

zu warme Lagerung kann ferner eine Trübung auftreten, welche von dem massenhaften Entstehen von Spaltpilzen (Bakterien) herrührt; mit dieser Trübung geht aber Hand in Hand eine durchgreifende Geschmacksveränderung, Sauerwerden; damit ist das Verderben des Bieres eingeleitet, es wird dann geradezu gesundheitsschädlich und ist auf keine Weise mehr zu retten.

Als Bestandtheile des Bieres sind zu nennen: Wasser, Weingeist, Glycerin, Malzzucker, Stärkekummi, eiweissartige Bestandtheile, Hopfenbestandtheile, Milchsäure mit wenig Bernsteinsäure, Kohlensäure, Spuren von Essigsäure und Mineralbestandtheile. In 100 Theilen sehr guten Bieres hat man gefunden: 89.205 Wasser, 3.625 Weingeist, 0.104 Glycerin, 0.130 Milchsäure mit Bernsteinsäure, 5.280 Malzzucker und Stärkekummi, 0.520 eiweissartige Körper, 0.720 Hopfenbestandtheile, 0.210 Mineralbestandtheile, 0.004 Essigsäure, 0.312 Kohlensäure.

Bierproduction in Steiermark.

Obwohl die Steiermark zum Theile den Weinländern zugezählt wird, so hat doch die Bierproduction und der Bierverbrauch bedeutende Ausdehnung gewonnen. Zwar war in den Städten und Märkten, wo zahlreiche Brauereien bestanden, der Biergenuss ein regelmässiger, aber auf dem Lande war Bier selten zu finden; seit den letzten drei Decennien ist aber auch der Biergenuss auf dem Lande allgemeiner geworden, unterstützt durch bessere Communicationsmittel, durch den Unternehmungsgeist und die Rührigkeit der Brauereibesitzer; theilweise hat auch eine Reihe von ungünstigen Weinjahren den Bierverbrauch begünstigt. Wie überall, ist allerdings die Zahl der Brauereien in rapidem Rückgange begriffen, die Production der verbliebenen jedoch eine bedeutend grössere geworden. Zu Ende der Fünfziger Jahre bestanden in Steiermark 157 Bierbrauereien, 1889 waren 67 im Betriebe.

Der Bierconsum der Stadt Graz

bei einer Einwohnerzahl von	im Jahre	betrug
56.100	1846	49.455 hl
56.900	1847	42.268 "
58.700	1848	36.820 "
60.500	1849	36.499 "
62.200	1850	37.872 "
63.200	1851	45.952 "
64.000	1852	46.692 "
64.900	1853	53.348 "
66.100	1854	42.445 "

bei einer Einwohnerzahl von	67.900	im Jahre	1855	betrug	53.893	hl
„ „ „ „	68.000	„ „	1856	„	62.580	„
„ „ „ „	69.000	„ „	1857	„	68.331	„
„ „ „ „	69.400	„ „	1858	„	69.451	„

Im Jahre 1857 wurden im Kammerbezirke Graz 141.803 hl Bier gebraut.

„ „	1858	„ „	„ „	120.790	„ „	„
„ „	1859	„ „	„ „	139.241	„ „	„
„ „	1860	„ „	„ „	202.405	„ „	„
„ „	1861	„ „	„ „	145.992	„ „	„
„ „	1862	„ „	„ „	194.780	„ „	„
„ „	1863	„ „	„ „	147.280	„ „	„
„ „	1864	„ „	„ „	143.752	„ „	„
„ „	1865	„ „	„ „	149.457	„ „	„
„ „	1866	„ „	„ „	174.710	„ „	„
„ „	1867	„ „	„ „	205.665	„ „	„
„ „	1868	„ „	„ „	199.356	„ „	„
„ „	1869	„ „	„ „	276.712	„ „	„
„ „	1870	„ „	„ „	278.915	„ „	„

im Leobner
Kammerbezirke

Im Jahre	1871	wurden in Graz u. Umgb.	gebraut	199.665	hl	105.772	hl
„ „	1872	„ „ „ „	„ „	234.982	„	134.500	„
„ „	1873	„ „ „ „	„ „	419.776	„	160.770	„
„ „	1874	„ „ „ „	„ „	371.629	„	156.684	„

Im Jahre	wurden in der Stadt Graz	ausser Graz	zusammen in Brauereien	erzeugt
1875	120.100 hl	468.262 hl	85	588.362 hl
„ „	121.400 „	425.836 „	86	547.236 „
„ „	122.510 „	438.199 „	83	560.709 „
„ „	124.132 „	426.710 „	88	550.942 „
„ „	126.716 „	395.367 „	86	522.083 „
„ „	140.242 „	382.402 „	84	522.644 „
„ „	132.234 „	382.675 „	76	514.909 „
„ „	130.710 „	407.215 „	75	537.925 „
„ „	146.292 „	439.279 „	69	585.571 „
„ „	158.592 „	496.840 „	71	655.433 „
„ „	162.828 „	501.488 „	70	664.316 „
„ „	129.420 „	484.324 „	68	613.744 „
„ „	131.736 „	515.194 „	67	646.930 „
„ „	144.460 „	515.681 „	68	660.141 „
„ „	132.768 „	465.633 „	67	598.401 „

Um ein Bild von dem Antheile zu geben, welchen die Brauereien Steiermarks an der Gesamtbierproduction von Oesterreich-Ungarn nehmen, folgt die Bierproduction der österreichisch-ungarischen Länder:

