solcher Sieg kann retten,  
 Der nicht die Arbeit läßt als Knecht  
 Noch in des Goldes Ketten.

Der Menschheit kann der Freiheit Hort  
 Durch Euch zu Theil nur werden,  
 Durch Euch nur wird zur That das Wort  
 Vom Frieden hier auf Erden!

Den Frieden, den die Welt ersehnt,  
 Kann nimmer sie erwerben,  
 So lang die Arbeit betteln geht,  
 Arm lebt und arm muß sterben.

Und sagt man Euch: In Ewigkeit  
 Muß es so bleiben! Amen!  
 So lacht getrost, denn andre Zeit  
 Und andre Lehren kam:n!

Vorbei, vorbei für immerdar  
 Ist jener düstre Glaube!  
 Die **Zwietracht** nur, Arbeiterschaar,  
 Siebt preis Euch jedem Raube!

Doch wenn geeint der Arbeit Heer,  
 Wenn brüderlich verbunden  
 Wir einig sind von Meer zu Meer,  
 Dann ist die Noth verschwunden.

Dann glänzt der Freiheit Sonnenlicht,  
 Dann stiehn der Kriege Leiden,  
 Denn gleiches Recht und gleiche Pflicht  
 Kennst Hassen nicht, noch Neiden.

Drum auf, hinaus in Wald und Au,  
 Zum frohen Fest der Maien,  
 Der Arbeitsmänner Heereschau,  
 Sie wird die Welt befreien!

E. W.

### Chemische Briefe an einen Brauer.

(Nachdruck verboten.)

XI.

(Die Maismethoden. Ist Bier nahrhaft? Der Geschmack als Kriterium. Das Infusions- und das Dekoktionsverfahren. Die Dastasezeit der Diastase. Das Diastaseverfahren und die Frömmigkeit. Wieder einmal die Spaltpläne. Nur immer langsam voran! Das Diastaseverfahren — eine rührende Geschichte, bei der viel gerührt werden muß. Der Diastase Ende. Das Läutern. Eiweiß ade! Wer soll ausgepreßt werden: die Eraber oder die Brauereihilfen? Der Brauereihilfen-Verband als Beförderer technischer Fortschritte.)

Die Prüfung des Malzes auf seinen Extraktgehalt, welche wir im vorigen Briefe schilderten, war eine Mühseligkeit im Kleinen und zeigte auch diejenige Methode, bei der es gelingt, den Malzextrakt vollständig in sein Endprodukt, die **Maltose**, zu verwandeln. Diese Methode ist zwar theoretisch die richtigste, hat aber für die Praxis des Brauers, wie schon erwähnt, keine Bedeutung, weil dem Brauer damit durchaus nicht geholfen ist, daß er nur Maltose aus dem Malz zieht. Die Würze soll vielmehr auch noch Dextrine enthalten, um dem Biere jenen vollmundigen Geschmack zu verleihen, der ihm zukommt. Würde nur Maltose vorhanden sein, so könnte die Gärung allerdings weiter geführt und ein größerer Alkoholgehalt des Bieres erzielt werden, der Wohlgeschmack würde aber entschieden darunter leiden — und auch der **Nährwert** des Bieres, der ja durchaus nicht zu übersehen ist, wenn derselbe auch freilich nicht **überschätzt** werden darf. Der Alkohol des Bieres ist für die Ernährung nicht direkt zu verwenden, höchstens daß er die Verdauung verlangsamt, was mitunter nicht einmal vorteilhaft ist. Dagegen ist

der Extraktgehalt Nahrung, und zwar sowohl der Zucker als auch das flüssige Eiweiß, das im Bier, wenn auch nicht allzu reichlich, vorhanden ist. Allerdings müßte Derjenige, der die Absicht hegt, durch Bier allein die für die Nahrung täglich erforderliche Eiweißmenge von 118 Gramm zu sich zu nehmen, nicht weniger als 15—24 Liter Bier trinken, da dasselbe durchschnittlich 0,5—0,8 Gramm Eiweiß, also in einem Liter 5—8 Gramm enthält. 15—24 Liter Bier täglich sind eine Leistung, die gewiß auch ein Münchener für unerreichbar erklären wird. Es wäre auch Keinem zu rathen, daß er versuchte, in solcher Weise seinen Magen als Lagerfaß zu verwenden, die Dauben würden sich allzu sehr ausbuchen und ihm selbst das Aussehen eines wandelnden Faßes verschaffen. Zucker (Maltose) enthält das Bier 9,5—1 Proz., während sein gesammter Extraktgehalt bei den Schank- und Lagerbieren zwischen 4—6 Proz. und bei den schwereren Bock- und Exportbieren zwischen 6—8 Gramm schwankt. Dieser Extrakt besteht aber in überwiegend Maße aus Dextrinen, die allerdings für die Ernährung ebenso werthvoll sind als Zucker. Da mit 500 Gramm Stärkemehl oder Zucker der tägliche Bedarf an diesem Nahrungsmittel befriedigt wird, so ist ein Durst, der 7 bis 10 Liter Bier täglich vertilgen kann, ausreichend, um das Brodessen zu ersetzen.

Wer nicht wegen ihres Nährwerths werden die Biere extraktreich gehalten, sondern wegen ihres Geschmacks, denn das Bier soll ja vorzugsweise ein Genußmittel sein, wenn gleich es leider im Deutschen Reiche noch Bier genug giebt, das zu trinken kein Genuß ist. Der Geschmack wird, wie schon erwähnt, ganz bedeutend beeinflusst durch den Extraktgehalt und durch die Beschaffenheit des Extraktes, d. h. dadurch, ob derselbe mehr oder weniger Dextrine enthält. Die **Branntmethode** hat sich also nach dem Geschmack zu richten; er ist der Tyrann, welcher in den verschiedenen Gegenden

des Reiches verschiedene Vorschriften macht, nach denen sich der Brauer zu richten hat. Da nützen alle theoretischen Einwendungen und technischen Bedenken nichts — wenn der Geschmack das Widersinnigste befehlt, so wird es zur Vernunft, — ganz so wie bei den menschlichen Tyrannen, deren widersinnige Befehle ja auch von den gehorsamen Dienern für den Ausfluß allerhöchster Weisheit erklärt werden.

In der Praxis der Brauerei müssen also zwei Bestrebungen zu Tage treten, einmal, das Malz gehörig auszunutzen, um eine recht kräftige Gärung, ein starkes, kohlenäure- und alkoholreiches Bier zu erzielen; dann aber auch, um dasselbe dem herrschenden Geschmack entsprechend dextrinhaltig zu machen, also die Würzebereitung so zu gestalten, daß das Malz **nicht** völlig in sein Endprodukt (Maltose) verwandelt wird. Die Methoden, welche sich hauptsächlich Geltung verschafft haben, sind das **Aufguß-** oder **Infusionsverfahren** (infusio, lateinisch, = der Aufguß) und das **Dekoktionsverfahren**, das nach dem lateinischen Wort decoctum, das Abgekochte, das **Dekoktionsverfahren** genannt wird.

Das **Aufgußverfahren** schon die im Malz vorhandene Diastase am meisten und ermöglicht es daher, daß die Würze reich an Maltose, aber auch arm an Dextrin ist. Die Biere, die nach dem Aufgußverfahren hergestellt sind, können daher **nicht** sehr vollmundig schmecken, sondern sind mehr weinartig, dagegen können sie, vorausgesetzt, daß nicht zu viel Wasser verwendet wird, durch ihren einstigen Reichtum an gährungsfähigem Zucker viel Alkohol enthalten. Bei dem **Dekoktionsverfahren** wird ein Theil der Maische nach dem andern gekocht, dabei die Diastase getödtet, und so eine vollständige Verwandlung des Stärkemehls in Maltose verhindert. Die Biere sind daher extraktreich und der Extrakt besteht vorwiegend aus Dextrinen.



Wir wollen nun eingehend die Vorgänge erörtern, welche sich bei diesen verschiedenen Braumethoden dem aufmerksamen Beobachter zeigen.

Betrachten wir zunächst das **Infusionsverfahren**, das zwar in Deutschland am seltensten zur Anwendung gelangt, aber am rückständigsten mit der Diastase verfährt, die wir gewiß alle durch die vorhergegangenen Erörterungen über das Mälzen lieb gewonnen haben. Ein gefühlvoller Mälzer könnte heiße Thränen weinen, daß sein Pflegsling, die Diastase, vom Brauer in Deutschland so schändlich behandelt wird, indem er dieser zarten, empfindlichen Lebewesen kostendes Wasser auf's Fell gießt, so daß sie alle Lust verliert, sich noch weiter in diesem Erdbodenleben zu plagen. Da sind die Brauer in England und Holland, in Belgien und Amerika weit rückständig; sie hüten sich davor, die Diastase gleich zu quälen! Wie wir wissen, verträgt dieselbe höchstens eine Temperatur von 56—60 Grad Réaumur; sobald die Erwärmung höher steigt, stirbt sie ab und ist dann nicht mehr im Stande, Stärkemehl in Dextrine und diese in Maltose zu verwandeln. Der Infusionsbrauer sorgt daher dafür, daß diese Todesstunde des Diastasefermentes erst dann eintritt, wenn er es nicht mehr braucht; dann aber jagt er mit jenem Egoismus, den alle Diejenigen besitzen, welche die Arbeitskraft Anderer sich zu Nütze machen: Der Mohr hat seine Schuldigkeit gethan, der Mohr kann gehen.

Zunächst teigt der Infusionsbrauer das Malzschrot mit kaltem oder mäßig warmem Wasser ein und mischt dann entweder heißes Wasser allmählig unter gutem Umrühren der Maische zu oder er leitet Dampf in dieselbe. Durch beide Arten der Erwärmung wird diese allmählig vor sich gehen, ohne daß auch nur ein Theil der Diastase über 60 Grad Réaumur erhitzt wird; sie kann dann ungestört ihre verzuckernde Wirkung ausüben und wenn die Maische klar geworden, d. h. alles Stärkemehl aus derselben verzehrt ist, wird die Endtemperatur von 60 Grad Réaumur längere Zeit innegehalten.

In anderen Brauereien teigt man nicht in kaltem oder mäßig warmem Wasser ein, sondern giebt dem geschroteten Malz einen Aufguß von Wasser, das etwa 70 Grad Réaumur heiß ist. Durch das kalte Malz kühlt sich das Wasser schon beim Einrühren bis auf 60 Grad Réaumur ab und bleibt dann bei dieser, die Diastase nicht gefährdenden Temperatur bis zur völligen Verzuckerung. Je nach der Beschaffenheit des Malzes und der Maischapparate sind 1—2 Stunden Zeit erforderlich, um dieses Endziel zu erreichen; der praktische Brauer erkennt es daran, daß das Schrot nur noch aus Hülsen (Träbern) besteht, also seinen weißlichen, stärkemehlhaltigen Kern verloren hat, und die Würze sich blank darüber lagert; dann schreitet man zum Ziehen der Würze, ein Prozeß, der genau so verläuft wie beim Dekoktionsverfahren und auch bei diesem näher erläutert werden soll.

Das **Dekoktionsverfahren** wird gewöhnlich das **Dickmaischverfahren** genannt, weil man zunächst die **dicke** Maische kocht, obwohl, wie jeder deutsche Brauer weiß, auch klare Würze, die **Lautermäisch**, in den Sudkessel gelangt.

Die **erste** Aufgabe des Brauers besteht darin, das Malzschrot mit Wasser so einzuteigen, daß keine Klumpen entstehen. Das war früher, als noch Menschenkraft allein das schwierige Werk verrichten mußte, ein jauer Stück Arbeit! Wenn die Rührschichte dann im Takt geschlagen wurden oder ein mechanisches Rührwerk mit Seuzgen und Stöcken durch Menschen zu drehen war, kam Schillers Wort reichlich zur Ehre:

„Von der Stirne heiß  
Ninnen muß der Schweiß,  
Soll das Werk den Meister loben.“

Schiller meint dann noch: „Doch der Segen kommt von oben“ — und in den frommen Mönchsbrauereien vergangener Jahrhunderte mag dabei auch viel gebetet worden sein; man benutzte ja, wie dies ganz fromme Hausfrauen in Bayern und Oesterreich noch heute beim Eierkochen zu thun pflegen — die Anzahl der abgebeteten Rosenkranzketten zur Bestimmung der abgelaufenen Zeit und sagte, die Maische muß so und so viel Credo, Pater noster und Ave Maria lang gekocht werden. Jetzt benützt man zu dieser Zeitbestimmung selbst in ganz frommen Brauereien die Uhr, welche wirklich zuverlässiger und genauer sagt, was die Glocke geschlagen hat. Auch die körperliche Anstrengung beim Einsteigen ist, wie die geistige beim Beten, durch eine Maschine ersetzt, indem man das Schrot vom Vormaischbottich durch ein kräftiges Rührwerk als milchartigen Brei in den Maischbottich befördert läßt; hierbei benützt man meistens kaltes Wasser und giebt auch solches in den Maischbottich, in den das im Vormaischer eingeteigte Schrot fließt. Das ist zweckmäßig, löst aber die geforderte Aufgabe nicht vollkommen. Zunächst soll doch die Diastase aus dem Malz herausgelöst werden und womöglich auch schon ihre Wirkung zu äußern anfangen. In kaltem Wasser wird sie dies aber nur in geringem Maße thun, auch wenn man ihr Stunden lang Zeit dazu giebt. Dagegen werden unsere oft genannten kleinsten Feinde, die Spaltpilze, sich sehr freuen, wenn sie Gelegenheit bekommen, sich ungestört anzusiedeln, und sie werden ihre Dankbarkeit für diese Berücksichtigung dadurch erweisen, daß sie recht eifrig das Bibelwort erfüllen: Seid fruchtbar und mehret Euch! Als Beweis ihrer Thätigkeit wird aber die Maische eine Säuerung erhalten, die sie durchaus nicht geeignet macht, ein trinkbares Bier zu liefern.

