

Aichach - Friedberger Wochenblatt.



Preis: vierteljährig 30 fr. — Bei Inseraten wird die Spaltzeile zu 3 fr. berechnet.

Sonntag

N^o 30.

27. Juli 1862.

Bekanntmachung.

Das Verbot des Schwefelns des Hopfens betr.

Durch die auf Grund des Art. 188 des Polizeistrafgesetzbuches erlassene k. Allerb. Verordnung vom 6. v. Ms. — den Verkauf des geschwefelten Hopfens betr. — (Reggs.-Bl. Nr. 27, S. 1200) ist das bisherige in den Landestheilen diesseits des Rheins bestandene Verbot des Hopfenschwefelns mittelbar aufgehoben.

Da jedoch im Publikum und selbst unter einzelnen Bräuern noch tiefgewurzelte Vorurtheile und Irrthümer über das Schwefeln des Hopfens und über die Kennzeichen des geschwefelten Hopfens bestehen, so hat das k. Staatsministerium des Handels und der öffentlichen Arbeiten den Centralverwaltungs-Ausschuß des polytechnischen Vereins veranlaßt, eine populäre Darstellung über den Zweck und die Vortheile des Schwefelns des Hopfens, sowie über die Kennzeichen des geschwefelten Hopfens zu entwerfen, wovon nachstehend ein Abdruck zur allgemeinen Kenntnissnahme und Belehrung der Betheiligten folgt.

Friedberg den 21. Juli 1862.

Königliches Bezirksamt Friedberg.

d. i.

Gresbeck, Stellvertreter.

Ueber das Schwefeln des Hopfens und die Kennzeichen des geschwefelten Hopfens.

Besonderer Abdruck aus dem Kunst- u. Gewerbeblatt des polytechnischen Vereins für das Königr. Bayern. Aprilheft 1862 Seite 218.

Ueber das Schwefeln des Hopfens und über die

Kennzeichen des geschwefelten Hopfens bestehen unter einzelnen Bräuern und noch mehr in dem großen Publikum Vorurtheile und Irrthümer, die vielleicht dadurch beseitigt werden möchten, daß es gelingt, klar zu machen, wie und zu welchem Zwecke das Schwefeln des Hopfens geschieht, und daß demselben nicht immer eine betrügerische Absicht zu Grunde liegt, in welchem Falle es aber Mittel gibt, den Betrug unzweideutig zu enthüllen.

Von dem Hopfen, als Waare betrachtet, unterscheidet man, abgesehen von den nach den Ortslagen qualitativ verschiedenen Sorten nur neuen (frischen) und alten Hopfen.

Der neue Hopfen von bester Lage und günstigster Ernte zeigt in den 2 Haupttheilen seiner an dem jungen Stiele zusammenhängenden Doldenblättchen von blaugrüner Farbe, überaus fein, durchscheinend, von fadenförmigen Rippen durchzogen und für's Zweite die Hopfenkugeln, welche man auch das „Hopfenmehl“ nennt, am Grunde der Doldenblättchen, welche um den Stiel herum und in einander gelagert sind, als einen feinen, flebrigen Staub. Unter der Loupe (Vergrößerungsglas) betrachtet, zeigen sich diese Theile noch viel deutlicher und schöner, insbesondere das Hopfenmehl, welches durch seinen Glanz und seinen eigenthümlichen Bau einem Hauswerke der schönsten goldgelben Oeltröpfchen gleicht. Mit diesen Eigenschaften verbindet sich der eigenthümliche Wohlgeruch des Hopfens, der von dem flüchtigen Oele her stammt, welches seinen Sitz in dem Hopfenmehle hat, und ein

intensives Bitter im Geschmacke, welches die übrigen Theile durchzieht. Beim Zusammendrücken der Hopfendolden in der warmen Hand oder beim Anreiben einzelner Dolden mit ihrem untern Theile an die innere Handfläche ballt sich der Hopfen zusammen oder läßt einen klebrigen Flecken von dem balsamischen Hopfenmehle zurück.