		Im Jahre 1886	Letzte Volkszählung 1880
Niederösterreich	in 80 Brauereien	2,562.756 <i>hl</i>	1,330.621 Einw.
Oberösterreich	„ 235 „	774.156 „	759.620 „
Salzburg	„ 59 „	278.857 „	163.570 „
Böhmen	„ 791 „	5,257.287 „	5,560.819 „
Mähren	„ 168 „	1,062.713 „	2,153.407 „
Schlesien	„ 47 „	258.742 „	565.475 „
Galizien	„ 169 „	639.922 „	6,458.907 „
Bukowina	„ 7 „	50.022 „	571.671 „
Steiermark	„ 68 „	613.741 „	1,213.597 „
Kärnten	„ 94 „	145.460 „	348.730 „
Krain	„ 7 „	60.586 „	481.243 „
Küstenland mit Triest	„ 2 „	1.065 „	646.934 „
Tirol und Vorarlberg	„ 146 „	255.186 „	912.549 „
Ungarn und Nebenländer „	109 „	630.135 „	15,035.781 „
		<u>12,591.631 <i>hl</i></u>	
Triest	in 2 Brauereien	52.900 <i>hl</i>	74.544 Einw.
Bosnien und Herzegowina „	7 „	7.443 „	1,336.091 „

Darnach berechnet sich die Bierproduction auf je einen Einwohner in

Niederösterreich	mit 190 <i>l</i>
Salzburg	„ 170 „
Oberösterreich	„ 102 „
Böhmen	„ 94 „
Gebiet Triest	„ 70 „
Steiermark	„ 50 „
Schlesien	„ 45 „
Mähren	„ 44 „
Kärnten	„ 41 „
Tirol und Vorarlberg	„ 27 „
Krain	„ 12 „
Galizien	„ 9.8 „
Bukowina	„ 8.9 „
Ungarn und Nebenländer	„ 4.0 „
Bosnien und Herzegowina	„ 0.5 „
Küstenland	„ 0.18 „
Dalmatien	„ — „

Die Bierproduction der wichtigsten Staaten ergibt für 1886:

Belgien	in 1.248 Brauereien	9,081.000 hl	9,094.856 fl. ö.W.
Dänemark	241 "	1,040.000 "	ohne Biersteuer
Deutsches Reich	26.458 "	41,837.098 "	32,439.500 fl. ö.W.
Frankreich	3.000 "	7,115.000 "	16,240.800 " "
Grossbritannien	14.166 "	52,000.000 "	102,471.948 " "
Italien	135 "	170.000 "	1,085.000 " "
Niederlande	500 "	1,452.000 "	1,060.240 " "
Nordamerika	2.372 "	28,616.302 "	42,690.598 " "
Norwegen	400 "	615.000 "	2,006.916 " "
Oesterreich-Ungarn "	1962 "	12,659.073 "	27,333.603 " "
Russland	1.592 "	4,211.956 "	10,176.850 " "
Schweden	129 "	879.000 "	ohne Biersteuer
Schweiz	417 "	721.000 "	" "
Summe		52.620 Brauereien	160,407.429 hl 239,600.311 fl. ö.W.

Da diese Schrift über die Productionsverhältnisse im Allgemeinen und Einzelnen Aufschluss geben sollte, so wurden an sämtliche Brauereien Steiermarks schriftliche Ansuchen gestellt, dahin gehend, in dem mitgesendeten Fragebogen die wichtigsten Details der Production bekanntzugeben. Leider haben ungeachtet wiederholter Ersuchen von den 67 Brauereien nur 22 solche Berichte eingesendet, daher sich die nähere Besprechung auf jene Betriebe beschränken muss, die dem Ansuchen entsprochen haben. Wir beginnen mit Stadt Graz und Umgebung und lassen dann die Brauereien Ober-, Mittel- und Untersteiermarks folgen.

Erste Grazer Actienbrauerei, vormal's Franz Schreiner und Söhne. (Vereinigte Brauereien Schreiner in Graz und Hold in Puntigam.) Die Erste Grazer Actienbrauerei, vormal's Franz Schreiner und Söhne, besitzt gegenwärtig zwei Brauereietablissemments: die vormal's Schreiner'sche Brauerei in der Stadt Graz und die vormal's Hold'sche Brauerei in Puntigam bei Graz. Die Brauerei in der Stadt Graz ist eine der ältesten des Landes und bestand nach noch vorhandenen urkundlichen Quellen bereits zu Anfang des 18. Jahrhunderts, zu welcher Zeit die Familie Tiefbacher daselbst die Brauereigerechtsame ausübte. Von dieser Familie ging sie im Jahre 1848 in den Besitz des im Jahre 1880 verstorbenen Herrn Franz Schreiner über, welcher dieselbe von kleinen Anfängen zu ihrer nunmehrigen Bedeutung brachte. Im Jahre 1887 wurde das Etablissement in eine Actiengesellschaft mit 1,800.000 fl. Actiencapital unter obiger Firma umgewandelt. Die Brauerei Puntigam wurde im Jahre 1840 von dem seither ebenfalls verstorbenen Herrn Franz

