



Offizielles Organ des Deutschen Brauer-Verbandes.

Nr. 24.

Hannover, den 11. Juni 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. Inscrat die fünfgespaltene Beilage 20 Pf. — Redaktion: Richard Wiehle, Linden-Hannover, Nieschlagstraße 13. Sämmtliche Briefe sowie Geldsendungen sind zu adressiren: R. Wiehle, Linden-Hannover, Nieschlagstraße 13.

Chemische Briefe an einen Brauer.

(Nachdruck verboten.)

XIII.

Das Lupulin. Die Hopfenharze. Eine nützliche Mehrwerth-Erzeugung. Die Praxis und der praktische Brauer. Das Hopfenöl. Die Hopfenbittersäure. Die Gerbsäure. Viel oder wenig Kochen? Die angebliche Konservierungskraft des Hopfens. Die Schönheitsfehler des Hopfens und wie sie weggeschminkt werden. Die Gerbungszeichen guten Hopfens. Wie er verwendet werden soll. Die Konservierungskraft des Hopfens. Er soll anderen helfen und kann sich selber nicht helfen. Feines Aroma — große Unkosten. Dividendenbier. Eine faule Ansrede. Das „Rechen“ der Würze. Kläwert bleibt Kläwert. Zu spät! Die Klärmittel. Ein guter Rath, der aber theuer ist. Der Verbrauch an Hopfen. Das Filtriren.)

Wer die Chemie des Hopfens studirt, erfährt zunächst eine Reihe recht fremdartiger — und daher für viele Leute äußerst gelehrt klingender Namen, die aber meistens wirklich nichts weiter als Namen bedeuten, die, wie Goethe sagt, nur Schall und Rauch sind. Denn mit der genauen Kenntniß der chemischen Bestandtheile des Hopfens ist es leider noch nicht weit her; die Zusammensetzung der einzelnen Körper, die sich im Hopfen vorfinden, ist noch nicht festgestellt und in den meisten Fällen kennt man nur ein Gemenge ziemlich gleichartiger Körper, denen man dann auch einen Gesamtnamen giebt. Da der Hopfen im Latein der Botaniker *Humulus Lupulus* heißt, wird der am meisten charakteristische Bestandtheil desselben, der ihm den eigenthümlichen Geschmack und Wohlgeruch verleiht, *Lupulin* genannt. Darunter hat man sich aber nicht etwa einen chemisch in seinen Grundbestandtheilen bekannten Körper vorzustellen wie etwa den Zucker oder den Alkohol, sondern ein Gemenge ganz verschiedener. Ja, man weiß eigentlich nicht genau, ob das Lupulin ein Aussonderungsprodukt der Drüsenorgane der Hopfendolbe ist oder diese selbst oder ein Gemenge beider; bekannt ist dagegen ihre äußere Gestalt und ihre ungefähre chemische Zusammensetzung.

Die kleinen, goldgelben, klebrigen Kügelchen, die sich zwischen den Hopfendolbenblättern finden, sind es, welche als *Hopfenmehl* oder *Lupulin* bezeichnet werden. Ihr Hauptbestandtheil ist ein Harz, das bitterlich schmeckt. Neuere Untersuchungen haben ergeben, daß dieses Hopfenharz aus drei verschiedenen Harzsorten besteht, welche die gemeinsame Eigenschaft besitzen, daß sie in Wasser wenig löslich sind, dagegen löslicher in Alkohol. Da der Hopfen dem Bier vor der Gährung zugesetzt wird, interessiert den Brauer nur die Löslichkeit des Hopfenharzes in Wasser, da er das erstere braucht, um der Würze die gewünschte Bitterkeit zu verleihen. Daher wird er aufmerksam zuhören, wenn man ihm sagt, daß beim Kochen dieses Harzes mit Wasser sich eine größere Menge auflöst als in kaltem Wasser. Doch die Freude, ein Mittel zu wissen, wie man aus dem Hopfen recht viel Harz herausziehen kann, ist kurz, denn wir müssen gleich hinzusetzen: beim Abkühlen der wässrigen Lösung scheidet sich ein Theil des Harzes wieder ab. Dabei trübt sich die Lösung — also die Bierwürze, und schon mancher Brauer wird diese Harzabscheidung im Gährbottich mit ärgerlichen Blicken betrachtet haben. Bekanntlich setzt sich das Harz auf die Gese und färbt dieselbe braun. Uebrigens ist diese reichliche Harzabscheidung nicht nur eine Folge davon, daß in der kalten gährenden Würze weniger Harz löslich ist als in der kochenden, sondern wahrscheinlich eine Folge der sogenannten *Milchsäure*, welche sich bei der Gährung bildet. Es lassen sich aber auch andere Erklär-

rungen dafür geben; z. B. wird vermutet, daß die Hopfenabscheidung gleichzeitig eine mechanische Trennung der nur widerwillig im Bier gelösten Hopfenharzbestandtheile vom Wasser verursache; zu ändern ist aber die Thatsache trotz aller Erklärungen nicht, obwohl die Möglichkeit einer Uebertragung auf die Technik des Brauwesens nicht ohne Einfluß sein würde. Denn das Hopfenharz giebt, wie schon erwähnt, dem Biere die angenehme Bitterkeit, und da nur 0,04—0,06 Prozent des im Mehl vorhandenen Harzes überhaupt im Wasser löslich sind, so bleibt die überwiegende Masse des Harzes unbenutzt und unverwerthet, so daß ein Mehrverbrauch von Hopfen erforderlich wird, der sonst vermieden werden könnte! Und da guter Hopfen Geld, viel Geld kostet, so genügt dieser Hinweis schon, um zu zeigen, wie wichtig es für die Praxis der Brauerei ist, wenn es gelingt, den Hopfen mehr auszunutzen als es bisher möglich ist. Freilich muß — wenn diese Praxis eine gute sein soll — auch dieser Mehrwerth des Hopfens nicht auf Kosten seiner Güte erzeugt werden, wie dies leider gewöhnlich als „praktisch“ gilt. Der Hopfen wird nämlich allzu sehr ausgekocht und dabei nimmt die Würze Bestandtheile desselben auf, welche ihr durchaus nicht jenen angenehmen Geschmack verleihen, den sie enthalten soll. Uebrigens gehen durch zu lang anhaltendes Kochen werthvolle Bestandtheile des Hopfens verloren. Besonders das Hopfenöl, das der Dolbe den angenehmen Geruch verleiht, erfüllt zwar die Umgebung einer Brauerei mit würzigem Duft, verschwindet aber aus der Würze selbst um so mehr, je stärker der Hopfen mit ihr gekocht wird. Denn dieses Hopfenöl ist sehr flüchtig; mit den Wasserdämpfen entweicht es beim Kochen und nur sehr geringe Mengen bleiben in der Würze. Es ist aber durchaus nicht gleichgiltig, ob dieses so bezaubernd riechende Del verloren geht oder nicht. Der Brauer wird daher wohl daran thun, wenn er das Zusetzen des Hopfens so einrichtet, daß er einen Theil desselben nicht allzulange kocht, besser noch: ihn nur brüht, d. h. die fertig gehopfte und gekochte Würze über diesen Theil frischen Hopfens strömen läßt, so daß sich das Hopfenöl in ihr auflöst und auch gebunden bleibt. Dieser nur zur Aromatisirung der Würze mit Hopfenöl benützte Theil des Hopfens kann ja nachträglich noch einmal benützt werden, um seine anderen Bestandtheile an die Würze abzugeben! Denn außer dem Harz und dem Del, das übrigens an der Luft in konzentrirtem Zustande ebenfalls verharzt, sind ja noch verschiedene andere werthvolle Bestandtheile im Hopfen. Da ist zunächst die Hopfenbittersäure, die hauptsächlich der Würze den bitteren Geschmack giebt und nicht flüchtig ist. Auch sie verharzt — wie das Del, sehr rasch an der Luft, indem sie sich mit dem Sauerstoff derselben verbindet und dabei überreichende Produkte erzeugt. Hierdurch kommt es, daß alter Hopfen werthlos ist; sein frischer aromatischer Geruch hat einem widerlichen Platz gemacht, weil sich seine Bestandtheile bei längerem Liegen an der Luft zerlegen.

Der Hopfen erhält auch, wie viele andere Pflanzen, *Gerbsäure*. Diese ist in Wasser löslich, nicht flüchtig und färbt sich mit Eisensalzen grün. Auch hat sie wie die Gerbsäure anderer Pflanzen die Eigenschaft, Eiweiß aus seinen Lösungen zu fällen.