Weit vorteilhafter wird es daher sein, die im Vormaischbottich kalt eingerührte Maische im Maischbottich **bald** mit warmem Wasser zu mischen und eine Temperatur zu erzeugen, welche den Spaltpilzen weniger angenehm ist. Man wird daher gut thun, aus der Sudpfanne so viel kochendes Wasser zuzulassen, daß die Maische eine Temperatur von etwa 30 Grad Réaumur erhält.

Hier aber heißt es: Aufpassen!

Jedes Malztheilchen, das mit **kochendem** Wasser in Berührung kommt, wird **verbrüht**; seine Diastase stirbt! Ferner wird das Stärkemehl des Malzes durch kochendes Wasser verkleistert; es können sich nicht nur große Klumpen bilden, die außen verkleistert sind und das Vordringen des Wassers in's Innere aufhalten, so daß die Maische dort roh bleibt, sondern jedes einzelne Schrottheilchen kann in solch ungewöhnlicher Weise verkleistert werden und in sich unverkleisterte Stücke behalten, die dann von der Diastase nicht erreicht, also auch nicht gelöst wird und schließlich die Maische **trübe** macht.

Das Mischen der Maische mit kochendem Wasser muß also unter **starkem Umrühren** und **langsam** geschehen, damit die geschädigten Geschwren vermieden werden! Hier kann also der Jurist: Nur immer langsam voran! keinen Schaden, sondern nur Nutzen bringen.

**Wie viel Wasser** zu dieser **ersten Mischung** verwendet wird, richtet sich nach der Größe und Gestalt des Bottichs. Eine alte, schon vom Vater der wissenschaftlichen Begründung des Brauwesens, **Balling**, gegebene Regel sagt, daß auf 100 Kilogramm Malz im Ganzen 750 Kilogramm (Liter) Wasser verwendet werden sollen, von denen 400 Liter zum Mischen und 350 Liter zum Nachgießen verbraucht werden. Zwei Drittel des Maischwassers sollen zum Einsteigen im Vormaischer kommen, ein Drittel bleibt zum Kochen in der Pfanne und ersten Anwärmen der Maische, wie wir es eben geschildert haben. Diese Vorschriften sind gut gemeinte Rathschläge, die aber durchaus kein Kirchenbognia sein sollen; es wird recht gutes Bier nach dem Dickmaischverfahren gebaut, bei dem eine **andere** Einteilung des Wassers stattfindet. Ebenso sind

die Methoden verschieden, nach denen die **erste Dickmaische** gekocht wird. Daß sie diese letztere Bestimmung jetzt erfüllt, das ist unerlässlich, denn das Verfahren trägt ja danach seinen Namen: **Dickmaische**. Aber dem Brauer bleibt es anheimgestellt, ob er nun eine sehr dicke Dickmaische oder eine dünnere, die **ganze** Flüssigkeit oder nur einen Theil derselben dem Feuer überliefert. Die Diastase kann jetzt das schöne Lied vom Grab auf der Heide in das Grab in der Pfanne verwandeln und singen: „Zum Tode geht's, ich hab's gewußt!“

Freilich — wer weiß, ob sie es gewußt hat! An der Wiege ist es ihr nicht vorgefungen worden, daß man sie nach so kurzer Lebensbätigkeit schände abkochen wird. Der Mälzer hat sich doch sehr mit ihr gequält und gefreut, wenn er recht viel Diastase in's Leben gerufen hatte — und jetzt wird sie gesotten! Was in den Sudkessel kommt, ist rettungslos verloren. Eine Zeit lang, da geht es noch; da wird der Diastase sogar sehr wohl zu Muth. Es wird so gemüthlich warm, die schönsten Temperaturen, die sich eine Diastaseeule denken kann, machen sich bemerkbar. 40 Grad Réaumur ist erreicht, schon steigt die Wärme auf 50 Grad Réaumur und 55 Grad Réaumur. Da verzuckert es sich gut; das Stärkemehl verkleistert sich, die Zellhäute des Stärkekorns plagen, die Diastase kann bis in die innersten Geheimnisse eines Stärkekorns eindringen und dessen feste Kerne in eine gelbbraunliche Flüssigkeit auflösen. Schon steigt die Temperatur auf 56—57—58—59 Grad Réaumur! Halt, halt, möchte die Diastase rufen, halt mein Herr Brauer, Sie vergessen wohl, daß ich noch im Kessel bin? Bemühen Sie sich nicht weiter, ich habe wirklich genug!

Die Schrottheilchen schwimmen hin und her, steigen von unten nach oben, sinken von oben nach unten! Unten ist es noch heißer! Hinauf, hinauf! Die Diastase möchte so gern dem Brauer verständlich machen, daß er zu heizen aufhört! Der hört aber nicht auf — er steht nach der Uhr — oder in vergangenen Zeiten zählte er die abgebeteten Kugeln am Rosenkranz! Noch ein Ave — es ist das letzte, das die Diastase hören könnte! 20—25 Minuten sind vorbei, seitdem sie in die Pfanne kam, nun vorwärts, das Feuer geschürt, daß die Flammen kräftig lodern! 60—62—65 Grad Réaumur! Hört ihr den Seufzer?! Wer an eine Pflanzenseele glaubt, kann ihn hören — es war der Todesseufzer der Diastase! Da kocht sie hin und verzuckert nicht mehr!

So heiß der Diastase dabei auch wird, den Brauer läßt dies kalt! Er hat **seinen** Zweck erreicht, die **Würze brüht** sich, wird blank, klar, die Hülsen scheiden sich rasch ab. Eine halbe Stunde wird so gekocht — dann kommt die Maische in den Bottich zurück, in dem ein Theil der Flüssigkeit und mitunter auch der Maische zurückgelassen war. Dort lebt auch noch Diastase und soll diese nicht theilweise verbrüht werden, wozu keine Veranlassung vorliegt, so muß beim Zurückströmen der kochenden ersten Dickmaische das Rührwerk tüchtig arbeiten; dann findet ein Ausgleich der Temperatur statt und die ganze Maische im Bottich zeigt 40—45° R., eine für die noch lebende Maische sehr angenehme Temperatur, bei der sie all ihre Kraft entfaltet.

Aber die Freude währt nicht lange; wieder wird ein Theil der Dickmaische mit dem Schrot in die Pfanne gepumpt, wieder langsam angewärmt, um schließlich gekocht zu werden und abermals einen Theil der Diastase zu vernichten. Und abermals kommt die gekochte Maische in den Bottich, abermals arbeitet das Rührwerk und nun wird das dritte Drittel auf die Pfanne gebracht!

Das grausame Werk ist vollendet, — und doch lebt noch ein Theil der Diastase, denn wenn auch jedesmal ein Drittel der Maische gesotten wird und drei Drittel ein Ganzes bilden — durch das Zurückgießen der gekochten

## Im Kampf um's Recht.

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

26. (Nachdruck verboten.)

Da hatte Pater Eusebius als kluger Menschenkenner den ehrgeizigen Eifer der damals etwa zwanzigjährigen hübschen Magd bemerkt; bei seinen Besuchen im Kloster, dessen Beichtvater er war, entspann sich zwischen ihm und Beate bald eine nähere Bekanntschaft; auf Befehl einer geheimen Oberin wurde Schwester Beate schon ein halbes Jahr, nachdem Pater Eusebius sie kennen gelernt hatte, als Nonne eingekleidet und nach einer afrikanischen Kolonie gewandt, um dort in einer Missionsstation die Heiden bekehren zu helfen.

Vorher war es freilich zwischen dem Pater und der damaligen Abtissin zu einem bösen Streit gekommen; einige Nonnen flüsterter sich erschreckt zu, die Oberin habe den Beichtvater einen gewissenlosen Verführer genannt, und erklärt, die Beate müsse durchgepeinigt und aus dem Kloster gestochen werden.

Der Pater bereute auch bereits am andern Tage, aber die neue Himmelsbraut, Schwester Beate, wurde mit großem Pomp eingeweiht und feierlich auf die Mission geschickt.

Sie kam erst nach Jahren wieder; indes war die Abtissin gestorben und deren Nachfolgerin wählte die von hohen Würdenträgern der Kirche sehr belobte Beate zur „Domina“, Herrin, ein Rang, der sie über alle Schwestern erhob und ihr im Voraus die Stelle als Abtissin sicherte, welche sie auch später erhielt.

Pater Eusebius hatte in der Zwischenzeit die Bekanntschaft des Fürsten Steinthal gemacht, dessen Beichtvater er wurde. Mit ihm war er mehrmals nach Paris gekommen und hatte dabei nicht vergessen, auch seine frühere Freundin, die nunmehrige Abtissin Beate zu besuchen.

Der Pater selbst war durchaus nicht frei von Ehrgeiz und etwa zufrieden mit der Stellung eines fürstlichen Beichtvaters gewesen! Nein — schon seit zwei Jahrzehnten hatte

er einen hochfliegenden Plan gefaßt — er wollte Prior der Jesuiten — vielleicht einmal Ordensgeneral werden.

Um dies aber zu erreichen, mußte er dem Orden einen bedeutenden Dienst leisten.

Nun — die gesammten Besitzungen des Fürsten Steinthal waren es schon werth, sich Jahre lang die Launen und rohen Späße seiner Durchlaucht gefallen zu lassen. Für diesen Preis, für solche Schenkung war dem Vermittler eine hohe Belohnung sicher.

Pater Eusebius hatte daher unermüdet darauf hingearbeitet, den Fürsten zu einem ausschweifenden tollen Lebenswandel zu verführen — oder, da dies bei den Gewohnheiten des gesammten Adels damals nicht erst notwendig war — ihn darin zu bestärken und etwaige Gewissensbisse durch reichliche Ablasspenden zu beschwichtigen.

Das gelang auch vortrefflich — nur eines glückte dem Pater nicht: den Fürsten von einer Heirath abzuhalten.

Ja, das Unglück wollte es sogar, daß die Ehe nicht kinderlos blieb, und die junge Prinzessin unter der Obhut ihrer Tante vortrefflich gedieh.

Doch mit zäher Ausdauer hielt der Pater an seinem Plane fest — und schließlich triumphirte er.

Elija war in seinen Händen — die Erbin des fürstlichen Vermögens vertraute sich, gebrochen an Seele und Leib, ihm an — und nun war es ja nicht mehr schwer, zum Ziele zu gelangen.

Allein — vergeblich hoffte der Pater von Tag zu Tag, daß Elija seinen geheimen Wunsch erfüllen und ein Testament zu Gunsten des Klosters machen werde.

Die wenigen Wochen vom Tage des Bastillstürmes, an dem Elija in Paris angelangt war, bis zu ihrer Mündigkeit, die sie erst im August erreichte, verwendete der Pater nur dazu, um im Verein mit Mutter Beate der Prinzessin jeden Wunsch zu erfüllen, den sie nur äußerte.

Man schaffte ihr Blumen in's Zimmer, gab ihr Bücher — zum Entsetzen der Oberin Bücher der verfluchten Kezer Voltaire und Rousseau.

Der Pater wollte durch Nachgiebigkeit erst das volle Vertrauen Elijas gewinnen und sie erst dann allmählig überreden, Himmelsbraut zu werden.

Er sprach auch mit ihr von Wolfgang; dabei standen ihm Thränen der Rührung in den Augen, wenn er von dem „edlen braven Jugendfreunde“ redete.

Sobald Elija mündig geworden war, veranlaßte er sie, einen Brief an ihren Vormund zu schreiben.

„Wenn Sie dies nicht thun, durchlauchtigste Prinzessin, erklärt er sie für verschollen, und sich zum Herrn Ihrer Besitzungen! Dieser Böswicht, der den guten geliebten Wolfgang in solch' elenden Tod trieb!“

Wie der Pater vorausgesehen, kam wenige Monate dann darauf die Tante Elijas, Fürstin Ebersdorf, nach Paris und verlangte ihre Nichte zu sprechen.