Hold gegründet, unter welchem sich dieselbe zu einer der hervorragendsten Brauereien Steiermarks entwickelte. Nach seinem 1872 erfolgten Tode wurde das Geschäft von seinen Erben fortgeführt, bis im Jahre 1889 die Erste Grazer Actienbrauerei das Etablissement käuflich an sich brachte, zu welchem Behufe das Actiencapital auf 2,800.000 fl. erhöht wurde. Die Production der beiden Brauereien betrug im Geschäftsjahre 1888/89 164.000 *hl*, wovon auf die Stadtbrauerei 112.000, auf Puntigam 52.000 *hl* entfallen. Die Einrichtungen der beiden Brauereien ermöglichen eine Steigerung der Production bis auf 300.000 *hl*. In der Stadtbrauerei wurden 26.300 *q*, in Puntigam 13.800 *q* Malz verbraucht, welches in den drei der Gesellschaft gehörigen Mälzereien erzeugt wurde. Der Hopfenverbrauch betrug in der Stadtbrauerei 395 *q*, in Puntigam 205 *q*, der Kohlenverbrauch für beide Brauereien 123.300 *q*. Die Stadtbrauerei verfügt über 29 Malztennen, 4 Malzdarren, 2 complete Sudwerke, jedes bestehend aus Maischbottich, Maischpfanne, Läuterbottich und Sudpfanne, 4 Kühlschiffe mit 2 Eisapparaten, 15 Gährkeller mit einem Fassungsraume von 9800 *hl*, 45 Lagerkeller mit 77.000 *hl* Lagerraum, 3 Eishäuser. In Puntigam: 19 Malztennen, 4 Malzdarren, 2 complete Sudwerke, 5 Kühlschiffe, 1 Eisapparat, 6 Gährkeller mit 6900 *hl* und 44 Lagerkeller mit 65.000 *hl* Fassungsraum. Ausserdem sind die zugehörigen Hilfsmaschinen und Vorrichtungen, als: Putz-, Sortirmaschinen, Malzquetschen, Pumpen, Aufzüge und Wasserreservoirs, vorhanden. Die Stadtbrauerei besitzt 4 Dampfkessel mit zusammen 202 *m*² Heizfläche, 3 Dampfmaschinen mit zusammen 84 Pferdekräften. In Puntigam: 2 Dampfkessel mit zusammen 206 *m*² Heizfläche, 2 Dampfmaschinen mit zusammen 36 Pferdekräften, 1 Locomobile mit 6 Pferdekräften; Alles zusammen 408 *m*² Heizfläche und 126 Pferdekräfte. Die Stadtbrauerei hat 1 Grosspichmaschine, 3 Kleinpichöfen (Beides Heissluftapparate), eine Fassrollmaschine, 2 Aichapparate. In Puntigam: 2 Kleinpichöfen (Heissluftapparate), 1 Fassrollmaschine, 2 Aichapparate. In beiden Brauereien werden die Abfälle: Malzkeime, Trebern, Schlempe, theils verkauft, theils in eigenen Viehmastungen (195 Ochs, 51 Kühe) verwendet. Aus den übrigen Rückständen wird in den beiden Etablissements Branntwein und Spiritus erzeugt. Das Eis wird durch 9 eigene und 7 gepachtete Eisteiche geliefert. Ausser der Branntwein- und Spirituserzeugung in beiden Werken besteht noch Essigerzeugung und landwirthschaftlicher Betrieb in Puntigam. Die Bediensteten sind bei der Allgemeinen steiermärkischen Arbeiterkrankencasse, sowie bei der staatlichen Unfallversicherungsanstalt versichert. Die Beitragsleistung der Brauerei im Jahre 1888/89 betrug 1013 fl. 43 kr. Sowohl in der Stadtbrauerei wie in Puntigam besteht ferner eine Fabriksfeuerwehr mit 30, bezw. 32 Mann. Die Zahl der Arbeiter beträgt zwischen 300 und 360 Mann.

Die Gesellschaft besitzt Niederlagen und Dépôts in den meisten grösseren Orten Steiermarks, ferner in Kärnten, Krain, Südtirol, im Küstenlande, Westungarn, Croatien, Dalmatien; für den Export in Triest, Constantinopel, Alexandrien, Cairo, in den grösseren Städten Italiens und Südfrankreichs. Es wurden im Jahre 1889 insgesamt exportirt 35.800 *hl*. Für den Biertransport auf den Eisenbahnen stehen 27 eigene Eiswaggons der Actiengesellschaft zur Verfügung.

Brauerei am Steinfelde bei Graz. Eigenthümer Peter von Reininghaus. Die schon früher bestandene Brauerei wurde im Jahre 1852 von den Gebrüdern Reininghaus gekauft; die Erzeugung war eine sehr kleine und betrug etwa 2300 *hl* per Jahr, die Productionsmenge hat sich rasch gehoben, denn schon 1862 betrug dieselbe 32.500 *hl*, 1872 100.000, 1882 175.500, und im Betriebsjahre 1889/90 200.000 *hl*. Zur Verwendung gelangen ungarische Gerste und daraus selbsterzeugtes Malz, dann böhmischer, bayrischer und steirischer Hopfen; das Wasser liefert eine eigene Werkswasserleitung. Die Malztennen haben eine Bodenfläche von 9800 *m*², 7 Malzdarren (Zweiholden), 3 Sudwerke zu je 125 *hl*, 3 Kühlapparate, 1 Linde'sche Eismaschine dienen dem Betriebe. Im Gährkeller befinden sich 19.860 *hl* Gährbottiche, im Lagerkeller 139.800 *hl* Lagerfässer; das Werk besitzt 10 stabile Dampfmaschinen und 2 Locomobilen. Eine mechanische Fassbinderei mit 16 Werkzeugmaschinen liefert die Gefässe, auch ist eine Pechraffinerie und Pechöldestillation installiert. Die Malzrückstände dienen als Rinds- und Schweinefutter. Das nöthige Eis wird durch 5 Teiche bei der Brauerei, durch 3 im Thal bei Graz und eine Linde'sche Eismaschine geliefert. Mit dem Brauereibetriebe steht eine Presshefe-, Spiritus-, Liqueur- und Essigfabrik in Verbindung. Beim Fabriksbetriebe und der damit verbundenen Oekonomie sind 630 Arbeiter beschäftigt, für deren Unterbringung durch eigene Wohnungen gesorgt ist, ausserdem besteht eine Waisenstiftung und jährliche Vertheilung von 300 fl. an sechs Arbeiter. In der Oekonomie werden 440 Mastochsen, 45 Zugochsen und 156 Kühe gehalten. Eine Industriebahn verbindet das Werk mit der Graz-Köflacher Eisenbahn.

Brauerei des Johann Japl, Sterngasse in Graz. Diese Brauerei bestand nachweisbar schon im vorigen Jahrhunderte; sie wurde 1857 von Johann Japl sen. käuflich übernommen und befindet sich dormalen im Besitze des Johann Japl jun. Die Productionsmenge unterlag mehrfachen Schwankungen und betrug im verflossenen Jahre über 13.000 *hl*. Das Malz wird aus ungarischer Gerste selbst bereitet, der in Verwendung genommene Hopfen stammt grösstentheils aus der Saazer Gegend. Die

Brauerei bezieht das Wasser von der Grazer Wasserleitung. Dem Betriebe dienen 10 Malztennen, 1 Doppeldarre, 1 Maisch- und Braupfanne, 2 Kühlschiffe mit Ventilatoren; der Gährkeller enthält 60 Bottiche à 30 *hl*; 2 Lagerkeller, der eine in der Grenadiergasse, der andere beim Grünanger, fassen gegen 9000 *hl*. Der Betrieb wird durch Maschinen geführt und ist eine Dampfmaschine von 15 Pferdekräften in Verwendung. Die Binderei besorgt nur Reparaturen; es sind 2 Pichmaschinen vorhanden. Die Rückstände dienen zur Viehfütterung. Das nöthige Eis wird käuflich bezogen; die Zahl der Arbeiter beträgt 30 bis 40.

