



§. XXIV.

Hopfen ernde sol nicht in nassen
Wetter geschehen.

Man hat hierbey allerdings auf gutes und trockenes Wetter Acht zu haben, widrigens fals würden die Hopfentöpfe schwarz und unansehnlich werden.

Doch wenn man das Abschneiden und Einern den vornehmen will, und es ist ein schöner und heller Tag zu vermuthen, so kan dennoch frühe mit dem Abschneiden der Anfang gemacht werden, ob auch gleich die Köpfe von dem Thau wären angefeuchtet worden. Es wird ihnen solches nichts schaden, weil während der Zeit, ehe das Abschneiden mit den übrigen Stangen verrichtet wird, der Hopfen und die Blätter von der Luft und Sonne wiederum abgetrocknet werden. Wenn der Hopfen frisch ist, und die Köpfe und Bramen nicht weck sind, so gehet auch das Abpflücken geschwinde von statten.

§. XXV.

Wie der Hopfen sol abgepflückt
werden?

Man darf auch niemalen mehr Hopfen nach Hause fahren lassen, als was man durch die Tagelöhner mit abpflücken der Hopfentöpfe in einem oder zweyen Tagen zu verrichten gedenket.

Es sollen auch der Hopfenbindel zu Hause nicht zu viel aufeinander zu liegen kommen, sonderst

S

So



sie müssen, so viel möglich, bey dem Abladen vom Wagen einzeln geleyet werden, sonst erwärmet sich der Hopfen bey gutem Wetter aufeinander, und wird dadurch unscheinbar gemacht.

Es ist auch nöthig so viel Tagelöhner anzunehmen, als um einen großen Trog sitzen können, welche die Hopfenköpfe von den Bramen abpflücken und darein fallen lassen.

Hiebey muß ein Hausmutter, oder wer sonst darüber bestellet wird, darauf Acht haben, daß die Abpflücker die Köpfe von den Bramen fein reine ablesen müssen; denn sie sind unterweilen hierbey nachlässig, und wenn einige Blätter mit in den Trog und unter die Köpfe fallen, muß man die Leute anhalten, solche alsobald heraus zu lesen.

Bev dieser Arbeit muß ich auch des Hopfenmeisters seiner Berrichtung gedenken. Dieser löset zu Hause bey dem Abpflücken nach und nach die Bindel auf, und schneidet eine jede Brame, woran sich Hopfen befindet, in zwey, drey und mehr Theile, und reichet solche den Tagelöhnern zu.

Ich habe gesehen, daß einige Hauswirthe auf den Landgütern, wo Schaafe gehalten wurden, die Bramen samt ihren Blättern auf die Böden, oder in die Ställe auf die Stangen geleyet, solche getrocknet, und dem Schaafeviehe zur Winterzeit im Hofe vorgeworfen haben, welche auch nicht das geringste Blättlein daran lieffen.

Die durren Ranken wurden hernach zusammen gebunden, und zum Einheizen gebrauchet. Bey

uns



uns nehmen solche die Abpflücker mit nach Hause,
und brauchen sie ebenfalls zum Einheizen.

§. XXVI.

Wie der Hopfen auf die Böden
sol geschaffet, umgewendet,
und getrocknet werden?

So bald als der Trog voll gepflücket worden,
so muß der Hopfen mit großen Spreuförben
auf einen vorher rein getehrten lüftigen Boden,
unter ein Dach, wo er vor dem Regen sicher ist,
getragen, und sogleich mit einem Rechen fein
dünne auseinander gebreitet, und nicht höher als
vier bis fünf Zoll übereinander gebracht werden.

Auch sollen die abgepflückten Köpfe niemals
über Nacht in einem Kübel gelassen werden, sonst
erwärmen sie sich gewiß aufeinander.

Das Umwenden muß auf den Böden alle
Tage geschehen, damit der Hopfen fein abtrocknen
kan, und wer dieses verabsäumet, wird gewiß
erfahren, daß er anläuft, und eine schwärzliche
Farbe bekommt, auch dadurch seine Kräfte zum
Theil verlieret.

In zehn, zwölf bis vierzehn Tagen, auch
wohl noch länger, wie es die warme oder feuchte
Witterung giebt, wird er völlig abgetrocknet seyn.
Doch halte ich davor, daß es besser sey, den
Hopfen vierzehn Tage länger auf den Böden lie-
gen zu lassen, als solchen zu bald zusammen und
in eine Kammer zu schaffen.