

## **Terms and Conditions**

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

### Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

### Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Maischbottich geschöpft wird, wo die noch übrige Hälfte dazu gemischt wird. Dies wird dreimal wiederholt und dann wird der Abfaßzapfen an dem durchlöcheren Maischbottich, der einen doppelten Boden hat, gezogen und in die Bierkäter abgelassen. Von diesen wird die Flüssigkeit neuerdings in die Braupfanne geschöpft, durch eine halbe Stunde gesotten, wieder zurückgeführt und 1 Stunde lang in Ruhe gelassen, dann neuerdings in die Pfanne aufgeschlagen. Der vorläufig geröstete Hopfen wird eine  $\frac{1}{2}$  Stunde gesotten und dann kommt das Bier auf die Kühle.

Auf das noch übrige Maisch werden 12—14 Kufen (Schäffel) Wasser geschlagen, durchgerührt und geseiht und dann mit dem übrigen Hopfen zu Convent gesotten.

In 3—4 Stunden ist das Bier auf die gewöhnliche Weise abgekühlt, es wird Hefe zugesetzt, das Bier wird in die Fässer abgezogen, in welchen es 12 Stunden lang gärt und in 3—4 Tagen gutes Bier wird.

Man braut auch Märzenbier. Das gemeine Bier galt im Jahre 1802 6 kr., Doppelbier 7 kr., Märzenbier  $\frac{21}{22}$  kr.; der Eimer kam auf 3 fl. 20 kr., 3 fl. 40 kr., 4 fl. Die beiden Bräuhausier haben 19 Wirte als Abnehmer, jenes zu Ort 6 und jenes zu Traunkirchen 13. Letzteres setzt jährlich 8000, dieses 4000 Eimer ab. Die Wirte erhalten 10 v. H., und wenn sie das Bierselbst abholen, 20 v. H. Beamte zahlen das Bier um 20 kr. im Eimer wohlfeiler, Private, die es im Bräuhaus holen um 8 kr. Die Zahlungsausstände betragen am Ende von 1801 1050 fl. 32 kr. 3 pf.

Am deutlichsten ergeben sich die Vorteile der Lenoble'schen Einrichtung des Bräuhauses zu Ort, wenn man den Holzbedarf des Bräuhauses zu Traunkirchen damit vergleicht. Zu Traunkirchen brauchte man 300 Klafter weichen Holzes und 60 harten auf 100 Sude zu 80 Eimern und auf 160 Darren zu 25 Metzen. Man brauchte also beinahe auf jeden Sud  $\frac{3}{4}$  Klafter hartes und 3 Kl. weiches Holz. Zu Ort brauchte man ehemals auf 1 Sud von 40 Eimer  $1\frac{1}{2}$  Kl. weiches Holz; seit Lenoble's Einrichtung  $\frac{1}{4}$  Kl. und 6 Ztr. Steinkohlen und ohne diese  $\frac{1}{2}$  Kl. Es kommen also hier auf 100 Sude und 100 Darren 25 Kl. Holz und 740 Ztr. Steinkohlen und wenn diese fehlen, so reichen 50 Klafter Holzes hin. Zur Darre von 2000 Metzen braucht Lenoble  $\frac{3}{4}$  Klafter harten Holzes. Dieser wackere Mann hat zu Wolfseeck, Braunau, Linz und Wien ähnliche Bräuhausier erbaut, überall mit gutem Erfolge, nur zu Wien nicht. Die Gründe davon lassen sich einsehen.

Zu Traunkirchen sind die Abfälle: Trebern, Hefen, Trank- und Malzkeim und Brantwein zu 9 fl. 44 kr. für jeden Sud verpachtet; zu Ort bewirtschaftet man diese Abfälle selbst, verkauft den Metzen Trebern und Malzkeime zu 7 kr., den Eimer Trank zu 1 kr. 2 pf.; den Eimer Brantwein zu 12 fl. Man erzielt auf diese Weise zu Traunkirchen 1003 fl. 20 kr. und 496 fl. 18 kr. von dem doppelt so kleinen Bräuhaus zu Ort. Der reine Ertrag beider Bräuhausier nach 9jährigem Durchschnitte ist: 4834 fl. 29 kr. 2 pf., wovon Ort beiläufig 1179 fl. Ertrag gibt. Das Kapital