

# Informationsblatt

für Mitglieder und Partner des  
Freundeskreises Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V.

**Ausgabe III/ 2020**



Erarbeitet von Mitgliedern des  
Freundeskreises Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V.  
Internet: [www.fbg-dresden-ostsachsen.de](http://www.fbg-dresden-ostsachsen.de)

24.Jahrgang / erscheint vierteljährlich

## Dresdner Erinnerungen

Im Leben der Dresdener spielte das Bier eine bedeutende Rolle. Das galt sowohl für die Herkunft und Qualität desselben als auch für die Art, in der es dargereicht wurde. Der altdeutsche „Humpen“ hatte der tönernen „Lase“ Platz gemacht, deren Inhalt gegen das nunmehr allgegenwärtige „Töpfchen“ immerhin noch beachtlich war und an mittelalterliche Trinksitten erinnerte. Freilich wurde nun aber im durchsichtigen Töpfchen auch sichtbar, was in den alten Gefäßen „die Götter gnädig bedeckten mit Nacht und Grauen“.

Es gab neben den Lasen auch Krüge, eine reichliche Kanne fassend, beide Gefäßarten damals noch nicht mit bayrischem oder sonstigem Lagerbier gefüllt, sondern mit dem „ehrlichen, einfachen Braun- oder Weißbier, wie es die Stadtbrauerei gerade hergab“.

Gehobene Kreise, die sog. Honoratioren, trafen sich damals auf dem Linkeschen Bade, auf Cosels, Findlaters und dem großen Garten und tranken damals schon ihr Bier aus tönernen Flaschen, ehe auch die vom Töpfchen verdrängt wurden. Das bayrische Bier im Töpfchen, ursprünglich in Bayern beheimatet, kam nach Dresden von Leipzig her.

„Wollen wir jenem goldnen Bächlein, in welchem das bairische Bier zuerst aus dem bierseligen Baiernlande nach Sachsen herüber rieselte auf die Spur kommen, müssen wir uns zunächst nach Leipzig wenden. Dasselbst wohnte in Ausgange der dreißiger Jahre auf der Hainstraße im sogenannten Joachimsthale (da die Leipziger keine Berge und Thäler haben, schaffen sie sich selbst welche, sei's auch nur dem Namen nach) ein Bierwirth Namens Noak. Den größten Theil seines Restaurationslokals nahm ein Billard ein, das indes wenig genutzt wurde, wie überhaupt die ganze Wirthschaft sich nicht in den glänzendsten Umständen befand und lethargisch „hinsiechte“.

Das sollte mit einem Male ganz anders werden. Herr Noak – ich weiß nicht welcher deus ex machina dem Manne den schöpferischen Gedanken eingab – that einen der kühnsten Griffe, die je ein königlich sächsischer Bierwirth gethan hat. Er bohrte das bis jetzt ziemlich hermetisch verschlossene bairische Bierland an, um auch seine verehrten Landsleute an dem Genuße jenes goldnen Nectarstromes theilnehmen zu lassen.

Die Folgen der großen That zeigten sich bald. Bereits nach vierzehn Tagen mußte Noak sein unfruchtbares Billard ausschlagen, um Raum für zwei Reihen Tische zu gewinnen, die denn auch vom anbrechenden Morgen- bis zum längst gesunkenen Abendstern von durstigen Seelen reichlich besetzt waren.

Das erste bairische Bier, wie es im Joachimsthale verschenkt wurde, war von klarer goldgelber Farbe, nicht zu stark. Wie aber in der schaffenden Natur der Geist sich zugleich die entsprechende Form schafft waren mit dem bairischen Goldquell zugleich auch die bairischen Töpfchen mit den dazu gehörenden blanken Deckeln und der unvermeidlichen schaumzeugenden Spritze da, von welcher ein poetischer Sicherheitskommissarius – ich glaube es war der humoristische Herloßsohn- einst sang:

Ach, ich bitte nur das Eine.  
Möge dieses blanke, reine-  
O sonst nehmt sie schleunig weg  
Dienen nur zu einem Zweck!

Nachdem Kolumbus Noak einmal den ergiebigen Goldquell Baiernlands entdeckt und eröffnet und sich ungemein schlau dabei befand - er starb als wohlhabender Mann – folgten in nicht allzulanger Zeit unterschiedliche Americi Vespucci und so gelangte denn das bairische Bier nebst Töpfchen und Spritze auch nach Dresden.

Die Dresdner erkannten nur zu bald, daß die Leipziger gar nicht so übel gethan, diesem bairischen Trank den Vorzug zu geben und ließen sich ebenfalls herzhaft schmecken. Die sächsischen Brauer aber erkannten, daß sie lange in einem dunkeln unerquicklichen Braubiertraume gewandelt, dem ein goldenes Erwachen folgen müsse. Sie sagten sich einfach: Warum soll soviel schönes sächsisches Silber für ein Gebräu über die Grenze nach Baiern gehen, das wir ebenfalls beschaffen können? Sie standen hier ganz auf der Höhe des Dichters, welcher sagt:

Ein großes Muster weckt Nacheiferung  
Und gibt dem Urtheil höhere Gesetze.