„Durchlauchtigste Prinzessin“, meinte der Pater zu Elija, „wollen Sie sich solch' unmüde Aufregung verurtheilen? Die gnädige Tante glaubt, Sie seien nicht klug und alt genug, um selbst über sich entscheiden zu können! Wollen Sie die Fürstin sprechen?“

Elija schaute sich nach Ruhe; seitdem sie mündig geworden, oder — wie der Pater erklärte — seitdem der scharfe Herbstwind wehte, war ihre Gesundheit noch schwächer geworden wie zuvor. Eine bleierne Schwere lag ihr in den Gliedern, sie wollte beständig schlafen, nichts als schlafen; Ruhe, peinliche Stille mußte um sie walten.

Fürstin Ebersdorf fand keinen Einlaß in's Kloster; die Pförtnerin gab ihr einen Brief Elijas, in dem diese erklärte, sie wünsche in ihrer Ruhe nicht gestört zu werden. Verzweifelt suchte die Fürstin bei hochgestellten Personen Hilfe; sie sprach offen von Entführung und Erbschleicherei, erklärte, daß Elija als Gefangene gehalten werde und flehte, bat, verlangte, man möge sie zu ihrer Nichte lassen.

Doch es fand sich keine Macht, die ihr die Klosterpforten öffnete; die ausdrückliche Willenserklärung Elijas genügte, um jeden Vorwurf einer gewaltthätigen Zurückhaltung hinfällig zu machen.



Maische und deren Mischung mit der übrigen tritt eine Vertheilung der vorhandenen Diastase ein, so daß selbst nach dreimaligem Kochen sie nicht völlig vernichtet ist.

Nun aber naht ihr Ende!  
Die ganze Dickmaische, welche jetzt über 50° R. Wärme hat, ist im Bottich; in demselben wird jetzt der Siebboden eingesenkt und nun unterhalb desselben der Ablasshahn geöffnet, das Pumpwerk in Bewegung gesetzt und die Flüssigkeit, die Lautermaische, durch den Siebboden hindurch gepumpt. Es ist selbstverständlich, daß sie nicht ganz lauter abfließen kann, wenn der Siebboden in die Maische gesenkt würde. Unterhalb derselben wird sich Dickmaische befinden, die zunächst von der Lautermaische abgeseigt wird und sie trübt. Man muß daher wiederholt diese Lautermaische in den Bottich zurückpumpen und dies so lange fortsetzen, bis die Träber, die Schrotthüllen, als ein natürliches Filter wirken und nur ganz blanke, klare Lautermaische durchlassen. Nächster wird man zu diesem Ziele gelangen, wenn man den Siebboden nicht in die Dickmaische setzt, sondern diese erst in die Subpfanne pumpt, den leeren Bottich mit Wasser spült, dieses zur Subpfanne giebt, dann den Siebboden in den Bottich setzt und nun aus der Subpfanne zunächst die dickste Maische ablaufen läßt, so daß diese den Siebboden zunächst bedeckt. Es wird auch empfohlen, vorher noch in den leeren Maischbottich so viel heißes Wasser zu lassen, daß es etwas über den Siebboden steht, und dann erst die Maische von der Pfanne hinzuzugeben. Dadurch wird eine raschere Klärung möglich.

Läuft die Würze dann ohne stärkere Trübung, dann kommt sie in die Subpfanne und wird langsam zum Kochen erwärmt. Bei dieser Temperatur verweilt sie, bis sie sich klärt, indem das Eiweiß sich abscheidet.

Das Pflanzeneiweiß hat dieselbe Eigenschaft wie das thierische, z. B. das der Eihnerier; es gerinnt beim Kochen. So ist daher auch beim Kochen der Maische das Eiweiß des Malzes geronnen und schwimmt in kleinen Körnchen umher. Beim starken Kochen der Lautermaische ballen sich diese Körnchen zu größeren Flocken zusammen, die Trübung der Würze verschwindet, sie wird blank und klar. Nun kann sie in den Bottich zurück, der dadurch seine Temperatur bis auf 62° R. steigert. So bleibt sie einige Zeit, bis sich die ganze Maische „bricht“, d. h. die Trübung verschwindet, die Träber sich zu Boden setzen und blanke Würze zeigt.

Nun wird **abgelautert**; das natürliche Filter der Träber soll jetzt in erhöhtem Maße seine Schuldigkeit thun, man sucht es also in seiner Ruhe auf dem Siebboden nicht zu stören, läßt die Würze langsam abfließen, bringt das Trüblaufende vorsichtig zurück, bis sie ganz blank ist, und läßt sie nun in den Würzefessel strömen. Hierbei würde sie sich sehr abkühlen und den Spaltspitzen ein Meer von Glückseligkeit bieten; da aber die Würze nicht von diesen Taugenichtsen, sondern von anständigen Menschen verzehrt werden soll, wird im Würzefessel angeheizt und jener Prozeß vorbereitet, der in das süße Dasein des Malzextraktes jene Witterkeit bringen soll, ohne die wir Menschen an diesem Trank keinen Geschmack gewinnen.

Noch aber wäre es Verschwendung schlimmster Art, die Träber dem lieben Vieh zu überlassen; sie enthalten noch eine Menge Stoff, aus welchem Bier gebraut werden kann, man muß ihn nur herauszuholen wissen!

Und das verstehen manche Brauer ganz vortrefflich! „Anschwänzen“ heißt, wie Sie wissen, die edle Kunstfertigkeit, mit der aus Wasser und Träbern eine Suppe gekocht wird, die mitunter nur zu dünn und lang wird und dann im Biere als Dividendenwasser sich deutlich herauszeichnen läßt. 350 Liter Wasser auf 100 Kilogramm Malz wird im Durchschnitt dazu verwendet, mitunter schneidet man aber weit mehr durch. Auf den Träbern sieht man einen graugelben Schleim, der aus Stärkemehl und Igeronnenem Eiweiß besteht. An letzterem liegt dem Brauer nichts; im

Gegentheil, er ist froh, daß er es los ist! Aber das Stärkemehl kann und soll noch Bier geben, und die Würze, die in dem Schleim steckt, ist von bester Art! Davum heißt es jetzt: rührt die Träber, teigt sie mit heißem Wasser von 60° R. ein und laßt dann wieder abseihen. Die „Nachwürze“, welche dann klar abläuft, kommt in die Würzpfanne zum ersten Guß. Wer sehr sparsam ist, wird nicht einmal, sondern mehrmals „anschwänzen“, um noch zu retten, was zu retten ist. Bis zum **Auspressen** der Träber ist man meines Wissens noch nicht gekommen; man versucht es vorläufig noch, durch übermäßig lange Arbeitszeit und farge Löhne einen Vortheil aus den Brauerarbeitern heraus zu — bekommen! Wenn aber der Verband erst seine volle Wirksamkeit wird entfalten können, dann wird derjenige, der durchaus noch mehr Profit „ablautern“ will, sich vielleicht bei den Zuckerrübenfabrikanten erkundigen, wie sie es denn machen, um aus den Rübenschnitzeln auch den letzten Rest von Zucker zu gewinnen. In den Träbern steckt immer noch, auch nach dem Anschwänzen, eine Menge von Stärkemehl und Würze, die bei einer großen Brauerei im Jahre schon einen ziemlich betrags ausmachen kann! Wer sich also für diese Verbesserung der Technik interessiert, braucht nur dafür zu sorgen, daß der Verband der Brauergehilfen recht stark und mächtig wird. Ich bin überzeugt — in dem Moment, wo der Verband seine Mitglieder so schützt, daß sie nicht mehr ausgefangt werden, dann wird die Technik vor die dankbare Aufgabe gestellt werden, aus den **Träbern** noch Dividende herauszuholen! Und das ist immer noch besser, als wenn sie aus Menschenleibern geholt wird. Der Meinung sind Sie doch auch?

Ihr Silesius.

### Korrespondenzen.

**Hannover.** In der vorletzten Nummer der „Allgem. Brauer-Zeitung“ befindet sich eine Korrespondenz aus **Dortmund**, welche über die daselbst stattgefundene Versammlung berichtet und folgendermaßen lautet:

„Dortmund, den 11. April. Gestern fand hier selbst eine öffentliche Brauerverammlung statt, in welcher der bekannte Wiehle aus Hannover wiederum als Redner auftrat. Derselbe sprach zuerst über die gewerkschaftliche Organisation und deren Nutzen, erwähnte aber mit keiner Silbe deren Nachteile und Endziele. Des Weiteren verbreitete sich derselbe über die neue Gewerbeordnung und kritisierte die Arbeitsordnungen in den einzelnen größeren Brauereien. Ein Kollege Bismarck, der als Vorsitzender fungierte, brachte eine Resolution ein, in welcher Verkürzung der Arbeitszeit, höhere Löhne und über Vorwerfen des bisherigen Plunders von Standesbewußtsein und Anschluß an die allgemeine internationale Arbeiterbewegung befürwortet wurde. Derselbe fand fast einstimmige Annahme. Bismarck, der mit der Durchführung der Resolution beauftragt wurde, bemerkte im Schlußwort, sein Kurs sei der richtige, wenn's nicht passe, der solle den Staub von den Füßen schütteln und sich drücken. Die Kollegen sollten sich nicht von Brummochsen in's Bodshorn jagen lassen, sondern seinem Kurse folgen. Kommentar zu letzterem ist wohl ganz überflüssig.“

Wir wollen uns nicht eingehender mit der Versammlung beschäftigen, sondern dem Einsender nur einige Fragen vorlegen, um deren Beantwortung wir ihn bitten. Warum hat denn derselbe nicht gewünscht, daß wir in der Versammlung mit keiner Silbe die „Nachtheile und Endziele der gewerkschaftlichen Organisation“ erwähnten? Warum ergriff denn der Herr Einsender nicht das Wort und erwähnte selbst dieselben? Er hätte dann entschieden doch den größten Beifall der Versammlung geerntet. Warum

erwähnt derselbe nichts von der famosen Arbeitsordnung der Unionbrauerei? Er weiß sehr wohl warum! Warum erwähnt der Herr Einsender denn nichts von dem, was wir gegen die Resolution gesprochen? Ferner, was wir im Schlußwort gegen die Aeußerung Bismarcks sprachen?

Wenn uns der Kollege diese Fragen beantwortet hat, so werden wir uns eingehend mit den Nachtheilen und Endzielen der Bewegung beschäftigen. W.

**Hamburg.** Eine öffentliche Versammlung der Brauer und Brauerei-Hilfsarbeiter von Hamburg und Umgegend fand am Sonntag, den 10. April d. J., im Hammonia-Gesellschaftshaus statt. Dieselbe war von etwa 500 Personen besucht und wurde vom Einberufer Klein um 3 Uhr eröffnet. A. theilte zunächst der Versammlung mit, daß der bekannt gegebene Referent H. Wiehle-Hannover, Vorsitzender des deutschen Brauerverbandes, am Erscheinen verhindert sei, weil derselbe nach Dortmund berufen wurde. In das Bureau wurden Klein als erster, Appel als zweiter Vorsitzender, Lehnert zum Schriftführer gewählt. Zum ersten Punkt der Tagesordnung „Bericht vom Gewerkschaftskongress in Halberstadt“, erhielt H. Meyer das Wort. Redner sprach in 1 1/4 stündiger Rede in verständlicher Weise über gen. Thema. Da die Beschlüsse des Kongresses wohl schon größtentheils bekannt sein werden, wollen wir nur anführen, daß anstatt der Malsteuer, wie sie im vorigen Jahre war, nur eine Extrasteuer von 10 Pf. zu entrichten ist, wofür die üblichen Marken auszugeben werden. Selbige zu lösen, ist Pflicht eines jeden Arbeiters. Reichlichen Dank erntete H. Meyer für seine Ausführungen. Den Ausführungen des Referenten setzte H. Brade hinzu, daß es Pflicht des Kongresses gewesen wäre, dafür zu stimmen, daß das Hamburgische Defizit von der gesammten deutschen Brauerei hätte getragen werden müssen. Da dies jedoch nicht geschah, müssen wir uns den Beschlüssen des Kongresses fügen. Hierauf fand folgende Resolution Annahme: „Die heute im Hammonia-Gesellschaftshaus tagende öffentliche Versammlung der Brauer und Brauereihilfsarbeiter erklärt sich mit den Ausführungen des Referenten voll und ganz einverstanden, muß jedoch die Mißbilligung aussprechen, daß das von den Hamburger Gewerkschaften entstandene Defizit von den ganzen deutschen Gewerkschaften nicht getragen wird.“

Zu Punkt 2. der Tagesordnung: „Ein neues Kartell“ erhielt Reule das Wort. Redner bemerkte am Anfang seiner Ausführungen, daß er brieflich aufgefordert sei, Folgendes bekannt zu geben: In einer geheimen, also nicht angemeldeten Versammlung der Brauereibesitzer und Direktoren, an welcher folgende Brauereien theilhaftig waren: Warmbeck, Janßen Ww., Bürgerliches Brauhaus, Winterhude, Holsten, Löwen-, Hanja-, Hammonia-, Elbischloß-, Bill-Brauerei und den Vorsitz Richter, Holsterbrauerei, führte, sprach als erster Redner Herr Strauß-Warmbeck. Derselbe ließ sich über die Forderungen der Arbeiter im Allgemeinen sehr unzweideutig aus, bezeichnete das Vorgehen der Arbeiter als unmoralisch und unverständig und brachte dann eine Vorlage vor, welche von ihm, bezw. von Herrn Reinhard, Niebeck's Brauerei, Leipzig, ausgearbeitet war. Das Statut soll sofort in Kraft treten und verpflichtete sich jedes Mitglied, das dem Ring angehört, bei 5000 Mark Konventionalstrafe Stillschweigen zu wahren und streng die Statuten zu befolgen. Vorstehende Summe soll sofort durch einen Sichwechsel von jedem Mitgliede beim Vorstand hinterlegt werden. Auch soll jede Brauerei, über welche der Boykott verhängt wurde, per Hektoliter 2,50 Mk. Entschädigung erhalten, so lange der Boykott andauert. Nachdem ein Redner darauf aufmerksam gemacht, daß gerade Herr Strauß sich solidarisch bei der Sperre über Marienthal verhalten habe, zerstreuten sich die Verhandlungen durch ganz unliebsame Bemerkungen, und

Trotzdem behauptete die Fürstin, Elisa sei gezwungen worden, diesen Brief zu schreiben.

