

und da die Mühe gab, ein anderes Vegetabile aufzufinden, welches die Stelle desselben, so viel wie möglich ersetzte. Eine Untersuchung dieser Art verdiente Aufmerksamkeit, und verschiedene öffentliche Blätter kündigten in dieser Hinsicht bald dieses, bald jenes Mittel als gut und zweckmäßig an, doch ohne daß man bis jetzt, so viel zu meiner Kenntniß gekommen ist, wirkliche Versuche darnach angestellt hat.

Wer es weiß, wie schwer es hält, manchen Menschen von dem Alten abzuleiten, und auf einen bessern Weg zu führen; — wie mühsam und schwer die Arbeit ist, den von Vorurtheilen Beherrschten selbst bei der lebendigsten Ueberzeugung und den sprechendsten Thaten, von seinem Uebel frey zu machen — dem wird es leicht begreiflich, daß man auch hier der Stimme des Menschenfreundes das Ohr bisher verschließen konnte. Der Einwurf: daß man bei anzustellenden Versuchen immer viel auf das Spiel setze, und nicht selten Gefahr laufe, — so gegründet er auch ist, sollte uns doch, wie mich dünkt, nicht abschrecken, da das Sprichwort: Wer wagt, gewinnt! noch öfters in Wahrheit übergeht. Ich unternahm es inzwischen, und da ich so glücklich war, zu finden, was ich suchte, halte ich es für Pflicht, meinen respectiven Mitbürgern öffentlich Rechenschaft von dem gelungenen Versuche abzulegen, damit Sie in den Stand gesetzt werden, bei gleichem Unternehmen die

Nachtheile zu umgehen, die ich mit Beirgelder zu bezahlen, genöthiget war.

Es ist bekannt, daß der Engländer seinen Porter und Ale (Biere, welche so gar nach Indien verschifft werden, und sich Jahre lang gut daselbst erhalten,) nicht mit Hopfen, sondern mit Bitterklee brant. Diesen wichtigen Umstand bei dem jetzigen enormen Hopfenpreise auß neue in Anregung zu bringen, empfiehlt der Redacteur des Reichsanzeigers dieses englische Verfahren allen Braulustigen recht angelegentlich;*) nur Schade, daß man zugleich nicht mit erfährt, wie und auf welche Art man dabei zu Werke gehen muß!

Um also selbst zu einem sichern Resultate zu gelangen, ließ ich mir zu einem Gebräude Bier von 5 Faß oder 20 Tonnen, 10 Pfund Bitterklee, 3 gr. pro Pfund, von den Herren Brückner, Schröter et Comp. aus Leipzig kommen. Diese 10 Pfund besagten Klees ließ ich ohngefähr 8 Minuten, in 40 Kannen Bier, in der Braupfanne, so wie mit dem Hopfen zugeschehen pflegt, kochen; nahm hierauf die Kräuter mit der Sauche, vermittelst einer Schufe aus der Pfanne heraus, und ließ solche durch ein Sieb laufen. Nachdem dieß geschehen war, ließ ich die Kräuter auf die Seite bringen, und nahm von dieser Bitterklee-Sauche die eine Hälfte zu der ersten, und die andere zu der zweiten Pfanne Bier, und ließ nun beides vereinigt mit einander kochen, so, wie man gewöhnlich Bier

*) Dasselbe geschah schon 1799 im Wologländischen Provinzialblatt.