Die Bierwürze enthält trotz alles Kochens immer noch gewisse Mengen löslichen Eiweiß; so wichtig es wäre, diese zu erhalten, wenn Bier als *Nahrungsmittel* dienen sollte, so nothwendig wird es für den Brauer, das Eiweiß möglichst völlig aus der Würze zu entfernen, weil deren Haltbarkeit um so geringer ist, je mehr sie Eiweiß enthält. Da nun Bier hauptsächlich ein *Genusmittel* ist, so kommt es auch gar nicht darauf an, ob es mehr oder weniger nahr-

haft ist, und der Brauer hat nur darauf Rücksicht zu nehmen, es schmackhaft und haltbar zu machen. Bei letzterem Bestreben ist ihm die Gerbsäure des Hopfens behilflich, und viele Brauer erklären es daher für dringend nöthig, den Hopfen recht lange mit der Würze zu kochen, weil diese dadurch haltbarer würde. Sie haben durch lange Erfahrung dies genugsam beobachtet und sie täuschen sich dabei auch nicht; die Gerbsäure des Hopfens macht das Bier haltbar.

Dagegen verleiht sie ihm auch einen etwas wilden Geschmack und eine feine Zunge kann recht wohl erkennen, ob der Hopfen allzu lange gekocht wurde oder nicht. Es scheint auch, daß bei letzterer Methode Bestandtheile des Hopfens gelöst werden, welche zwar dem Biere einen bitteren Geschmack verleihen, aber gleichzeitig auch einen sozusagen grasartigen, nicht feinen, rauhen.

Freilich — die beste Behandlungsmethode hilft nichts, wenn der Hopfen nicht gut ist — und es giebt, wie jeder Brauer weiß, schreckliches Zeug von Hopfen. Da wird altgewordene Waare in jeder Weise schön gemacht, um als frisch verkauft werden zu können. Wir erwähnten bereits das Schwefeln. Es giebt noch andere Hilfsmittel, um die sogenannten „Schönheitsfehler“ alten Hopfens zu überklingen — wie bei einem alten Weibe die Ringeln. Eine solche Schminke ist das Leimwasser, dem man Knoblauch (!) zusetzt, um einen ähnlichen scharfen Geruch wie bei frischem Hopfen zu erzeugen.

Es ist sehr schwer und bedarf langer Uebung, um einem Hopfen anzusehen, ob er jung und frisch ist. Zunächst sehe man zu, ob er viel Lupulin enthält oder nicht, denn man bezahlt ja am Hopfen das Lupulin; die Gerbsäure der Blätter könnte man auf andere Weise sich billiger verschaffen. Eine Dolbe muß in den Blattwinkeln viel goldgelbe Lupulinfrüer enthalten, und angenehm riechen, nicht etwa wie alter Käse. Dieser Geruch zeigt sich, sobald der Hopfen alt oder verdorben ist. Der Fachmann nimmt einige Dolden und zerrüt sie zwischen den Händen; der Geruch, der diesen dann entströmt, muß heraufschend aromatisch sein. Eine andere Untersuchungsmethode besteht darin, daß man mit der geöffneten Dolbe einen Streich auf der flachen Hand oder auf rauhem, nicht glattem, weißen Papier macht. Ist der Hopfen frisch, so besteht auch der Streifen, den die zerquetschten Lupulinfrüer geben, aus frischem Del und Harz; er ist dann fettig glänzend und gelblich grün. Alter Hopfen dagegen giebt einen mehr bräunlich gelben, mehlig trockenen Streifen. Auch soll die Dolbe nicht etwa befruchtet sein und Samen enthalten; letzterer enthält Bestandtheile, die der Würze einen unangenehmen Geschmack geben. Freilich darf der Hopfen nicht verschimmelt sein, da er sonst dumpfig schmeckt und das Bier völlig verderben kann. Den weißen Anflug von Schimmel erkennt man am besten mit der Lupe; der modrige Geruch zeigt sich am deutlichsten, wenn man einige Dolden in die hohle Hand nimmt und sie anhaut. Die feuchte Wärme des Athems befördert die Loslösung des Geruchs von der Dolbe.

Wie gesagt — hier muß die praktische Kenntniß Leiterin sein; die Chemie vermag bis jetzt nur wenig zu lehren. Wer sich Kenntniße über die Qualität des Hopfens verschaffen will, beobachte genau, was er verarbeitet und wie es sich verarbeitet. Einige allgemeine Andeutungen haben wir ihm hier gegeben; die Grundlagen der Erkenntniß sind durch die Chemie erforscht, doch bedarf es noch vieler eingehender Arbeiten auf diesem sehr schwierigen Gebiete, ehe bedeutendere Resultate des Erkennens werden erzielt werden.

Wir erwähnten auch, daß der Hopfen das Bier haltbarer macht, und gaben die Gründe hierfür an! Man über- schätze ja nicht diese konservierende Eigenschaft des Hopfens. Früher ist dies vielfach geschehen. Aber hier ist das Wort an der richtigen Statt: Er soll andern helfen und kann sich selber nicht helfen! Wir erwähnten wiederholt, daß der Hopfen leicht schimmelt und schwierig aufzubewahren ist, d. h. er besitzt eben keine Konservierungskraft! Und wenn er sich selber nicht konservieren kann, wie soll er die Würze konservieren?

Das lange Kochen derselben mit Hopfen löst viel Gerb- säure und bringt dadurch mehr Eiweiß zur Abscheidung; aber schon an und für sich wird die Würze durch längeres Kochen auch haltbarer, weil alle in ihr etwa vorhandenen schwer tödlichen Spaltpilze dann ihres Lebens Ende finden. Bekanntlich werden einige Arten dieser schlimmen Feinde der Brauerei nicht sofort durch Kochen getödtet, sondern erst bei lang anhaltendem Kochen. Dagegen schädigt dieses den Geschmack, wenn durch dasselbe aus dem Hopfen diejenigen bitterlichen, rauhen Extraktstoffe herausgeholt werden, welche in vielen Pflanzen vorhanden sind. Speziell das Lupulin ist es ja, das hauptsächlich bei der Bierbereitung in Wirk- samkeit treten soll. Und dieses Lupulin mitamt dem Hopfenöl geht schon bei mäßigem Kochen in die Würze über, soweit es überhaupt sich in derselben löst. Das Hopfenöl dagegen steigt um so mehr in die Luft, je mehr der Hopfen gekocht wird! Und daher ergibt sich die prak- tische Regel, daß man nur einen Theil des Hopfens zur kochenden Würze giebt und einen andern zum Schluß auf- bewahrt, um ihn eigentlich nur zu brühen oder kurz auf- kochen zu lassen. Je kürzer dieses kurze Aufkochen ist, um so feiner wird das Aroma des Bieres sein, um so mehr wird man aber auch Hopfen verwenden müssen.

Und hier liegt der Hase in dem dazugehörigen Pfeffer. Von einem Mehrverbrauch an Hopfen wollen die Brauerei- besitzer nichts hören, nur von einem Minderverbrauch. Des- wegen begrüßen sie auch gern Vorschläge, welche in dieser Hinsicht „Dividende“ versprechen. Ein solcher „Dividenden- vorschlag“ ist unserer Ansicht nach der, den Hopfen erst einige Zeit mit lauwarmem Wasser stehen zu lassen, damit sich die Gerbsäure vollständig in demselben löst. Dieses Wasser wird dann in die Pfanne gegeben. Es schmeckt abichaulich und macht rauhes Bier. Derselbe Erfolg tritt ein, wenn man den Hopfen mehrmals auskocht. Bitter wird das Bier freilich — aber wie! Gerade in dieser Beziehung wird jetzt am meisten geschändigt und die nicht mit Unrecht „Dividendenjauke“ getauften Produkte mancher Groß- industrien erhalten ihren schlechten Geschmack durch solche Kunstgriffe. Die gewöhnliche Kochdauer währt 1 1/2 — 2 Stunden, meist wird aber nicht nur 2—3, sondern noch weit mehr Stunden gekocht, und dann kann nichts Gutes herauskommen; der feine Geschmack des Bieres geht auf jeden Fall verloren. Entschuldigt wird das allzulange Kochen mit der Ausrede, die Haltbarkeit des Bieres werde dadurch erhöht. Das ist einfach nicht wahr! Zweistündiges Kochen genügt hierzu in demselben Maße; nur der Hopfen wird durch längeres Kochen mehr ausgenützt, und dadurch eine Ersparniß an Hopfen bewirkt auf Kosten des Geschmacks. Letzterer wird am besten erhalten, wenn ein Theil des Hopfens gar nicht gekocht, sondern nur gebrüht wird, und der gebrühte Hopfen beim zweiten Sude zum Auskochen noch einmal Verwendung findet. Selbstverständlich läßt sich dies nur dort durchführen, wo ununterbrochener Betrieb ist, also der gebrühte Hopfen bald darauf zum Kochen ver- wendet werden kann. Wenn er Tage lang liegen muß, säuert er und verdirbt die zweite Würze, es sei denn, daß er im Eiskeller vor Säuerung geschützt aufbewahrt werden kann.