Da die Minister und der königliche Hof ihr nicht halfen, wendete sich die Fürstin an die jetzt neu entstandene Macht: die Nationalversammlung.

In dieser war man auf die Priester bereits nicht mehr so gut zu sprechen wie im Mai 1789, als sich der zweite Stand, die Priester, mit dem dritten, den Bürgern, gegen den Uebel verbündete.

Der Papst hatte seinen gehorsamen Priestern anbefohlen, nicht mehr weiter mit den Freunden des Anti-Christ Voltaire Hand in Hand zu gehen.

Die Nationalversammlung dagegen wollte die ihr gefährliche Macht des Papstes brechen und forderte, daß alle Priester den Bürgereid zu leisten hätten und so zu Staatsdienern würden.

Die überwiegende Mehrzahl der Priester weigerte sich — und die Erbitterung stieg auf beiden Seiten.

Die Beschwerde der Fürstin Ebersdorf, daß die Abtissin ihr nicht den Besuch ihrer Nichte gestatte, wurde von den bürgerlichen Abgeordneten mit der Versicherung entgegengenommen, sogleich Abhilfe zu schaffen.

Sie setzten es auch durch, daß der Minister Erkundigungen einzog — als Resultat derselben brachte er einen zweiten Brief der Prinzessin, in dem diese nun in scharfer und gereizter Weise sich jede Einmischung in ihre Privatverhältnisse verbat und rundweg erklärte, sie sei doch wohl hier in Frankreich noch eben so gut Herrin ihres Willens wie in Deutschland — und ihr Wille sei, Ruhe zu haben.

Wiederum erklärte die Fürstin, daß Elisa gezwungen werde, vielleicht durch brutalste Gewalt, solche Erklärung zu geben.

Da in Frankreich die Priester tatsächlich gar viele und schlimme Mißbräuche ihrer Macht sich hatten zu Schulden kommen lassen, verlangten einige Abgeordnete, daß eine Parlamentskommission Zutritt zur Prinzessin bekomme.

Auf Rath des Pater Eusebius war die Abtissin sofort bereit, diese Forderung zu erfüllen.

Fünf Abgeordnete fanden Einlaß, wurden zur Prinzessin geführt und von dieser sehr ungnädig empfangen.

„Für was hält man mich“, rief sie ärgerlich, „daß man glaubt, ich könnte mich zwingen lassen?!“ Vertheidigen Sie, meine Herren, nur so standhaft Ihre Rechte, wie ich die meinigen zu vertheidigen weiß.“

So mußte sich also die Fürstin Ebersdorf darin fügen, Elisa nicht sprechen zu können und schweren Herzens schritt sie fast täglich an dem Klostergebäude vorbei, hinaufspähend nach den vergitterten Fenstern, um wenigstens ihre geliebte Nichte zu sehen.

Die Fürstin hatte einigemal Elisa an einem derselben erblickt, doch konnte sie sich ihr nicht bemerklich machen.

Doch schon seit Februar zeigte sich Elisa nicht mehr, und trübe Ahnungen erfüllten die Fürstin.

Indeß hatte die unerklärliche Mattigkeit, von der Elisa befallen war, immer zugenommen; sie verließ gar nicht mehr das Zimmer, bald auch nicht mehr das Bett. Das Tageslicht that ihren Augen weh; Pater Eusebius sorgte dafür, daß dicke schwere Vorhänge die Fenster verkleideten.

Elisa aß nur wenig; das Sprechen wurde ihr schwer, zu lesen vermochte sie ebenfalls nicht.

Regungslos, die Augen geschlossen, lag sie da; in ihren Händen hielt sie stets den Ring, den sie einst Wolfgang geschenkt und den Pater Eusebius ihr von dem Verstorbenen gebracht.

Nun weilte der Pater Tag für Tag am Lager der Prinzessin; mit zärtlicher Sorgfalt bediente er sie, erzählte ihr auch hin und wieder von Wolfgang, sprach dann sogleich von dem schrecklichen Grafen Eduard und begann nach und nach davon zu reden, daß die Prinzessin ihren Verwandten keinen größeren Verger, keine größere Strafe bereiten könne, als wenn sie über ihr Vermögen ganz nach ihrem Willen verfüge und sich nicht um die vermeintlichen Ansprüche derselben bekümmere.

„Das werde ich auch!“ hatte Elisa geantwortet.

„Und wenn die heilige Kirche, dieses fromme Kloster die Verwaltung übernimmt, wird auch für die ganze Gegend eine bessere Zeit kommen, wie bis jetzt unter dem Fürsten, Ihrem Vormund, herrschte.“

Hierauf erwiderte Elisa nichts, und sie schwieg auch ferner hartnäckig, obwohl der Pater immer eifriger, immer deutlicher darauf hinwies, daß Elisa nur dieses Kloster zur Erbin erklären könne, wenn sie nicht ein schreiendes Unrecht gegen ihre Wohlthäter begehen wolle.

Eines Tages erklärte Elisa plötzlich:

„Ich will mein Testament machen.“

Pater Eusebius konnte seine Freude kaum verbergen.

„Gott wird Sie noch lange leben lassen, durchlauchtigste Prinzessin“, sprach er frömmelnd, „darum bitten ich und alle Schwestern den Allmächtigen auf den Knieen, doch wenn sein unerforschlicher Rathschluß es will, daß Sie ziehen als die Braut des Himmels, so nehmen Sie den Schleier und vermählen Sie sich hier unserem Herrn und Heiland Jesus Christus.“

„Mein Testament — nur mein Testament will ich machen“, stöhnte Elisa festig hervor.

„Ist es nicht besser, wenn Sie den Schleier nehmen? Sie wollen doch so wie so Ihr irdisches Gut dem Kloster verschreiben?“

„Nein!“

„Wie? Wem denn?“

Der Pater war vor Schrecken starr geblieben.

„Meinem Wolfgang!“

Jetzt entfarbte sich das Antlitz des Paters.

„Wo — Wolfgang“, stotterte er. „Der ist doch todt?“

„Nein!“

Der Pater hielt den Athem an. Woher konnte sie wissen, was — — Niemand wußte außer ihm? „Er lebt — sein Geist ist unsterblich.“ Eusebius athmete tief auf.

(Fortsetzung folgt.)



wurde sodann die Sache verlagert. — Ein Antrag von Deffner, über die Straußischen Brauereien die Sperre zu verhängen, wurde abgelehnt, dagegen ein Antrag von S. Meier angenommen, nach welchem das Verhalten des Herrn Strauß sowie die Hauptparagrafen des Statuts der Presse zu übergeben seien, damit jeder Arbeiter wisse, was er zu thun und zu lassen habe. Das Bureau wurde mit der weiteren Erledigung der Angelegenheit beauftragt. Sodann wurde beschlossen, bei der Meißner sich am Umzuge zu beteiligen und zwar in einem Zuge Brauer und Hilfsarbeiter mit einem Musikcorps an der Spitze. Der Schluß der Versammlung erfolgte um 5 1/2 Uhr.

**Berlin.** Bericht der öffentlichen Versammlung, welche am 7. April im Saale des Herrn Joel stattfand. Die Tagesordnung war folgende: 1. Vortrag über Koalitionsrecht und die Gewerbe-Novelle. Referent: Regierungs-Baumeister a. D. Keffler. 2. Abrechnung der Sammellisten vom Streik der Nürnberger Brauergesellen. 3. Brauereiverhältnisse und Arbeits-Nachweis. 4. Diskussion. 5. Verschiedenes. Um 9 Uhr eröffnete der Einberufer, Kollege Hilpert, die gut besuchte Versammlung und bat um Vorschläge für das Bureau. Es wurden per Acclamation folgende Kollegen gewählt: als Vorsitzender Koll. Preuß, zum stellvertretenden Vorsitzenden Koll. Schneider, als Schriftführer Koll. Berger. Die Gewählten nahmen die Wahl dankend an, und nachdem der Vorsitzende mit einer kurzen Ansprache die Versammlung eingeleitet hatte, verlas derselbe die Tagesordnung. Punkt 1 konnte vorläufig nicht erledigt werden, da der Referent noch nicht anwesend war, und ertheilte der Vorsitzende zu Punkt 2 Kollegen Hilpert das Wort. Derselbe führte ungefähr Folgendes aus: „Allen Anwesenden wird wohl noch der Streik der Nürnberger Brauergesellen, welcher mit Sieg endete, in Erinnerung sein. Die Berliner Brauergesellen nahmen zu dem Streik Stellung und gaben behufs Unterstützungen Sammellisten aus; das Ergebnis war folgendes:

Für die streikenden Brauergesellen Münbergs sind folgende Gelder gesammelt worden:

**Ueberschuß der Zellerammlung der öffentlichen Brauerverammlung vom 4. Januar 1892 laut Beschluß derselben 8,30 Mk. —**

Von den Kollegen der Brauerei Weissensee 23, — Mk., Hoppoldt 14,50, Lagerhof 18,40, Mewes 12,50 Ring 25, —, Spanbauer Berg 106,50, Osw. Berliner 55, —, Stralau Kummelb. 35,50, Mälzerei Pantow 50,50, Schultheiß 72,25, Kronenbrauerei 26, —, Aktienbrauerei Moabit 42,50, Sabel 37,10, Bergschloß 29,50, Müllener 35,50, Böhmische 70, —, Bölow 51, —, Restaurateur (Brauer) 40, —, Bahnhöfer 51, —, Pfefferberg 12,50, Schöneberg 66,50, Bickelsdorf 10, —, National 14, —, Livoli 71, —, Friedrichshain 22, —, Bornissia 17, —, Norddeutsche 34, —, Gambrius 16, —, Friedrichshagen 12,50, Vereinsbr. 25, —, Schul-

heiß 4,50, Willner 9,80, Bürgerliche 5, —, Königstadt 5, —, Summa: Mk. 1128,80.

**Ausgehende Sammellisten** sind folgende: Adler-Brauerei an Kollegen Luchs, Liste Nr. 16. Kaiser-Brauerei an Kollegen Umlauf, Liste Nr. 20. Victoria-Brauerei an Kollegen Vogt, Liste Nr. 24. Berliner Vorkraueri an Kollegen Widur, Liste Nr. 29. Union-Brauerei an Kollegen Deeb, Liste Nr. 33. Germania-Brauerei an Kollegen Füllhieser, Liste Nr. 43. Verjuths Brauerei an Kollegen Gätelmann, Liste Nr. 45.

Die **Ausgaben** hierzu sind folgende: Druck für die Sammellisten 6,50 Mk., Verschicken der Sammellisten (Porto und Couverts) 4,60 Mk., Porto für Abendung des Geldes nach Nürnberg, zum Theil auf telegraphischem Wege, sowie Korrespondenz 7,80 Mk., die heutige öffentliche Versammlung (Plakate, Porto) 7,50 Mk., nach Nürnberg an die streikenden Kollegen im Ganzen abgesandt 1000 Mk. Summa: Mk. 1026,40.

