

man zunächst in „Hürden“, das sind Behälter mit handhohem Holzrand und Leinwandboden. Schräg in die Sonne gestellt, ermöglichen sie ein schnelles Übertrocknen des Kopf an Kopf geschichteten Hopfens, der jetzt seine gelbe Farbe wieder in zartes Grün wandelt. Nach einigen Stunden bringt man ihn in etwas dickeren Schichten auf die gebielten Hopfenböden, deren jedes Wohn- und Stallgebäude mehrere übereinander hat, und die durch eine Anzahl kleiner Türen reichlichen Luftzug und genügend Licht erhalten. Öfteres Umrühren befördert nicht nur das Trocknen, sondern gewährleistet auch die Güte und die schöne, grüne Farbe des Hopfens. Nach und nach werden die Schichten erhöht, bis sie bei völliger Trockenheit große Haufen bilden. Mit dem festen Einstampfen in große Drillsäcke schließt die Reihe der Arbeiten, die der Hopfenbau erfordert. Nun gilt es noch, Blätter und Zweige von den Ranken abzustreifen. Die Ranken geben ein gutes Heilmittel, und die scharfbeharten Blätter, die denen des Weines ähneln, sind in der Hopfenernte das ständige Futter der Rinder und Ziegen.

5. Ende September beginnt das Verkaufsgeschäft sich zu regen. Kaufleute von nah und fern prüfen mit Kennerblick die aus den Ballen hier und da herausgezogenen Proben und bieten Preise, die je nach dem Ausfall der Ernte zwischen 30 und 300 Mark für den Zentner schwanken. 1882 wurde in Posen der Zentner sogar mit 600 Mark bezahlt, weil England und Nordamerika Mißernten gehabt hatten. In neuerer Zeit sind diese Preisschwankungen dadurch gemäßigt worden, daß man den Hopfen in große, eiserne Büchsen preßt, die luftdicht verschlossen werden. Darin läßt er sich jahrelang für die Zeiten einer Mißernte aufbewahren, ohne an Güte einzubüßen, während der in Säcke verpackte Hopfen bald minderwertig, nach einigen Jahren sogar unbrauchbar wird.

6. Das klebrige, aromatisch duftende Hopfenmehl mit dem bitteren Geschmack stellt sich unter dem Vergrößerungsglas als eine gelbe Masse nierenförmiger Körnchen dar, die sich im Wasser öffnen und unzählige kleine Kügelchen verstreuen. Letztere enthalten das Lupulin, jenen Bitterstoff, der beim Brauen dem Biere den angenehm bitteren Geschmack gibt und es zugleich klar und haltbar macht. Ohne den Hopfen würde das Bier bald sauer und ungenießbar werden.

7. Ein nicht unbedeutender Teil des Hopfenetrages gelangt in der Provinz Posen selbst zur Verwendung, besonders in den Brauereien der Stadt Grätz. Seiner guten Eigenschaften wegen hat das Grätzer Bier nicht nur in Posen, sondern auch weit darüber hinaus Verbreitung gewonnen. Es erfrischt angenehm, ohne irgendwie nachteilig zu wirken, und kann sogar von Kranken genossen werden. Ein leichter Rauchgeschmack ist das auffallende Kennzeichen dieses Bieres. Theodor Einsporn. (Originalartifel.)