Brauerei von Johann Schilcher in Rudersdorf bei Graz. Die Bierbrauerei „zum Sandwirth“ in Graz war eine der ältesten Brauereien in Graz, wurde 1872 vom gegenwärtigen Besitzer angekauft und 1873 auf Dampfbetrieb eingerichtet. Im Jahre 1874 wurde an Stelle der gegenwärtigen Brauerei in Rudersdorf nächst Graz durch den Bau eines Lagerkellers nach Völkner's System der Grund zu einer neuen Brauerei gelegt, welche 1889 unter successiver Erbauung neuer Kellereien, einer grossen pneumatischen Mälzerei, und zuletzt des Sudhauses mit Kühlhaus und Nebenlocalitäten, nach Auflassung der alten Brauerei in Graz im October 1889 in Betrieb gesetzt wurde. Die alte Brauerei erzeugte bei Handbetrieb jährlich 3900 bis 4500 *hl*; die auf Dampfbetrieb umgestaltete Brauerei war durch Mangel an Gährkellern auf jährlich 8000 *hl*, allerdings das Doppelte der früheren Erzeugung, beschränkt. Die gegenwärtige Einrichtung kann Malz erzeugen für 70.000 *hl*, das Sudwerk 30.000 *hl*. Die Kellereien reichen für 15.000 *hl*. Die Gerste wird grösstentheils aus Ungarn (Steinamanger, Veszprim, Boglár) bezogen und in der Mälzerei vorbereitet, der Ueberschuss der Malzerzeugung an andere Brauereien abgegeben. Der Hopfen kommt aus der östlichen Steiermark, ein Theil aus Saaz. Das Wasser wird aus einem 14 *m* tiefen Brunnen gepumpt. — Die Mälzerei, welche pneumatisch ist, hat nur eine Malztenne von 240 *m*² Keimfläche, zu deren Betriebe 2 Exhaustoren, dann 1 Luft-compressionspumpe und die sonst üblichen Apparate dienen. Ein eiserner Maischbottich mit Maschine, 1 Braukessel mit Rührwerk auf 80 *hl*, 1 Kühlschiff mit 2 Kühlflügeln, 1 Gegenstromkühlapparat, 1 Gährkeller mit 31 Bottichen à 25 *hl*, 4 Lagerkeller à 1500 *hl* Lagerraum, sind vorhanden, 2 Dampfkessel mit 2 Dampfmaschinen von zusammen 20 Pferdekräften leisten die mechanische Arbeit. Die eigene Binderei erzeugt neben Reparaturen auch neue Transportfässer, Gährbottiche und Lagerfässer. Die Picherei enthält einen Apparat, welcher zur Fassthür angebracht wird und auf Kosten eines Theiles in Brand gesetzten Peches das alte Pech zum Abfließen bringt. Zur Entpichung der Transportfässer dient

ein Heissluftofen mit Gebläse und Fassrollmaschine. — Die Malz- und Brauereirückstände dienen als Viehfutter. Das Eis wird auf einer Wiese durch Stauung des Mühlfluders gewonnen. Die Arbeiter wohnen in den zur Fabrik gehörigen Baulichkeiten und finden in der eigenen Regieküche Kost zum Gestehtungspreise. Bei vollem Betriebe werden in der Mälzerei 15, in den übrigen Werken gleichfalls 15 Arbeiter Verwendung finden. Die pneumatische Mälzerei ist die einzige in Oesterreich; in Deutschland, Dänemark und Frankreich sind schon viele dieses Systems im Betriebe.

Brauerei des Franz Seifert in Gösting. Die Brauerei wurde 1790 errichtet; sie ist auf Handbetrieb eingerichtet und in dieser Beziehung die einzige in der Umgebung von Graz. Die jährliche Production beträgt dormalen ungefähr 2000 *hl*. Es sind die nöthigen Einrichtungen sowohl für Mälzerei wie zur Brauerei für diese Betriebsziffer vorhanden; es wird 12gradiges Lager- und 13gradiges Märzenbier erzeugt, und der grösste Theil in den Sommermonaten in der zur Brauerei gehörigen Restauration selbst ausgeschänkt. Die Zahl der Arbeiter beträgt vier.

Brauerei des Max Kober in Göss bei Leoben. Dieselbe wurde 1860 gegründet und erzeugte im ersten Jahre 2240 *hl*, 1870 11.200 *hl*, 1880 15.680 *hl* und 1889 24.440 *hl*. Das Etablissement verfügt über 3 Dampfkessel, 2 Dampfmaschinen zu je 12 Pferdekräften, die Brauereirückstände dienen theils zur Viehmastung, theils in der damit verbundenen Branntweinbrennerei. Es sind 70 Arbeiter beschäftigt, welche bei der Unfallversicherungsgesellschaft und bei der Bezirkskrankencasse versichert sind.