Eingegangen sind durch die Sammellisten Mk. 1128,80

Ausgaben sind im Ganzen für die Nürnberger streikenden Brauergesellen Mk. 1026,40

Ueberschuß Mk. 102,40

(Fortsetzung folgt.)

**Berlin.** Zu dem Bericht in voriger Nummer über den Eintritt von 13 Kollegen in den Verband ist noch nachzutragen, daß dieselben — was um so bemerkenswerther ist — einer hiesigen streng gläubigen Brauerei angehören. Ueberhaupt nimmt die Anzahl der dem Verbands beitretenen Brauer erfreulich zu.

**Dortmund.** Als Kollege Wiehle in einigen Versammlungen hier auch erwähnte, daß ein großer Theil sich Brauer nennender Menschen sich nur den Titel angemacht hätte, und gerade diese in den meisten Fällen es seien, welche dann so stolz auf den Titel Brauer sind und nur so stolz von Standesbewußtsein, da glaubte oder dachte doch mancher von uns, daß Kollege Wiehle etwas zu scharf sehe. Wir wollen aber gleich den Beweis bringen, daß sich auch in unserer Mitte Leute befinden, welche nicht gelehrte Brauer sind, sich aber als solche ausgeben. Ein Mälzer der Mälzerei Overbeck, Löwenbrauerei, Namens **Ludwig Stigl** ließ kürzlich sein Dienstbuch unvorsichtiger Weise auf seinem Bett liegen und zufällig sah Jemand darauf und las folgendes: „Dienstbuch für **Ludwig Stigl** ausgestellt Kreisverwaltung Voßling, Bezirksamt Cham, Bayern, Schneis, Bürgermeist.“ Dadurch aufmerksam geworden, sahen wir in das Dienstbuch hinein, worin stand, daß der S. vom 3. Febr. 1880 bis 3. Febr. 1881 als Viehhirt bei dem Bauer Jos. Wenzel in Bachholzmühle, Bezirksamt Cham, Bayern gebient und weiter bis 1891 als **Bauernknecht** gearbeitet hat, denn das letzte Zeugniß lautet: „gearbeitet

vom 26. Juli 1891 in Ehrstahl (Bayern) als Ernteknecht. Austritt den 12. September 1891.“ Sämmtliche Zeugnisse sind gerichtlich gestempelt. Sigl ist also erst seit dem letztgenannten Datum Brauer. Seiner Aussage nach hat er in Frankfurt a. M. in der Brauerei von Oberländer gearbeitet. Bedauerlich ist es, daß der dortige Braumeister oder Oberbursche solche Leute als Brauer annimmt oder ihnen beim Weggang ein derartiges Zeugniß giebt. Wir sehen leider daraus wieder, in welchem Widerspruch sich da die Herren Braumeister u. s. w. befinden; auf der einen Seite empfehlen sie uns, recht stolz auf unser gelerntes Handwerk zu sein, auf der anderen Seite schädigen sie uns in der gewissenlosesten Weise dadurch, daß sie oft Verwandte aus ihrer Heimath, die nicht Brauer sind, zu sich kommen lassen, die dann als Brauer arbeiten, während die intelligenten gelehrten Leute die Landstraße bevölkern. Wir können ja jedem Menschen sein Brot, aber so bald es sich um die Schädigung unserer Interessen handelt, halten wir es für unsere Pflicht, etwas derartiges der Öffentlichkeit zu übergeben, da es gerade meistens diese Leute sind, welche uns bei den Kämpfen um Verbesserung unserer Lage schädigend entgegen treten, denn sie wissen sehr wohl, daß sie nicht überall der ihnen zugewiesenen Arbeit nachkommen können. Aber wir alle sollten nicht mehr so kurzichtig sein und das „Gelernte“ in den Vordergrund drängen, sondern wir sollten die Lehre daraus ziehen, daß eben eine so große Befähigung nicht mehr nöthig ist, um der heutigen Theilarbeit gewachsen zu sein. Dem Handwerk ist einmal der goldene Boden genommen, uns stempeln die Besitzer selbst zu Fabrikarbeitern, (hiesige Arbeitsordnungen) und da sollten wir ebenfalls aufgeklärter werden und mit den nicht gelehrten Leuten zu rechnen verstehen. Nur dadurch werden wir demjenigen, der kraft seiner Intelligenz Besseres leistet, das sichern können, was ihm gebührt.

**Briefkasten.**

**Galte, Alt-Grottkau.** Betrag erhalten. Gruß.  
**M. S., Dortmund.** In nächster Nummer. Kein Raum mehr. Besten Gruß.  
**B. Livoltr., Berlin.** Betrag für 24 Exemplare erhalten. Gruß.

Von den Gauvereinen empfohlene

**Brauerverkehr:**

**Berlin:** Hauptverkehr der Brauer Urbanstraße 5. Restaurant. Billiges Logis.  
**Braunschweig:** Gasthaus „Bayerischer Hof“, Ch. Everling, Dellschlagern 40.  
**Cassel:** Ch. Wiegandt, Kasernenstraße Nr. 3.  
**Dortmund:** J. Kredel, Hauptbrauerverkehr, Stubengasse.  
**Dortmund:** H. Steinbach, Kampfstraße 1.  
**Hannover:** Laties Gasthaus zum neuen Kleeblatt, Knochenhauerstraße 5.  
**Hamburg:** Paul Meyer, Niedernstraße 96, in der Nähe sämtlicher Bahnhöfe und Gast- und Logirhaus, B. Pfabe, St. Pauli

**Inserate. Anfrage.**

Wo befindet sich **Ph. Peukert**, geb. den 22. August 1869 in Warbach? Antwort erbittet **Robert Lautel**, Böhmisches Branhaus, Berlin.

**Zur Beachtung.**

Meine jetzige Adresse ist: **Rixdorf, Karlsgartenstraße Nr. 1. Paul Hilpert.**

**Gesangverein „Hopsenblüthe“.**

Die regelmäßigen Uebungsstunden finden **mittwoch Abends 7 1/2 Uhr** im „**Bayerischen Hof**“ statt. Alle Kollegen, welche Gesang und gesellige Unterhaltung lieben, laden zum Beitritt freundschaftlich ein. **Braunschweig. Der Vorstand.**

**Mark 40—45.**

Gute **Papageien**, welche anfangen zu sprechen, werden für 40—45 Mark mit elegantem Bauer unter Post-Nachnahme streng reell verkauft von **B. Pfabe**, Brauerverkehr, St. Pauli 1. Friedrichstr. 44, Hamburg.

**Gasthaus und Brauer-Herberge von Heinrich Schild,**

**Hannover, Knochenhauerstr. Nr. 21. Gute Betten. Gütliche Preise. Konstante Bedienung.**

**J. Jauss,**

**Stuttgart, Tübingerstr. 15, „Zur Livoli-Bierhalle“. Verkehr der Brauer u. Küfer. Warme Speisen den ganzen Tag. Ausgewählte alte und neue Weine. Zimmers, Logiren. — Billige Preise.**

Von dem Gauverein Hannover wird der Haupt-Brauerverkehr von

**L. Tatje, Knochenhauerstrasse 5,** den reisenden Kollegen bestens empfohlen.

**Paul Meyer, Niedernstraße 96, HAMBURG,**

**Haupt-Brauerverkehr. In nächster Nähe sämtlicher Bahnhöfe.**

Den reisenden Herren Brauern und Küfern empfehle meinen Gasthof auf das Wärmste.

**H. Reckewell, Gasthof „Deutscher Hof“, Amsterdam,**

Warmoesstraat 5. Stellenvermittlung gratis. — Logis billig. Reelle Bedienung.

Die Buchdruckerei von **Maercker & Augustin** Hannover, Marktstrasse 45, Buchdruckerei der Deutschen Brauerzeitung, hält sich den Herren Brauern und Küfern zur Anfertigung von Programmen, Eintrittskarten zu Festlichkeiten, Visitenkarten etc. bestens empfohlen.

Empfehle allen Kollegen mein **reichhaltiges Lager von Unterhosen, Unterhemden, Arbeitshemden, woll. Westen, Strümpfen, Oberhden., Kragen, Mantelsetten, Shlipse!** etc.

**E. O. Vontz, Hannover, Grasweg 22.**

**Joh. Dohm, Kiel, Winterbekerstraße Nr. 12,**

empfehle den Herren Bierbauern und Küfern die berühmten dauerhaften, handgestrickten **Strümpfe, Socken, bunte Hemden, Normal-Hemden, Unterhosen, Englisch-Ederhosen, wollene Westen, Brauermützen, Shlipse, Traggänder, Leibriemen, Filzpantoffeln, Filzsohlen, Vaseline von C. Netz, Freifinger Steine mit und ohne Deckel, Seidel, Tulpen, Taschenbücher, Visitenkartentaschen, Portemonnaies, Cigarrentaschen, Cigarrenspitzen, Pfeifen, Taschenmesser, Bürsten, Kämme u. s. w., sowie sämtliche Specialitäten für die Herren Brauer.**

**Brauer-Verkehr**

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

**Hamburg.**

**Brauer-Verkehr.**

Mein am Zenghausmarkt 31 belegenes **Gast- und Logir-Haus** empfehle ich sämtlichen Kollegen. **H. Markgraf.**

**Brauer-Verkehr von St. Pauli.**

Empfehle den geehrten Brauerbrüdern mein **Gast- und Logir-Haus,** bekanntlich **sehr gute Betten,** zu billigen Preisen.

**B. Pfabe,**

1. 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 **Bällen, Versammlungen, Kränzchen, Hochzeiten** etc. bestens empfohlen bei Zusicherung guter Speisen und Getränke. **Hochachtungsvoll**

**J. T. L. Reisner.**

Vereinslokal des Hamburger Bierknecht- und Friseur-Vereins und des Fachvereins der Brauer von Hamburg und Umgegend.

**Dortmund.**

**Restauration H. Fleess, Humboldtstr. 6,**

geführt vom Kollegen **J. Gross,** empfiehlt

**Mittag- und Abendessen von 60 Pfg. an.** Gesellschaftszimmer mit Piano und Billard.



## Neues aus Berliner Brauereien.

Trotzdem die Gewerbe-Ordnung für das deutsche Reich so viel über Sonn- und Feiertagsruhe bestimmt, wird doch von vielen, die sich „Stützen der Gesellschaft“ nennen, und bei der Ausarbeitung von Arbeiterchutz-Gesetzen ihr Ja und Amen hergaben, noch mahnigfach gesündigt und das Gesetz geradezu am wenigsten respektiert. Im Brausach ist wohl am allerersten zu beobachten, in welcher Weise die gesetzlich eingeführten Feiertage, wie es doch jedenfalls das Osterfest auch ist, beachtet werden. Vor einiger Zeit haben wir schon in einem Artikel über Sonntagsruhe in diesem Blatte den Beweis geliefert, daß die Sonn- und Feiertagsarbeit im Braugewerbe bei einigem guten Willen mit Leichtigkeit bis auf ein Minimum beschränkt werden kann, worauf von keiner Seite eine stichhaltige Entgegnung gekommen ist, trotzdem wir wissen, daß ein großer Theil der Brauherren auch unser Blatt mit Interesse verfolgten. Also nehmen wir an, daß die Nothwendigkeit der Sonntagsruhe auch von dieser Seite anerkannt wird und nur der gute Wille fehlt oder das eigene Joch der Brauherren in den Vordergrund tritt, um dem Arbeiter noch heute zu zeigen, daß er nach der Weise des Kapitals tanzen muß. Mit der Osterfeiertagsruhe hat es darum wohl in vielen Brauereien und hauptsächlich in den Großbrauereien recht trübe ausgesehen und ist es gut angebracht, darüber Einiges der Öffentlichkeit zu übergeben.

In Schultze's Brauerei (Abtheilung II Tivoli), deren Leitung genau auf der in der Arbeitsordnung angeführten 62stündigen Arbeitszeit pro Woche besteht, für die Feiertagsarbeit am Charfreitag und zweiten Osterfeiertag aber nur 15 Pfg. pro Stunde Aufschlagsgeld gewährt und sonst keine Ueberstunden zählt, weil die Feiertagsstunden in die 62stündige Arbeitszeit mit eingerechnet sind, ist wenig vom Osterfeiertag zu merken gewesen. Da nun in der Brauerei selbst in Tag- und Nachtkolonne gearbeitet wird, wurde folgendermaßen gearbeitet: Im Sühr Keller mußten selbstverständlich am 1. Feiertage 19 Bottiche geschlaucht werden, so daß die Arbeitszeit von früh 4 Uhr bis Abends 1/10 Uhr dauerte, nachdem am Sonnabend (Osterheiligabend) schon von früh 4 Uhr bis Abends 1/10 Uhr vorgearbeitet war, am zweiten Feiertag ging es ebenfalls nicht anders, es mußte von früh 4 Uhr bis Mittags 12 Uhr gearbeitet werden, um, wie sich der Herr Braumeister ausdrückt, die Feiertagsarbeit in die 62 Stunden mit einzurechnen. Auch mußte die Lagerkellerkolonne Arbeiten verrichten, die sonst gewöhnlich in der Woche gemacht werden, wie Faß schluppen und Spöhne stopfen. Vor dem Feste waren nur wenige Bottiche zu schlauhen, ebenso nach dem Feste, während des Festes muß sich aber immer eine derartige Arbeit einstellen, obgleich es ganz gut anders einzurichten ginge, wenn der gute Wille des Brauereileiters vorhanden wäre, derartige Arbeiten das Fest über ruhen zu lassen. Die Nachtkolonnen mußten am ersten Feiertag früh 1 Uhr ihre Schicht beginnen und den zweiten Feiertag Abends 9 Uhr. Mälzereiarbeiten waren wie jeden anderen Tag in der Woche.

