

Zur Zahl $\frac{9255}{2424}$

60314



Belehrung

für die zur Kontrollirung und Ueberwachung der in der ämtlichen Beschreibung stehenden Bierbräuereyen bestimmten Gefällenwachorgane.

I.

Allgemeine Bestimmungen.

Die erste und vorzüglichste Pflicht der zur Kontrollirung und Ueberwachung der in der tariffmäßigen Beschreibung stehenden Bierbräuereyen bestimmten Gefällenwachmannschaft und der zur Inspicirung und zu den Superrevisionen beauftragten Obern dieses Wachkörpers ist, sich nebst einer genauen Kenntniß des bestehenden Verzehrungs- Steuer Gesetzes vom Jahre 1829 und der Suber-nial-Kurrenten vom 31. May 1830, Nro. 10,031, 7. August 1830, Nro. 14,472, vom 9. Februar 1833, Nro. 2907, und vom 6. April 1835 Nro. 5200 die Maßregeln gehörig eigen zu machen, welche bey der Ausübung des in Bezug des Kontrollverfahrens verbundenen Dienstes in Anwendung gebracht werden müssen.

Die bey der Verzehrungssteuer zur Kontrollirung der Bierbräuereyen bestimmte Gefäl-lenwachmannschaft hat demnach darauf zu sehen, daß

a) in den derselben zur Ueberwachung zugewiesenen Bräuhäusern nicht mehr Bier erzeugt wird, als versteuert worden ist, und daß

b) wenn doch mehr Bier erzeugt als versteuert worden, das mehr erzeugte Bier entdeckt, und der gesetzlichen Strafverhandlung unterzogen wird.

Um aber diesem Dienste mit Erfolg nachkommen zu können, ist es unerläßlich erforderlich, daß die Ueberwachungs- Organe eine gründliche Kenntniß von der in der Ausübung des tech-nischen Verfahrens der Bierbräuereyen bestehenden Methode erlangen, weil sich hierauf das Kon-trollverfahren stützt, und die Dienstesleistung mit gesteigerter Thätigkeit verrichtet werden kann.

II.

Darstellung des Brauverfahrens.

Um ein Gebräu zu erzeugen, ist das Daseyn vom Wasser, Holz, Malz, Hopfen und den nöthigen Werksvorrichtungen erforderlich.

Die Gerste wird, nachdem sie vom Staube gereinigt worden, in eine hölzerne oder stei-nerne quadratmäßige gebaute, mit einem Ablauf versehene und gewöhnlich in der Malztenne aufge-stellte Vorrichtung (Weiche, Weike) geschüttet, die zur Abläuterung des Wassers bey den hölzernen einen Zapfen, bey den steinernen aber einen Wechsel hat, und bis zur Hälfte mit Wasser gefüllt wird.

Die Zeit der Weichung (Weike) ist im Winter höchstens 80 Stunden, zur Sommers-zeit aber nur bey 50 Stunden. —

Nachdem die Gerste gehörig geweicht (aufgeschwält) und auch gereinigt worden ist, wirft sie der Bräuer aus der Weiche heraus, und breitet sie in der Malztenne 6 bis 8 Zoll höchstens 1 Schuh hoch aus, und schaufelt sie um.

Die Malztenne ist, um die Gerste zum Wachsthum bringen zu können, größtentheils an feuchten zu ebener Erde gelegenen Plätzen angebracht, und mit Ziegeln oder Steinen gepflastert. Die auf solche Art geweichte, und der atmosphärischen Luft ausgesetzte Gerste keimt, und treibt Wur-zelfäden, bald früher bald später, je nachdem die Jahreszeit und die Temperatur in der Malztenne ist.

Hier strengt der Bräuer seine ganze Aufmerksamkeit an, daß die sämtlichen Körner auf einmahl zu keimen anfangen, und nicht zu viel und auch nicht zu wenig auswachsen. Von der gleichen Keimung der Gerste hängt die Güte des Malzes, und von diesem die Güte des Bieres ab. Sobald sich aber der Zuckerkstoff in dem Getreidekorn aufgelöst hat, und der Blattkeim merklich be-lebt wird, dann wird das Malz auf den Schwellboden, welcher im obern Theile des Bräuge-bäudes angebracht und dem Luftzuge zugänglich ist, dünn aus einander gestreut, um die Vegetations-kraft der jungen Pflanzen zu zerstören. Um dies gänzlich zu bewirken, wird, wenn die Körner vollends getrocknet sind, das Malz auf die mit Löchern versehenen, in den meisten Bräuhäusern bereits übli-chen eisernen Platten am Dörrofen geworfen, gleichmäßig ausgebreitet, der gehörigen gleichartigen Hitze, die durch mehrere angebrachte Schläuche dahin geleitet wird, ausgesetzt und gedörret.

Hier entbindet sich der Sauerstoff, und durch zweckmäßige gehörige Umschauflung gewinnt der Bräuer ein gleichartiges Malz. Sobald das Malz nach dem Wunsche des Bräuers gedörret ist, wird es herausgenommen, und vor dem Gebrauche noch von den Keimen und Fasern gereinigt. Die

Rehmann

Ökte des Hopfens gibt dem Bier längere Haltbarkeit, und bestimmt die zunehmende Quantität zu einem Gebräude.

Lager- oder Unterzeuggier muß aus gutem Malz gebräuet, und mit frischem guten Hopfen gesättiget werden. Die in Steyermark allgemein herrschende Biergattung bestehet in dem sogenannten Doppel- und einfachen Oberzeuggier.

In der Stadt Grätz, dann in einigen Gegenden des Judenburger Kreises, wird aber auch Unterzeuggier (gemeines oder auch Märzenbier) erzeugt. Das Verfahren bey der Erzeugung des Unterzeuggieres von jenem der übrigen üblichen Biergattungen (Doppel- oder einfachen Oberzeuggier) ist bis zu dem Zeitpunkte, wo sich das Bier auf dem Kühlstocke befindet, nicht verschieden.

