

### Der Hopfenbau.

Der Hopfen ist nicht nur bei der Bierbrauerei sehr wichtig, sondern auch als ein Gegenstand der Handlung zu betrachten; man bedienet sich auch der zarten Keime desselben zu einem schmackhaften Salate.

Zur Pflanzung des Hopfens wird ein feuchter, lockerer und geiler Boden erfordert, der ein schwarzes fettes Erdreich hat: Ist das Feld, wo man Hopfen bauen will, ein Reibuch, so muß dieser zuvor im Herbst wohl ungehackt und geackert werden, ehe man im Frühlinge die Furchen einsetzt: Ist es aber schon zum Hopfenbau gebraucht worden, so wird es im Frühlinge einmal umgeackert. Hierauf macht man die Furchen oder Beete eine halbe Viertel tief, und obngefähr drei Schube weit von einander, düngt sie nach Nothdurft, leget die jungen Fuchser einer Spanne lang mit über sich stehenden Augen darein, deckt sie mit gutem Grunde zu, und häufelt sie auf. Der beste Düng für den Hopfen ist der Schweinmist, welcher im Herbst nach abgenommenem und wieder verdecktem Hopfen auf den Hopfengarten gebracht wird.

Man hat zahmen oder Gartenhopfen, und wilden oder Weidenhopfen; dieser ist schlecht und wird nur selten zum Bierbrauen genommen, jener hingegen ist edler, und verschaffet dem Landwirthe alle obbenannte Vortheile: doch theilet man den Gartenhopfen in frühen und späten ein. Der frühe oder Augusthopfen ist der beste, und wird gemeinlich 14. Tage herreif, als der späte, welcher erst um Michaelis

Nro. 25.

### Lupuli cultura.

Et zytopœice lupulus inservit, & commercium cum eodem instituitur; quid? quod asparagi illius, in deliciis a multis habiti, obsonii loco censentur.

Lupuli plantatio desiderat solum humidum, solum atque exuberans, cui terra sit atra neque vero macra: Solum, in quo lupuli cultura instituitur, ubi fuerit recens extructum, auctum mali tempore pastinationibus ante & arationibus est subigendum, quam vivradices redeunte vere eodem mandentur: In eo autem, ubi jam olim cultus fuerit lupulus, semel tantum verno tempore aratro diffinditur. Sulci posthac sunt, qui dimidiatum ulnæ quadrantem sint profundi, tribusque pæne a se invicem pedibus distent, addita, qua opus est, stercoratione; vivradices ad palmi longitudinem, supereminentibus tamen gemmis, in sulcus adactæ, obteguntur optimæ notæ terra, grumique circa istas sunt. Suillum stercus, quod deterrimum plerumque ex omnibus habetur, lupulo maxime convenit, hocque stercoreantur agri & horti, facta lupuli messe, eiusque fruticibus terra coopertis.

Est autem duplex lupuli genus, alterum scilicet, quod in hortis colitur, & alterum, quod salictarium nominari consuevit: male posterius audit, nec, nisi rarissime, coquendæ adhibetur cerevisiæ; at prius maxime sese commendat, rurisque colonos commodis, de quibus supra est expositum, omnibus ornatur, denuoque describitur in binas species, quarum altera citius, serius altera maturescit. Optimæ no-

### La Culture du Houblon.

Le Houblon est non seulement très utile pour brasser la bière: mais on doit aussi le regarder comme un objet du commerce. On se sert aussi de ses jeunes & tendres jets pour faire de la bonne salade.

Pour planter le Houblon il est besoin d'un terrain humide, léger & fertile, dont la terre soit noire & grasse. Si l'on veut planter pour la première fois du Houblon dans un champ, il le faut bien houer & labourer en automne avant d'y mettre les plantes au printemps: mais si ce champ a déjà servi à la culture du Houblon, on le labourer seulement une fois au printemps. On fait ensuite des fosses profondes d'un quart de coudée & à peu près à 3. pieds de distance les unes des autres. On les fume convenablement; on y met les jeunes plantes; longues d'un palme ou de huit pouces, ayant leurs boutons en haut. On les couvre ensuite avec de la bonne terre, & on les amoncele. La fiente de porc est le meilleur fumier pour le Houblon: on le transporte en automne sur les houblonnières après qu'on a emporté le Houblon, & qu'on a recouvert les fosses.