Brauerei „Farrach“. Diese Brauerei wurde im Jahre 1873 von Bürgern der Stadt Judenburg und Umgebung mit einem Capitalsaufwande von 800.000 fl. gegründet, ging, wohl in Folge der Krisis, an den Creditverein der Gemeindesparcasse Graz, später behufs Bildung einer Actiengesellschaft an Herrn Leopold Löwy in Wien über. Ursprünglich stellte sich die Productionsziffer auf 5000 bis 9000 *hl* per Jahr, stieg unter den jetzigen Besitzern auf 20.000 *hl* und ist noch im weiteren Aufschwunge begriffen. Der Verbrauch von Gerste beträgt gegenwärtig ungefähr 7000 Centner, von Hopfen 150 Centner. Gutes Gebirgswasser steht reichlich zur Verfügung. Die Brauerei verfügt über 2 Malztennen mit 600 *m*² Bodenfläche, doppeltes Sudwerk mit 2 Maischpfannen, 1 Läuterbottich, 1 Würzefanne, 1 Kühlapparat neuesten Systems, 2 Dampfcentrifugalpumpen, 1 Dampfmalzquetsche. Die Tennen sind mit sämtlichen Böden und Localitäten durch Dampfelevatoren, Schnecken und

Transporteure verbunden. Das Südlocal ist auf 80.000 *hl*, die Malzfabrik auf 12.000 *hl* Gerste eingerichtet. Ausserdem besteht ein grosses Kühlhaus mit eisernen Kühlschiffen, das Gährlocal für 100 Bottiche à 25 *hl* berechnet. Der Lagerkeller hat einen Fassungsraum für 10.000 *hl*, 2 Dampfkessel und 1 Dampfmaschine mit 30 Pferdekräften liefern die Betriebskraft. Die Binderei ist mit Pichmaschinen für Klein- und Grossgebände vollständig eingerichtet, auch eine vollständig eingerichtete Schmiede ist vorhanden. Die Malzabfälle werden als Viehfutter benützt. Das Eis liefert zum Theile die Mur in einer Bucht, auch ist ein Gegenstromberieselungsapparat mit Dampfmaschine in Benützung. Eine mit der Brauerei verbundene Branntweimbrennerei ist gegenwärtig ausser Betrieb. Die Zahl der Arbeiter beträgt 24, es sind hübsch eingerichtete Arbeiterwohnungen vorhanden, auch ein Badehaus. Mit der Brauerei ist ein landtägliches Gut verbunden mit einem gut erhaltenen Schlosse aus dem 15. Jahrhundert. Die Brauerei besitzt eine eigene Verladerrampe an der Kronprinz Rudolf-Bahn.

Brauerei von Anton Sixt in Leoben. Diese wurde in den Vierziger Jahren von F. Wall als Dampfbrauerei gegründet. Nach mehrfachem Besitzwechsel ging sie im Jahre 1876 in die Hände des letzten Besitzers über. 1872 betrug die Production 1000 *hl*, gegenwärtig ist dieselbe auf 10.000 *hl* gestiegen. Während früher ein Gebraue 10 *hl* fasste, beträgt dasselbe jetzt 16·8 *hl*. Es werden verwendet 2400 *q* Malz und 40 *q* Saazer Hopfen. 8 kleine Malztennen, 1 Maischpfanne, 1 Kühlschiff mit Berieselungsapparat bilden die wesentlichste Einrichtung. 1879 wurde ein Lagerkeller für 3000 *hl* neu erbaut, im Jahre 1884 auf demselben ein Gährkeller aufgebaut, 1873 eine Dampfmaschine von vier Pferdekräften angekauft. Die Binderei wird in eigener Regie betrieben, die Pichmaschine ist von Johann Jung (Württemberg). Die Malzabfälle dienen zur Mast des eigenen Viehstandes, das Eis wird nunmehr aus eigenem Teiche beschafft. Es wird auch etwas Branntwein gewonnen. Die 26 beschäftigten Arbeiter sind bei der Bezirkskrankencasse versichert.

Brauerei von Heinrich Maller in Gröbming. Diese wurde 1849 neu erbaut. Bei 12 *hl* Guss beträgt die Jahreserzeugung 1000 *hl*. Es kommt obersteirische und ungarische Gerste und Hopfen aus Bayern, Böhmen und Oberösterreich zur Verwendung. Eine Malztenne für 20 *hl*, 1 englische Darre, 1 Pfanne, 1 Kasten mit Wasserkühlung, 1 Gähr- und 1 Lagerkeller stehen zur Verfügung. Die Binderei wird durch einen Gehilfen besorgt, die Rückstände dienen als Viehfutter. Das Eis liefert ein Teich von ungefähr 1000 *m*². Die Zahl der beschäftigten Arbeiter beträgt drei.

Brauerei und Malzfabrik von Vincenz Trousil in Mürzzuschlag. Die Brauerei wurde vom jetzigen Besitzer 1872 käuflich erworben und durch Zubaue, Einführung des Dampfbetriebes, Mälzerei wesentlich erweitert. Während im ersten Betriebsjahre die Production 6000 *hl* umfasste, ist dieselbe in der Brauperiode 1889 auf 11.172 *hl* gestiegen. Es wird nur Gerste, Hopfen und reines Wasser verwendet. Malztenne, Malzdarre, eisernes Kühlschiff, gedeckte Braupfanne, sind neu construiert. Eine liegende Dampfmaschine von fünf Pferdekräften steht im Betriebe, eine eigene Fassbinderei und Patentpichmaschine ist zur Verfügung, die Schlempe- und Maisrückstände werden zur Branntweinerzeugung verwendet, die Trebern an Gutsverwaltungen verkauft. Das Eis liefert ein Eisteich; mit der Brauerei ist eine Spiritusbrennerei verbunden. Die 22 bis 25 Arbeiter sind Mitglieder der allgemeinen steiermärkischen Krankencasse und der Gemeindekrankencasse.

Brauerei von R. Pissel in Knittelfeld. Diese Brauerei existirte schon 1526; Anfangs dieses Jahrhunderts gehörte sie Franz X. Griesser, nach mehrmaligem Besitzwechsel ging sie 1882 an K. Pissel über. Die Production hat sich gegen früher, 4000 *hl*, auf 5000 *hl* gehoben, welche aus 12- bis 1400 *q* guter ungarischer Gerste und aus 12 Ballen Saazer Hopfen gewonnen wird; das Wasser wird einem eigenen Hausbrunnen entnommen. Es sind vorhanden 2 kleine und 1 grosse Malztenne, 1 Maischbottich, 1 gedeckter Braukessel für 25 *hl*, 1 Kühlschiff, 1 Gährkeller, 2 unterirdische und 1 oberirdischer amerikanischer Lagerkeller, letzterer für 750 *hl*; der Betrieb wird mittelst von Ochsen gezogener Göpel geführt. Binderei und Picherei werden auf dem Pichplatze betrieben. Die Malzrückstände werden in der Oekonomie verwendet, theils Spiritus daraus erzeugt. Das Eis wird aus einem Teiche bezogen und sind 2 oberirdische Eiskeller für die Reserve vorhanden. Die Arbeiter, 12 an der Zahl, werden im Hause gepflegt und sind in die Krankencasse sowie Unfallversicherungsgesellschaft eingetragen. Der Absatz findet theils in der Stadt und dem Bezirke, theils nach Fohnsdorf im Bezirke Judenburg statt.