So begann denn mit dem Waldschlößchenbräu die neue Aera der unterjährigen Lagerbiere. Das anfangs beinahe ungetheilten Beifall findende Waldschlößchenbier, quasi der Ersatz des bayrischen Bieres, verdankt Dresden, wie Leipzig dem Herrn Noak, dem Dresdener Traugott Felsner.

„Aber wie der Genius des bairischen Biers besorgt war, für dessen Verschänkung eine neue Gefäßform zu erfinden, so bedurfte es bei dem Waldschlößchen wieder eines Mannes, der dieses vaterländische Erzeugnis auch recht populär zu machen verstand, und diesen Mann fand der Genius des Waldschlößchenbiers in – Traugott Felsner. Diesem unternehmenden, seine Zeit erkennenden, nobeln und zugleich volksthümlichen Wirthsgenie gelang es, dem im Töpfchen so appetitlich schäumenden Waldschlößchen die für Dresden culturhistorische, gesellschaftliche Bedeutung zu geben, indem er auf seiner Terrasse die ziemlich schroff geschiednen Stände zu vereinigen verstand. Da sah man wie im Hofbrauhause zu München, in ein und demselben Locale den Regierungsrath wie den Registrator, den Stabsoffizier wie den Korporal sich mit gleicher Menschlichkeit des goldnen Tranks zu erfreuen. Das Töpfchen war das versöhnende Medium, der liebenswürdige Revolutionär; es milderte den früher nur zu engherzig und zu beengend gezogenen Ständeunterschied, förderte anständige Geselligkeit und machte frohe Menschen, sobald das Bier nur einigermaßen frisch und golden.

Die glänzenden Erfolge des Waldschlößchenbiers, das seinen Ruhm bald weit über Sachsens Grenze hinaus verbreitete, mußte nothwendiger Weise Nachahmer wecken. So entstanden im Laufe der Zeiten jene großartigen Brauereien, die Stadt und Land mit unterschiedlichen, bald gerathnen, bald weniger gerathnen Lagerbieren überfluteten und namentlich in den bemitteltern Ständen die frühern einfachen Biere fast gänzlich verdrängten.

Ob der perennirende Genuß dieser schweren Lagerbier für die Gesundheit von wohlthätigen Folgen ist, ist eine Frage, die dem Bereiche der Medizin angehört, von letzterer aber verneinend beantwortet wird. Wenigstens will man in den letzten Jahrzehnten öfters als früher vorkommenden Schlagflüsse dem zu häufigen Genuße der Lagerbiere und namentlich des sehr stark gebrauten bairischen Bieres zuschreiben. Mäßig genossen soll man bei angemessener Leibesbewegung indeß bei dem Waldschlößchen, wie bei dem Feldschlößchen, Felsenkeller und Medinger ziemlich alt werden können. Allzuviel ist, wie bei allen Dingen, ungesund.

Daß übermäßiger Biergenuß übrigens den Schlagfuß befördert, ist im eigentlichen Bierlande Baiern eine ausgemachte Sache. Der Schlagfuß gehört hier zu den sehr häufig vorkommenden Todesarten. Trotz dieses mene tekel kann der Baier von seinem Lieblingstranke nicht lassen und riskirt eher den Schlag, als daß er auf seine zehn Maaßl des Tags verzichtet. Er ist hierbei zugleich Philosoph. In der Überzeugung, daß ihn doch über kurz oder lang ein Schlagfüßchen in die Arme nehmen und „Brüderle komm“ sagen werde, bittet er den lieben Gott schon im Voraus, wenn's einmal nicht anders sein kann, um ein Hausschlägel. Das ist nämlich ein Schlagfuß in seinen vier Pfählen, en famille, womöglichst im Schlafrock und Pantoffeln und aller Bequemlichkeit, damit er nicht als toter Mann von der Straße unter Menschenzulauf nach Hause transportirt zu werden braucht. Ein Hausschlägel, wie gemüthlich! Überhaupt fehlt es den Baiern so wenig wie den Sachsen an gemüthlichen Ausdrücken, die zugleich den Humor nicht verläugnen. So nennt er ein Seidel von einem Fasse, das schon längere Zeit gelaufen, ein „Strafseidel“, an die Strafbaiern im damaligen unglücklichen Kurhessenlande erinnernd. Heutzutage haben die Kurhessen freilich keine Strafbaiern mehr zu fürchten, Strafseidel aber giebt es noch überall.

Wie weit wir in Sachsen in diesem Zweige der Production, der das Wohlsein des Volkes so nahe an der Wurzel berührt, noch zurückstehen, beweisen die enormen Summen, die alljährlich für fremde Biere ins Ausland gehen. Man rechnet, daß allein nach Baiern jährlich eine halbe Million für diesen Artikel ausgegeben wird. Und dabei sind wegen des weiten Transports die Preise der ausländischen Biere von der Art, daß sie nur von Wohlhabenden genossen werden können. Da es nun aber ausgemacht ist, daß man bei gleichem Verfahren

jedes Bier überall bereiten kann und daß die Beschaffenheit des Wassers keineswegs, wie man früher glaubte, ein Hinderniß ist, welches die Bereitung nur an einen gewissen Ort bindet, so ist es wohl eine nicht unwichtige, die Interessen des Vaterlandes sehr nahe berührende Frage: Warum bereitet man die fremden Biere nicht bei uns? Warum vertheuert man sie durch den Transport, so daß sie nur für wenige genießbar sind? Warum entzieht man dem Vaterlande diese Summen und strebt nicht im Gegentheil dahin, daß sie vom Auslande zu uns kommen?