Fürwahr recht schöne Feiertage! Man könnte sich beinahe in die gute alte Zeit versetzt fühlen, wo zum Beweis, daß Feiertage waren, einige Stunden mehr gearbeitet werden mußte, wie an Werktagen. Die alten arbeitenden Kollegen im Tivoli haben sich jedoch einen großen Theil der Schuld selbst in die Schuhe zu schieben, denn als die von der Leitung der Schultze's Brauerei vorgelegte Arbeitsordnung zur Berathung kam, wurde dieselbe als ein Muster hingestellt. Wir sehen aber, der hinkende Vote kommt nach, denn in Voriklauberei sind die Herren an der Spitze groß, aber sie wissen die Sache dann zur richtigen Zeit auszunützen. Wie die Arbeitskraft der Arbeiter in den Schultze's Brauereien, hauptsächlich in der Mälzerei, ausbeutet wird, beweist doch, daß gerade bei Schultze's in jetziger Zeit mehr Bier bei weniger Arbeitskräften und kürzerer Arbeitszeit produziert wird, als früher bei mehr Arbeitskräften und viel längerer Arbeitszeit. Und obendrein glauben noch Leute, wie der Herr Obermälzer der Tivoli-Mälzerei, berechtigt zu sein, ihre Untergebenen bei einer dergleichen angestrengten Arbeitszeit anschauen und bei dem geringsten Widerspruch entlassen zu können, trotzdem sie ihre Arbeit zur Zufriedenheit ausführten. Daß in solchen Fällen die Vorgesetzten vom Braumeister noch Recht bekommen, ist ja eine alte Sache, denn ein guter Antreiber ist mehr werth, wie 10 Arbeiter. Doch sicherlich kann jeder, der seine Arbeit macht, auch verlangen, daß er ruhig und in gutem Tone behandelt wird, was auch wohl der Herr Generaldirektor zugeben muß und wird.

Auch in anderer Art scheinen einige Brauereien recht unliebbar gegen ihre Arbeiter vorgehen zu wollen, z. B. in der Aktienbrauerei am Friedrichshain. In dieser Brauerei sind fünf Lehrlinge beschäftigt, von denen drei am 1. April ausgelernt hatten. Als dieselben nun vom Direktor Herrn Siegmann gefragt wurden, wo sie ihre Schritte hinlenken wollten und antworteten, nach Dortmund, erwiderte er: „Gehen Sie doch nach Mainz, dort streiken die Brauer, da bekommen Sie sofort Arbeit.“ Der Herr entblödet sich also nicht, ganz junge Leute zu Streikbrechern machen zu wollen. Zu bemerken ist noch, daß die betreffenden Lehrlinge für ihre Lehrzeit je 500 Mark an die Brauereileitung zahlbar mußten.

Als ein Kuriosum in jener Brauerei ist wohl Folgendes hinzuzufügen: An Stelle der ausgelernten sind ungelernete Arbeiter angenommen worden, die wöchentlich 18 Mark erhalten, und die Vorgesetzten sind angewiesen, dieselben anzulernen, wofür sie 6 Mark Zulage erhalten. Es wird fraglich sein, ob diese Leute sich auch so schlecht behandeln lassen. Wie verträgt sich das nun mit dem Ständebüchel, der doch so viel von jener Seite gepredigt wird? Das Schönste bei der ganzen Sache ist, daß sich derartige Leute stets mit ihren eigenen Worten immer wieder in's Gesicht schlagen. H.

## Korrespondenzen.

**Hannover.** Unser Bruderorgan die „Deutsche Böttcherzeitg.“ enthält ein „Eingekandt“ von einem Böttcher aus Kiel, und geben wir unserer Freude darüber dadurch Ausdruck, daß wir dasselbe unseren Lesern hiermit unterbreiten. Sie schreibt:

Die Brauerbewegung, die jetzt überall sich bemerkbar macht und einen bedeutenden Einfluß auf die Stellung unserer Kollegen in den Brauereien ausübt, giebt uns Veranlassung zu einigen Betrachtungen, und Stellung zu dieser Bewegung zu nehmen. Thatsache ist es, daß namentlich in Süddeutschland vorfindliche Zustände in den Brauereien herrschen, die einer Abänderung dringend bedürfen. Vor allen Dingen ist die lange Arbeitszeit, in vielen Fällen eine rohe Behandlung die Ursache der gegenwärtigen Bewegung, welche um so anerkenntnismwerther, als derartige von altersher eingeführte Zustände in die gegenwärtige Entwicklungsperiode nicht mehr hineingehören. Wie verhalten sich nun eigentlich die in den Brauereien beschäftigten Böttcher zu dieser Bewegung? Und wie steht es mit den Arbeitsbedingungen in den Brauereien? In den weitaus meisten Fällen nehmen die Böttcher keinen direkten Antheil an der Bewegung; nur die Zumuthung, die Stelle der Brauer zu ersetzen, bringt sie erst in den Ausstand. Wir müssen dieses Verhalten als einen großen Fehler bezeichnen. Es kann doch nicht behauptet werden, daß die Arbeitsbedingungen so günstig sind, daß sie nicht verbesserungsbedürftig wären. Gerade die Böttcher in den Brauereien haben alle Ursache, sich der Bewegung anzuschließen, mit den Brauern Hand in Hand zu gehen, denn die Einführung einer 10stündigen Arbeitszeit und die Forderung von 24 Mk. Lohn muß doch als berechtigt von den größten Gegnern anerkannt werden. Betrachten wir die Arbeit in den Brauereien, sie ist sehr gesundheits-schädlich. Beim Besen, fortwährend im Rauch stehend, geht es feste darauf los und nachdem man in Schweiß gebadet, heißt es wieder: Im Keller abtatteln. Welches Gefühl einen da überkommt, und wie der Gesundheit mitgespielt wird, bei 2—3° Wärme im nassen Keller zu arbeiten, zeigt das große Kontingent der Böttcher, welche an Rheumatismus leiden. Auch die Arbeitspausen werden streng durchgeführt, nicht eine Minute vor den Essenspausen darf aufgehört werden, um sich zu reinigen, es wird fortwährend getrieben. Das Ein- und Auskellern der Bottiche und Lagerfässer ist nicht nur eine schwere, sondern sogar eine lebensgefährliche Arbeit, welche mit der größten Vorsicht ausgeführt werden muß und bilden Quetschungen, Arme-, Bein- und Rippenbrüche, sowie Verbrennungen eine stehende Rubrik. Unter solchen schweren Arbeitsbedingungen muß es geradezu Wunder nehmen, daß die Böttcher sich so gleichgiltig zeigen, daß sie nicht ebenso wie die Brauer die gleichen Forderungen stellen. Hier gelangen wir nun zu dem wunden Punkt: es ist die Gleichgiltigkeit der Kollegen, die sich schwer an ihnen rächt. Die fortwährende Aufzuchtigung sich zu organisiren, sich an den Zentralverein anzuschließen, geht an diesen überflügen Kollegen unbeachtet vorüber, nur dann, wenn sie auf einmal aus ihren so sicher geglaubten Stellen hinausgeflogen sind, erinnern sich diese Herren an ihre organisirten Kollegen, weil sie dann deren Hilfe bedürfen. Durch diese Gleichgiltigkeit wird eben das Handwerk mit Füßen getreten, und die Stellung der gelernten Böttcher in den Brauereien sinkt zum reinen Handlanger herunter. So ist in dem Bericht aus Mannheim zu lesen, daß die Böttcher den Brauern gegenüber weit zurückstehen im Lohn, gleichviel, ob sie im Keller oder in der Werkstatt beschäftigt sind, dabei aber mehr zu verantworten haben, als der Brauer. Es ist zu bedauern, daß die Kollegen nicht mehr Aufmerksamkeit ihrem Handwerk schenken, da doch sonst so viel Aufhebens, namentlich in Süddeutschland, gemacht wird, wenn ein Lehrling bei einer Ausstelllung von Lehrlingsarbeiten ein Faß oder sonst etwas gemacht hat. Dann wird vom Bürgermeister herunter bis zum schlichten Bürger der Lehrling gelobt, da hat das Handwerk noch einen goldenen Boden, da werden dem jungen Menschen Hoffnungen gemacht, die sich nie erfüllen. Ja, am Biertisch können die Meister gut sprechen, aber was der Geselle später anfängt, wie er dann lebt und wie er sich dann schinden muß, davon wird gewöhnlich nichts gesagt. Sobald der junge Mann Geselle geworden, ist er sich selbst überlassen, kann sich dann vom Kapital ausschinden lassen, wie es in den städtischen Brauereien thatsächlich geschieht, wo man keinen Unterschied mehr kennt zwischen gelernter und ungelerner Kraft. Kollegen! es ist unbedingt die höchste Zeit, daß die Gleichgiltigkeit bei Seite gesetzt und ernstlich an eine Organisation gegangen wird, welche nicht erst zu schaffen, sondern schon vorhanden ist. Die Brauer suchen jetzt überall bessere Lohn- und Arbeitsverhältnisse zu erstreben, wäre es da nicht auch Pflicht unserer Kollegen, dasselbe Verlangen zu stellen und gemein-

same Sache mit ihnen zu machen, weil dann viel eher die Forderung durchgesetzt werden kann, als wenn den Brauern der Kampf allein überlassen bleibt! Die Herren Besitzer sind sehr empfindlich, wenn es ihnen an den Gelbbentel geht, aber uns gegenüber haben sie kein Gefühl; deshalb, Kollegen, beherzigt die Mahnworte: Einigkeit macht stark, zumal wo alle Gewerkschaften zusammen halten, um sich gegenseitig zu unterstützen. Darum hoch die Gewerkschaftsbewegung! Hoch unser Zentralverein!

Ein Kollege in Kiel.

**Hamburg.** Protokoll der Mitglieder-Versammlung des Central-Verbandes deutscher Brauer, Zweigverein Hamburg im Harmonia-Gesellschaftshaus, den 23. April Nachmittags 2 Uhr. Betreffs Maifeier wurde beschlossen, die Brauerei-Hilfsarbeiter auf ihr Gesuch sich uns beim Festzug und Kränzchen anschließen zu lassen. Ein Unterstützungsgesuch eines schon lange kranken und arbeitslosen Kollegen wurde einstimmig dadurch erledigt, daß auf sämtlichen Brauereien für seine Familie Sammellisten ausgegeben werden. Ein Antrag des Kollegen Probst, die Versammlungsanzeigen im Hamburger Echo bekannt zu geben, wurde angenommen. Ein Redner macht einem Verwaltungsmitgliede zum Vorwurf, er hätte sich auf einer Brauerei angebettelt, und um Arbeit zu bekommen das Versprechen abgegeben, wieder in der Brauerei wohnen zu wollen. Es stellte sich aber als Unwahrheit heraus, da Dektorem schon seit der Aussperrung die Wiedereinstellung versprochen war und dieselbe ganz plötzlich erfolgte, wobei ihm freigestellt wurde, in oder außer der Brauerei zu schlafen, er hat letzteres mit bestimmten, der Versammlung klargelegten Gründen vorgezogen. Arbeitsnachweis bezüglich, wird der Antrag Klein, die alten Statuten beizubehalten, angenommen und die Kommission beauftragt, bei dem Vorsitzenden des Vereins der Brauereien vorstellig zu werden. Als provisorischer Bervalter wurde Kollege Grünner gewählt und soll dieser in Zukunft besoldet werden. Vertrauensmänner-Wahlen sollen die einzelnen Brauereien für sich erledigen und die Namen derselben in der nächsten Versammlung bekannt gegeben werden. Ferner wurde beschlossen, ein Schreiben an den Verein der vereinigten Brauereien zu richten, ob sie dem Beispiel der Löwenbrauerei, die die Ueberstunden an Wochentagen mit 50 und 60 Pfg. bezahlt, folgen wollen, da es Brauereien giebt, welche sie sehr unregelmäßig und nicht in der verabredeten Höhe bezahlen. Das Sommervergütigen soll per Dampfer nach Brunsbüttel stattfinden.

