



Suchergebnisse: Maischbottich

1. November 1591 – Das Braune Hofbräuhaus wird als hochmoderne Musteranlage eingerichtet

München-Graggenau * Am Allerheiligen-Tag ist das Werk endlich vollendet. Heimeran Pongraz richtet das Braune Hofbräuhaus als hochmoderne Musteranlage ein. Während in anderen Braustätten noch die Maische von Hand geschöpft und die Würze in Holzkübeln geschleppt werden muss, läuft bei Pongraz fast alles über Leitungen. Es gibt eine rechteckige kupferne Sudpfanne, die man mit einem offenen Feuer aus Fichtenholz beheizt. Über eine Rinne aus Lärchenholz läuft die Maische zum runden eichenen Maischbottich. Abgeläutert wird durch die schmalen Schlitze eines Bretterbodens. Dampfend fließt die Würze dann in die beiden Kühlschiffe aus Lärchenholz und von dort durch eine Bleileitung zu den Gärbottichen im Keller.

Der ledige Braumeister muss während des Brauvorgangs im Brauhaus schlafen, um bei Bedarf jederzeit eingreifen zu können. Sein Einkommen beträgt bei freier Kost und Logis vierzig Gulden im Jahr.