Als Erwiderung auf diese sehr einfache Frage dürfte vielleicht mit Recht bemerkt werden, daß, wenn der Zweck wahrhaft erreicht werden soll, bedeutende Geldmittel erforderlich sind, daß dies also nur selten Sache des Einzelnen sein könne. Und dieß ist wohl auch der wahre triftige Grund, der zeither der Erreichung jenes Zwecks entgegenstand.

Diesem Hinderniß aber ist dadurch zu begegnen, wenn die Kräfte für ein gemeinnütziges Unternehmen vereinigt werden, wie es jetzt bei so manchem andern Werke geschieht, das für den Einzelnen unausführbar wäre. In der gewissen Zuversicht also, für dieses rein vaterländischen Unternehmen die Zustimmung und Theilnahme vieler ihrer Mitbürger zu finden, sind die Unterzeichneten zusammengetreten, um unter Mitwirkung derer, die über Ziel und Zweck mit ihnen übereinstimmen, eine Dampf-Brauanstalt hauptsächlich für fremde Biere zu errichten. Sie wollen hierzu durch 800 Stück Actien a 500 Thaler einen Fonds von 400.000 Thalern im 21 fl. Fuße bilden und laden nach nunmehr vollendeter Ausfertigung der Verfassungs-Artikel das Publikum zur Theilnahme ein.“

Was im Übrigen die durch übermäßigen Bockbiertrunk verursachten „Hausschlägel“ angeht, hielt man sie damals durchaus für Bayern typisch, als seien dafür die Bayern geradezu prädestiniert. So schreibt die Breslauer Zeitung unterm 27.5.1853, daß die gerade zu Ende gehende Bockbiersaison in München sieben der kräftigsten Männer als Opfer gefordert hätte. Schuld an deren Tod sei allein der kräftige Genuß dieses starken Getränkes. Infolge unmittelbaren Einflusses des Bockbieres sollen in München 30 Schlaganfälle vorgekommen sein, betroffen davon auch vier Frauen.

Nach „Sächsischer Dorfzeitung“, zitiert und ergänzt durch  
Gunter Stresow, FBG, 13.02.2020

## **Einbecker Stadtrundgänge durch Radeberger Recherchen erweitert**

Im September vorigen Jahres weilten wir in Einbeck. Dort fand planmäßig die Jahresversammlung der Gesellschaft für die Geschichte des Brauwesens statt (wir berichteten im Heft I/2020 kurz davon).

Wir nutzen derartige Termine gern für einen längeren Aufenthalt und haben uns deshalb vorab über das Internet eine Ferienwohnung gebucht. Diese war wunderschön, in der historischen Altstadt, gleich neben dem Markt gelegen. Auch die Vermieter, ebenfalls bereits im Ruhestand, waren sehr nett.

Das Programm der Jahresversammlung beinhaltete u.a. auch eine Stadtführung durch das historische Einbeck. Mehrere Gästeführer leiteten uns durch Einbeck und erzählten Wissenswertes und Unterhaltsames aus der Einbecker Geschichte.

Erst danach stellte sich heraus, dass einer der Gästeführer ein „historischer Braumeister“ (wir waren in einer anderen Gruppe) und derselbe unser Wohnungsvermieter war! Er wusste andererseits nicht, dass wir zu der großen Gruppe der Brauer gehörten, er dachte, wir seien einfach nur Urlauber. So ergab sich erst zum Ende unseres Aufenthaltes, über diese Gemeinsamkeit zu reden.

Da der Historische Braumeister kein gelernter Braumeister ist, sondern sich „Fachwissen und Historie“ angelesen und erarbeitet hat, war er über Literatur, die er noch vor Ort von Gunter bekam, sehr begeistert.

Zuhause hat Gunter etliche Recherchen zur Einbecker Stadt,- Bier- und Braugeschichte zusammengestellt und dem „Einbecker Meister“ übermittelt. Dieser hat sich sehr darüber ge-

freut, sie eifrig studiert und lässt nun die neuen Erkenntnisse in seine Stadtführungen einfließen.

Dagmar Stresow, FBG, Mai 2020

## **Alte Hüte – oder?**

Das Königliche Kultusministerium hat auf Grund von Erhebungen festgestellt, daß schulpflichtige Kinder auf Ausflügen mit den Eltern oder Lehrern vielfach alkoholhaltige Getränke genießen und glaubt, daß die Ursache zu diesem Übelstande wohl vielfach in dem teuren Verkaufspreis alkoholfreier Getränke in den Gastwirtschaften zu suchen ist.

Eine Verordnung des Kultusministeriums erstrebt nun in dieser Hinsicht eine Besserung.

Der Bezirksausschuß der Amtshauptmannschaft Dresden-Alt- und Dresden-Neustadt hat sich ebenfalls mit dieser Sache beschäftigt und festgestellt, daß manche Wirte bei alkoholfreien Getränken mit 500% Nutzen arbeiten. Man will nun auf dem Verordnungswege die Preise öffentlich aushängen.