Wenn die Würze 1 1/2 — 2 Stunden mit dem Hopfen gekocht hat, dann „bricht“ sie, d. h. sie klärt sich, Eiweiß

scheidet sich als Gerinsel ab und dazwischen schimmert die ganz klare, blanke Würze. Tritt dies nicht ein, so taugt das Malz nichts oder es ist beim Maischen eine Säuerung eingetreten, welche ein Verderben der Würze zur Folge hat.

Das „Brechen“ der Würze ist ein untrügliches Zeichen dafür, daß die Arbeiten bis zu diesem Zeitpunkt vollkommen richtig gemacht wurden, und man nun ein Material besitzt, daß bei weiterer richtiger Behandlung auch ein gutes Bier geben wird.

Andererseits wird, wenn dieses „Brechen“ nicht eintritt, sondern die Würze trübe und stumpf bleibt, bewiesen, daß ein Fehler gemacht worden ist, und zwar entweder schon beim Malzen oder später beim Maischen. Da läßt sich nun schwer rathen, wie zu helfen ist, denn Glückwerk bleibt Glückwerk. Zunächst wird erforderlich sein, daß die Würze unter- sucht wird, wie viel Säure sie enthält, denn schwach säuer- lich wird sie stets sein. Diese Untersuchung werden wir bei einer andern Gelegenheit schildern. Ferner ist die Zu- sammensetzung der Würze zu prüfen, d. h. nachzusehen, ob dieselbe anstatt Maltose noch jodfarbende Dextrine enthält. Wenn man viel Säure und Dextrine findet, so weiß man zwar, wo der Fehler liegt — aber Abhilfe läßt sich dann schwerlich schaffen. Die Prüfung muß eben früher vor- genommen werden — bei der Maischung, bei der noch ge- holfen werden kann, indem frisches Malz zugesetzt wird, wenn die Diastase verbrüht wurde, so daß die farbigen Dextrine sich nicht völlig in Maltose oder farblose Dextrine verwandeln.

Wenn man, wie es in einigen Rezeptbüchern angepriesen wird, die trübe Würze dadurch zu retten hofft, daß man sie künstlich durch Klärmittel blank macht, so begeht man einen großen Irrthum. Die Würze wird wohl blank, aber das Bier gährt nicht richtig und wird daher wieder glanzlos. Die einzige Hilfe ist ein längeres Kochen, und zwar ohne Hopfen, damit nicht durch den schlechten Geschmack des zu lange gekochten Hopfens das Bier noch mehr verderben wird. Ist es möglich, frische, gesunde, ungekochte und un- gehopfte Würze zu erhalten, so kann es unter Umständen rathsam sein, die in dieser noch wirksame Diastase zu bewahren, um die Verzuckerung der verunglückten Würze zu Ende zu führen. Zu diesem Zwecke müßte man aber letztere wieder auf 50° C. abkühlen, mit der frischen, treberfreien Würze mischen und eine halbe Stunde mindestens stehen lassen, dann nochmals mit etwas Hopfen aufkochen und zum „Brechen“ bringen.

Diese Operation ist freilich sehr umständlich und kostet viel Zeit; aber sie bietet die einzige Möglichkeit, die Würze brauchbar zu machen, während die Klärmittel, wie Gelatine, Isländisches Moos u. s. w. nur Schaden anrichten und im günstigsten Fall das Auge täuschen, d. h. die Würze blank machen, ihr aber nicht diejenigen Eigenschaften verleihen, welche eine natürlich blanke Würze hat.

Am besten ist es, wenn der Brauer vorher aufpaßt, dann ist er vor solchem Schaden bewahrt.

Die Menge des zuzusetzenden Hopfens richtet sich nach der Beschaffenheit, die das Bier erhalten soll. Zuderreiche, dabei schwach vergorene Biere brauchen mehr Hopfen, als erhalten gewöhnlich für jeden Centner Malz, der zum Sud verwendet wurde, 1 Pfund Hopfen, Lagerbiere 1 1/2 Pfund. Je weniger Hopfen ein Bier enthält, oder richtiger gesagt, je weniger der Hopfen ausgelaut wurde, um so feiner schmeckt das Bier. Selbstverständlich ist die Qualität des Hopfens maßgebend für die Menge des Zusatzes.

Ist das Hopfenkochen beendet, so ist die Würze zur Biergärung reif und muß abgekühlt werden; vorher aber wird sie vom Hopfen und dem durch dessen Gerbsäure wie durch das Kochen ausgefällene „Geläger“ abfiltrirt, und zwar einfach dadurch, daß die Hopfendolben selber als Filter dienen. Die Würze fließt in den „Hopfenleier“ oder in

den Läuterbottich; die Hopfendolben lagern sich zu unterst und durch dieselben hindurch fließt die Würze. Auf dem Hopfen setzt sich das Geläger ab; zwischen den Dolben bleibt selbstverständlich noch Würze zurück, und zwar das vier- bis sechsfache des Gewichts der Hopfendolben. Man schwänzt deshalb mit heißem Wasser nach und läßt dasselbe zur Würze hinzulaufen.

So wäre denn aus Malz und Hopfen wie es sich gehört, die Grundlage der Bierbereitung geschaffen; noch aber hat die Würze große Gefahren zu bestehen, ehe sie wirklich Bier geworden ist. Sehen wir zu, welche Gefahren dies sind, damit wir uns vor ihnen schützen können.

Ihr
Silexus.

Korrespondenzen.

Hannover. Der Brauerstreik in der Städtischen Brauerei hat, wie wir in letzter Nummer schon mitgetheilt, mit einem glänzenden Siege der Brauergehilfen geendet. Noch Donnerstag Abend v. W. begann die Direktion die Verhandlungen. Sie hat alle Forderungen der Gehilfen bewilligt. Die zehnstündige Arbeitszeit ist eingeführt; im Sommer wird von 5—5, im Winter von 6—6 Uhr gearbeitet mit zweistündiger Pause. Alle Lohnforderungen, auch für die Ueberstunden, sind bewilligt. Die Sonntags- arbeit soll so viel nur irgend möglich eingeschränkt werden; im Sommer wird sie höchstens 3 Stunden, im Winter 2 Stunden betragen, und zwar soll nie mehr als zwei Drittel des Personals dazu herangezogen werden. Für Sonntags du jour Dienst wird der doppelte Tageslohn be- willigt; Wochentags du jour Dienst dauert nur 8 Stunden (mit Pause 10 Stunden). Der Einlaß von Angehörigen ist von nun an unbeschränkt; Fremdenbesuch kann jeden Abend von 6—8 Uhr angenommen werden. Visitationen der Besucher dürfen nur, wenn dringender Verdacht vorliegt, vorgenommen werden, und zwar nicht von den Portiers, vielmehr haben diese nur das Recht, die Verdächtigen an- zuhalten und nur der Braumeister darf eine Visitation vor- nehmen.

Wir begrüßen mit Freuden das verständige Entgegen- kommen der Städtischen Brauerei! Mit doppelter Lust und Liebe zur Arbeit kehrte am Freitag Morgen das gesamte Personal zur Arbeit zurück. Die Einigkeit desselben, die vom ersten bis zum letzten Mann alle gemeinsam und ziel- bewußt vorgehen ließ, hat ihm zum Siege verholfen.

Die rasche Erledigung des Ausstandes hat die Städ- tische Brauerei vor großem Schaden bewahrt und wird ihr sicherlich nur Nutzen bringen, denn den Arbeitern Hannovers schmeckt sicherlich nur das Bier derjenigen Brauereien, in denen die Arbeiter auch ihre berechtigten Ansprüche erfüllt sehen. — Die Einigkeit der Brauer in der Städtischen Brauerei war eine musterartige!

Auf Grund dieser Bewegung haben bereits die übrigen Brauereien hier Vereinbarungen mit ihrem Personal ge- troffen, welche mit den obigen Forderungen in der Haupt- sache übereinstimmen.