Beide Biergattungen unterscheiden sich lediglich durch die Gährungsarten von einander.

Das Unterzeuggier wird nur im Winter erzeugt.

Die Verfahrensart bey der Erzeugung des Bieres überhaupt ist folgende:

Sobald der Bräuer ein Gebräu erzeugen will, wählet er eine Quantität Malz, gibt solches in die sogenannte Einspreng, besprengt solches mit Wasser, schaufelt es um, und gibt es auf Haufen, füllt es nach Verlauf von fünf Stunden in Säcke, und sendet es zur Mühle, damit es dort gebrochen werde, wo keine eigenen Malzmühlen bestehen, oder vorhanden sind.

Das gebrochene Malz wird in die bereits zum Theil mit kaltem Wasser gefüllte Maischbodung gegeben, damit es sich besser auflöse.

Zu gleicher Zeit füllt der Bräuer auch die Pfanne mit kaltem Wasser an, und mit der Unterzündung der Pfanne beginnt das Bräuerverfahren.

Sowohl die Maischbodung als auch die Pfanne sind in der Bräustätte zunächst gegen einander aufgestellt. Zwischen denselben befindet sich ein, in dem Erdgeschoße angebrachter, hölzerner, steinerner oder kupferner Grand, in welchem die Bierflüssigkeit aus der Maischbodung abgeleitet wird.

Die Maischbodung ist mit einem hölzernen, in neuester Zeit aber mit einem kupfernen aus drey Blättern bestehenden durchlöchernten, sogenannten Läuterboden, versehen, damit bey der Manipulation die Bierwürze sich rein absondern kann, und hat eine messingene Pippe. Wo hölzerne Läuterböden bestehen, ist in der Maischbodung ein viereckiger Kasten, unter der Benennung „Wolf“ hergerichtet, in welchem sich von oben bis unten ein Stock (Pfaff) befindet, der den Ablauf hindert.

Sobald das Wasser in der Pfanne in die Sudhitze und Wallung gebracht worden, wo es dann 80 Grade Wärme hält, gibt es der Bräuer auf das in der Maischbodung befindliche mit kaltem Wasser bereits aufgelöste Malz unter beständiger Unrührung, welches die erste Maischung ist.

Die auf diese Art in die Maischbodung gebrachte Maische wird dann wieder in die Pfanne zurückgeschöpft, und von da im kochenden Zustande abermahls, d. i. zum zweyten Mahle auf die Maischbodung gebracht, und dann daselbst eine Weile in Ruhe gelassen.

Dieses ist die zweyte Maischung, welche wie die erste, auch die Dickmaischung genannt wird, weil das Malz mit dem Wasser zugleich, also dick in der Pfanne gesotten wird.

Beide finden gewöhnlich Statt, bevor die dritte Maischung beginnt, welche die Läutermaischung genannt wird.

Es werden nämlich die auf der Maischbodung zu Boden gesunkenen, bereits ausgekochten Malztröbern auf der Maischbodung belassen, und die dünnere Masse durch die Pippe (Wechsel) in den Grand abgelassen, und von diesem auf die Pfanne, dann nach einem Kochen von einer Stunde wieder aus dieser in die Maischbodung übergeschöpft, und eine bis $1\frac{1}{2}$ Stunden in Ruhe gelassen. Diese Ruhe wird nach der Gewerbsprache die Rast genannt.

Diese Ruhe dient dazu, damit sich die bereits ausgekochten Malztröbern zu Boden setzen. Während das Gebräu in der Maischbodung auf der Rast ist, wird, damit die Pfanne nicht verbrenne, dieselbe mit kaltem Wasser gefüllt, welches, nachdem es erhitzt ist, zur Reinigung des Kühlstockes, der Fässer und übrigen Braugeräthschaften verwendet wird.

Nachdem sich die ausgefottenen Malztröbern in der Maischbodung gesetzt haben, und die Biersubstanz rein geworden ist, dreht der Bräuer die am Boden der Maischbodung befindliche Pippe, oder in den Bräuhäusern auch Wechsel genannt, und läßt die reine Maisch in den zunächst befindlichen Grand laufen.

Nun fängt für die kontrollirende Gefällenwache die vorzüglichste Bräuperiode an. Der Bräuer schöpft die sich im Grande sammelnde Läutermaische, jezt Biersubstanz — nach und nach in die Pfanne, bis auf das Gescheid (d. i. den hölzernen Rand der Pfanne) oder nach Verhältnis, wenn das Gescheid zu hoch ist, weniger, um das Uebergießen beym Zustande der Wallung zu verhüten, mischt dann den Hopfen hinzu, und siedet ihn ab, schöpft das auf diese Art mit Hopfen eine bis $1\frac{1}{2}$ Stunde abgekochte gesättigte Bier auf Rinnen, und leitet es zur Kühle, der Hopfen sammelt sich in der auf der Kühle angebrachten Hopfenseiche zusammen, und das reine Bier fließt durch solche auf den Kühlstock. Nicht immer findet man die Pfanne so groß, daß sie die ganze angemeldete versteuerte Eimerzahl auf ein Mahl fassen, und der Bräuer das ganze Gebräu auf ein Mahl auf den Kühlstock bringen kann. Tritt dieser Fall ein, daß die Abkühlung und Hinwegbringung des Bieres aus dem Kühlstock nicht auf ein Mahl geschehen kann, so muß dieses ordentlich bey der Anmeldung bemerkt werden.

Der Zeitraum von der Unterzündung der Bräupfanne bis zur Ausschöpfung der Bierwürze aus dem Grande in dieselbe beträgt bey größeren Braupfannen gewöhnlich 9 bis 12, bey kleinen aber 7 bis 10 Stunden.