Gefunden von Gunter Stresow, FBG

Radeberger Zeitung Nr. 120 vom 25.5.1911

## **Weiteres zu den Spitznamen für Biere**

Im Info-Heft IV 2019 wurden Spitznamen für Biere aus früheren Zeiten genannt. Sie leiteten sich häufig von Befindlichkeiten ab, die sich einstellten, wenn die Trinker sich größere Mengen vereinnahmten als zum Durststillen nötig war.

Sehr deutlich wird das beim Eilenburger Bier, das man „Dickkopf“ nannte. Dieses braune, außerordentlich bitteres Bier, wurde auch gern in Leipzig getrunken und sangesfreudige Freunde des Bieres behaupteten sogar: „Gutes Eilenburger Bier, bringt den Baßgesang herfür.“

Das berühmt berüchtigte Bautzener Bier hieß man Klotzmilch. Der Erste, der es unter diesem Namen schimpfte, soll zur Abschreckung eingesperrt worden sein, dennoch erhielt sich dieser Schimpfname für lange Zeit. Er leitet sich wohl von klotzen = kleben ab und deutet auf ein gehaltvolles Bier hin. Vielleicht hielt die Bank, auf die man vor der Begutachtung das Bier schüttete, nach Ende der Verkostung beim Aufstehen an den Lederhosen fest-eine damals auch in anderen Städten übliche zusätzliche Qualitätsbeurteilung.

Der Dichter und Doktor der Medizin Bädrieh hat das Bautzener Bier in einem lustigen Poem besungen, das im „Poet. Wettstreit über das beste Bier“ nachzulesen ist. Es wird darin, wie übrigens einige andere Biere auch, unter die aphrodisischen oder auch Ehestandsbiere gezählt:

„Doch wie der Mutter dient das Bier,  
so tut's „weesknöbbchen“ geben,  
dem Vater auch die schönste Zier:  
die Kraft im Eheleben!

Drum rat ich Euch, Ihr Freunde hier,  
trinkt stets nur Bautzner Lagerbier,  
keen andres nicht – nu eben!“

Lautmalend (onomatopoetisch), weil man bei oder nach seinem Trinken, häufig und stark aufstieß, wurde Wittenberger Bier mit Guckguck oder Kukuk bezeichnet.

Warum man das Bier aus Grimma mit „Bauchweh“ bezeichnete, bedarf sicher keiner weiteren Erklärung, ebenso wie man andernorts ein Bier Hund nannte, weil es Knurren im Leib machte. So kann auch der Name Kakabella zustande: einem Kardinal machte es einen guten Stuhlgang. Ein Bier aus dem Orte Closewitz bei Jena trank man gerne gegen Katzenjammer, man nannte es Knotenwichser, ein sehr dünnes, säuerliches Weißbier.

Die Jenaer, auch Jenenser oder jenischen Biere, darunter auch die bekannten Lichtenhainer und Ziegenhainer, wurden von den trinkfreudigen Studenten mit Klatsch, Dorfteufel, Maulesel und Menschenfett umschrieben. Auch sie deuten Stärke und Wirkung dieser Biere an,

Menschenfett übrigens deshalb, weil das Brauwasser der fraglichen Brauerei durch einen Kirchhof, damals meist auch Friedhof, floß.

Schlunz war der Spitzname für Erfurter Bier. Die, die es unmäßig tranken, sollten unverstündlich, unsinnig, unvernünftig und unlenkbar werden. Ansonsten war das Erfurter Bier als ein sehr schmackhaftes, nahrhaftes, mit guter Farbe und Geruch ausgestattetes, demnach sehr angenehm trinkbares Bier bekannt. Manchen habe der Erfurter Schlunz so gut geschmeckt, daß es ihn wunderte, warum es neben ihm noch andere Biere in Erfurt gebe. So zum Beispiel das Leipziger Rastrum. Auch dieses Bier war berühmt berüchtigt. Es gab, stark getrunken, dem Trinker ein rastrum, also eine Hacke oder Karst im Kopfe. So wie die Bauern mit Spaten, Hacke oder Karsten den harten Erdboden umstürzten, so greife dieses Leipziger Braunbier wegen seiner Säure alle Eingeweide an und verderbe sie. Mancher Wirt warb für dieses Dünnbier mit einem ausgehangenen Bierzeichen in Form eines gefüllten Glases, das an einem eisernen Rechen (rastrum) hing.

Die Reihe könnte fortgesetzt werden. Neben Krünitz und Graesse sind zu empfehlen Braumeister K. Dubsy und Schranka, letztere in: Der böhmische Bierbrauer.

Nach Krünitz, Grässe und Schranka  
Gunter Stresow , FBG, Mai 2020

## 1. Possendorfer Weißbier

Im Jahr 2020 feiert die 1. Possendorfer Weißbier Hausbräu Hanns Saffer ihr 15-jähriges Bestehen und feiert dies mit einem Sonder-Bierdeckel und einer Sonderedition eines Weizenbierglases.