Hannover. Nachklänge vom hiesigen Brauerstreik. Nachdem nun wieder Ruhe und Zufriedenheit in die Räumlich- keiten der städtischen Lagerbierbrauerei eingeführt sind und das Personal mit erneuter Lust und Liebe die altgewohnte Arbeit wieder aufgenommen hat, möge noch Folgendes zur Richtigerstellung und Klarlegung des dort ausgebrochenen Streiks gesagt sein: Immer mehr kommt die Vermuthung zur Geltung, daß der Streik der Braugehilfen und der Brauerhilfsarbeiter oben genannter Brauerei nur durch die allzuschwere bürokratische Hand- habung einzelner Paragraphen der Arbeitsordnung von Seiten des Herrn Direktor Heindorf hervorgerufen wurde.

Außerdem aber möge noch Folgendes zur Kenntniß der Oeffentlichkeit gelangen: Troßdem die Arbeit in einer Brauerei an und für sich schon körperlich anstrengend und ungesund ist, mußte das Arbeitspersonal obiger Brauerei in der zweitletzten Woche vor Pfingsten von Morgens 4 Uhr bis Abends 10 Uhr und darüber arbeiten.

Im Kampf um's Recht.

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

32. (Nachdruck verboten.)

Nein, trotz des Hungers, trotz der Entbehrungen wiesen sie jetzt mit Zorn und Haß die Geschenke zurück. Sie fühl- ten lebhafter wie zuvor, daß auch sie ein Recht auf Lebens- genuß hätten, sie empfanden es als doppelte Schmach, daß man ihnen die Ueberreste dessen schenkte, was sie mit ihrem Schweiß, mit ihrer Kraft geschaffen hatten.

Das Recht auf Freude und Lebensgenuß, das ange- borene Menschenrecht, trat ihnen deutlicher ins Bewußtsein, denn der Gegensatz zwischen ihrem Hunger und dem Ueber- fluß des Adels war zu groß geworden — und der Sieg der Pariser über die bisher für unüberwindlich gehaltene Macht der Herrschenden hatte ihnen Muth eingebläht.

Wir wollen Woi!“
Dieser Ruf durchtönte das ganze Land — und bald genug kam es zu heftigem Zusammenstoß zwischen den Bauern und ihren Herren. Der Haß suchte Opfer und er fand sie. Schlösser wurden zerstört, und auch Klöster, denn die geistlichen Grundherren hatten nicht minder das Volk bedrückt wie die weltlichen; jeder Widerstand hatte den Tod im Gefolge! Der Ausbruch der Wuth war bei diesen empörten Massen wild und grausam, wie er es sein muß bei Menschen, die man Jahrhunderte lang hat verkommen lassen in Unwissenheit und Elend!

Die Rache feierte ihre Triumphe — doch die Noth des Volks wurde dadurch nicht gemildert. Was half es, daß Nacht für Nacht Schlösser niedergebrannt und dabei die Urkunden der Grundbesitzer zerstört wurden, in denen ihr Recht verbrieft und versiegelt war!

Nicht der Buchstabe, nicht das Papier schmiedete die eiserne Kette der Abhängigkeit und Noth — der Geist der Zeit war es, der die Fesseln schlug, der es für Recht er- klärte, daß Millionen arbeiten und darben müssen, damit einige Wenige genießen!

Doch im Kampfe gegen diesen bisher so mächtigen Geist der Zeit fanden die unterdrückten Bauern auch einen Bundes- genossen im Bürgerstand, der es ebenfalls unzufrieden war, alle Lasten und Steuern tragen zu müssen, während Adel und Geistlichkeit davon befreit waren. Ja, es schien, als ob edle Begeisterung für wahres Recht auch bei denen ent- standen wäre, die bisher selbst ihre Macht benutzt hatten, um Sonderrechte für sich zu erwirken.

In der Nacht vom 4. August 1789 erklärten in der Nationalversammlung verschiedene adelige Grundbesitzer, daß es ein Unrecht sei, die Bauern so zu belasten; alle Sonder- rechte mußten verschwinden, gleiches Recht für Alle sei allein ein wahres Recht!

Und der gesamte Adel, die gesamte Geistlichkeit, ebenso aber auch die bürgerlichen Zunftmeister erhoben sich von ihren Plätzen und mit stürmischer Begeisterung erklärten alle, daß sie ihren Privilegien entsagen und gleiche Rechte, gleiche Pflichten für alle Franzosen von nun an Gesetz sein sollte!

Freilich — diese edle Begeisterung, dieser plötzliche Idealismus wird erst verständlich, wenn man erfährt, daß ganz Frankreich damals schon drüht vor einer riesengroßen Revolution stand, in der die Armen und Unterdrückten sich mit Gewalt das nehmen wollten, was man ihnen bisher mit Gewalt vorenthalten hatte! Der siegreiche Bastillensturm hatte eben Muth und Entschlossenheit auch dem feigsten demüthigsten Knecht gegeben — und die Furcht vor der Rache der Unterdrückten war sicherlich eine größere Trieb- feder für die Entschlüsse der Nationalversammlung, als die Menschenliebe, von der jetzt beständig gepredigt wurde!

Doch vorläufig erreichte man damit einen großen Fort- schritt: die Hungernden hörten stumm und staunend die glänzenden Versprechungen an, ihre Fäuste, die drohend die Senne umklammert hielten, ließen die Waffe fallen und jubelnd umarmten sie sich, gerührt, beseligt, glaubend und hoffend.

Bald aber sollte sich zeigen, daß mit solchen Ver- sprechungen allein die Noth nicht gemindert werden konnte, ja daß durch das Fehlen des wesentlichsten Grundrechtes,

des Rechtes auf Arbeit, die wirthschaftlichen Verhältnisse Frankreichs immer schlimmer sich gestalten mußten und so die Unzufriedenheit der Darbenden eine Steigerung erfuhr, die bis zur Selbstvernichtung führte.

Für einige Wochen war freilich nach den glänzenden Versprechungen jener Augustnacht Ruhe im Lande geschaffen, so große Ruhe, daß der König, und noch mehr aber seine Umgebung, insgeheim Pläne schmiedeten, wie sie alle die ihnen abgezwungenen Zugeständnisse wieder zu Nichts machen könnten. Denn ehrlich mit der neuen Verfassung meinten es nur die Armen, die vertrauensvoll eine glückliche bessere Zukunft jetzt erwarteten, da ja durch verschiedene Gesetze die scheinbar größten Uebelstände beseitigt waren — ein Traum, der sich in der Weltgeschichte oft wiederholt. Diese zur Em- pörung reizenden Auswüchse der Mißwirthschaft, — der Korn- wucher, die Willkür des Adels, die ungleiche Vertheilung der Steuerlasten, die Vorrechte einzelner Stände — sie waren in Wirklichkeit nichts Anderes als naturgemäße Folgen der überhaupt bestehenden Wirthschaftsordnung, und mit der Be- seitigung einzelner Geschwüre konnte der kranke Körper, dessen Lebensblut vergiftet war, nicht wieder gesund gemacht werden. Wie dies aber stets bei weniger Einfichtsvollen der Fall war und heute noch ist — aller Haß richtete sich gegen einzelne Erscheinungen, die am lästigsten sind, und man hoffte, daß mit deren Vernichtung auch alle Noth schwinden müsse.

Ein thörichter Wahn!
Das System war der Todfeind der Armen, nicht nur der König, nicht der Adel, nicht der Wucherer — und bald nachdem die erste Wuth des Volkes von den Vertretern des Systems abgelenkt war, begannen diese dafür zu sorgen, daß es wieder die Herrschaft erlangte.

Vor Allem bedurfte man hierzu jenes Machtmittels, dem Ludwig XIV. bereits 1650 und später Friedrich der Große hatte die Worte ausprägen lassen:

ultima ratio regum

„Das letzte Wort der Könige“,
oder besser übersetzt: „Der letzte Vernunftgrund der Könige“:
— die Kanonen.

Während dieser 18stündigen Arbeitszeit nun hatten die Brauer um 7 Uhr früh eine vierstündige Kaffeepause, um 9 Uhr eine Frühlingspause von 30 Minuten und um 12 Uhr eine Mittagspause von 1 Stunde, welche noch knapp bemessen war. Gingen stand ihnen laut Arbeitsvertrag eine solche letztere von 1 1/2 Stunden zu, aber der Oberbursche hatte diese Pause gekürzt, um den kolossalen Aufträgen, welche das Geschäft zu effektiven hatte, nachkommen zu können. Die verheiratheten Braugehilfen und Arbeiter, die ja doch außerhalb der Brauerei wohnen, hatten bei dieser langen Arbeitsdauer kaum so viel Zeit, sich nach Hause zu begeben, zu essen und sofort ihre Arbeit wieder aufzunehmen, da dann bereits die einstuftige Mittagspause verstrichen war. Allerdings hatte man den Leuten, die voraussichtlich bis 10 Uhr Abends und noch später arbeiten würden, eine Vesperpause von 15 Minuten bewilligt, jedoch ist es mehrere Male vorgekommen, daß Kolonnen, wie die Schwankhülle, wo das zum Füllen des Bieres nötige Gefäß gereinigt wird, von 1 Uhr Mittags bis 9 Uhr Abends, sage und schreibe 9 Uhr Abends, ohne etwas essen zu dürfen, hinstand gearbeitet haben. Daß dies Alles nun nicht zur Zufriedenheit des Personals beitrug, das ja ohnehin durch die eingeführte Arbeitsordnung erregt war, läßt sich leicht denken und braucht wohl nicht erst noch erläutert zu werden. Die drei Vorberburschen ließen hierbei kein Mittel unversucht, um möglichst viel Arbeit aus den ihnen unterstellten Leuten heraus zu holen. Sie haben sich natürlich auch dem Streik ferngehalten.

