

XV.

Vorschlag zu einer verbesserten Anwendung des Hopfens bei der Bierbereitung; von Jos. Kedtenbacher.

Das Februarheft der Mittheilungen des Vereins zur Ermunterung des Gewerbgeistes in Böhmen enthält über diesen wichtigen Gegenstand nachstehenden beachtenswerthen Aufsatz.

Der wechselnde Preis des Hopfens, der in verschiedenen Jahren per Centner von 40 fl. auf 400 fl. gestiegen, veranlaßt in den Jahren, in welchen er eben sehr hoch ist, einen bedeutenden Ausfall im reinen Einkommen des Brauers, da die Preise des Bieres nicht mit dem Hopfenpreise steigen und fallen. Das bierliebende Publicum ist in denselben Jahren in Gefahr entweder Bier zu bekommen, dem weniger von diesem beliebten Gewürze zugesetzt ist, oder gar welches kaufen zu müssen, das seine Bitterkeit und sein Aroma nicht dem Hopfen, sondern andern mehr oder weniger schädlichen Ersatzmitteln verdankt. Der Hopfenhandel ist durch eben diese wechselnden Preise zu einer Art verderblichen Glückspiels geworden, dem sich nur Wenige zuwenden wollen, weil der Hopfen nebst dem Wechsel des Preises auch im Verlauf von 10 bis 12 Monaten schon einer solchen Veränderung seiner Qualität unterworfen ist, daß er dadurch die Hälfte seiner würzenden Kraft, somit seines Werthes verliert.

Wenn gleich seit dem Jahre 1837, in welchem der Centner Hopfen auf 400 fl. stand, die eingetretene amerikanische Concurrnz die Steigerung des Preises desselben auf eine so enorme Höhe fernerhin unwahrscheinlich macht, so ist doch der dießjährige Preis von 120 fl. hoch genug, daß es für beide, Publicum und Brauer, nicht ohne Interesse seyn dürfte, die Frage zu stellen, ob es denn nicht möglich wäre, einige Verbesserungen in der Benutzung dieses werthvollen Gewürzes einzuführen.

Die Chemie, die sich in raschen Fortschritten so mancher technischer Prozesse bemächtigt, sie verbessert und oft ganz umgeändert hat, könnte vielleicht auch auf diese Frage nicht ganz ungenügende Antwort geben. So wie die wichtigsten organischen Körper dem chemischen Studium unterworfen wurden, konnte auch der Hopfen mit seinen wesentlichen Bestandtheilen, welche in das Bier übergehen, nicht ausgeschlossen bleiben.

Bei der gewöhnlichen Bierbereitung wird das Malz (die Bierwürze) mit Wasser ausgekocht oder durch Uebergießen mit heißem Wasser ausgezogen. Bei der Aufkochung der ausgezogenen Bierwürze (Lautermaische) wird gewöhnlich die nöthige Menge von Hopfen