



Als was besonders muß ich hier anmerken, daß, wo Hopfen auf den Böden gelegen und abgetrocknet worden, die schwarzen Kornwürmer hiervon weichen, und in einer Zeit von dreyen Jahren, wenn man Kornfrüchte dahin schüttet, keine von solchen Würmern darein kommen, welches ich selbst einigemal erfahren habe. Warum diese Würmer aber hiervon wegbleiben, mag wohl die Ursache seyn, wie ich davor halte, weil das Mehl, welches bey dem Umwenden aus den Hopfenköpfen herausfällt, und in den Ritzen zwischen den Brettern zurück bleibt, denenselben wegen seiner Bitterkeit zuwider seyn muß.

§. XXVII.

Wie der Hopfen sol aufbehalten und verwahret werden.

Nach der Abtrocknung schaffet man den Hopfen in eine dunckle und wohlverwahrte Kammer, wo weder Luft noch Sonne hinein kommen kan, und wenn es möglich seyn will, muß solche nach Mitternacht zu liegen, oder aber, wenn ja allensals jemand keine andere Gelegenheit hätte, und genöthiget würde, denselben in eine solche Kammer zu bringen, welche nach der Mittags-Abends oder Morgenseite zuläge, so müste er vor allen Dingen Laden, welche wohl passen, machen, und davor stellen lassen, doch solchergestalt, daß vorher die Fensterrahmen um und um mit Papier verkleidet, und verkleistert werden, sonst würde
die



die Luft und Sonne die besten Kräfte hinwegnehmen.

Eben eine solche Verwahrung, wie ich jezo beschrieben, habe ich mir, als ich noch selbst Hopfen bauete, verfertigen lassen, ja so gar habe ich die Thür mit Papier verkleiben, durch den obern Boden ein Loch von zwey Schuh ins Gevierte in die Hopfenkammer machen, und den Hopfen von oben herein schütten lassen.

In diese Kammer habe ich einige Jahre nach einander den eingeerndten Hopfen bringen lassen, und wenn der Hügel bey dem Einschütten in der Kammer zu hoch würde, daß er an das Loch reichte, ließ ich solchen mit einer Keile an einer Stangen niederdrucken, bis die Kammer derb voll geworden ist.

So gar habe ich den Deckel oder Spund, welcher auf das in die Kammer gehende Loch gemacher worden, nach dem Hineinschütten alle Jahr mit Leimen wieder verkleiben lassen.

Gewiß, wenn man sich einer solchen Vorsicht bedienet, so kan der Hopfen etliche Jahre länger erhalten werden, daß man ohne Schaden darauf warten kan, bis der Preiß desselben gestiegen ist.

Wenn man hernach eine solche Kammer öffnen wil, so muß die Thür derselben ausgehoben werden.

Eine Hopfenkammer muß auch so beschaffen seyn, daß weder die Ratten noch kleinen Mäuse darzu kommen können; denn ob sie gleich die Hopfenköpfe und deren Blätter nicht fressen, son-



dem nur allein die Samenförner, welche nicht unangenehm, sondern süßlich schmecken, heraussuchen, so zernichten sie doch die Köpfe, und wählen die Blätter heraus, daß sie hernachmal kein Ansehen mehr haben.

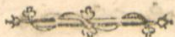
Dieserigen Hauswirthe thun auch wohl, welche ihren Hopfen, wenn er auf den Böden recht dürr und trocken geworden, alsobald in grose Hopfensäcke oder Tonnen, wie bey uns den Sastor, *Carthamus*, *sive Cnicus*, durch einen Mann einreten lassen.

Dieses geschieht also: Der Sack wird vorhero in einer auf den obern Boden gemachten Defnung rings herum veste angenagelt. So bald als dieses geschehen, wird etwas Hopfen hinein geschüttet. Hierauf steigt der Mann hinein, und eine andere Person schüttet bey dem Eintreten beständig Hopfen nach, bis der Sack völlig voll ist, sodan wird derselbe los gemachet, in die untere Kammer niedergelassen, und mit einer Paßnadel zugenähet.

Noch ist hierbey zu merken, daß unten und oben in die beyden Ecken oder (Zipfel) des Sackes zwey bis drey Hände voll Hopfen gethan, und mit Bindfaden fest zugebunden werden, damit zwey Personen den Sack bey dem Fortschaffen bequem anfassen, und an gehörigen Ort bringen können.

Es ist aber vorhergedachtes Eintreten zu einer längern Bewahrung des Hopfens noch nicht hinlänglich, wenn man den Sack nicht in eine wohl-

ver-



verwahrte Kammer leget, denn ob er gleich in Säcken vest aufeinander getreten ist, so würde er doch in freyer Luft auf den Böden seine Kräfte verlieren, und ausdunsten.

Hingegen wird der Hopfen, wenn er eingetreten, und auch in eine solche wohl verwahrte Kammer geschaffet worden, gewiß länger, als wenn er blos lieget, erhalten werden.

Ferner dienet auch trefflich zur Erhaltung des Hopfens, wenn man denselben, nachdem er recht trocken geworden ist, in wohl zusammen gefügte Fässer veste eintreten und zuschlagen läßt.

Es dienet aber dergleichen Hopfen nur vor die Bierbrauer und Klöster, und vor alle diejenigen, welche keinen Handel damit treiben. Zum Verkauf und einen Handel damit zu treiben würde er nicht annehmlich seyn, weil durch das Eintreten die Köpfe kleine und ungestalt werden, oder, es müste solcher, im Fall der Noth, nach den Pfunden verkauft werden.

§. XXVIII.

Hopfenhandel ist profitabel, kan aber auch schädlich werden.

Der Florinus in seinen klugen und rechtsverständigen Hausvater hat pag. 777. folgendes von dem Hopfenhandel nicht unrecht angemerket;

„ Den Hopfenhandel belangend, ist ebenfals
„ gewiß, daß, wenn ein Hausvater recht das
„ mit