Angesichts dieser Thatfachen ist es wirklich zu verwundern, daß der sonst als Arbeiterfreund geltende, technische Direktor, Herr Braumeister Boal, da er doch von den unberechenbaren Schäden einer Arbeitseinstellung nicht vor den Feiertagen zuerst erkennen mußte, es dahin kommen ließ, daß das Personal erst durch einen wohlorganisirten Streik, der bis zum Ausbruch vollständig geheim gehalten wurde, seine gerechten und billigen Forderungen zu erreichen suchen mußte, denn dieselben waren doch gewiß derart gestellt, daß sie in der ersten Stunde bewilligt werden konnten, trotzdem man eine 24stündige Bedenkenzeit gegeben hatte. Daß die Ausstehenden auch bald die Sympathie des Publikums auf ihrer Seite hatten, ist für die Billigkeit der Forderung der beste Beweis.

Möge dies alles zur Aufklärung und Rechtfertigung des Brauerstreiks im Frühjahr 1892 dienen.

Berlin. Protokoll der Monatsversammlung des Gauvereins der Provinz Brandenburg, abgehalten am 21. Mai 1892.

Um 1/9 Uhr eröffnete der Vorsitzende, Kollege Hilpert, die gut besuchte Versammlung und forderte denselben den Schriftführer auf, das Protokoll der letzten Versammlung zu verlesen. Gegen dasselbe hatte Niemand etwas einzuwenden. Es waren ziemlich alle Brauereien vertreten. Dann verlas der Vorsitzende die Tagesordnung und ging zu Punkt 1 derselben „Weiterer Bericht über die Arbeitsordnungen“ über. Er gab der Versammlung bekannt, daß auf sein Schreiben an den Vorsitzenden des Brauereien-Vereins, Herrn Brauereibesitzer Gappoldt, betreffs der von uns verfaßten Arbeitsordnung noch keine Antwort an ihn gekommen sei, doch hätte die Arbeitsordnung bereits ihre Wirkung bei einzelnen Brauereien bemerkbar gemacht. Er forderte dann die Kollegen derjenigen Brauereien, deren Arbeitsordnung ziemlich mit der von uns verfaßten übereinstimmen, auf, sich darüber zu äußern. Es sind dies folgende Brauereien: Spandauer Berg, Schultheis-Brauerei mit Tivoli, Münchner Brauhaus und einigermaßen Osvald Berliner. In der Union-Brauerei hat die Arbeitsordnung doch etwas geholfen, da nun endlich in dieser Zwingburg die doppelte Kolonne eingeführt worden ist. Gegen die vierzehntägige Kündigungsfrist haben sich alle Brauereien ablehnend verhalten. Die übrigen Brauereien haben alle eine Arbeitsordnung verfaßt, welche eher einer Gefängnisordnung ähnlich sieht als einer solchen, welche, wie das Gesetz vorschreibt, durch freie Vereinbarung zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer geschaffen werden sollte. Allen voran marschirt diejenige der Berliner Vockbrauerei; hier kann man ganz genau die stets von noch unaufgeklärten Kollegen im Munde geführte Humanität erkennen, und empfehle ich denselben, sich eine Ordnung jener Brauerei zu verschaffen, sowie dieselbe eifrig zu studiren, vielleicht bekommt dann ihre Gesinnung einen herben Stoß. Der Paragraph über die vielgepriesene freie Wohnung ist durch allerhand merkwürdige Klauseln so entstellt, daß nur noch die schwedischen Gardinen fehlen, um Plözensee oder Nimmelsburg zu ersetzen; auch der Paragraph: „Von

jedem unverheiratheten Brauergesellen kann verlangt werden, in der Brauerei zu schlafen“ macht die Wohnung in der Brauerei nicht zu einer „freien“, sondern zu einer Zwangswohnung. Zu Punkt 1 sprachen noch die Kollegen Weber, Brülse, Steiner und Wolf. Ein positiver Entschluß konnte jedoch nicht gefaßt werden, da noch der Bescheid des Rechtsanwalts Stadthagen, welchen wir betraut hatten, einige Arbeitsordnungen auf ihre Gesetzmäßigkeit hin zu prüfen und uns auf event. gesetzwidrige Punkte aufmerksam zu machen, abgewartet werden muß.

Zu Punkt 2 „Anträge zum Delegirtenentag“, hob der Vorsitzende die Bedeutung des diesjährigen Delegirtenentages hervor und forderte die Kollegen auf, Anträge zu demselben einzubringen. Darauf stellte Kollege Käfer den Antrag: „Die Delegirten sind durch Stimmentzettel zu wählen“. Kollege Wolf forderte, daß die Anträge schriftlich formuliert werden sollen. Kollege Koithmeyer will zunächst den Verband in „Zentral-Verein deutscher Brauer“ umgetauft wissen, ebenso soll die Zeitung obligatorisch eingeführt und dementsprechend die Beiträge erhöht werden. Kollege Wünnche forderte, daß die Anträge in einer nächsten Versammlung den Kollegen kundgethan werden sollen.

Zu Punkt 3 „Innere Vereinsangelegenheiten“, theilte der Vorsitzende mit, daß unter den Kollegen der Wunsch laut geworden wäre, einen Gesangsverein zu gründen und möchte er die Meinung der Kollegen darüber hören. Kollege Köhler meinte, daß eine derartige Gründung in unserem Gewerbe unausführbar sei, weil doch bei doppelter Kolonne diejenigen, welche Nachtschicht hätten, von den Übungsstunden fernbleiben müßten. Kollege Frey tritt diesen Ausführungen entgegen und meint, daß dann die Übungsstunden auf den Sonntag verlegt werden könnten. Kollege Käfer meinte, es würde dann weder etwas Ganzes noch Halbes sein. Kollege Saebel sekte allem die Krone auf und meinte, es müsse dann auch bei den Gesangsstunden doppelte Kolonne eingerichtet werden!! Zu diesem Punkte sprachen noch die Kollegen Conrad, Wolf und Frey und wurde der Antrag des Kollegen Frey angenommen, daß diejenigen Kollegen, welche sich für den Gesang interessieren, sich bei den Vertrauensmännern melden möchten, worauf dann das Resultat in der nächsten Vorstandssitzung festzustellen sei.

Kollege Preuß referirte hierauf über das Seidelndental und gab der Versammlung bekannt, daß die Enthüllung desselben Sonntag, den 22. Mai cr., stattfinden sollte. Der Vorsitzende verlas dann einen Brief des Kollegen Härtel, in welchem derselbe bat, ihm doch Rechtschutz zu gewähren, um gegen Kollegen Will, Vorsitzender des Berliner Vereins, welcher ihn auf der Straße, nach Angabe des Briefes, thätlich insultirt hatte, gerichtlich vorzugehen. Doch wurde dieses abgelehnt, weil wir den Rechtschutz nicht zum Ausklagen von Privatfachen hergeben. Ferner wurde ein Bittgesuch eines Kollegen verlesen und Kollege Wagenführer beauftragt, sich über die Verhältnisse des betreffenden Kollegen näher zu informiren und in der Vorstandssitzung Bericht zu erstatten.

Schließlich wurden noch Vertrauensmänner gewählt: für Niederschönweida Kollege Horched, für Berliner Vock Kollege Brülse, für Habel Kollege Winkler.

Der Schluß der Versammlung erfolgte um 11 1/4 Uhr.