**Pforzheim.** Am Freitag den 22. April hielt die neugegründete Zahlstelle ihre 1. Generalversammlung im Gasthaus „Zum Heidelberger Faß“ ab. Der provisorische Vorsitzende Kollege Abrecht eröffnete die Versammlung um 1/9 Uhr mit der Tagesordnung: 1. Entgegennahme der Mitgliedsbücher. 2. Wahl des Gesamtvorstandes. 3. Verschiedenes. Bevor in die Tagesordnung eingetreten wurde, theilte der Vorsitzende den Kollegen mit, daß seit einigen Tagen die Mitgliedsbücher sowie die Bücher zur Geschäftsführung vom Centralvorstand eingetroffen seien, er verlas den Brief, den derselbe beigelegt hatte, in dem er seine Freude darüber ausdrückte, daß sich die Kollegen in Pforzheim dem Verbands angegeschlossen haben. Alsdann wurde zum 1. Punkt der Tagesordnung übergegangen und wurden die Ausnahmen von sämtlichen Kollegen entgegengenommen. Beim 2. Punkt der Tagesordnung, Wahl des Gesamtvorstandes, sprachen einige Kollegen den Wunsch aus, zu allen Kollegen gerecht zu werden, die Verwaltung so zusammenzufassen, daß womöglich von jeder hiesigen Brauerei ein Kollege vertreten sei. Diesem Wunsche stimmte die Versammlung bei und ward nun zur Wahl geschritten. Der Vorsitzende machte bekannt, daß laut Statut die Verwaltung aus 8 Personen bestehen soll. Da über die Art der Wahl keine Bestimmungen getroffen sind, wurde die Wahl per Akklamation vorgenommen und gingen folgende Kollegen einstimmig aus der Wahl hervor: als erster Vorsitzender Kollege Abrecht, als zweiter Vorsitzender Kollege Kochendörfer, als erster Kassirer Kollege Kircher, als zweiter Kassirer Kollege Schlegel, als erster Schriftführer Kollege Ranner, als zweiter Schriftführer Kollege König, als Revisoren Kollege Schwarz und Gengenbach. Sämtliche Gewählten nahmen ihre Wahl an und verpflichteten sich, ihr Amt so zu verwalten, wie es ihnen möglich ist. Im Punkt „Verschiedenes“ wurde noch beschlossen, daß alle Wionat eine Mitglieder-Versammlung stattfinden soll und zwar am zweiten Montag im Monat. Als Verkehrs- und Versammlungsort wurde das Gasthaus „Zum Heidelberger Faß“ bestimmt und da sich hier auch die Zentralherberge sämtlicher Gewerkschaften befindet, war auch die Herbergsangelegenheit erledigt. Nachdem die Vereinsangelegenheiten geregelt waren, kam der Vorsitzende auch auf die andern hiesigen Gewerkschaften zu sprechen, er führte unter anderem aus, daß die hiesigen Gewerkschaften die Agitation gemeinsam betreiben, daß sie von Zeit zu Zeit öffentliche Versammlungen, wissenschaftliche Vorträge und Lehrkurse abhalten, da die einzelnen Zahlstellen nicht in der Lage wären, in materieller Beziehung dies selbst zu unternehmen. Zu diesem Zweck habe sich seit etwa zwei Jahren eine Kommission gebildet, die aus Delegirten der verschiedenen Gewerkschaften besteht und sind von jeder Gewerkschaft zwei Mann in derselben vertreten. Der Vorsitzende empfahl der Versammlung ebenfalls zwei Delegirte in die Gewerkschaftskommission zu wählen, die Kollegen erklärten sich mit diesem Vorschlag einverstanden und wurden die beiden Kollegen Kochendörfer und Kircher gewählt. Auch der Kollegen



in Karlsruhe wurde gedacht, der Vorsitzende gab einen kleinen Situationsbericht und bedauerte dabei, daß die Karlsruher Kollegen so wenig von sich hören lassen, alsdann verlas er eine Postkarte vom Kollegen Ringer, in welcher er die hiesigen Gewerkschaften um eine materielle Unterstützung ersucht; daraufhin hat die Gewerkschaftskommission sofort eine Sitzung abgehalten und beschlossen, Sammellisten auszugeben, da aber bei solchen Fällen eine sofortige Unterstützung von großem Vortheil ist, hat die Kommission einstweilen 50 Mark aus ihrer Kasse bewilligt, bis die Gelder durch die Sammellisten eingegangen sind. Der Vorsitzende ermahnte die Kollegen, sie möchten ihre sich im Kampf befindenden Kollegen nach Kräften unterstützen, um ihnen zu einem baldigen Sieg zu verhelfen. Zum Schluß machte der Vorsitzende noch bekannt, daß zur Maifeier am 1. Mai eine große Volksversammlung mit der Tagesordnung: „Der Achtstundentag und seine Bedeutung“ stattfindet, und daß am Sonntag, den 7. Mai, die eigentliche Maifeier im Garten der Brauerei Märle abgehalten wird, er forderte die Kollegen auf, bei der Versammlung, sowie bei der Feier Mann für Mann zu erscheinen, und schloß hiermit die Versammlung.

## Vermischte Nachrichten.

Der „Allgem. Brauereierztg.“ entnehmen wir Nachstehendes von einem Kollegen in Wien. Es beweist, daß unser Kollege, welcher die Verhältnisse in der Brauerei Dreher in Kl.-Schwechat schilderte, nicht übertrieben hat:

„Das, was die vorliegende Nr. 13 über die Dreher'sche Brauerei in Klein-Schwechat erzählt, ist richtig und kann ich diesem nachstehendes jüngste Ereigniß anschließen:

Im vorigen Monate wurde an einem Abende dem Kollegen S., welcher in genannter Brauerei in Stellung war, die Arbeit zu schwer oder zuviel, weshalb er „ausspannte“; er wollte diese Nacht noch in der Brauerei schlafen und begab sich aus der Mälzerei in das Neuzimmer. Im Hofe angekommen, wurde er vom Rechnungsführer mit erhobenen Fäusten empfangen und alarmirte letzterer die Feuerwehr, um diesen einzelnen Mann, diesen armen Teufel aus der Brauerei hinauszudirigieren. Dieser Kollege hat dann im Freien unweit des Centralfriedhofes übernachtet. — Daß er sich in der niedrigen Temperatur dieser Jahreszeit nicht eine Krankheit zugezogen hat, ist ein Wunder. — Wenn auch die hiesigen Kollegen nicht mit den Schrollen sympathisiren und demzufolge nicht die Wege der sozialdemokratischen Kollegen in Deutschland einschlagen, so halten sie es doch für ihre Pflicht, der Wahrheit die Ehre zu geben und solche Vorkommnisse festzuhalten. Möglich ist es doch wohl, daß nicht alle Vorgelegte in der Dreher'schen Brauerei in Klein-Schwechat das Vorgehen des Rechnungsführers billigen werden.

Schreiber dieser Zeilen giebt der Hoffnung Raum, daß von Vorstehendem die verehrliche Direktion dieser Millionen-Brauerei Kenntniß nimmt und darauf die Verfügung erläßt, daß fortan die ruhigen und gefitteten Untergebenen humaner und anständiger behandelt werden.

Mancher Kollege ist froh, wenn er Arbeit hat und hält doch neun Monate da aus, wo er nicht einen Tag sein möchte.

Wir schildern heute die Arbeitsverhältnisse in den Brauereien von Wien und Umgebung noch näher (vergl. Leitart. im Hauptbl.), denn diese vorantstehlichen Verhältnisse, wie sie ein Kollege in Wien nennt, sind wirklich werth, an's Tageslicht gezogen zu werden.

Für Bierbrauer und Biertrinker gleich interessant ist eine in der „Zur Wochenschrift“ veröffentlichte Reichsgerichts-Entscheidung in einer Anklage wegen Nahrungsmittelverfälschung. Der Angeklagte hatte einen Vorrath von Bier gebraut, welches, weil es einen ungenügenden Malz- und Zudergehalt hatte, nicht abfahsfähig war. Er hat nun dem Bier, um dessen Verkauflichkeit zu ermöglichen, Saccharin beigemischt. Das Reichsgericht hat dieses Vorgehen als Bierverfälschung festgestellt, indem es sagt: Das Saccharin ist allerdings für die menschliche Gesundheit unschädlich, entbehrt aber gänzlich der Nährkraft, insbesondere des Malzzuders. Es ist nicht als Ersatzmittel für irgend einen Bestandtheil des Bieres zu benutzen. Indem der Angeklagte das Saccharin dem Biere zur Bedeckung der Minderwerthigkeit desselben beigemischte, hat er dieses Bier durch Vergleichung des Scheines einer besseren als seiner wirklichen Beschaffenheit verfälscht. Indem er ferner die Hälfte dieses verfälschten Bieres seinem guten Biere beigemischte, hat er auch dieses normale Bier verfälscht, er hat diese Fälschung zum Zwecke der Täuschung des Publikums vorgenommen und den Abnehmern, welche reines aus Malz und Hopfen gefertigtes Bier, dessen Süßigkeit auf jenem Malzgehalt beruhe, erwarteten, das verfälschte Bier als normales Bier verkauft. Damit sind die Thatbestandsmerkmale des § 10 Nr. 1 und 2 des Nahrungsmittelgesetzes erfüllt.

Ueber die Analyse eines nahezu hundert Jahre alten Bieres macht die deutsch-amerikanische „Brauerey- und Hopfen-Zeitung“ einige interessante Mittheilungen. Nach diesen entstammt das fragliche Getränk einer Brauerei in Huron-on-Lake, wo es 1798 gebraut und auf Flaschen gefüllt worden war. Ein Theil der gefüllten Flaschen war in Vergessenheit gerathen und wurde erst durch Zufall wieder entdeckt. Es wurde von Chemikern eine Analyse dieses sehr fetten Stoffes und gleichzeitig die Analyse eines achtzehn Monate lagernden Alles vorgenommen, die zu interessanten Ergebnissen führten. Was die Zusammenfassung beider zeitlich so grundverschiedenen Biere betrifft, so wies dieselbe nur ganz geringe Unterschiede auf. Das spezifische Gewicht beider war einander gleich; der Extrakt- und Alkoholgehalt des alten Bieres war ein wenig höher. In seinem Bodensatz wurden unter dem Mikroskop stark zu-

jammengeschrunppte Hefezellen gefunden, deren Lebensfähigkeit einmal konstatiert wurde. In diesem Falle zeigte das Bier auch noch Gasentwicklung. Was das alte Gebräu am meisten auszeichnete, war sein außerordentliches Bouquet, welches demjenigen des alten Maderas sehr ähnlich ist. Den allgemeinen Biercharakter hatte es jedoch durch die lange Aufbewahrung in Flaschen verloren.

In Berg. Gladbach bei Mülheim a. Rh. las man kürzlich folgende „Reklame“: „Neu! Neu! Neu! Beste Glanzwische, welche aber nicht mit der Bürste, sondern mit dem Stock aufgetragen wird, ist zu haben bei Richard Zanders, Berg. Gladbach, und ferner: „Stochie und billige Löhne werden verabfolgt bei Richard Zanders, Berg. Gladbach.“ — „An die Fabrikherren von Berg. Gladbach! Bitte die Prügelstrafe einzuführen.“ Zu diesen eigenartigen Kundgebungen theilt man mit: In allen Hauptpunkten und Gebäuden von Berg. Gladbach sah man kürzlich Zettel mit diesen Aufschriften angeklebt. „Wir leben in Ausland, die Knute ist eingeführt“, das waren die Ausdrücke, welche man von den Bürgern und Arbeitern zu hören bekam. Der Herr Richard Zanders, Inhaber der Papierfabrik unter Firma F. R. Zanders und schneidiger Reserveoffizier hat sich erlaubt, fünf von seinen Fabrikarbeitern, wovon einer schon 30 Jahre dafelbst beschäftigt sein soll, mit seinem Gigerlstock von 1 1/2" Durchmesser und Lederüberzug mal gründlich durchzuhaue und zwar derart, daß einem der Arbeiter ein Arm ganz lahm geschlagen sein soll. Es ist dies in der Nacht in der Fabrik passiert. Die Leute sind ruhig an der Arbeit gewesen. Warum und aus welchem Grunde die Arbeiter so mit Prügel traktirt worden, wußte Niemand zu sagen. Das ist die Maxime von „Zuckerbrod und Peitsche“; möchten doch die Arbeiter endlich einsehen, wie sie durch die Arbeiterfreundlichkeit dieser Herren genasführt werden; möchten sie aber auch einsehen, wie die bürgerlichen Zeitungen solche Fälle todtschweigen oder doch nicht einmal ein Wort des Tadels über solche skandalöse Vorgänge haben. Der „Rhein. Merkur“ theilt die Sache mit, aber das sich arbeiterfreundlich nennende Pfaffenblatt hat kein Wort der Beurteilung dieser That, sondern bedauert nur, daß dadurch der sozialdemokratischen Agitation Vorschub geleistet werde. Daß der Fabrikherr betrunken gewesen ist, kann doch wahrhaftig nicht für den gebildet sein wollenden Herrn Reserveoffizier als Entschuldigung dienen.