Brauerei des F. Wolfbauer in Kindberg. Diese Brauerei besteht seit 1768; im Jahre 1845 bis 1857 war Franz Küttl Braumeister, welcher sich rühmt, in den Jahren 1854 und 1855 Küttlgeist nach Graz gesendet zu haben. Das Geschäft ging dann an die Firma Wolfbauer über. Seit zwei Decennien beträgt die jährliche Production zwischen 4- bis 6000 *hl*; zur Verwendung gelangen etwa 1250 *q* Malz und 12 *q* Hopfen. Die Malztenne hat 220 *m*², die Doppeldarre 20 *m*² Bodenfläche; der Maischbottich fasst 56 *hl*, der Braukessel 35 *hl*, das Kühlschiff 24 *hl*,

der Kühlapparat wird mit durchfließendem Quellwasser gespeist; es sind 1 Gärkeller und 2 Lagerkeller zur Disposition. Die Malzquetsche wird mit Wasserkraft betrieben; die Malzrückstände dienen als Viehfutter; 1 Eisteich liefert ausreichende Eismengen; mit der Brauerei ist auch eine Brennerei für Brauabfälle in Verbindung. Die Zahl der beschäftigten Arbeiter beträgt fünf Mann.

Brauerei von Karl Keller in Liezen. Dieselbe wurde im vorigen Jahrhunderte errichtet, im Jahre 1877 ging sie käuflich an den gegenwärtigen Besitzer über. Die Jahresproduction beträgt 1800 *hl*. Von den Werkseinrichtungen sind 2 Malztennen, 1 Maischpfanne, 1 Kühler, 2 Gähr- und 2 Lagerkeller zu erwähnen; die Abfälle werden theils als Viehfutter, theils zur Erzeugung von Branntwein verwendet. Die stetig in Verwendung stehenden zwei Arbeiter haben Wohnung im Hause.

Brauerei der Helene Rottenbacher in Voitsberg. Diese Brauerei besteht seit 1720 und war Tobias Rottenbacher der erste Besitzer; die damalige Biererzeugung betrug 168 bis 224 *hl*; im Jahre 1804 wurde die Brauerei vergrößert auf eine jährliche Production von 560 *hl*, im Jahre 1854 auf 840 *hl* gebracht und obergähriges Bier erzeugt, seit 1869 ist die Untergährung eingeführt, 1873 wurde ein neues Sudhaus für 24 *hl* Guss erbaut. Gegenwärtig beträgt die jährliche Production 1500 bis 2000 *hl*, wozu 375 bis 410 *q* Malz und 36 bis 48 *q* Hopfen verwendet werden. Seit der Vergrößerung der Anlage im Jahre 1873 ist ein Glockengöpel mit 3 Pferdekräften in Anwendung. 2 Malztennen, 1 englische Darre, 1 eiserne gedeckte Maisch- und Braupfanne mit Kettenrührwerk, 1 eisernes Kühlschiff mit Schlangenkühler, 8 Gährbottiche à 24 *hl*, sind vorhanden; der Lagerkeller enthält 3 Abtheilungen, von denen eine, ganz in Felsen gehauen, im Sommer ohne Eis nur 3^o R. hat; der Lagerraum beträgt 870 *hl*. Die Malzabfälle dienen zur Fütterung der eigenen Thiere, das Eis wird durch einen Teich geliefert, die Brauereiabfälle werden auf Branntwein verarbeitet. Die Zahl der Arbeiter beträgt fünf Mann.

Brauerei von Martin Jilek in Eibiswald. Diese Brauerei wurde 1883 vom gegenwärtigen Besitzer angekauft, die Production beträgt 2500 *hl*, die Einrichtung liesse eine solche bis 4000 *hl* zu. Es werden 8- bis 900 *hl* Gerste und 10 bis 12 *q* Hopfen verbraucht. Die Brauerei ist auf Handbetrieb eingerichtet, ein Göpel mit zwei Pferden treibt die Malzbruchmaschine und die Kühlwürzepumpe. Die Rückstände werden zu Viehfutter und Branntweimbrennerei verwendet; fünf Arbeiter sind in steter Verwendung.

Brauerei von A. Wiedemann in Uebelbach. Gegründet durch M. Wiedemann und im Betriebe seit 1803; die Production beträgt 1000 bis 1300 *hl*; aus gekaufter Gerste wird das Malz selbst bereitet, der Hopfen aus Steiermark bezogen; 2 Weichen, 2 Malztennen, 1 Malzdarre, 1 Pfanne, 1 Kühlschiff, 2 Gähr- und 4 Lagerkeller sind vorhanden. Handbetrieb. — Die Bindergeschäfte besorgt der Ortsbinder, eine kleine Pichmaschine ist vorhanden. Die Rückstände finden in der Oekonomie und Viehmast Verwendung; 2 Eisteiche liefern das nöthige Eis. Die zwei bis drei beschäftigten Arbeiter sind in die Bezirkskrankencasse eingetragen. Die Concurrenz mit den Bierfabriken wird immer drückender.