Nachdem der erste Uebergug auf die Kühle gemacht worden ist, wird die übrige von den Malztröbern abgefonderte Bierwürze auf die Pfanne gebracht, auch der abgefottene Hopfen, der sich beym ersten Uebergug auf die Kühle in dem erhaben über die letztere angebrachten Hopfenzeiger ge-

sammelt hat, auf die Pfanne zurückgebracht, und nach dem Kochen von beyläufig einer Stunde, wird das ganze Bier auf die Kühle geleitet, und die Pfanne, damit sie nicht verbrennt, abermahls mit Wasser gefüllt.

Hat der Bräuer ein Nachbier angemeldet, und versteuert, so schwärzt er hierzu, sonst aber bloß zum Glattwasser an.

Das Anschwärzen zum Nachbier geschieht, indem die auf der Oberfläche der Tröbern in der Maischbodung sich gesammelte klebrichte Menge, der Zaig genannt, hinweggenommen, die Tröber umgeschaufelt, nach Bedarf mit dem vorhandenen heißen oder kalten Wasser übergossen, eine halbe Stunde in Ruhe gelassen, dann in die Pfanne gebracht, der abgeseitene Hopfen beygegeben, und wenn kaltes Wasser verwendet wurde, eine starke halbe, sonst aber eine starke Viertelstunde gekocht, und dann auf eine zimentirte in der Zahlungsbollete angegebene Wanne zur Abkühlung gebracht wird.

Das Anschwärzen zum Glattwasser geschieht auf dieselbe Art, jedoch in einer größeren und zugleich haltloseren Menge, wobey noch der Unterschied eintritt, daß das Glattwasser nicht auf die Bräupfanne mehr gebracht und gekocht, sondern noch vor dem Ablassen des Gebräues aus dem Kühlstocke in eingesäuerte, unreine Gefäße geschafft wird.

Eine Stunde nach Hinwegbringung des Glattwassers müssen auch die Malztröbern aus der Maischbodung ausgeschlagen werden.

Nachdem das Bier gehörig abgekühlt, was zur Sommerszeit bey Oberzeug nach 6 bis 9 Stunden, bey Unterzeug binnen 9 bis 12 Stunden (bey Anwendung von Kühl-Apperaten aber um die Hälfte früher), im Winter jedoch bey Oberzeug auch in 3 bis 4 Stunden, und bey Unterzeug in 4 bis 5 Stunden, nach Beschaffenheit und Lage des Kühlstockes, geschieht, füllt der Bräuer das Oberzeugbier in Fässer, gibt es über Gährwandeln oder Gährgrände, und überläßt es der Ruhe und Gährung. Um die Gährung zu bewirken, wird dem Bier ein Gährstoff beygemischt, welcher unter dem Namen Zeug gewöhnlich auf den Kühlstock kurz vor dem Abziehen des Bieres in die Fässer beygegeben wird.

Zug, Ruhe und atmosphärischer Luftzutritt sind die Bedingnisse einer Gährung. Diese müssen erfüllet werden, wenn das Bier in Gährung kommen und genießbar werden soll. Nach 5 bis 6 Stunden, je nachdem das Oberzeugbier kalt, lau oder warm vom Kühlstock abgelassen worden, und die Gährstube selbst warm ist, fängt die Gährung an, sie ist dreyfach, nämlich a. Kreisen- oder Hopfenbier, b. Vorzeug, c. Zeug.

Die erste Gährungsart, das Kreisen (oder in der Gewerksprache, das Bier kreist, oder es treibt Hopfen) findet Statt, wenn es schnell und schaumartig aus dem Spundloche des Fasses heraus kommt, und ohne Unterbrechung nach einander forttreibt. Man erkennet es auch vorzüglich darin, wenn man von dem Schaum etwas auf die Hand gibt, und mit einem Finger reibt, daß es sich auf der Oberfläche der Hand selbst ausbreitet. Nach 5 bis 6 Stunden wird dieses Bier mit dem ausge- triebenen und auf dem Stellfaß gesammelten Hopfenbier, oder wenn dieses nicht hinreicht, mit einem zu diesem Zwecke schon gleich bey der Füllung der Fässer bestimmten Füllbier (5 2 Einlaß) von dem nämlichen Gebräu nachgestochen, das ist nachgefüllt.

Nach 3 bis 4 Stunden fängt die zweyte Gährung an. Die zweyte Gährung (oder das Bier treibt, arbeitet Vorzeug) ist, wenn es aus dem Spundloche des Fasses schon dicker, klebrichter herauskommt, keine Brocken mit sich führt, und Blasen macht, die fixe Luft entbindet.

Nach 5 bis 6 Stunden vollendet es auch die zweyte Gährung. Das Bier wird nachgestochen, nachgefüllt, und abermahls der Ruhe überlassen. Sodann fängt im Zeitraume von 1 bis 2 Stunden die dritte Gährung an. Bey der dritten Gährung treibt das Bier eine noch dickere klebrichte Masse langsam und ruhig heraus, welches der eigentliche Zeug ist, und bey künftigen Gebräuen als Gährungsstoff dem Bier beygemischt wird.

Nach dieser Gährung, was gleichfalls in 5 bis 6 Stunden geschieht, wird das Bier ausgefüllt, verbeilt und verführt, oder in die Abstoffkeller, oder auch manchmahl gleich zu dem Wirthe gebracht.

Der Zeitraum von der Füllung des Bieres in die Fässer bis zur vollendeten Gährung beträgt gewöhnlich 24 Stunden. Nach Beschaffenheit der Gährkeller und der Güte des beygemischten Zeuges ist diese Gährungsfrist verschieden, welche sich auch besonders nach den hierländigen Erfahrungen auf einige Tage hinaus erstrecket, so daß alle drey Gährungen zusammen 40 bis 48 Stunden dauern, während der Bräuer, wenn er seine Einrichtungen darnach treffen will, mit einer weit kürzern Zeit auslanget.