In Köln ist am 28. April die Mälzerei der Rheinischen Brauereigesellschaft Altburg b. Köln niedergebrannt. 16,000 Zentner Malz sollen dabei mit verbrannt sein. Dieselbe gehört einem Konsortium, welches auch in Mainz eine Brauerei besitzt.

Die Tabakarbeiter-Genossenschaft in Hamburg hat dieser Tage den Bericht über ihr zweites Geschäftsjahr veröffentlicht. Nach demselben hat die Genossenschaft im verfloffenen Jahre 6 180 000 Zigarren verkauft; der Umsatz ist gegen das Vorjahr um 8 Mille pro Woche gestiegen. Am Schluß des vorigen Jahres waren 154 Arbeiter in der Genossenschaft beschäftigt, davon 29 in der in Schwwege errichteten Filiale. Der wöchentliche Durchschnittsverdienst betrug bei den Sortirern 25,20 Mk., bei den Zigarrenarbeitern 18,42 Mk. und bei den Zurichtern 11 und 12 Mk. In Schwwege verdienten die Zigarrenarbeiter durchschnittlich 12,84 Mk., die Wickelmacher 7,08 Mk. und die Zurichter 7,50 Mk. bis 8 Mk. pro Woche. Die Beamten und Meister in der Genossenschaft wurden mit 30 Mk. pro Woche besoldet — ausgenommen den Meister der Schwwege Filiale, welcher 27 Mk. erhielt. Im Ganzen wurden an Arbeitslohn 114 253,09 Mk. gezahlt.

In der Fabrik zu Hamburg ist Anfang August der Lohn bei den gangbarsten Sorten um 50 Pfg. pro Mille erhöht worden. Die Fabrikfiliale in Schwwege wurde Anfang September 1892 errichtet; die Genossenschaft stellte dort sämmtliche vom dortigen Ausschluß der Tabakarbeiter her noch gemafregelten Kollegen an. — Die Löhne, welche die Genossenschaft in Hamburg und Schwwege bezahlt, sind wesentlich höher als die sonst ortsüblichen. Die Löhne und Fabrikeinrichtungen entsprechen selbstredend den an die Ausgabe der Schutzmarken der Tabacindustrie seitens des Vorstandes des Unterstützungsbereichs deutscher Tabakarbeiter geknüpften Bedingungen und ist die Schutzmarke bei deren Ausgabe am 1. April 1893 sofort eingeführt.

Die Genossenschaft nimmt auch die auf die Arbeiter entfallenden Beiträge zur Alters- und Invalidenversicherung auf sich; zusammen mit den Beiträgen zur Ortskasse sind hierfür 2143,59 Mk. gezahlt worden. Das Vermögen, mit dem die Genossenschaft arbeitet, beträgt 64 644,72 Mk.; hiervon entfallen 30 625,40 Mk. auf Geschäftsanteile der Mitglieder. Der Gewinn betrug im Jahre 1892 18 287,82 Mk. Derselbe ist als günstig zu bezeichnen, wenn in Betracht gezogen wird, daß die Errichtung der Filiale und sonstige Neueinrichtungen nicht geringe Kosten verursacht haben. Auch sind durch die Cholera vor allem in soweit erhebliche Mehrausgaben entstanden, als zur Zeit der Epidemie trotz des erheblich verminderten Abzuges keine Entlassungen vorgenommen wurden. Trotzdem die Genossenschaft in den beiden ersten Jahren ihres Bestehens mit enormen Schwierigkeiten zu kämpfen hatte, hat sich das junge Unternehmen bisher gut entwickelt. Bei den lebhaftesten Sympathien, deren sich das Unternehmen in breiten Schichten erfreut, kann dasselbe, wenn nicht unvorhergesehene Zwischenfälle eintreten, einer gesicherten Zukunft entgegensehen.

Der französische Eisenbahnarbeiter-Kongreß schloß am 30. April seine Arbeiten, stimmte dem achtstündigen Maximalarbeitstag zu und lehnte jede Solidarität mit einer Broschüre von Mesnard ab, welche am 29. April die Deputirtenkammer beschäftigte. In dieser absurden Broschüre war gesagt worden, man solle, wenn die französische Re-

gierung bei einem Eisenbahnarbeiter-Ausstande mobil mache, die „Preußen“ in's Land rufen. Außerdem beschloß der Kongreß, an dem im Monat August in Zürich stattfindenden Kongreß theilzunehmen und die Organisation für einen in Frankreich im Jahre 1894 zu veranstaltenden Kongreß einzuleiten. —

## Bücherei.

Im Kommissionsverlag der „Münchener Post“, Bindenmacherstraße 5, München, erschien loben ein Porträt des Genossen und Reichstagsabgeordneten Gg. v. Vollmar mit Autogramm. Dasselbe ist von hoher künstlerischer Vollendung und in Heliogravüre (Kupferdruck) ausgeführt. Das Bild ist 49/16 cm hoch und 37 cm breit und kostet auf weißem Papier gedruckt Mk. 2.— und auf Chinapapier gedruckt Mk. 2.50. Im Mai wird das Bildniß des Genossen Liebnecht erscheinen. In weiterer Reihenfolge sind Vortr. Bebel u. A. in Aussicht genommen. Diese Porträts bilden einen künstlerischen Zimmerschmuck, wie er seither zu solch billigen Preisen noch nicht geboten wurde, und können wir den Genossen und insbesondere den Vereinen diese Porträts nur empfehlen. Nach auswärts versendet unsere Expedition sorgfältig in starken Rollen verpackt mit 10 Pfg. Portozuschlag gegen vorherige Einzahlung des Betrages. (Briefmarken werden angenommen. Postnachnahme vertheuert.)

Soeben erschien und ist durch den Verlag der „Münchener Post“, München oder durch die Expedition dieses Blattes zu beziehen: Die Sklavenaufstände des Alterthums von Ernst Frank. Preis 30 Pfg. Mit Ausnahme der Rost'schen Broschüre, welcher obige Schrift an wissenschaftlichem Werthe überlegen ist, bildet die Frank'sche Arbeit die einzige, die diese hochinteressante Bewegung vom Standpunkte der materialistischen Geschichtsauffassung behandelt. Die ökonomischen Ursachen der Sklavenaufstände finden wir gerade in unserer Zeit der größten sozialen Konflikte, in der modernen Arbeiterbewegung wieder. Die Arbeiteraufstände in Homestead — die Sklavenaufstände im alten Rom, sie gleichen sich in ihren Ursachen wie ein Ei dem andern.

Ein Allertweltsberather für Jung und Alt. \*) Jede neue Auflage von Meyers kleinem Konversations-Lexikon ist für Freunde dieses Kleinods von einem vollständigen Hausbuch ein willkommenes literarisches Ereigniß. Und der Freundeskreis dieses bewährten Nachschlagewerks ist wahrlich kein eng umschriebener. Zu ihm zählt sich vor allem jene große Mehrheit, welche von dem Verlangen nach Befestigung und Erweiterung des eigenen Wissens erfüllt, im täglichen Leben ein bequemes, leichtliches Auskunftsmittel für alle Wissenssächer nicht entbehren und über herantretende Fragen schnell und gründlich unterrichtet sein will. Längst vorüber ist die Zeit, wo man auf solche Nachschlagbücher mit geringe Schätzung herabsah. Selbst der Gebildete ist heute nicht mehr im Stande, alle Gebiete des menschlichen Wissens zu beherrschen und er wird sich daher eines zuverlässigen Nachschlagewerks kaum entziehen können. In unserer Zeit, in der die Grenzen des Bildungsbedürfnisses und der Bildungsnothwendigkeit sich immer mehr erweitern, in solcher Zeit aufstrebender Volksbildung sind dergleichen Nachschlagbücher unentbehrliche Hilfsmittel geworden, treue, zuverlässige Führer durch alle Gebiete des menschlichen Wissens und Könnens. Stannenswerth ist es, wie auf verhältnißmäßig geringem Raum ein so reicher Wissensschatz aufgespeichert werden konnte, und bewundernswürth die Sicherheit, Klarheit und schlagfertige Kürze, mit welcher jede Frage ihre Beantwortung findet.

Vollständig unangearbeitet, berichtigt, ergänzt und in seiner ursprünglichen Anlage erweitert, erscheint gegenwärtig Meyers kleines Konversations-Lexikon in fünfter Auflage. Das Werk, welches veröge seiner musterhaften Bearbeitung in der einschlägigen Litteratur obenan steht, wird in ca. 78 000 Knapp und klar gehaltenen Artikeln Auskunft über jeden nur denkbaren Gegenstand menschlicher Kenntniß geben. Größere Schrift und eine Vermehrung der Beilagen (allein 20 Chromotafeln) sind das äußere Merkmal der durchgreifenden Umarbeitung, während die genaue Prüfung ergibt, wie sehr das Werk bei tiefer gehender Behandlung zugleich durch eine erhebliche Erweiterung des Stoffes und dadurch hervorgerufene Vermehrung um etwa 7000 Artikel, durch größere Präzision in den Erklärungen und planmäßige Durchführung der Nachweise gewonnen hat. Reichliche Beigaben von Karten und Bildertafeln sind dem Buche eingefügt, um durch die Anschauung dem leichteren und besseren Verständniß entgegenzukommen. Trotz der wahrhaft glänzenden äußeren und inneren Ausstattung ist der Preis für das Buch ein so geringer, daß auch der minder Bemittelte sich dessen Dienste versichern kann. — Was hier zum Lobe einer der gemeinnützigsten deutschen Verlagsunternehmungen gesagt ist, findet seine Bestätigung in der Thatfache, daß der „Kleine Meyer“ bereits in den früheren Auflagen die Gunst und die Zuneigung des großen Publikums erworben hat. Sein Ruf und Ruhm ist in der ganzen zivilisirten Welt deutsch sprechender Zungen fest begründet, und die vorliegende neue Auflage wird daher nur das Errungene weiter ausbauen können.

\*) Meyers's kleines Konversations-Lexikon. Fünfte unangearbeitete und vermehrte Auflage. 66 Lieferungen oder 3 Bände mit mehr als 100 Beilagen, Karten und Bildertafeln. Leipzig und New-York, Bibliographisches Institut.

Von den Zweigvereinen empfohlene

## Brauerverkehr:

- Auburnach: Karl Wolf, Brauer- und Küfer-Verkehr, Hochstr. 175.
- Berlin: Friedrich Keller, Central-Herberge, Neue Friedrichstr. 20.
- Braunschweig: Gasthaus „Bayrischer Hof“, Ch. Everling, Delschlagern 40.
- Dessau: Gasthaus zur Stadt Braunschweig, C. Schmidt, Leipzigerstraße 24 b.
- Dortmund: J. Kredel, Hauptbrauerverkehr, Stubengasse.
- Dortmund: Heinr. Brinkmann, Westenhellweg 111.
- Dortmund: Frau Steinbach 1. Kampstraße 97.
- Fürth: Brauer-Herberge, Gasthaus zum grünen Baum, Gustavstr.
- Hannau: Stadt Frankfurt.
- Hannover: Gasthaus zum neuen Kleeblatt, Knochenhauerstraße 5. (Inhaber: J. Latje.)
- Hamburg: Vom Gauverein Hamburg wird der Brauer-Verkehr, Harmonia-Gesellschaftshaus, Hohe Bleichen 30, den Kollegen bestens empfohlen.
- Karlsruhe: Gasthaus zum braunen Hirs, Kaiserstr. 129.
- Niel: Gasthaus Franzen, Steinberg.
- Leipzig: Hermann Curack, Windmühlenstraße 40.
- Mannheim-Indwiggshafen: Gasthaus zum halben Mond, Jakob Thielacker.
- Magdeburg: Hoyer, Braune-Hirschstraße.
- Mech: Haupt-Brauer und Küfer-Verkehr, August Theobald, Gasthaus „Zur Vinde“, Große Saalbrückenstraße 4.
- München: Hauptverkehr der Brauer Münchens im Gasthaus zur „Arche Noah“ von Joseph Feld, Knödelstraße 6.
- Mülheim a. Rh. Brauer- und Küfer-Verkehr von Heinr. Müller.
- Nürnberg: Brauer-Verkehr des Nürnberger Brauer-Vereins, Weißer Elephant, Jakobstraße.
- Stuttgart: J. Kauf, Zivollbierhalle, Lößlingerstraße 15 und Jörger, Gasthaus zum Ochsen, Hauptstädterstraße.
- Teier: Paul Brenzinger, Krähenstraße 23, an der Haltestelle der Lokal-Dampfbote.