

dem Finger darauf fühlt, wird man auch sehr genau das Mehr oder Weniger von dem Fetten oder Deligen unterscheiden; auch wird jeder Streif mehr oder weniger aromatisch riechen. Will man den Hopfen nach dem Geruche prüfen, ob er rein und stark oder ob Pech beigemischt ist, so zerreibt man einige Dolden in der Hand, hält beide Hände hohl und vest zusammen, riechet dann in die an beiden Daumen offene Hand, — da hat man den Geruch vollkommen.

Ob der Hopfen gesund und vollkommen reif sei, zeigt das Del. Bei recht reifem Hopfen ist der Delstrich mehr gelb als grün, bei nicht recht reifem mehr grün als gelb; älterer setzt kein Del ab. Je pikanter und stärker der Geruch ist, desto ölreicher ist der Hopfen. Wenn der Hopfen älter wird, so verliert sich der Geruch immer mehr; schon mit einem Jahre wird das Del ranzig und nimmt den Geruch von altem Käse an. Dieser wird mit 2 Jahren stärker und mit dem dritten Jahre verliert sich der Geruch allmählig, bis endlich der Hopfen nicht nur ganz geruchlos, sondern auch ganz unbrauchbar für gute Biere wird. Für schlechte Brühe dienen auch andere Blätter, welche nur einige Aehnlichkeit mit Hopfen haben.

Schon an der Farbe der Hopfendolden kann man wahrnehmen, ob er mehr oder weniger brauchbar ist, ob er gehörig reif, überreif, stangenbraun, unreif oder alt ist. \*) Um der größern Deutlichkeit willen habe ich, da mir eben Proben aus mehreren Gegenden zu Gebote standen, 6 Zeichnungen von Hopfendolden für Unkundige beigefügt.

Nr. 1. ist stangenbrauner vom Jahr 1824, (nicht alle  
K 2

\*) Ich habe ein kleines Werk über den Hopfenbau geschrieben, und verweise nicht allein auf dasselbe, sondern rathe auch jedem Brauer an, mit dem Hopfenbaue sich bekannt zu machen.