Bey dem Unterzeugbier gibt der Bräuer den Zeug nicht auf den Kühlstock, sondern erst dann, wenn es vom Kühlstock in die Bodungen abgelassen worden.

Sobald das Bier in die Gährbodungen gefüllt ist, bleibt es durch 20 bis 24 Stunden in der Ruhe; der Schaum, welcher bey dem Füllen entstanden, setzt sich ganz, dann wirft es auf, gähret durch 8 bis 10 Tage fort, und sobald die Gährung den höchsten Grad erreicht hat, hört es zu treiben auf, und bricht durch.

Auf dem Boden der Gährbodungen setzt sich eine klebrichte Substanz (Zeug) an, welche zum ferneren Gebrauche aufbewahrt wird.

Der Abgang bey der Gährung des Unterzeugbieres beträgt höchstens 2 bis 3 Prozent, weil das Bier ganz rein vom Kühlstock abgelassen wird, was bey Oberzeug nicht der Fall ist.

Nach der Vergährung wird das Unterzeugbier in Lagerfässer gefüllt, und der ferneren Entwicklung überlassen. Auch hier gähret das Bier fort, aber nicht mehr so stark, es wirft nicht mehr so viel Schaum in die Höhe, und die Gährung wird die Nach- oder stille Gährung genannt.

Nach einem Monath ist das Märzen- oder Lagerbier vollkommen genießbar, das gemeine Bier früher, weil es zur Entwicklung in dem Fasse keine so lange Zeit braucht. Jeder Bräuer, ohne Ausnahme, welcher Märzenbier erzeugt, muß auch Nachbier erzeugen, wenn er nicht Schaden haben und mit Schaden arbeiten will. In den auf der Maischbodung befindlichen Malztröbern bleibt noch sehr viel Biersubstanz zurück, weil der Bräuer bey dem Märzenbier nur die beste Substanz wegnehmen und ablassen darf, die übrige benützt er zur Erzeugung von Nachbier. Der Bräuer erzeugt Nachbier, indem er das in der Pfanne schon wieder befindliche heiße Wasser, auf die Maischbodung, nachdem der Taig hinweggenommen ist, gießt, die Tröbern umrührt, selbe setzen, dann die reine Maisch in den Grand laufen läßt, sie in die Pfanne schöpft, den bereits abgefotienen Hopfen aufstodet, und sodann auf eine Kühlwanne bringt.

Die fernere Behandlungsart bey dem Nachbier ist dieselbe wie bey dem übrigen Bier.

III.

Kontrollverfahren

für die zur Ueberwachung der Gebräu bestimmten Gefällenwach-Organen.

Während des Stillstandes des Gewerbsbetriebes, soll die Bräupsanne ämlich versiegelt bleiben. Dieselbe ist nur dann wieder zu entsiegeln, wenn das angemeldete Verfahren zu beginnen hat, und hiezu die entsprechende Zahlungs-Bollete vorgewiesen wird.

Der zur Ueberwachung und Kontrollirung einer Bräustätte abgeordnete Beamte oder Diener hat darauf zu sehen, ob:

1tens das steuerbare Verfahren nicht früher als zur angemeldeten Stunde begonnen wurde.

2tens Ob jene Werksvorrichtungen, welche in der Bollete angegeben sind, auch in Gebrauch gesetzt, oder aber etwa mit anderen Vorrichtungen verwechselt wurden, und ob das Verfahren nicht später, als angemeldet wurde, fortgesetzt wird.

3tens Ob das Gebräu zur Zeit, als solches aus dem Zustande der Sudhize und der Wallung in jenen der Abkühlung und Ruhe übergegangen ist, die angemeldete Hamklamme nicht übersteige.

4tens Ob der Bräuer die sämtliche Bierwürze von den Malztröbern in den Grand abgelassen, und aus dem letztern auf die Pfanne gebracht hat, und ob er auch bey dem letzten Ueberzuge auf den Kühlstock das ganze Bier aus der Pfanne ausgeschöpft habe, ob der Bräuer endlich

5tens Auch das Glattwasser und die Malztröbern zur bestimmten Zeit aus dem Erzeugungslotale hinweggeschafft, und somit das Verfahren ganz eingestellt habe.

Sollte es sich bey der Kontrollirung einer Bräustätte zeigen, daß der Bräuer die Unterzündung früher als angemeldet wurde, unternimmt, oder bey dem Verfahren nicht angegebene Werksvorrichtungen im Gebrauche hat, oder das steuerbare Verfahren über die angemeldete Dauer fortsetzt, oder die Hamzeichen auf der Kühle mit Bier überschreitet, oder eine Bierwürze in der Maischbodung auf den Tröbern oder in dem Grand zurückgelassen, oder das Bier aus der Pfanne nicht alles auf die Kühle gebracht hätte, oder wenn der Bräuer das Glattwasser nicht in die bestimmten Gefäße bringt, und solches mit Taig oder Seleger zc. vermengt, und auch die Malztröbern innerhalb der gesetzlich festgesetzten Zeitfrist nicht ausgeschlagen hat; so ist in jedem dieser, oder bey sich ergebenden mehreren Fällen zu einer und derselben Zeit über alle die Thatschrift aufzunehmen, und es ist

ad 1. Die frühere Unterzündung ohne Rücksicht auf eine Bollete, die mit der Zeit der Unterzündung nicht übereinstimmt, anzuhalten, und auch die Menge der im Werke getroffenen Stoffe zu erheben.

ad 2. Jene Vorrichtungen, die im Gebrauche getroffen, und in der Bollete nicht angegeben erscheinen, sind in Anstand zu ziehen.