Jens Rothe , FBG, Februar 2020

## Interessantes zum Thema Bier ( Miscellen )

1. Hopfen wurde noch zu Beginn des 19. Jahrhunderts in weiten Teilen des heutigen Sachsens und Sachsen-Anhalts angebaut. So auch im Wittenberger Kreise, wo man die anbauenden Dörfer Lütte, Fredersdorf, Schwanebeck, Baitz, Lyße, Dippmannsdorf und Ragösen regelrecht als die Hopfendörfer bezeichnete.
2. Nachdem das Brauwesen Ende des 18. Jahrhunderts ständig im Sinken war, das Reihebrauen war dem Fortschritt nicht zugetan, stieg es im 19. Jahrhundert wieder, weil man das Brauwerk verpachtete und damit Wettbewerb, sprich Konkurrenz erreichte. In Dahme, einer schriftsässigen Stadt im Fürstentum Querfurt geschah das schon 1804
3. In Dommitzsch, Amt Torgau, wurden die Bürgerhäuser in Kabel- und Büdnerhäuser eingeteilt. Nur die Käblerhäuser hatten Braurecht. Kably heißt im wendischen Los und die Käblerhäuser waren durch das Los bestimmte Feld- und Wiesenstücke vor den Büdnern bevorzugt.
4. In Bezug auf die Volksmenge, heißt es um 1800 zu Dresden, war die Brauerei nie beträchtlich und sei auch jetzt, mehr im Sinken als im Steigen. Schuld daran sei die freie Einfuhr und der Verbrauch fremder Biere. Schon um 1750 schenkte man in Dresden gegen 60 fremde Biere aus, diese Zahl habe seither noch zugenommen. Besonders schätze man die sog. Doppelbiere. Um 1800 braute man in Dresden in 16 öffentlichen Brauereien um 20.000 Faß pro Jahr. Dazu kamen noch ca. 4000 Faß aus dem Königlichen Brauhaus in der Friedrichstadt und dem Baierschen Brauhaus.
5. Auch in Düben wurde die Brauerei lebhaft betrieben, teilte aber trotz anerkannter Qualität das Schicksal aller sächsischen Brauereien im 19. Jahrhundert, sodaß die sonst sehr frequenten Bergkeller größtenteils verfielen.



6. Von Finsterwalde, damals zum Meißner Kreise gehörend, wird berichtet, daß auch hier die Brauerei entsetzlich gesunken sei. Früher habe man das Bier wegen seiner Qualität nach Dresden verfahren und wenn die Landesherrn in hiesiger Gegend jagten, sei Finsterwalder Bier am Hoflager ein beliebter Tischtrunk gewesen. 1675 seien bei einem großen Brande 29 Malzhäuser eingeäschert worden und von 80 Gebräuden gegen Ende des 17. Jahrhunderts braue man jetzt kaum 30.
7. Um 1800 war in Sachsen das sog. Englische Bier sehr beliebt. Das bekannteste kam wohl aus Reibersdorf, aber auch das Gothaer war bekannt. Das sehr helle, gesunde und wohlschmeckende Weizenbier käme jedenfalls dem englischen an Wohlgeschmack gleich und könne in guten Kellern zwei bis drei Jahre aufbewahrt werden. Weniger wohlschmeckend war wohl das dortige einfache Weizenbier, das man Broihan nannte.
8. Das gute Bier der Rittergutsbrauerei Großwölkau verfuhr man als gutes Doppelbier, hier Baierisches genannt, vorzugsweise nach Leipzig.
9. Durch den Solms-Wildenfesler Hofverwalter Braun wurde durch Anlegen von echten böhmischen Gelegen aus dem böhmischen Falkenau der Hopfenbau im sächsischen Erzgebirge eingeführt, so auch in Schneeberg.
10. Illmersdorf, ein Amtsdorf im Amte Dahme des Fürstentums Querfurt, lebte ein Pfarrer, der das Verbot, in Bierschenken zu gehen, dadurch zu umgehen meinte, daß er hineinritt oder sich hineintragen ließ.
11. Mit Unterstützung des Chemnitzer Magistrats legte 1795 der Viertelsmeister Müller in allen Chemnitzer Brauhäusern holzsparende Brauöfen an, womit man jährlich gegen 200 Klafter Holz sparte. Dieses Vorhaben wurde durch ein Belohnungs-Rescript aus Dresden gewürdigt.
12. Das Königsteiner Bier stand in gutem Rufe. Die Arbeiter an der Frauenkirche bekamen bei der Grundsteinlegung als besondere Ergötzlichkeit ein Faß Königsteiner Bier. Die Dresdner Wirte nutzten den guten Ruf dieses Bieres, indem sie andere Sorten fälschlicher Weise als Königsteiner schenkten.
13. Pfarrern gewährte man zur Aufbesserung ihres meist spärlichen Einkommens die sonderbarsten Gerechtsamen. In Künitzsch, einem Dorfe im Amt Wurzen, durfte der Pfarrer aus der dortigen Schenke täglich 4 Kannen Bier zu seinem täglichen Tischtrunk holen, und zwar für 4 Pfennig pro Kanne. Brauchte er mehr, so zahlte er 5 Pfennige, mochte das Bier auch noch so teuer sein.
14. Die Leipziger alte Pleißenburg diente auch als Staatsgefängnis. Prominenter Einsitzer über 10 Jahre war auch der des Calvinismus verdächtige Dr. Peucer. Da man ihm Tinte verwehrte, schrieb er mit gebrannten Brot, das er in Bier löste.
15. In Liebenthal, damals bekannt für seine Steinbrüche, hatte jeder die Gebräuche der Arbeiter im Steinbruch streng zu beachten. So war es gefährlich auszurufen: Lauf zu, weil damit drohende Lebensgefahr angedeutet wurde. August der Starke soll es einmal im Scherz ausgerufen haben und sofort die Flucht ergriffen haben. Er ließ sich aber absichtlich in den von den Steinbrechern bestimmten Grenzen einfangen, bezahlte die übliche Strafe, lobte die Arbeiter, weil sie so streng auf ihrem Recht beharrten und beschied sie nach dem nahegelegenen Pillnitz, wo er sie mit reichlich Bier traktierte.
16. In Lößnitz, einem der ältesten Städte des Erzgebirges, verbesserte man das gesunkene Brauwesen 1793 dadurch, daß man ein besonderes Gärhaus baute, in dem das Bier vor dem Verfahren in die Häuser erst abkühlte.
17. Im Dorfe Lohmen durfte jeder, dem seine Frau ein Kind gebar, zur Besserung der finanziellen Situation, nach der Kindstaufe, sechs Wochen lang Bier schenken. Das Bier nannte man Sechswochen- oder auch Püppelbier.
18. In der Vasallenstadt Nebra war das Brauen eine beschwerliche und teure Angelegenheit, musste man doch das zum Brauen nötige Wasser aus dem Tale in die hochgelegene Stadt fahren. Man nahm die Verteuerung des Gebräudes um 2 Taler hin, kam aber nicht auf die Idee, eine Brauerei im Tale zu bauen.