Diese Eigenschaften durch den Einfluß ungünstiger Witterung während der Zeitigung und durch Licht, Luft u. Feuchtigkeit bei der Einsammlung, Trocknung und Aufbewahrung des Hopfens in kürzerer Zeit zu verlieren, ist kaum eine andere Blumendolde fähig. Das flüchtige Del verharzt an dem Lichte und der Luft, nimmt einen käseartigen Geruch an, und wird am Ende ganz geruchlos — die Doldenblättchen leiden an Farbe und frischem Ansehen indem sie vergilben und verlieren ihren Zusammenhang indem sie auseinander fallen. Das kann an altem, wie neuem Hopfen vorkommen. Wird endlich der Hopfen übereinander liegend vermittelt seiner Feuchtigkeit warm (was das Zeichen eines eintretenden chemischen Processes ist), dann wird er nach dem Fortschreiten des Letzteren röthlich, bräunlich, braun und im höchsten Grade auch braunschwarz, in welchem Falle er dann unbrauchbar und werthlos ist. Durch jene Vergilbung, wie noch mehr durch die von selbst eingetretene und nicht zu weit fortgeschrittene Erwärmung, leidet der Hopfen in auffallender Weise, was seinen Verkauf erschwert, und in diesen Fällen macht man von dem Schwefeln in der Absicht Gebrauch, den Hopfen dadurch möglichst ausubleichen und so für sich oder mit neuem Hopfen vermischt an die Käufer abzugeben, was bei altem, vergilbten Hopfen vollständig geschieht, nicht aber so bei dem durch innere Erwärmung veränderten. Der Letztere erhält hiedurch ein getüpfeltes Ansehen und behält in der Regel sein braunes Hopfenmehl. Diese Unterschiede nimmt man am deutlichsten mit einer Loupe wahr, welche hiezu nicht genug empfohlen werden kann.

Das Schwefeln geschieht aber nicht immer in dieser betrügerischen Absicht, sondern auch zur Conservirung des neuen, gänzlich untadelhaften Hopfens. In beiden Fällen wird es auf gleiche Weise ausgeführt, indem man Schwefel in dazu geeigneten Behältnissen verbrennt. Dadurch wird eine Lustart erzeugt, die durch ihren stechenden, zum Husten reizenden Geruch vom Anjünden der Schwefelholzer Jedermann bekannt

ist und in der Chemie „schweflige Säure“ genannt wird. Diese durchzieht den aufgehäuften oder auf Horden vertheilten Hopfen und entzieht ihm wie anderen Vegetabilien, als Gemüse u. dgl., — welche man auch durch schweflige Säure zu conserviren pflegt — Wasser, wie dieses in gleichem Grade durch Wärme und Luftzug allein nicht bewirkt werden kann, so daß der Hopfen während dieser Operation schwigt, was man an der eingeführten Hand wahrnehmen kann und weshalb derselbe nach dem Schwefeln noch getrocknet werden muß.

Die Hopfenbestandtheile erleiden dadurch nicht die geringste Veränderung. Es wurden die Hopfenkügelchen an dem geschwefelten, getrockneten, gepressten und luftdicht aufbewahrten Hopfen nach 4--6 Jahren beinahe noch so goldgelb gefunden, wie in dem sprüchlich frischen Zustande und hat sich der so conservirte Hopfen im Brauwesen noch sehr brauchbar bewährt, wie darüber in England schon längere Erfahrungen bestehen. Auch äußerlich trägt der nach geschwefelte Hopfen mit Ausnahme einer bläueren Farbe keine Verschiedenheit an sich. In diesem und im oben erwähnten Falle der Vergilbung, wo die vorausgegangene Schwefelung nicht wie bei dem veränderten Hopfen unter der Loupe erkennbar wird, kann sie durch nachstehendes chemisches Verfahren ermittelt werden.