Wurde das Gewerbsverfahren über die angemeldete Zeit fortgesetzt, so ist auch auf die in dem späteren Verfahren im Werke getroffenen Stoffe, und auf die überschrittene Zeit selbst, genau Rücksicht zu nehmen, und in dem Sachverhalt umständlich darzustellen.

ad 3. Das Uebergebräu ist zu jener Zeit von der Kühle abzulassen, wenn der Bräuer das Erzeugniß als abgekühlt erklärt, und das Gebräu von der Kühle in die Fässer oder Bodungen bringen will.

Die Menge des angehaltenen Uebergebräues ist in der Thatschrift auszudrücken, der angehaltene Gegenstand aber sonach dem Erzeuger zur freyen Disposition zu überlassen, jedoch zur ferneren Deckung in das Empfangsregister einzustellen.

ad 4. Ist der Bräuer oder dessen Stellvertreter zur Ausschöpfung der Bierwürze in die Pfanne, oder zur gänzlichen Ausleerung der letzteren aufzufordern; leistet derselbe einer solchen Aufforderung kein Gehör, und vermengt er die Bierwürze mit dem Glattwasser, und das auf der Pfanne zurückgebliebene Bier mit Wasser, und bestreitet er nach der Zeit den Befund, so ist demnach die Thatschrift wegen der verweigerten Hülsarbeit unter getreuer Darstellung des ganzen Sachverhaltes aufzunehmen. Es ist als eine unzweydeutige Spur einer beabsichtigten Gefällsverkürzung anzunehmen, wenn ein Bräuer bey einem Gebräu pr. 40 bis 50 Eimer auf den Malztröbern und in dem Biergrand mehr als 30 bis 40 Maß Bierwürze, oder auf der Pfanne über 10 bis 20 Maß Bier zurückläßt. Ein solcher Versuch zur Gefällsverkürzung bringt, wenn er durch die Aufsicht vereitelt wird, dem Bräuer immer einen Nachtheil, und wird daher bey einer ordnungsmäßigen Aufsichtspflege selten zum Vorscheine kommen.

ad 5. Das nach dem Ablassen des Bieres in der Maischbodung oder in dem Grand betretene Glattwasser ist abzumessen und anzuhalten, so ist auch dann die Thatschrift aufzunehmen, wenn nach Verlauf einer Stunde die Malztröbern noch auf der Maischbodung gefunden werden sollten.

Außer den bereits bezeichneten Beanständigungsfällen, welche sich bey der Erzeugung eines Gebräues offenbaren können, dürften sich auch unbedeckte Mehrbefunde vom Bier am Lager vorfinden, welche entweder durch die Erzeugung und Verschleppung eines Uebergebräues, oder durch den Zuguß des Wassers zum Bier entstehen.

Eine solche Gefällsverkürzung kann durch eine unvermuthete Revision entdeckt, und auf dem Grunde der Gewerbs-Register in Unstand genommen werden.

6tens Wird ausdrücklich angeordnet, daß das Ueberwachungs-Individuum von Zeit zu Zeit, sobald das Bier von der Kühle abgelassen wird, auch dem Fässergusse beywohne, damit sich die vollkommene Ueberzeugung verschaffet werden könne, ob wirklich keine Ueberbräu besteht, und die Kontrollirung auf der Hamflamme mit dem Fässergusse in Uebereinstimmung ist. — Nachdem die Fässer plattvoll gefüllet worden sind, ist sogleich zu entnehmen, wie viel Bier der Bräuer mit Inbegriff des auf dem Kühlstock zurückgebliebenen Gelägers erzeugt hat. Der Mehrbefund über die angemeldete Anzahl wäre sofort zu beanständen.

Dieser Mehrbefund zeigt sich jedoch nicht auf dem Kühlstocke allein, sondern auch in den Granden, und (wo diese bestehen) in den Zeugmannen und Stellfässern. Es wird nämlich beym Füllen der Fässer, besonders wenn ein Uebergebräu erzeugt ist, das Bier so viel aufgegossen, daß es links und rechts in die Granden und Wannen abläuft.

Sind nun die Fässer vollgefüllt, so ist dieser Ueberguß zu erheben, und als eine Uebergebräu zu behandeln.

Ist jedoch das Bier schon im Zustande der Gährung, und das Hopfenbier schon in dem Stellfasse (der Stellbodung), so läßt sich dieses nicht unbedingt als Uebergebräu behandeln, sondern es ist sich, bey gänzlicher Füllung der Fässer dießfalls die nähere Ueberzeugung zu verschaffen.

7tens Beym Unterzeugbier ist ebenfalls die gänzliche Abkühlung, nämlich bis das Bier aus dem Zustande der Sudhize und Wallung getreten ist, abzuwarten.

Gewöhnlich wird das Unterzeugbier bey sieben Grad Wärme vom Kühlstock in die Gährbodungen abgelassen. Manche Bräuer lassen solches wohl auch manchmahl bis auf zwey Grad Wärme am Kühlstock liegen.

Da die Bodungen, in welchen dieses Bier vertheilet und der Gährung ausgesetzt wird, mit Hamnägeln versehen sind, welche die Menge des Bieres nachweisen, so ist auch öfters der Ueberfüllung des Bieres in den Bodungen beyzuwohnen, um den Zustand der Maßhaltigkeit zu erproben.

8tens Nicht minder ist es Pflicht der Ueberwachungs-Individuen, daß nach vollendetem Gebräu die Gewerbslokalitäten des Bräuers durchgegangen werden, um zu sehen, ob nicht etwa ein mehr erzeugtes Bier beseitigt worden ist, und der Aufmerksamkeit der Kontrolle entzogen wurde. Auch ist der Kellerstand aufzunehmen, und sind die Gewerbsregister des Bräuers zu revidiren.

