Arbeit im Hopfenfeld

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **- (1934)**

PDF erstellt am: **23.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-988612

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Gärtner auf Stelzen binden die Hopfen-Schösslinge mit Bast an Stangen und Drahtwerk.

ARBEIT IM HOPFENFELD.

Dass Bier aus Malz und Hopfen bereitet wird, weiss jedermann. Das Hopfengewächs dagegen ist vielen unbekannt, und doch wächst es überall — in ganz Europa und bis nach Mittelasien hinein — wild, Stauden und Hecken zur Stütze seiner kletternden Ranken benützend. Dem Bier gibt der Hopfen den leicht bittern Geschmack. Die alten Germanen und Kelten, bei welchen das Bier noch in jeder Haushaltung und nicht in „Fabriken" gebraut wurde, kannten den Bitterstoff des Hopfens noch nicht und gaben ihrem Gerstenbier bittere Eichen-

Die Arbeit in einem englischen Hopfenfeld. Geerntet werden die Dolden, welche einen für die Bierbereitung wichtigen Bitterstoff enthalten.

rinde bei. Als man dann im frühen Mittelalter die nützliche Eigenschaft des Hopfens entdeckte, wurde dieses Gewächs bald einmal in besondern Kulturen angebaut. Die Felder der Hopfenkulturen werden, wie es unsere Bilder dartun, mit Stangen besteckt, an denen der Hopfen hoch emporwächst. So brauchen die Gärtner, welche die Schösslinge anbinden und die reifen Dolden pflücken, für ihre Arbeit einen „erhöhten Standpunkt", den ihnen die Stelzen gewähren. Der beste Hopfen gedeiht in Böhmen. Aber auch in Deutschland, in England, Frankreich, Belgien und Nordamerika wird viel Hopfen angebaut.