Outre le Houblon qui croît dans les houblonnières, il y en a du Sauvage: mais il est de peu de valeur, & on ne s'en sert que rarement pour brasser de la bière: mais l'autre est fort estimé; & il procure au paysan tous les succès avantageux. Il y en a aussi de deux sortes. L'un meurt ordinairement une quinzaine de jours pour le moins plutôt que l'autre, de sorte qu'il est mûr sur la fin du mois

### Coltura del Luppolo.

Serve il Luppolo d'ingrediente a formare la Birra, e se ne fa commercio utile. Inoltre i suoi spargi apprestano qualche dilicata pietanza a buona mensa.

La piantagione di lui richiede terreno umido, sciolto, e abbondante, & di grassa qualità. Il terreno nel quale si comincia la coltura dei Lupoli, che sia novellamente apparecchiato, si dee divaghiere, ed arare in tempo d'autunno: Poscia nell'entrare della primavera vi si piantano i Lupoletti con le barbicelle. Ma la terra che produsse altra fiata cotale erbaggio non la rompa l'aratro che in primavera. Si costruiscono indi i solchi profondi all'incirca un braccio quadrato; e che non sieno lontani l'uno dall'altro più di tre piedi. Vi si sparga all'uopo il concime al piede all'altezza d'un palmo. Nello spuntare poi de' germogli si ricuoprano i pedali della miglior terra, e si ammonticelli all'intorno di esse. Il concime porcino che si giudica il più delle volte da ognuno non buono, conviene moltissimo a questa pianticella. Con questo si le tamano i campi, e gli orti, dopo la mietitura dei luppoli, e quando la terra è gremita dei di lui arbocelli.

E di due sorte il Luppolo; domestico, e selvatico. Questo non è di grand'uso e molto di rado si adopera nella formazione della Birra. Il primo poi è ottimo, ed utile ai contadini, come sopra si è accennato, e si divide parimente in due specie; una è primaticcia, e l'altra ferotina. Il Luppolo di buona qualità si è quello che matura verso la fine di Agosto. L'altro poi, che perfeziona per S. Michele, ger-

stellig wird, und kleinere Ranken, Keime und Häupter (Dollen) hat. Wenn die Fächer ausgeschlagen, so müssen sogleich Stangen dazu gestreket werden, an welche man die Schößlinge mit Gerstenstroh andbindet, damit die Reben in die Höhe steigen können. Man stellet die Stangen unten nah: zum Stocke, oben aber weiter aus einander, und bindet an eine jede mehrere Ranken zusammen; hierauf muß ein behussames Umbaden des Hopfens dreimal geschehen, damit Fächer und Wurzeln nicht verletzet werden, und überdies die fleißige Wegnahme des Unkrauts erfolgen.

Der starke Geruch des Hopfens verräth seine Reifung, die zu Ende des Augusts oder zu Anfang des Herbstmonats zu erfolgen pfleget. Man schneidet den reifen Hopfen etwa zweien Schube hoch über der Erde von dem Stocke ab, zieht die Stange nebst dem Hopfen aus der Erde, und windet ihn von derselben über einen Haufen zusammen: Darauf bringt man ihn nach Hause, und pflückt die Blumen vorsichtig ab, schütret solche auf einen breiten und luftigen Boden, jedoch nicht zu dick auf einander, und wendet sie fleißig um, sie gehörig austrocknen.

Den Hopfen, der auf diese Art gesammelt worden ist, hebt man entweder in Säcken, oder trockenen Kammern, oder auch in großen Fässern zum Gebrauche auf. Im Hopfengarten hauct man die Stocke alsdann um, bedeckt sie mit Erde, und schließet die Stangen über einen Haufen auf. Et zusammen.