9tens Nach vollendetem Bräuverfahren ist das Heizloch der Bräupfanne zu verriegeln, und das Geschehene auf der dießfälligen Zahlungsbollete mit Angabe des Tages und der Stunde zu bestätigen.

IV.

Nach- oder Super-Revisionen und das hiebey zu beobachtende Benehmen.

Den öfters vorzunehmenden Nach- oder Super-Revisionen hat stets der Register-Abschluß voranzugehen, und die Revision des Kellers oder sonstigen Einlagerungsorte nachzufolgen, und es sind auch die Register während der Revision des Kellers, die jedesmahl ohne allen Zeitverlust zu geschehen hat, nicht mehr in die Hände der Parthey zu legen, sondern bis zum Schlusse der Amtshandlung zu behalten.

Bey der Revision sind die Empfänge und Ausgaben zu summiren, dann die letzteren von den ersteren abzuziehen.

Der ziffermäßige Rest muß sich am Lager vorfinden. — Findet sich am Lager ein Ueberschuß, so ist solcher mittelst Thatbeschreibung in Unstand zu nehmen. Der unbedeckt getroffene und angehaltene Mehrbefund, welcher dem Bräuer überlassen bleibt, ist zur ferneren Deckung in das Empfangsregister einzustellen. Findet sich bey einer solchen Revision ein Bierabgang am Lager, so ist der Abgang zur Richtigstellung der Rechnung in das Ausstosregister von Amtswegen einzustellen, und die Thatschrift wegen der Nichteintragung einer ausgegebenen Bierquantität gegen die Parthey aufzunehmen.

Es werden sich bey den so beschaffenen Revisionen auch Mehrbefunde und Abgänge am Bier zu gleicher Zeit vorfinden.

Ein Bräuer verschleppt z. B. von dem ersten Ueberzuge aus der Kühle vier Eimer Bier in ein nicht angezeigtes Lokale, und kühlt solches in einer nicht beschriebenen nicht zimentirten und nicht gefällsämtlich bezeichneten Kühlwanne ab, um aber dann das Bier nach der Abkühlung in die Fässer und diese zugleich in die angezeigten Gewerberäume ohne Gefahr bringen zu können, stoßt er an einen Wirth 4 Eimer Bier aus, und trägt solches nicht in die Register ein. Ein solcher Fall ist doppelt strafwürdig, und es ist sich bey der Anhaltung, wie oben bemerkt, zu benehmen, näm-

lich das unbedeckte Bier wird in das Empfangs- und das Abgängige in das Ausstoßregister eingestellt, und es ist bey der Darstellung des Sachverhaltes von dem geheimen Lokale, und der nicht zimentirten und nicht gefällsämlich beschriebenen geheimen Kühlwanne ausdrücklich Erwähnung zu thun.

Wenn sich aus den Gewerbsregistern eine den Gefällsvorschriften entsprechende Auskunft nicht entnehmen läßt, oder wenn sich in demselben verdächtige Korrekturen offenbaren; so ist eine Thatschrift aufzunehmen, und die so geführten Register als derselben Beleg anzuschließen.

Bev den Statt findenden Revisionen ist ferner zu untersuchen:

1tens. Ob die Verriegelung an der Unterzündlokalität der Bräupfanne sich unverletzt befindet.

2tens Ob die Hamstäbe, wovon ohnehin in jedem Bräuhaus ein Duplikat vorhanden ist, und zu dem beabsichtigten Zwecke abverlangt werden kann, mit dem Hamklammen auf dem Kühlstocke in Uebereinstimmung stehen, oder ob letztere nicht zum Nachtheile des Uerariums aus der Lage, in welche sie von der Zimentirungsbehörde gebracht wurden, versetzt worden sind.

3tens Ob und zu welcher Zeit ein Gebräu Statt gefunden hat, ob solches mit einer Zahlungsbollete bedeckt, und die Steuer hiefür bereits berichtet worden ist.

4tens Ob das angemeldete gehörig versteuerte und bereits erzeugte Gebräu zur vorgeschriebenen Zeit in das Erzeugungsregister in Empfang gestellet wurde, und wenn solches bereits verbohren hat, ob die Abfälle und Schwendung in dem Ausstoßregister gehörig verausgabet worden sind.

5tens Ob die Werksvorrichtungen und Bieraufbewahrungsgefäße mit der vorgeschriebenen Zimentirung versehen sind. Eben so sind

6tens Die Betriebslokalitäten gehörig durchzugehen, um zu sehen, ob nicht eine Bierflüssigkeit z. B. in der Maischbodung oder in anderen Geschirren vorhanden ist, welche außer der Rechnung steht, oder ob nicht eine heimliche Verbergung an überbräuten Bier Statt gefunden hat.

7tens Ist die Vorrathsrevision vorzunehmen, und die gehörig abgeschlossenen Register mit dem vorgefundenen Kellerstande zu vergleichen.

Sollte sich ein Mehr- oder Minderbefund zeigen, so ist hierüber unter Beziehung einer obrigkeitlichen Person eine Thatschreibung aufzunehmen, und solche zur weiteren Untersuchung gehörigen Orts vorzulegen. Auf die Angabe des Bräuers, daß dieser oder jener Empfang oder Ausstoß noch nicht in Rechnung gestellet worden sey, ist keine Rücksicht zu nehmen.

Auch wird unter schwerer Verantwortung untersagt, dem Bräuer oder seinem Geschäftsführer, sobald die Revision begonnen hat, eine nachträgliche Eintragung in die Gewerbsregister zu gestatten, und die Empfänge mit den Ausgaben zu regeln, weil es Pflicht der Bräuer ist, alle Empfänge und Ausgaben in dem Zeitpunkte, wo solche Statt fanden, und wie es vorgeschrieben ist, zu verbuchen.

