

Ueber den Hopfen.

Von Dr. H. Schweinsberg.

(Schluss.)

Im Jahre 1844 wurde ich veranlasst, ein Schriftchen herauszugeben *), in welchem ich eines Theiles die Nichtigkeit jenes schon mehrere Male gemachten und eben damals wieder von Redtenbacher in Prag erneuerten Vorschlags darthat, der darin bestand, dass man durch Destillation und Extraction aus dem Hopfen das ätherische Oel und das Extract gewinnen solle, um diese anstatt des Hopfens anzuwenden, anderen Theils aber auf die schon vor langer Zeit von mir entdeckte Möglichkeit hingewiesen habe, dass der Hopfen durch eine einfache Behandlung sich dahin bringen lässt, dass er unendlich lange Zeit in seiner vollkommenen Güte und Frische aufbewahrt werden kann. Obzwar seit beinahe 20 Jahren mit dem Hopfen in seinen verschiedenen Verhältnissen hinlänglich bekannt, hatte ich doch bis zu jener Zeit keine Gelegenheit gehabt zu erfahren, dass man in Böhmen, namentlich im Saazer Kreise, den Hopfen unreif einsammle, wodurch allerdings erzielt zu werden scheint, dass er sich länger kräftig erhält, wogegen der reif eingeerntete Hopfen, wie der baierische und Pfälzer Hopfen, den Hopfenstaub leichter durch Ausfallen verliert und ohnehin, wie es scheint, schneller an seiner Kraft einbüsst, während im böhmischen Hopfen der Hopfenstaub nicht so weit ausgebildet ist, und aus diesem Grunde sich länger erhält und auch dem Ausfallen nicht zu unterliegen scheint. Nun herrscht aber hier allgemein die Annahme, dass gerade der böhmische unreif gesammelte Hopfen besser sei als der baierische, was mir indessen nicht einleuchten will, da ich einen unreifen für gehaltärmer an ätherischem Oele und Harz, und reicher an Extractivstoff, an Bitterkeit und Gerbestoff halte und die mit böhmischem Hopfen gebräueten Biere (namentlich die hiesigen) bei Weitem nicht so schmackhaft und verdaulich sind, wie jene mit baierischem und Pfälzer Hopfen gebräuten Biere, wesshalb dann auch hier so häufig ausländische, namentlich baierische Biere, getrunken werden. Ich habe diesen Umstand schon häufig zur Besprechung gebracht, aber stets ist meine Ansicht als die unrichtige betrachtet worden und noch bis heute konnte nicht entschieden werden, auf welcher Seite das Recht ist, während in der Beschaffenheit der Gerste, im Brauverfahren und den übrigen Verhältnissen durchaus kein Grund aufgefunden werden kann, welcher zur Erklärung obiger Thatsache dienen kann.

*) Ueber den Hopfen, dessen Bestandtheile und Wirkung in seiner Beziehung zum Biere und besonders über die Möglichkeit seiner Aufbewahrung, so dass er noch nach Jahren und zu jeder Zeit anstatt des besten frischen Hopfens zum Bierbräuen verwendet werden kann. Eine wissenschaftliche und auf eigene practische Erfahrungen begründete Abhandlung von Heinrich Schweinsberg, Dr. d. Philos. u. s. w. Wien 1844. Druck und Verlag von Carl Gerold.

Dieser Gegenstand ist aber von so grossem Interesse, sowohl für den Oekonomen und Bräuer, wie für den Chemiker und Phytologen, dass ich mich veranlasst finde, den Wunsch auszusprechen, man möge geeignete Anstalten treffen, um die Frage zu beantworten, ob die Behauptung gegründet ist: dass der böhmische unreif gesammelte Hopfen besser sei als der baierische und Pfälzer im reifen Zustande geerntete, und wenn dies der Fall sein sollte, worin der Grund dieser Erscheinung liegt?

Die Beantwortung dieser Frage könnte auf folgende Weise geschehen:

Man sammle auf einem und demselben Hopfenacker in Baiern und auf einem und demselben Hopfenacker in Böhmen zu gleicher Zeit das erste Mal unreifen und das andere Mal reifen Hopfen, trockne diese vier Partien abgesondert auf gewöhnliche Weise und verwende sie sobald wie möglich zum Hopfen des Biers, in der Weise, dass ein und dasselbe Gebräu (ein und dieselbe Würze) in vier gleiche Theile getheilt und jeder Theil mit der nämlichen Quantität Hopfen jener vier Hopfensorten gehopft wird.

Zur Erlangung eines richtigen Resultates gehört natürlich die Anwendung gleicher Würze, gleiches Gewicht und gleiche Dauer des Kochens mit dem Hopfen, gleicher Hopfenzusatz, gleicher Gährungsverlauf und gleicher Aufbewahrungsort des erzeugten Bieres. Auch ist es nöthig, dass man den Hopfen an solchen Orten in Baiern und Böhmen sammle, welche anerkannt den besten Hopfen liefern, also namentlich in der Spalter Gegend und im Saazer Kreise.

Die Prüfung des erhaltenen Bieres würde dann auf einem Wege geschehen, den ich zur Zeit näher angeben werde, auch müssten mikroskopische und chemische Versuche mit jenen vier Sorten von Hopfen vorgenommen werden, zu deren Ausführung ich mich gern erbiete, so wie ich überhaupt gern bereit bin zur Beantwortung gegenwärtiger Frage in jeder Beziehung mit Rath und That an die Hand zu gehen.

Einige Notizen über *Paulownia imperialis*.

Für Manchen dürften folgende, aus Siebold's *Flora japonica* entlehnte Notizen über die *Paulownia imperialis*, welche heuer das erstemal ihre prächtvollen Blüthen in den Gärten Wiens (im botanischen und Schwarzenberg - Garten*) im Freien entfaltete und alle Freunde der Pflanzenwelt mit gerechter Bewunderung erfüllte, nicht ohne Interesse sein.

Die *Paulownia imperialis* wird von den Botanikern in die natürliche Pflanzenfamilie der *Bignoniaceen* gerechnet; eine Abtheilung des Pflanzenreiches, welche fast durchgehends sehr schön blühende Gewächse enthält, die sich durch ihre grosse einblättrige unregelmässige Blumenkrone und durch mit zahlreichen geflügelten Samen gefüllte Fruchtkapseln auszeichnet und vorzugsweise dem wärmeren Amerika angehört. Nach Linné gehört sie in die *Didynamia Angiospermia*.

*) Die *Paulownia imperialis* Sieb. blühte auch noch in den Gärten des Theresianums und der Gartenbaugesellschaft. Anm. d. Redact.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichische Botanische Zeitschrift = Plant Systematics and Evolution](#)

Jahr/Year: 1851

Band/Volume: [001](#)

Autor(en)/Author(s): Schweinsberg H.

Artikel/Article: [Ueber den Hopfen. 183-184](#)