Brauerei von Cajetan und Carl Pferschy in Fürstenfeld. Diese Brauerei besteht seit mehr als hundert Jahren, sie wurde 1846 von Cajetan Pferschy von seinen Eltern käuflich übernommen; damals war die Production sehr gering; im Jahre 1869 wurde die zweite in Fürstenfeld bestandene Brauerei käuflich erworben; im Jahre 1875/76 wurden beide Brauereien aufgelassen und eine neu erbaute Dampfbrauerei in Betrieb gesetzt, welche 1882 von den jetzigen Besitzern übernommen wurde. 1887 erhielten die Besitzer den Titel „k. serbische Hoflieferanten“. Die Brauerei betheiligte sich bei der Landesausstellung 1880 und bei den Regionalausstellungen in Feldbach, Hartberg, Fürstenfeld und Gleisdorf und wurde immer mit dem ersten Preise ausgezeichnet. — Im Jahre 1846 wurden nur 168 *hl* gebraut, im Jahre 1876 2800, und gegenwärtig schwankt die Erzeugung zwischen 4400 bis 4900 *hl*. Zur Verwendung kommt aus ungarischer Gerste selbsterzeugtes Malz, steirischer und Saazer Hopfen sowie Brunnenwasser; es sind vorhanden 8 Malztennen, 1 Doppelmalzdarre, 1 Maisch- zugleich Sudpfanne, 1 Kühlschiff, 1 Kühlapparat, 2 Gährkeller für ungefähr 800 *hl*, und 8 Lagerkeller für 5000 *hl* Lagerraum, 1 Pasteurisirapparat, Enzingerfilter sammt isobarem Abfüllapparate, Vormaischapparat, ferner 1 Dampfmaschine mit 8 Pferdekräften. Zum Pichen des Kleingebindes steht ein Apparat „System Kösser“, für Lagerfässer ein solcher „System Jung“ zur Verfügung; die Binderei wird grösstentheils vom bürgerlichen Bindermeister besorgt. Die Malzrückstände dienen als Viehfutter; zur Eisgewinnung dient ein Eisteich. Die Zahl der Arbeiter beträgt 22 und es wird für dieselben nach Möglichkeit gesorgt.

Bierbrauerei und Malzfabrik von Thomas Götz in Marburg. Diese Brauerei wurde im Jahre 1861 von Thomas Götz käuflich erworben. Sie bestand damals aus unbedeutenden Baulichkeiten und wurde mit Handbetrieb geführt. Der neue Besitzer vergrösserte sie

zur gegenwärtigen Leistungsfähigkeit, indem Gähr- und Lagerkeller, dann eine neue Mälzerei und Sudhaus gebaut, sowie auch die übrigen nöthigen Räumlichkeiten geschaffen wurden. Vom 1. Juli 1889 übernahm dessen Sohn Anton Götz das Etablissement unter der alten Firma Thomas Götz. Im Jahre 1861 betrug die Production 5040 *hl*, sie stieg im Jahre 1886 auf 33.750 *hl* und beträgt gegenwärtig 27.825 *hl*. Das zur Biererzeugung nöthige Malz wird aus bester ungarischer Chevaliergerste und der Hopfen aus der Saazer Gegend bezogen; das Wasser ist Quellenwasser aus eigenem Brunnen. Drei grosse Malztennen nebst den nöthigen Gerstenputz- und Waschmaschinen, Malzentkeimungsmaschinen und Quetsche, 2 Maischapparate, 2 Sudpfannen aus Eisen mit Deckeln, 3 Kühlschiffe, 2 Kühlapparate dienen zum Betriebe, 3 grosse Lagerkeller geben Raum für 40.000 *hl*, 3 Dampfmaschinen mit je 25, 7 und 3 Pferdekräften fördern den Betrieb. Die Binderei wird in eigener Regie betrieben, die Picherei durch 2 Apparate mit Coaksheizung und Heissluftgebläse ausgeführt. Der grössere Theil der Malzabfälle wird zur Mastung von Ochsen, Kühen und Schweinen in eigener Stallung verwendet, ein kleinerer Theil auch verkauft. Die Brauerei besitzt einen Eisteich in der Nähe der Stadt, das fehlende Eis wird käuflich erworben. Die Zahl der beschäftigten Arbeiter beträgt 60.

Brauerei von Franz Tscheligi in Marburg. Diese Brauerei wurde 1815 gegründet, erzeugte bis 1878 jährlich ungefähr 5000 *hl*, die Production ist jedoch bis 1889 auf 1500 *hl* zurückgegangen; 3 Malztennen, 1 Maischpfanne, 1 Kühlapparat mit Gegenströmung, 1 Gährkeller und 2 Lagerkeller sind vorhanden. Die Binderei wird in eigener Regie betrieben. Das Pichen der Fässer wird mittelst einer Maschine mit Handbetrieb besorgt. Die Zahl der verwendeten Arbeiter beträgt fünf.

Brauerei von Simon Kuketz in Sachsenfeld. Die Brauerei wurde 1842 gegründet, 1883 von dem dermaligen Besitzer angekauft; 1885 wurde eine Malzdarre neuesten Systems gebaut. 1883 betrug die Jahresproduction 1800 *hl* und stieg bis 1889 auf 3200 *hl*. Das Malz wird aus prima ungarischer Gerste selbst bereitet, Saanthalter und Saazer Hopfen werden verwendet. Sehr gutes Brunnenwasser steht zur Verfügung. Malztenne und Darre sind sehr entsprechend, ein Maisch- zugleich Braukessel, und Läuterbottich, 1 Kühlschiff und Kühlapparat, 1 Gähr- und 1 Lagerkeller, sowie 1 amerikanischer Eiskeller sind vorhanden. Die Brauerei ist auf Handbetrieb eingerichtet, nur die Malzquetsche auf Göpelbetrieb. Binderei und Picherei sind mit allem Nöthigen versehen. Die Malzabfälle werden zur Viehmästung verwendet, die Malzkeime verkauft. 3 Eisteiche liefern das

nöthige Eis. Mit der Brauerei ist eine vollständig eingerichtete Branntweinbrennerei verbunden. 9 Arbeiter stehen in steter Verwendung. Der Absatz ist besonders in Flaschenbier gross, es wird aber auch Märzen-, Bock- und Bayrischbier gebraut. Ein Hopfengarten liefert jährlich 20 q Hopfen.