8tens Die von den Revisionsindividuen erhobenen Differenzen sind mit Beziehung auf die aufgenommene Thatschreibung, und zwar der Mehrbefund in das Erzeugungsregister, der Minderbefund aber in das Ausstoß- oder Ausschankregister von Amtswegen einzutragen, und auf solche Art die Buchführung richtig zu stellen.

9tens Die Registerführung liegt dem Bräuer, oder seinem bevollmächtigten Werkführer ob. Es darf sich daher kein Individuum der Gefällenwache erlauben, für den Bräuer die Anmeldungen zu schreiben, oder die Empfänge und Ausgaben in die Register einzutragen, nur solche Fälle sind hievon ausgenommen, welche ämtlich verhandelt wurden, und die sich auf eine Thatschreibungs-Aufnahme gründen.

10tens Es ergibt sich öfters, besonders zur Winterszeit der Fall, daß die Kühlstöcke vom Froste gehoben und geworfen werden, daher die Beurtheilung des Gebräues auf dem Kühlstock kein sicheres Resultat liefert.

Wenn nun solche Fälle eintreten, und bey der Untersuchung des Gebräues auf dem Kühlstock wahrgenommen wird, daß die zur Kontrollirung angebrachten Hamklammen nicht harmoniren, so erübriget nichts anderes, als dem Fässergusse des Gebräues beizuwohnen, um sich von der gebräuten Quantität zu überzeugen; dem Bräuer hingegen liegt ob, daß er seinen Kühlstock einer neuerlichen Abhammung unterziehen lasse, im widrigen Falle gegen denselben, wegen dem Besitze einer nicht gehörig zimentirten Werksvorrichtung das gesetzliche Amt zu handeln wäre.

11tens Die Zahlungsbollete hat auszuweisen, an welchem Tage und zu welcher Stunde die Unterzündung der Pfanne zu geschehen, nämlich das Gebräu zu beginnen, und in welchem Tage und Stunde zu enden habe. Wird nun zur Zeit der angemeldeten Beendigung das Gebräu noch in der Pfanne oder zum Theile bey 60 Grad Hitze auf dem Kühlstocke angetroffen, so kann solches immer als eine spätere Beendigung angesehen und beaufständet werden, weil der Bräuer die sich in der Anmeldung selbst bestimmte Stunde überschritten hat, und weil das Gebräu bey 60 Grad Hitze nicht als schon beendet angesehen werden kann, sondern vielmehr der Vermuthung Raum gegeben wird, daß der Bräuer während dieser Zeit bereits eine Pfanne Bier erzeugt und verschleppt hat.

Zugleich wird nur noch erinnert, daß die Bräuer schuldig sind, die Gewerbsregister mit Ende jeden Monathes abzuschließen, und solche längstens am 1. des darauf folgenden Monathes an die leitenden Organe der Gefällenwach-Mannschaft des einschlägigen Bezirkes zu übergeben. Dagegen liegt der Gefällenwach-Abtheilung ob, die Bräuer mit neuen Registern zu versehen, und in solche die verbliebenen Vorräthe zu übertragen, und mit der Unterschrift zu bestätigen.

Nicht minder haben die Bräuer mit Ende eines jeden Militär-Quartals die Biererzeugungsausweise und Bräurechnungen auszufertigen, und wie oben an die betreffende Gefällenwach-Abtheilung zur weiteren vorschristmäßigen Einsendung zu übermitteln.

12tens Die Beobachtung der von Zeit zu Zeit vorkommenden Biertransporte zu den Wirthen gehören ebenfalls in das Bereich der gefällsämlichen Bräuhäuser-Ueberwachung, und es kann, wenn der Bräuer mehr Bier ausführt, als in dem Ausstoßregister verbucht erscheint, der Anstand gemacht werden. Bey einem solchen Anstande ist der Revisionsbefund von den Bierwägen und das Ausstoßregister der Thatschrift beyzuschließen.

13tens Werden wegen einem Anstande unter dem Monathe die Register abgenommen, so sind die einzelnen Abschlässe in neue Register von Amtswegen zu übertragen, die beyden Ausgaberegister werden bloß summiert, und wie bemerkt die Summe in neue Register eingeschrieben, der Uebertrag aus dem alten Empfangsregister in ein neues hingegen muß spezifisch und zwar auf folgende Art vorgenommen werden. Z. B. Mit Schluß des Monathes Jänner 1837 ist ein Vorrath am Lager verblieben von 20 Faß 40 Eimer

Im Laufe des Monathes Februar wurde neu erzeugt:

Laut Zahlungsbollete Nro. 40, ddo. 4. Februar 1837	8	»	16	»
Laut Zahlungsbollete Nro. 48, ddo. 6. Februar 1837	—	»	20	»
Und dieses Bier befindet sich in den Bodungen Nro. 1 und 2.				
Laut Zahlungsbollete Nro. 54 ddo. 10. Februar 1837	7	»	14	»
Zusammen				
2 Bodungen				
35 Faß mit 90 Eimer.				

Sage: Zwey Bodungen, dann dreyßig fünf Stück Faß mit Neunzig Eimer Bier.

Graz am 11. Februar 1837.

M. N.

Unt. Insp.

Die so beschaffenen Ueberträge sind für den Bräuer zur Zusammenstellung der Bräurechnung nothwendig, dann sind solche auch deswegen und zwar am Schluß eines jeden Monathes bey den Unterzeug-Bräuern, der Gährbodungen wegen nicht summarisch, sondern wie oben angeführt, jedoch von dem Bräuer selbst zu machen, weil er widrigenfalls hinsichtlich der Berausgabung des 5 % zentigen Einlasses, welcher erst bey dem Abzuge der Bodungen in Rechnung zu kommen hat, durch die neuen Register nicht kontrollirt werden könnte. Zudem ist der Gang der Gährung des Unterzeugbieres wegen Unterschiebung nicht außer Auge zu lassen, was aber dann, wenn die Zeit, zu welcher das Bier in die Bodungen gefüllt wurde, in den Registern nicht ersichtlich wäre, sehr schwer zu beurtheilen seyn würde.