Frankfurt a. M. Fast scheint es nothwendig, daß die „Deutsche Brauerzeitung“ eine besondere Rubrik anlegen muß, mit der Ueberschrift „Unsere Herren Vorberburschen“. Nämlich dem Gährführer der Rührthalbrauerei gleicht derjenige der hiesigen Brauerei Effighaus, namens Johann Wörner, nur mit dem Unterschied, daß sich letzterer nicht einmal rechtfertigen könnte. Für's erste verdankt er seinen Posten mehr seinem guten Mundwerk als seinen Leistungen, denn als er vom Lagerkeller aus den Gährführerposten erhielt, kannte er weder Sacchrometer noch

Thermometer; Burschen, die sich nicht zu beschweren getrauen, prügelt er durch, andere, wo er wohl mehr einnehmen als austheilen würde, verkatscht er so, daß sie ihren freiwilligen Austritt dem Muthausritt vorziehen. Was er für Verständnis für die Organisation hat, beweist folgendes: Als er aufgefordert wurde, dem Gauverein beizutreten, erhielt der Vertrauensmann von J. Wörner die Antwort: „Ich bin bei einem Gesangsverein, was brauche ich den Gauverein!“ Nun erst wird wohl die Zeit kommen, wo der Herr Gährführer den Gauverein doch einem Vergnügungsverein vorziehen dürfte. E. S.

Leipzig. In Nr. 21 brachten wir einiges über das gute Einvernehmen, welches in der Brauerei Niebeck u. Co. herrschen soll. Es erachtet es Herr Restaurateur (früher Braumstr.) Hoffbach als seine Pflicht, Herrn Direktor Reinhardt zu vertheidigen, da es letzterem „nicht einfallen würde, sich in einem Blatte, das von Wiegeleien und Zänkereien strotzt, zu vertheidigen.“ Das Eingekandt des Herrn Hoffbach lautet wie folgt:

„Im offiziellen Organ des deutschen Brauerverbandes, der in Hannover erscheinenden „Deutschen Brauerzeitung“, ist (in Nr. 21) ein Artikel enthalten, in welchem in bekannter Weise über einige Vorkommnisse in der hiesigen Brauerei Niebeck u. Comp., speziell über Anordnungen des Direktors derselben, Herrn Reinhardt, berichtet wird, auch über den Brauerverein Leipzig einige Bemerkungen losgelassen werden. Da es jedenfalls Herrn Direktor Reinhardt nicht einfallen wird, sich in einem Blatte, das von Wiegeleien und Zänkereien strotzt, zu vertheidigen, so halte ich es für meine Pflicht, Aufklärung zu geben und das um so mehr, als mir gerade Herr Direktor Reinhardt als ein humaner und für das Wohl seiner Leute besorgter Arbeitgeber bekannt ist.

Es ist richtig, daß in genannter Brauerei das Tragen von Holzschuhen verboten worden ist und dürfte dies in vielen anderen Brauereien wohl ebenfalls der Fall sein. Das Verbot ist auch nur im eigenen Interesse der Leute erfolgt, denn durch Aufnageln von Leder auf die Sohlen und Absätze der Schuhe nahmen dieselben in der Höhe oft Dimensionen an, die viele Nachtheile im Gefolge hatten, namentlich auch viele Unfälle herbeiführten, sowie auch die Schuhe durch ihre Schwere die Leute äußerst ermüden mußten. Herr Direktor Reinhardt beabsichtigte übrigens bei Erlaß des Verbotes eine sogenannte „Stiefelgeldzulage“ zu gewähren, um das Anschaffen von guten und den Fuß trocken und warm haltenden Lederschuhen zu erleichtern und wird dies, falls es noch nicht geschehen, sicher in nächster Zeit erfolgen.

Ferner wird berichtet, daß ein Kollege vom Herrn Direktor Reinhardt deshalb zur Rede gestellt worden sei, weil der Erstere in einer Restauration, in der auch Herr Reinhardt zugegen war und in welcher das Bier der Brauerei, deren Leiter Herr Reinhardt ist, zum Ausschank gelangt, einige Glas Bohrrisch getrunken. Nun, ich meine, der ertheilte Verweis wird sich wohl nicht gegen das Erinken von Bohrrischem Bier gerichtet haben, sondern vielmehr gegen die Art und Weise, in welcher der betreffende Kollege dabei aufgetreten ist. Dieses Auftreten soll sehr ostensiv und so auffällig gewesen sein, daß hierüber Bemerkungen seitens anwesender Gäste gefallen sein sollen, Bemerkungen, die Herrn Direktor Reinhardt jedenfalls nicht lieb sein konnten. Es läßt sich hierzu weiter nicht viel sagen, ich meine aber, daß es wenigstens der Anstand verlangt hätte, wenn der Kollege wenigstens in Gegenwart seines Arbeitgebers auch kein anderes, als dessen Bier getrunken hätte. Daß übrigens, wie behauptet wird, der Kollege von Herrn Direktor Reinhardt mit Titeln und Namen belegt worden sei, die man in einem Lexikon nicht finden werde, glaube ich nicht und wird dies auch Niemand, der so wie ich Herrn Reinhardt kennt, dem Ein-

Die Soldateska hatte sich nicht ganz zuverlässig erwiesen besonders war ja die französische Garde zum Volk übergegangen, anstatt auf dasselbe zu schießen. Man holte also Truppen herbei, die sich von dieser „Pflichtvergessenheit“, wie es der König nennen mußte, frei halten würden.

In Metz standen solche treuen Soldaten, am 1. Oktober kamen sie in Versailles an — und sofort schwoll den Volksfeinden wieder der Muth. Der Hof gab den Offizieren dieses treuen Regiments „Flandern“ ein glänzendes Gastmahl, man sang Lieder, in denen die Soldaten versicherten, daß sie für ihren König sterben wollten, und nun trat zum ersten Mal die stolze, schöne Frau dem Volkswillen entgegen und lud dessen Haß auf sich — die Königin Marie Antoinette.

Bisher hatte sich das Volk oft genug mit ihr beschäftigt; Marie Antoinette, eine junge, schöne, lebenslustige Frau, hatte an der Seite des fränkischen menschenhewen Gemahls oft Langeweile empfunden, sich in Folge dessen Vergnügungen gesucht, bei denen sie vielleicht zu lustig wurde, Feinde hatte sie außerdem in der eigenen Verwandtschaft des Königs zur Genüge und so war sie bald mit Verdächtigungen überhäuft worden, die schließlich in dem berühmten „Halsbandprozess“ öffentlich Ausdruck fanden und nicht zu Gunsten der Königin erledigt wurden.

Aber das Volk haßte die schöne, junge Frau deswegen durchaus nicht; man war weit größere Sittenlosigkeit vom königlichen Hofe gewöhnt und selbst, wenn Alles wahr gewesen wäre, was gegen Marie Antoinette vorgebracht wurde, so war sie doch eine keusche Heilige gegenüber einem Ludwig XIV. und XV. und deren Maitresses.

Man lachte und spottete; sittenstrenge Leute verachteten vielleicht auch die überschäumende Lebenslust der jungen Königin — aber Haß gegen sie bestand nirgends, eben so wenig wie gegen ihren Gatten. Noch drei Tage nach dem Bastillens Sturm hatte das Volk König und Königin mit wahren Jubel begrüßt.

Jetzt aber wurde der Keim zu jenem wilden Haß gelegt, er Ludwig XVI. wie seiner Frau den Tod bringen sollte.

Bei dem Gastmahl, das den Offizieren des Regiments Flandern gegeben wurde, erschien Marie Antoinette, ihr Kind auf dem Arme; auch der König war mitgekommen. Die Musik spielt ein Huldigungslied, in das Alle begeistert einstimmen — plötzlich ertönen Signale zum Angriff, als ob der Feind hereindringen wolle. Die Offiziere ziehen ihre Degen — die blauweißrothe Kokarde, das Abzeichen des neuen Frankreichs seit dem Bastillens Sturm, wird mit Füßen getreten, Hofdamen vertheilen weiße Bänder und weiße Kokarden, — die Farbe der königlichen Familie — und König und Königin dulden nicht nur diese Verhöhnung der erst vor wenigen Wochen anerkannten neuen Farben Frankreichs, die ein Sinnbild waren für die neue Verfassung — nein, sie begrüßen diese Huldigung der treuen Soldateska mit Jubel!

Das war ein gewaltiger Aufruhr, der jetzt wieder durch Paris brauste, als dies bekannt wurde.

Wieder rottete sich das Volk auf den Straßen und Plätzen zusammen, wieder berieth es mit dumpfem Grollen, was zu thun sei.

Und immer wieder war der Schluß aller Erwägungen: „Wir haben Hunger! Wir wollen Brot!“ Doch noch immer lebte großes Vertrauen zum Könige und zur Königin im Volk.