*ta lupulus est, qui inclinante Augusti mense maturescit; id quod in reliquo circa Michaëlis festum accidit, agitque hic minores palmites, asparagos atque flores. Simul atque viviradices effrondescent, adpositis ad eas pericis surculi straminis hordeacei ope alligantur, ut sarmenta alligere commodius possint. Ad imum pericæ ipsi caudicibus junguntur, in summo autem distractis plura alligantur sarmenta; Quo factio lupulus ternis usque separatis vicibus caute repastinatur, ut nec viviradices, nec ipsæ radices ullo modo lædantur; infelix denique lolium sedulo est evellendum.*

*Fragrantissimus, quem lupulus spirat, odor maturitatem eius indicat, quæ sub Augusti mensis finem, vel Septembri in eunte plerumque confit. Maturus lupulus a caudice, ubi circa duos et terra eminent palmos, rescinditur, & e pericæ, quæ una cum eo e tellure extrahitur, conglomeratur. Domum deponitur floricibus privatim, qui in tabulato, ubi aer commode facile possit, sparsi non sine summatantisper versantur diligentia, dum exarescant.*

*Qui hac via collectus est lupulus, modo in saccis, modo in cameris aridis, quin & in dolis msiioribus usui futuro adservatur. Reliquum est, ut caudices in humum adacti terra obtegantur, pericæque acervatim recte iuxta se extruantur.*

d' Août & c'est le meilleur: le tardif ne meurt que vers la saint Michel, & il a de plus petites branches, de plus petits jets, & de plus petites toupes. Lorsque les plantes poussent, il faut d'abord leur mettre des perches, auxquelles on lie les jets avec de la paille d'orge, afin que les branches puissent monter sur les perches. En bas on met les perches proche des plantes: mais en haut il faut qu'elles soient plus éloignées les unes des autres; on attache plusieurs branches à chaque perche. Il faut ensuite donner trois labours au Houblon, en prenant garde de ne pas endommager les plantes & leurs racines il faut de plus le faneer diligemment.

La forte odeur du Houblon annonce sa maturité, qu'il acquiert ordinairement à la fin du mois d'Août ou au commencement de Septembre. On coupe d'avec le pied les branches du Houblon, qui est mûr, à environ deux pieds haut au dessus de la terre; on arrache hors de la terre les perches avec le Houblon; on le détache des perches & on le met en un monceau; on le rapporte ensuite à la maison, & on en cueille soigneusement les toupes; on les met sur un vaste plancher bien aéré: mais pas trop épaisses les unes sur les autres, & on les retourne diligemment jusqu'à ce qu'elles soient dûment sechées.

On conserve dans des sacs ou dans des chambres seches ou dans des grands tonneaux le Houblon qu'on a ainsi recueilli, pour s'en servir à l'avenir. On coupe ensuite dans la houblonnière les pieds du Houblon, on les couvre avec de la terre, & on dresse les perches par morceaux.

*moglia fiori, tralej, e sparagi in minor quantità. Infrondiscono ancora le radici, accostate alle quali si piantano dei paletti, e vi si leghino i tralej con isteli di orzo affinché possano essi con più agio elevarsi. All'estremità del paletto si deiscostino da pedali e qualora sono sparpagliati legansi parecchi rigogli. Dopo ciò dee zapparsi il Luppolo con diligenza tre volte ad un giusto spazio di tempo, ma in guisa che nè le barbicelle, nè le radici non si offendano, e deesi giovente divaglierne, ed estirpare il loglio.*

*Qualora il Luppolo tramanda gratissimo odore è contrasegno di maturità, ed accade per ordinario o alla fin d'Agoſto, o al principio di Settembre. Maturato che sia, si tagli alla lunghezza incirca di due palmi, si separi dal paletto, e si metta in covoni. Asportato al casolare li si tolgono i fiori, che sparsi sul tavolato, ove l'aria spiri, e con qualche attenzione, si rivolgono sino a tanto che divengano secchi.*

*In tal foggia mietuto il Luppolo si conservi o in sacchi, o in istanze asciutte, ovvero in botti pel bisogno avvenire. Si ricuoprano finalmente i pedali di terra, ed i paletti e mucchi si dispongano presso a quelli.*