19. In Nerchau im Amte Grimma, einem Städtchen mit 65 Häusern und 513 Einwohnern betrieb man drei Brauhäuser. Bis 1798 braute man dort das stark berauschende sog. Pumpnickel, dann zum großen Vorteil des Ortes ein gutes obergäriges Bier.
20. In Nermsdorf im Weimarischen Kreise braute man früher ein sehr gutes Bier, das der Volksmund Hamster nannte. Das Dorf nannte man deshalb auch Hamstersdorf.
21. Der Pächter des Rittergutes im Dorfe Nimmritz ( Großherzogtum Weimar ), Immanuel Albert Hacker, legte schon 1812 ein landwirtschaftliches Bildungsinstitut an, worin er jungen Landwirtschaftsbeflissenen auch Kenntnisse über Brauerei und Brennerei vermittelte.
22. Mit Ortrander Bier zum Tischtrunk wurde der Dresdener Hof versorgt, auch auswärtige Höfe damit beschenkt oder fällige Amts- und Gerichtsgebühren damit bezahlt. Die Kalandrbrüder betrieben in Ortrand eine Gesundheitsquelle und weil Ortrand einen sog. Froschjäger zur Versorgung der Küche betrieb, nannte man die Ortrander Pflege auch Froschland.
23. Die sächsische Stadt Penig betrieb in den 10 Bergkellern am rechten Muldeufer seit 1511 Brauerei. Bekannt ist die Stadt durch den großen Topf, den Herzog Georg der Bärtige mittels einer Leiter erstieg, den er aber seiner Korpulenz wegen nicht wieder verlassen konnte und deshalb von innen zerstörte. Der große Topf zu Penig fasste 15 Eimer Bier, war damit kleiner als der in Bunzlau (Schlesien), der 16 Dresdener Scheffel Getreide fasste.
24. Das rechts der Neiße, ehemals im Görlitzer Kreis gelegene Reibersdorf betrieb die erste, sog. Englische Brauerei in Sachsen, deren Bier bis Surinam versandt wurde. Neben dem einfachen Bier für den Ort und seine Umgebung braute man Doppelbier und Ale, eben das englische Bier. Den dazu nötigen Hopfen bezog man ganz aus der Nähe, gezüchtet aus englischen und böhmischen Fehsern.
25. Im Dorfe Schönau vor dem Walde oder auch an der Leine stellte man aus Saalweiden Siebböden her, die auch in der Brauerei Verwendung fanden und von fein nach grob folgende Bezeichnungen trugen: ganz feiner Grießboden, feiner Grießboden, Lößgrießboden, schmalschienigter Boden, Leinboden, Fegeboden, breitschienigter Boden, Graupenboden, Trespenboden, Knottenboden und Rittersieb.
26. In Seydenberg, der kleinen Stadt im ehemaligen Kreis Görlitz, bestand schon seit 1770 eine Brausozietät, eingerichtet nach hannoverschem Vorbild und vom sächsischen König konfirmiert und begnadigt. Das gemeinschaftliche Brauhaus wurde durch einen Brauerverwalter geleitet und Gewinn oder Verlust geteilt.
27. Im Rittergut des Dorfes Spören im Amte Zörbig braute man ein Weizenbier, das man Gose nannte und auch nach Leipzig verfuhr. Später wurde in Leipzig die Gose aus dem bei Halle gelegenen Dorfe Bösen getrunken. Die Bösener, auch Beesener Broihanschenke, seit 1717 modernisiert, führte ihre Anfänge bis in heidnische Zeiten zurück und den Beesener Broihan zählte man zu den berühmtesten, weil schmackhaftesten Bieren Deutschlands. 1822 setzten sich in der Beesenschänke 600 Studenten aus Halle fest und zechten dort vier Tage lang, weil der Senat der Universität zu Halle die akademischen Freiheiten einschränken wollte. Der Streik endete mit dem Sieg der Studenten.
28. Als man 1716 das Waldheimer Schloß in das große Landesucht- und Waisenhaus umwandelte, betrieb man darin auch das im NO gelegene Brauhaus.
29. Das Wittenberger Bier nannte man „Guckuck“ und es soll einst so berühmt gewesen sein wie die Braunschweiger Mumme. Erhalten hat sich das Sprichwort, daß in Wittenberg der Kuckuck in der Nacht schreie.
30. Von Wolkenburg, einem Pfarrkirchendorf im Amt Borna hieß es, daß es durch sein Bier mehr Besucher anlocke als durch seine schöne Lage. Der Minister Graf Detlev Karl von Einsiedel legte seine Brauerei nämlich nicht nur auf englisch Ale, sondern auf das stark berauschende sog. vierfache Bier an.
31. In Wurzen stand innerhalb der Tore keine Kirche, keine Schule, überhaupt außer dem