Was die Monatsüberträge bey den Oberzeug-Bierbräuern anbelangt, so werden solche summarisch vorgenommen.

Bey einer Registerabstreifung im Laufe eines Monathes aber hat der Uebertrag nach dem obigen Beispiele spezifisch zu geschehen.

Aus dem bereits Dargestellten läßt sich absehen, daß bey der Einstellung der Zahlungsbolleten in das Empfangsregister auch jedesmahl der Nrus der Bodung, in welche das Bier gefüllt wurde, außerhalb der Kolonnen aufgeführt werden müsse.

Wenn ein Unterzeugbier-Gebräu, welches die Gährung vollendet hat, aus den Bodungen in Fässer abgezogen wird; so ist dieses von dem Bräuer auf nachstehende Art in dem Empfangsregister nachzuweisen.

»Das Bier der Bodung Nro. 1 und 2, Bollete Nro. 48, wurde z. B. am 18. Februar 1837 abgezogen in 10 Stück Fässer.«

Zur selben Zeit ist auch der steuerfrey 5 % zentige Einlaß, und mit diesem eine allfällige Schwendung, die sich während des Gährungs-Prozesses ergab, in dem Ausstoß-Register, unter Berufung auf diejenige Zahlungsbollete, die dem Gebräu zur Deckung zu dienen hat, einzustellen.

Sollten sich nicht 5 % an den Abfällen ergeben, so ist der auf diese Art ersparte Bierbetrag, welcher aber 2 % vom Ganzen nicht überschreiten darf, in das Empfangsregister unter Anführung der betreffenden Bollete einzustellen.

Wenn der Bräuer die Hamklammen an der Kühle nicht überschreitet, so wird er nie weniger als 5 % an Abfällen haben.

Die Wichtigkeit in der Zimentirung herzustellen, und wenn sie einmahl hergestellt ist, festzuhalten, ist eine der wesentlichsten Obliegenheiten für die Gefällenwach-Organen.

Dieselbe hat außer dem oben unter Z. 10 bemerkten Falle von Zeit zu Zeit Vergleichen mit den Hammstäben anzustellen, und darauf zu sehen, ob die Hammzeichen an den Kühlstöcken, Kühlwanne und Gährbodungen sich in dem erhobenen ungeänderten Zustande befinden.

14tens Die Inhaftfähigkeit der regulär, d. i. nach dem Drittheil gebauten Fässer, ist mit dem Distestabe jene der nicht regulär gebauten mit Wasser zu erheben. Zu solchen Amtshandlungen ist eine Gerichtsperson nicht beyzuziehen, sondern die mit einer richtigen Zimentirung gefundenen Gefäße oder Vorrichtungen werden mit dem Adler gefällsämlich bezeichnet, und in das Verzeichniß aufgenommen, die nicht richtig befundenen hingegen als zum Gebrauche nicht geeignet erklärt, d. i. nicht mit dem Adler bezeichnet und ausgeschieden. Um die Zimentirung selbst hat sich die Gewerbs-Parthey zu besorgen, und diese hat auch die Kosten derselben zu bestreiten.

Werden bey den Revisionen nicht gefällsämlich bezeichnete Geschirre, welche auf die Kontrolle einen Einfluß nehmen, im Gebrauche getroffen, so ist hierüber die Thatschrift aufzunehmen.

15tens Insbesondere ist bey der Ueberwachung der Braustätten darauf zu sehen, ob nicht etwa irgend eine geheime Kommunikazion an den Kühlstoß angebracht wurde, womit die Gefälls-

Verkürzung, d. i. eine heimliche Bier-Ablassung, selbst in Gegenwart der Gefällen-Wache möglich wäre.

Durch die bereits gemachten Darstellungen möglicher Gefälls-Verkürzungen wird sich Niemand zu der Meinung veranlaßt finden, daß sich solche in jedem Bräuhaus einstellen, oder daß die beispielweise angeführten Anstände bey jedem Bräuer gemacht werden können.

Eben so hat die Beschreibung des Bräuverfahrens nicht als unbedingte Norm, sondern nur als Anleitung zur leichteren Ueberwachung zu dienen.

Das Gesetz selbst ist nur wegen Verkürzungen zum Schutze des Gefälles erlassen, und in eben der Absicht wurden auch in der gegenwärtigen Anleitung diejenigen Mittel bezeichnet, die zur Entdeckung und Anhaltung einer schon vollführten oder noch im Zuge schwebenden Gefällsbevortheilung geeignet und gesetzlich sind.

Zur Erzielung eines entsprechenden Bier-Verzehrungs-Steuer-Ertrages ist überhaupt eine unerschütterliche, mit rastlosem Fleiß, Humanität und Gelassenheit verbundene Treue und Ehrlichkeit, welcher selbst der Betretene seine Achtung nicht versagen kann, in Ausübung des Dienstes unerläßlich nothwendig.

Unzeitige Abweichungen von den Vorschriften geben Anlaß zu Gefällsbevortheilungen, die letzteren führen zu Strafen, und erzeugen daher selbst in den Augen der steuerpflichtigen Partheyen Geringschätzung und Abneigung gegen das willkürlich handelnde Aufsichtsorgan, und fallen nicht selten zum größten Nachtheile desjenigen aus, der sich aus was immer für einer Ursache eine Abweichung von den Gesetzen und Vorschriften in Ausübung seiner beschwornen Dienstpflicht erlaubet.

Graz am 25. November 1836.