„Die wissen nur nicht, in welcher Noth wir uns befinden! Sie sehen es nicht, weil sie fern von uns sind!“ „Ja — sie sollen es sehen, dann werden sie es ändern!“ „Auf! Holt sie doch! Warum sind sie nicht in Paris! Sie gehören zu uns und nicht zu den Adeltigen in Versailles! Auf, holt sie!“

Der königliche Hof befand sich ebenso wie die Nationalversammlung in jener kleinen Stadt, die durch das Nachtgebot des verschwenderischen Ludwig XIV. aus der Einöde emporgewachsen war mit prunkvollen Palästen und herrlichsten Parkanlagen.

Und hin nach Versailles wollte man, um den König und die Königin zu holen, damit sie die Noth des Volkes sehen möchten. Dann würden sie schon helfen — sie haben ja ein Herz. — — —

So sprachen besonders die Frauen und Mädchen und sie waren es auch, die sich anfänglich allein zusammenscharten. „Er wird ein Herz haben für Euer Elend“, rief ein schönes, junges Mädchen, dessen eigenthümliche Aussprache verrieth, daß sie keine Französin sei.

Ein Mann, der neben ihr stand, suchte sie sanft mit sich fortzuziehen.

„Anna — täusche nicht Dich und diese Armen; wenn der König wissen will, wie das Volk nothleidet, so konnte er es schon längst erfahren. Aber er ist ebenso wie unsere Prinzessin Elisa — hätte auch unser Elend sehen können, wenn sie gewollt!“

Ueber das Antlitz des jungen Mädchens flog düsterer Schatten.

„Ich habe sie geliebt wie eine Schwester! Paul — ich kann es nicht glauben, daß sie auch nur im Geringsten Schuld tragen soll an dem Unglück, das Wolfgang und Dich so jäh traf! Nein — ebenso wenig wie ihre Tante, Fürstin Ebersdorf, uns feindlich gesinnt ist, war es Elisa. Ihr Herz, ihr Gefühl war gut; Lorurtheile und Trost sind es nur, die sie umstrickt halten und jetzt veranlassen, daß sie sich in einem Kloster vergräbt — sie, aus deren Munde ich so oft Worte hörte, die weniger nach gläubiger Ergebenheit klangen! Hat sie nicht im Gegentheil mich oft genug veranlaßt, besser französisch zu lernen, damit auch ich die glaubensfeindlichen Bücher lese, die sie so sehr bewunderte. Nein, Paul, du thust ihr Unrecht! Wenn sie wüßte, daß Wolfgang spurlos verschwunden und, wie wir jetzt wohl glauben müssen, ermordet ist — sie würde ebenso Kummer und Trauer empfinden wie wir auch!“

Während dieses Zwiegesprächs hatte Paul sie einige Schritte abwärts geführt; jetzt aber entwand sie sich seinem Arm, den er um ihre Taille geschlungen hatte, und ging rasch auf die erregt sprechenden Frauen und Mädchen zu, denen die Männer stumm und mit düsteren Mienen zuhörten.

(Fortsetzung folgt.)

sender des Artikels glauben. Mit der Zuverlässigkeit und Humanität der Herren Prinzipale und Meister ihren Renten gegenüber ist es in Leipzig gut bestellt. Daß aber nicht alle Kollegen mit Glacehandschuhen angefaßt sein wollen und auch nicht angefaßt werden können, wenn nicht Alles drunter und drüber gehen soll, darin wird mir wohl jeder verständige Mann Recht geben.

„Des Ferneren muß ich die Behauptung, daß unsere Vereinsberathungen nur von Kollegen der Riebeck'schen Brauerei besucht würden, als unwahr bezeichnen. Die anderen Brauereien Leipzigs sind ebenso gut vertreten. Auch befaßt sich unser Verein nicht nur mit Abhaltung von Vergnügungen, sondern er leistet auch recht viel in Unterstützung seiner hilfsbedürftigen Mitglieder oder deren Hinterbliebenen und würde es gut sein, wenn mancher andere Verein uns darin gleichgütig oder nachstrebte. Daß wir uns außerdem jährlich einige gemeinsame Vergnügungen gönnen, wird uns wohl nicht zu verwehren sein und es ist nur schade, daß der Einsender des in Rede stehenden Artikels nicht auch an diesen Vergnügungen theilnehmen kann.

„Was nun zum Schluß die Behauptung betrifft, der Leipziger Verein sei seiner Zeit unter dem Einfluß des Herrn Direktor Reinhardt aus dem Verbanne ausgeschlossen und habe Herr Reinhardt für den Fall des Austritts 500 Mark zu geben versprochen, so sind beide Behauptungen unwahr. Es sind uns weder 500 Mk. versprochen worden, noch haben wir diese Summe je erhalten. Der Austritt unseres Vereins aus dem Verbanne aber ist auf freiwilligen, unbeflügelten Beschluß der Vereinsmitglieder erfolgt und zwar aus dem Grunde, weil einige Gauvereine in einer Weise austraten und manipulirten, die den Bestimmungen unseres Vereinsstatuts und den Ansichten unserer Vereinsmitglieder schnurstracks entgegenliefen.

Dies zur Berichtigung und bemerke ich noch, daß ich mich auf Weiteres nicht einlassen werde.

Rosbach.“

Wir erklären, daß das Eingeladene des Herrn Rosbach gar nichts beweist, und wenn er uns noch so oft Unwahrheit vorwirft. So lange nicht der Gegenbeweis vorhanden, so lange müssen unsere Behauptungen aufrecht bleiben. Zur Illustrirung dieser Angelegenheit lassen wir nun noch einen, uns inzwischen zugegangenen Brief aus Leipzig folgen und enthalten uns vorläufig jeder Kritik:

Leipzig, den 5. Juni 1892.

Etwas sehr Angenehmes ist es gerade nicht, von Morgens früh 4 Uhr bis Abends 6 Uhr in langen Stiefeln eingewängt zu sein, wie dies bei den Kollegen der Brauerei Riebeck u. C. in Neuburg der Fall ist, weil keine Holzschuhe getragen werden dürfen. Daß dieselben auch nicht leicht sind, weiß wohl ein Jeder, und daß sie ebensowenig vor Unfall schützen wie Holzschuhe, mußte erst kürzlich ein Kollege erfahren. Derselbe sprang in einen Bottich, trat auf einen Spund und verstauchte sich den Fuß.

Bis jetzt hat auch noch kein Kollege etwas von einer Stiefelgeldzulage gespürt.

Was nun den Kollegen anbetrifft, welcher in einer Wirthschaft bayrisch Bier trank, so hat Herr Rosbach

vielleicht Recht: viel kann man dazu nicht sagen, weil Niemand dabei war, aber auf keinen Fall darf angenommen werden, daß sich der Kollege unhöflich und herausfordernd benommen habe. Voll und ganz halten wir aber die Behauptung aufrecht, daß der Herr Direktor Reinhardt den Kollegen mit Schimpfworten geradezu überschüttet hat.

Wer ferner in Riebeck's Brauerei gearbeitet hat, weiß, daß Herr Reinhardt gerade nicht im Salontone spricht; dies sollte doch Herrn Rosbach nicht unbekannt sein. Wenn Herr Reinhardt wirklich so human ist, warum hat er denn bei Einführung der Arbeitsordnung nicht die doppelte Kolonne eingerichtet und damit eine 10stündige Arbeitszeit eingeführt? Es wird doch nicht Jemand etwa behaupten wollen, daß sich die Brauerei nicht in der Lage befände, dies zu können. Auch für Leipzig ist es zutreffend: was man dem Kapital nicht abzwängt, bekommt man nicht!

Zum Schluß bemerken wir noch, daß folgende Brauereien dem dortigen Brauer-Verein gar nicht angehören: Naumann (Blagwitz), Aktien-Brauerei (Gohlis) und Thiemes' Brauerei, ferner die Brauer der ganzen Umgebung. Der größte Theil der Kollegen hat eben kein Geld, 15 und mehr Mark auf einem Ball auszugeben. Als der Verein vor 3 Jahren aus dem Verbanne austrat, war bestimmt das Gericht verordnet, wie der Kollege in Braunschweig sehr richtig behauptet hat, daß Herr Reinhardt im Falle des Austritts 500 Mk. versprochen habe. Nur wird es sich wohl heute nicht mehr feststellen lassen, wer jenes Gericht aussprengte.

—E.

Eingeladent.

Da ich selber Süddeutscher bin und die Verhältnisse, welche in Nürnberg vor dem Streik geherrscht haben, sehr genau kenne, bin ich von mehreren Kieler Kollegen beauftragt, auf den Bericht von Nürnberg in letzter Nummer unseres Blattes folgendes zu antworten:

Ganz abgesehen davon, daß wir die Kollegen mit Geldmitteln unterstützt haben, damit sie ihren Zweck erreichen, ist es ihrerseits, gelinde gesagt, höchst inhuman, daß der Vorsitzende wegen der bekannten Geldangelegenheit darunter leiden soll, indem sie ihn mit Füßen treten und obendrein noch die Erhebung der betreffenden Summe von ihm verlangen.