Rathause und dem Brauhause kein öffentliches Gebäude, daher das alte Sprichwort stammt: wenn die Wurzener zur Kirche gehen sollen, laufen sie zum Tore hinaus.

In Wurzen braute man, wie in vielen anderen Orten, gewöhnlich nur im Winter, das im Sommer begraute Bier schlug zu schnell um. Wurzener Bier sollte vornehmlich bei Podagra und Steinleiden helfen.

32. Die Unruhen zwischen Evangelischen und Katholiken in Bautzen 1619/20 hatten nicht nur theologische Gründe, sondern richteten sich vor allem gegen den Bierausschank des Dekanates. Erst durch kaiserlichen Machtspruch wurden die Unruhen beendet und eine Hälfte des Doms kam in evangelische Hand.

Nach dem Brauer Klotz hieß man das dortige Bier Klotzmilch oder auch Kloßmilch. Die dortige Brauerei hatte man 1522 nach dem Vorbilde Wurzens eingerichtet.

33. In Ernstthal, heute mit Hohenstein vereinigt, hielt man Gottesdienst in einem Brauhause, ehe Herr Ernst von Schönburg 1688 den Grundstein zu einer Kirche legte.

34. In Guben braute man ein sehr dickes, dunkles Bier, das man gewöhnlich mit Wasser mischte. Goß man dazu  $\frac{1}{3}$  Wasser, nannte man das Gemisch Dreiviertelbier, mischte man es 1: 1 hieß man es Halbbier. Halbbier war nicht mit Kofent zu verwechseln, gleich vielmehr den gewöhnlichen sächsischen Bieren.

35. Im ehemaligen Brauhof des Dorfes Köttichau im Weißenfelder Kreis vergiftete der reiche Bauer Simon Seifart 1549 ein ganzes Gebräude Bier, wurde aber dabei verraten und, nachdem man die Kraft des Giftes am Vieh erprobt hatte, zu Zeitz mitsamt dem Bottich verbrannt.

August Schumann, Vollständiges Staats-, Post- und Zeitungslexikon von Sachsen, Zwickau, 1814 – 1833  
Miscellen, gefunden von Gunter Stresow, FBG, Mai 2020

## Goethe und der Hopfen

Nur wenigen wird bekannt sein, dass Goethe sich auch mit dem Hopfen beschäftigte. Als er 1823 in Eger beim Rat Grüner speiste, kam das Gespräch auch auf die Krankheiten des Hopfens, so auf die sog. „Rußkrankheit“ zu sprechen.

Von dieser Krankheit war damals der böhmische Hopfen, insbesondere der um Falkenau, heute Sokolv, betroffen und verursachte empfindlichen Ertrags- und damit Exportausfall.

Goethe sandte deshalb ein von dieser Krankheit betroffenes Muster an den Arzt und Botaniker Nees von Esenbeck nach Bonn, der Goethe mit der Schrift: „Über den Ruß, Mehltau und Honigtau mit Bezug auf den Ruß des Hopfens“ antwortete.

In Böhmen, wo sich Goethe zwischen 1785 und 1823 mehrfach aufhielt, teils zur Erholung von den Staatsgeschäften Weimars, teils aber wegen seiner naturhistorischen, vorzugsweise geologischen und botanischen, Studien, lernte er neben dem Naturhistoriker Kaspar von Sternberg (Veranlasser der ersten Versammlung deutscher Naturforscher 1822 in Leipzig), dem schwedischen Chemiker Berzelius und dem Brasilienforscher Pohl durch den Falkenauer Bergmeister Ignaz Loessel auch den körperlich stark behinderten Naturdichter Anton Fürnstein kennen. Goethe hat von ihm eine kurze Biographie und drei seiner Gedichte in der Zeitschrift „Kunst und Alterthum“ veröffentlicht, darunter das später vertonte: „Der Hopfenbau“

Als Anerkennung sandte ihm Goethe in einer kleinen Kapsel aus Buchsbaumholz diese Veröffentlichung nebst seiner Medaille und drei Dukaten.

