

---

---

# Einleitung.

## Allgemeines zur Geschichte des Bieres.

Der Begriff des Produktes, mit dem sich die vorliegende Arbeit beschäftigt, ist nicht zu allen Zeiten ein einheitlicher gewesen. In der jüngsten Zeit verstand man darunter — wie in der Gegenwart — ein durch Gärung entstandenes alkoholisches Getränk aus Gerstenmalz mit Hopfenzusatz zum Zwecke der Haltbarmachung und Geschmacksregulierung. Schon lange vor dem Zutreffen dieser Definition fanden sich bei einzelnen Völkern Getränke, die hinsichtlich ihrer Zusammensetzung und der Art ihrer Herstellung dem Bier ähnelten. Das älteste derartige Getränk ist der Meth<sup>1)</sup>, dessen Vorhandensein bis in die Periode der älteren Steinzeit verwiesen wird. Als einfaches alkoholisches Getränk stellte er nichts anderes dar als Honigwasser, bei dem durch längeres Stehenlassen Hefenpilze Gärung verursachten. Der angenehm süße Geschmack und die berauschende Wirkung brachten es mit sich, daß man den Meth als ein göttliches Geschenk bezeichnete und in den Kreis religiöser Vorstellungen zog.

Während der Meth in den warmen Gegenden dem Weine weichen mußte, entwickelten sich in gebirgigen und nördlichen Gegenden, wo die Rebe keinen Einzug halten konnte, verschiedene Arten alkoholischer Getränke, die dem späteren Bier insofern näher kamen, als sie zum Teil aus stärkehaltigen Pflanzen hergestellt wurden. Verbreitet war das schon bei den alten Juden erwähnte Kumyß oder Kesir, unter Zusatz von Honig vergorene Milch, ein Verfahren, das sich bei kaukasischen Völkerschaften bis heute erhalten hat. Das gleiche gilt von dem sogenannten Kwaz, einem noch jetzt in Rußland weitverbreiteten Getränk. 56 verschiedene Kwazarten nennen die Rezepte des Russen Bojarkin<sup>2)</sup>, nach dem das Getränk aus Rosinen, Pfefferminz, Vogelbeeren, Obst, ja selbst aus Brotrinden hergestellt wurde. Bei Moskauer Kwaz z. B. werden 1 kg Weizenmehl und ebensoviele Roggenmalz mit Wasser zu einem Teig angerührt und nach Abkühlung die klare Flüssigkeit abgezogen. Nach einem Zusatz von Syrup erfolgt die Gärung, die schon in 3 Tagen vollendet ist.

Die Geschichte des wirklichen Bieres, das unserem heutigen auch in der Art seiner Zusammensetzung, nicht nur seiner Herstellung gleicht, beginnt indeß bei den Aegyptern, die nach griechischen Aufzeichnungen zuerst Bier

1) R. Robert, Zur Geschichte des Bieres, Halle 1896.

2) R. Robert, Historische Studien, Aber den Kwaz, Halle 1896.