Ich kenne den Kollegen Schmidt sehr genau, habe mit demselben zusammen gearbeitet und weiß, daß Kollege Schmidt solch einen Unthun nicht verdient. Schmidt wird niemals von uns verlassen werden, jedoch glaube ich annehmen zu können, daß in Norddeutschland niemals mehr Unterstützungen für Nürnberger Kollegen aufgebracht werden. Ferner glaube ich sicher behaupten zu können, daß, wenn Kollege Schmidt sich nicht für die Nürnberger Kollegen in's Zeug gelegt hätte, diese jetzt noch auf demselben Standpunkte ständen, wie vor Jahren, oder haben sie es schon wieder vergessen, wie sie noch als Schleuderwaare in der Welt herumgezogen oder waggonweise nach Hamburg geschickt wurden, um sich da ausbilden zu lassen? Es hat sich hier das alte Sprichwort wieder einmal bewährt: „Undank ist der Welt Lohn!“

Vermischte Nachrichten.

Röln. Der hiesige **Gewerbe-Inspektor** theilte der sozialdemokratischen „Rheinischen Zeitung“ mit, daß er bei Wünschen der Arbeiter in Bezug auf Abänderung von Arbeitsordnungen, soweit solche Wünsche sich auf gesetzlichem und allgemein rechtlichem Boden bewegen, jederzeit gern bereit sei, mittelbar zwischen Arbeitern und Unternehmern zu wirken. Auch ersuchte er, ihm von gesundheitsgefährdenden Einrichtungen in den Fabriken, wie auch von berechtigten Klagen über Betriebs- und Arbeitsverhältnisse Mittheilung zu machen, damit er im Stande sei, eingreifen zu können. Um den Arbeitern Gelegenheit zur Anbringung ihrer Klagen zu geben, ist der Gewerbe-Inspektor gern bereit, Sonntag Morgens eine Sprechstunde in seinem Bureau einzurichten.

Dieses Vorgehen des Gewerbe-Inspektors verdient Anerkennung.

Bücherschau.

Statistische Erhebungen über die Lohn- und Arbeitsverhältnisse der Maurer Deutschlands für das Jahr 1890. Im Auftrage des achten Maurerkongresses zu Gotha zusammengestellt und bearbeitet von dem derzeitigen Generalbevollmächtigten 164 Seiten 8° brosch. Preis 50 Pf. Verlag von A. Dammann Hamburg. 1892. In dem soeben erschienenen Buche wird in ausführlicher Weise auf Grund statistischer Erhebungen die Lage der Maurer aus 202 Orten dem Leser vor Augen geführt. Es wird Aufschluß gegeben über die Höhe des täglichen und jährlichen Einkommens, die Dauer der Arbeitszeit, den Ausfall an Arbeitstagen und die Ursachen desselben, die vorgekommenen Streiks und deren Verlauf, sowie die Zahl der an den einzelnen Orten wohnhaften Unternehmer und der von ihnen beschäftigten Gesellen, Lehrlinge und Frauen u. v. A. Am Schlusse ist in einer Zusammenfassung eine Gesamtübersicht über die Lage der Maurer gegeben und in einzelnen aufgestellten Budgets von verheiratheten und unverheiratheten Maurern der zahlenmäßige Nachweis über die „erhabene“ Lebensweise und „hohen“ Löhne erbracht. Wir können die Anschaffung des Buches jedem für die Arbeiterfrage sich Interessirenden, auch wenn er kein Maurer ist, nur empfehlen, da der Inhalt von hohem Interesse und dauerndem Werthe ist, zumal der Preis in Anbetracht der auf dasselbe verwendeten Mühe und Sorgfalt in der Bearbeitung als ein äußerst geringer bezeichnet werden muß.

Von den Gauvereinen empfohlene

Brauerverkehr:

- Berlin:** Hauptverkehr der Brauer Urbanstraße 5. Restaurant. Billiges Logis.
- Braunschweig:** Gasthaus „Bayrischer Hof“, Ch. Everling, Delsblägen 40.
- Cassel:** Ch. Wiegandt, Kasernenstraße Nr. 3.
- Dortmund:** J. Kredel, Hauptbrauerverkehr, Stuebengasse.
- Dortmund:** H. Steinbach, Kampffstraße 1.
- Hannover:** Gasthaus zum neuen Kleeblatt, Knochenhauerstraße 5. (Inhaber: L. Tatje.)
- 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.
- Hart:** Brauerverkehr, Gasthaus zum schwarzen Kreuz, Mittlere Königstraße.
- München:** Hauptverkehr der Brauer Münchens im Gasthaus zur „Arche Noah“ von Joseph Feld, Ansbellstraße 6.
- Nürnberg:** Brauer-Verkehr des Nürnberger Brauer-Vereins, Goldener Schwan, Theresienplatz, und Weißer Elephant, Jakobstraße.

Inferate.

Gesangverein „Hoppfenblüthe“.

Die regelmäßigen Uebungsstunden finden **Mittwoch Abends 7 1/2 Uhr** im „**Bayrischen Hof**“ statt. Alle Kollegen, welche Gesang und gesellige Unterhaltung lieben, ladet zum Beiritt freundlichst ein. **Braunschweig. Der Vorstand.**

Gera (Reuss j. L.)

Abonnements auf die „**Deutsche Brauer-Zeitung**“ nimmt entgegen. **E. Vetterlein, Auerstraße 16.**

Eiszellen

liefert in gediegener Arbeit billigt **F. A. Neuman, Aachen.**

Mark 40-45.

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

Gasthaus und Brauer-Herberge von Heinrich Schild, Hannover, Knochenhauerstr. Nr. 24. Gute Betten. Billige Preise. Konstante Bedienung.

Joh. Dohm, Kiel,

Winterbederstraße Nr. 12. Empfehle mich den Herren Brauern bei vorkommendem Bedarf an **Mainzer Wäsche** und **Galanteriewaaren.**

Maercker & Augustin

Buchdruckerei
Hannover, Marktstraße 15.
Anfertigung von
Druckarbeiten jeder Art.

Empfehle allen Kollegen mein reichhaltiges Lager von **Unterhosen, Unterhemden, Arbeitshemden, woll. Westen, Strümpfen, Oberhdm., Kragen, Manschetten, Schlipsen etc.**

E. O. Vontz, Hannover, Grasweg 22.

Hamburg-St. Pauli.

Restauration u. Brauerverkehr von **Krebber, Hoppfenstraße 21,**

empfehlst Mittag- u. Abendessen sowie Nachtlogis zu billigen Preisen.

Brauer-Verkehr von St. Pauli.

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

B. Pfabe,

I. Friedrichstraße 44, St. Pauli, Hamburg. **Arbeits-Nachweis der Brauer.**

Paul Meyer, Niedernstraße 96, HAMBURG,

Haupt-Brauer-Verkehr. In nächster Nähe sämtlicher Bahnhöfe.

Von dem Gauverein Hannover wird der Haupt-Brauer-Verkehr von

L. Tatje, Knochenhauerstrasse 5, (Gasthaus zum neuen Kleeblatt)

den reisenden Kollegen bestens empfohlen.

Brauer-Verkehr

von **Fr. Meyer (Ed. Vof's Nachflg.)**

Gasthaus zum Kleeblatt, **Hannover, Knochenhauerstr. 7.** Gute Betten. Billige Preise.

Frankfurt a. M.

„**Gasthaus zur Krone**“
Papageienstraße 2.

Empfehle allen reisenden Kollegen meine Lokalitäten auf's Beste.

Gutes Logis von 50 Pfg. an. Neelle Bedienung.

Heinr. Wittich.

Hamburg.

Brauer-Verkehr.

Mein am Zeughausmarkt 31 belegenes

Gast- und Logir-Haus

empfehle ich sämtlichen Kollegen.

H. Markgraf.

Hammonia-Gesellschaftshaus,

Hamburg, Hohe Bleichen 30.

Zwei grosse Säle, div. Clubzimmer.

Allen Vereinen und Clubs zur Abhaltung von **Bällen, Versammlungen, Kränzchen, Goshzeiten** etc. bestens empfohlen bei Zusicherung guter Speisen und Getränke.

J. T. L. Reiser.

Vereinslokal des Hamburger Herrückenmacher- und Freiseur-Vereins und des Fachvereins der Brauer von Hamburg und Umgegend.