Hier nun das Gedicht, das im Jahrbuch der Gesellschaft für die Geschichte des Brauwesens 2018 nur auszugsweise bekanntgemacht werden konnte, in ganzer Länge:

Nehmt die Hacke flink zu Hand,  
eilet in die Felder!  
Seht, schon grünt das Wiesenland  
und das Haar der Wälder.  
Weste wehen sanft und lau,  
auf, beginnt den Hopfenbau!

Macht den Stock von Erde frei  
Nach bekannter Weise  
Und die Keime pflückt dabei  
Euch zur Leckerspeise.  
Scheidet, was veraltet ist,  
daß es frisch und kräftig sprießt.

Gebt dann Fichtenstangen hin,  
daß die schlanken Reben  
rankend um dieselben zieh'n  
und empor sich heben.  
So zum Stärkern wird gesellt,  
was nicht eigne Kraft enthält.

Sorget, wenn sich Unkraut mehrt,  
daß man es vernichte,  
weil es das Gedeihen stört  
aller edlen Früchte:  
wie die Tugend nicht gedeiht,  
wo das Laster Samen streut.

Wenn die Reben unser Thal  
üppig dann umkränzen,  
d'ran im Abendsonnenstrahl  
gold'ne Früchte glänzen,  
wandeln durch das dunkle Grün  
wir mit freud'ger Hoffnung hin.

Doch nicht lang wird dies Gewand  
uns're Fluren schmücken,  
weil wir mit geschäft'ger Hand  
bald die Früchte pflücken.  
Dann getrocknet geben sie  
reichen Lohn für unsere Müh'.

Wo die heiß're Sonnenglut  
nicht die Flur durchdringet  
und das edle Traubenblut  
nicht zur Reife bringet,  
dort der menschliche Verstand  
andern Labetrunk erfand.

Wer des Trankes froh genießt,  
preise unsre Reben,  
die alljährlich, wie ihr wißt  
uns den Hopfen geben,  
weil nur dessen würz'ge Kraft  
Geist und Dauer ihm verschafft.

Drum, Bewohner Falkenaus,  
brave Flurgenossen,  
pfelet Eures Hopfenbaus  
ferner unverdrossen!  
Laßt uns Müh' und Fleiß nicht scheu'n,  
Wohlstand bringt uns sein Gedeih'n.

## Vereinstermine II. Halbjahr 2020

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

<b>12. Juni 2020</b>	17:00 Uhr	Vereinstreffen, Seminarraum
<b>Juli 2020</b>		Grillveranstaltung findet nicht statt
<b>11. September 2020</b>	17:00 Uhr	Vereinstreffen, Seminarraum
<b>06. November 2020</b>	17:00 Uhr	Vereinstreffen, Seminarraum
<b>28. November oder 05. Dezember 2020</b>	Jahresabschlussveranstaltung, Ort und Termin werden noch bekannt gegeben, Anmeldung erforderlich	

Die Vereinstreffen finden (soweit nichts anderes ausgewiesen) im Verwaltungsgebäude (1. Etage) der Feldschlößchen AG, Cunnersdorfer Str. 25, 01189 Dresden statt.

Über evtl. Änderungen bitte im Internet informieren unter [www.fbg-dresden-ostsachsen.de](http://www.fbg-dresden-ostsachsen.de).

## Aktuelle Termine von Tauschtreffen 2020

- 13. Juni 2020** D-23552 Lübeck  
FvB-Tauschbörse im Brauberger zu Lübeck
- 27. Juni 2020** D-19288 Ludwigslust  
504. IBV-Tauschtreffen in der Braumanufaktur Ludwigslust, Friedrich-Naumann-Allee 26
- 11. Juli 2020** D-94501 Aldersbach  
505. IBV-Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft der Brauerei Aldersbach
- 18. Juli 2020** D-Bad Schussenried  
FvB-Tauschbörse im Bierkrugmuseum
- 15. August 2020** D-86368 Gersthofen  
IBV-Tauschtreffen im Gasthof Stern, Kirchplatz 10
- 12. September 2020** D-52441 Linnich-Kofferen  
IBV-Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft von McMüller's, Neusser Straße 54
- 19. September 2020** D-96317 Kronach  
FvB-Tauschbörse unter der Schirmherrschaft der Brauerei Kaiserhof
- 03. Oktober 2020** D- Waldheim  
Sachsentauschbörse in der alten Brauerei Richzenhain, Waldheim
- 10. Oktober 2020** D-91413 Neustadt an der Aisch  
IBV-Tauschtreffen mit Verleihung des Goldenen Bierdeckels
- 24. Oktober 2020** D-Dortmund  
FvB-Tauschbörse
- 14. November 2020** D-Bad Rappenau-Heinsheim  
FvB-Nikolaus-Tauschbörse

## Sammlerstücke von Jens Rothe



Herausgeber: Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V.,  
01139 Dresden, Krantzstr. 39

Titelseite: Jens Rothe, Vorstandsvorsitzender des FBG

Rückseite: Jens Rothe, Vorstandsvorsitzender des FBG

Redaktion: Lutz Schmidt, 06366 Köthen, Stresemannstr. 12

Redaktionsschluss für die Ausgabe IV/2020 ist der 20.08.2020

**Alle Beiträge widerspiegeln jeweils die Meinung des Verfassers.**