Dampfbrauerei von Simon Kuketz in Tüffer. Die im Jahre 1840 gegründete Brauerei wurde 1873 von H. Larisch vergrößert und Maschinenbetrieb eingeführt, 1885 vom gegenwärtigen Besitzer angekauft und mit Maschinen neuesten Systems eingerichtet. 1885 betrug die Jahresproduction 200 *hl*, sie ist gegenwärtig auf 700 *hl* gestiegen. Das Malz wird in der dazugehörigen Malzfabrik aus ungarischer Chevaliergerste erzeugt und Saazer Hopfen verwendet; das Wasser liefert eine Hochquellenleitung. Die Malztennen sind bestens eingerichtet, eine englische Darre ist gleichfalls vorhanden. Die Brauerei besitzt ein doppeltes Sudwerk, einen Berieselungsapparat, eine Eismaschine, einen Gähr- und Lagerkeller für 5000 *hl*, in Felsen gehauen. Die Dampfmaschine liefert 20 Pferdekräfte. Binderei und Picherei sind vollständig eingerichtet. Die Trebern dienen zur Viehmast, die Malzkeime werden verkauft. Drei Eisteiche liefern nebst der Eismaschine das Eis. Die Zahl der Bediensteten beträgt 16. Die Malzfabrik ist am linken Sannufer gelegen, während die Brauerei am Berggehänge des rechten Ufers sich befindet; eine Wasserleitung, unter dem Sannflusse geleitet, versorgt die Malzfabrik mit dem nöthigen Wasser. Es wird Märzen-, Bock- und Bayrischbier gebraut. Dasselbe geht zumeist nach Krain, Croatien und dem Küstenlande, etwas wird nach Italien exportirt.

Die Biererzeugung der übrigen Brauereien vertheilte sich im Jahre 1889 nach ämtlichen Ausweisen in folgender Weise:

Julius Fritzberg	Burgegg bei Deutschlandsberg	3360 <i>hl</i> ¹
Paul Plonner	Friedberg	96 „
Josefa Hold	Feldbach	6396 „
Gottfried Höfler	Gleisdorf	315 „
Josef Verderber	Pöllau	1020 „
Johann Wolfbauer	Stainz	1080 „
August Tunner	Köflach	5508 „
Marie Deibler	Weiz	4110 „
Karl Mathes	Cilli	3600 „ ²

¹ Bis 1. September; seit 1. September 1889 aufgelöst.

² Durch Verkauf nunmehr ausser Betrieb.

Vincenz Müller	Brunnsee	1470 <i>hl</i>
Alois Rother	Radkersburg	792 "
Franz Köberl	Aussee	2940 "
Karl Neuper	Aussee	3096 "
Vincenz Neuper	Mitterndorf	700 "
Johann von Kälss	Mitterndorf	380 "
Karl Barbolani	Bruck a. M.	1548 "
Josef Strohmeier	Kapfenberg	2052 "
Josef Judmeier	Eisenerz	5760 "
Gottfried Jax	St. Gallen	1350 "
Johann Schörkmeier	Gröbming	96 "
Franz Bernkopf	Oeblarn	340 "
Josef Keller	Aigen bei Irnding	2070 "
Konrad Baldauf	Niederhofen bei Irnding	850 "
Gebrüder Paulus	Judenburg	7750 "
Mathias Haberl	Grünhübel bei Judendorf	7160 "
Engelbert Eibensteiner	Weisskirchen	3048 "
Georg Wolfbauer	Judenburg	2205 "
Karl Finze	Knittelfeld	2064 "
Franz Sulzer	Admont	1530 "
Ernst Finze	Mautern	1260 "
Franz Hoffmann	Murau	3276 "
Amand Strobl	Murau	1246 "
Gustav Zunser	St. Marein bei Neumarkt	1545 "
Michael Löcker	Teufenbach	660 "
Franz Wagner	Neumarkt	170 "
Bartholom. Graggober	Oberwölz	620 "
Josef Brundlmayer	St. Peter bei Oberwölz	380 "
Jakob Hörlberger	Möderbruck	2502 "
Franz Grogger	Rottenmann	666 "
Jos. Pesendorfer's Erben	Rottenmann	4140 "
Eduard Reichl	Gaishorn	885 "
Konrad Keller	Schladming	1314 "
Josef Ingelsberger	Schladming	22 "

Die Ergebnisse der steiermärkischen Bierproduction in den letzten 15 Jahren weisen im Jahre 1885 die grösste Production auf; sie schwankte aber in dieser Periode zwischen 664.316 und 514.909 *hl* des Jahres 1881, was einen Unterschied von 149.407 *hl* gibt. Vergleicht man nun die Production der österreichischen Provinzen untereinander, so findet man, dass Steiermark hinsichtlich der Menge der Biererzeugung die sechste Stelle

einnimmt, desgleichen auch, wenn man die Produktionsmenge auf die Einwohnerzahl vertheilt.

Die Anzahl der Brauereien ist von 88 im Jahre 1876 auf 67 im letzten Jahre gesunken. Die Perspective ist für die Kleinbrauereien keine allzugünstige. Aus den Schwankungen im Consume lässt sich schliessen, dass unter den jetzigen und normalen Verhältnissen der Bierconsum in Steiermark sich nicht besonders steigerungsfähig erweist. Die Differenz von 60.000 *hl* zwischen 1888 und 1889 zu Ungunsten der Erzeugung lässt auch keinen Einfluss der neuen Branntweinsteuer auf den Bierverbrauch erkennen, indem seither der Verbrauch von Bier gesunken, statt gestiegen ist. Anders verhält es sich mit den angrenzenden Ländern, wo der Bierconsum noch ein geringer, die eigene Production fast nicht vorhanden ist. Nach diesen Ländern kann der Export noch aussichtsvoll sein, zumal Steiermark als südlichstes in der Bierproduction hervorragendes Land durch seine geographische Lage am Ersten berufen ist, die mehr nach Süden gelegenen angrenzenden Länder mit diesem Genussmittel zu versorgen.