Man läßt ungefähr ein halbes Loth Hopfen einige Stunden oder über Nacht in reinem Wasser (destillirtem Wasser oder Regenwasser) weichen, gibt hernach das Wasser mit dem durchnästen Hopfen in ein Gläschchen und bringt reines Zink und reine Salzsäure dazu, worauf alsogleich Wasserstoffgasentwicklung eintritt. Um das entwickelnde Gas genauer prüfen zu können, legt man auf die Mündung des Gläschchens einen genau schließenden Pfropf auf, in dessen Mitte eine zweischenklige Glasröhre, deren Durchmesser im Lichten 2 Linien (bayer. Duodezimalmaas) nicht überschreiten soll, befestigt ist. Wegen des dabei erfolgenden Aufschäumens ist vorzusehen, daß die Flüssigkeit mit dem geweichten Hopfen nur etwa den dritten Theil des Gläschchens einnehme. Da durch diese Behandlung die schweflige Säure auf Schwefel zurückgeführt und dieser gleichzeitig von dem Wasserstoffgas aufgenommen wird, so entsteht dadurch geschwefeltes Wasserstoffgas, welches durch einen den faulen Eiern ähnlichen üblen Geruch auffällt und in eine wässrige

Lösung von Bleizucker oder in Bleiessig in dem Gläschen geleitet, an den inneren Wandungen des Ausganges der gläsernen Leitungsröhre, soweit diese in die Bleiauflösung hineinragt, schwärzlichbraune Flecken absetzt, welche sich nach und nach auch der Flüssigkeit mittheilen und diese in gleicher Weise färben.

Da der Hopfen in seinen Bestandtheilen keine schwefelige Säure enthält, so ist eine Anzeige von Schwefel in der vorherbeschriebenen Weise erhalten, nur der vorangegangenen Schwefelung zuzuschreiben.

Bekanntmachung.

An den Stadtmagistrat Friedberg und sämtliche Gemeindebehörden des Amtsbezirkes.

Neubauten im III. Quartal 1861/62 betr.

Jene Gemeindebehörden des Amtsbezirkes, welche mit der Vorlage des vorschriftsmässigen Verzeichnisses über die Neubauten im III. Quartal 1861/62 noch im Rückstande sind, werden hiemit aufgefordert binnen 8 Tagen

zuverlässig dieses Verzeichniß anher einzusenden. Fehlanzeigen sind nicht erlassen.

Friedberg den 19. Juli 1862.

Kgl. Bezirksamt Friedberg.

d. i.

Gresbeck, als Stellvertreter.

Bekanntmachung.

Vom königlichen Bezirksamte Altschach an den Magistrat Altschach und sämtliche Gemeindeverwaltungen des Landgerichtsbezirkes Altschach.

Gefuch der durch Brand verunglückten Gemeindeglieder von Würding um Bewilligung einer Collecte betr.

Der Auftrag vom 27. Mai l. Js. im rubr. Betr. ist von mehreren Gemeinden noch nicht vollzogen worden, und ist nunmehr

binnen 6 Tagen

bei Vermeidung der Abordnung eines Wartboten zu befolgen, sofort das Resultat der Sammlung oder eine Sehlanzeige einzusenden.

Altschach am 21. Juli 1862.

Königliches Bezirksamt Altschach.

Für den abwesenden Vorstand

Reiter.

Bekanntmachung.

Die Erstattung der Anzeigen über Todesfälle betr.

Da die Anzeigen über vorgekommene Todesfälle von Seite der Gemeindeverwaltungen äußerst mangelhaft, ja oft unbrauchbar erstattet werden, so ergeht an sämtliche Gemeindeverwaltungen der Auftrag, solche Anzeigen in Zukunft mit genauer Angabe der Erben, des Vermögens, und einer allenfallsigen letztwilligen Verfügung der Verstorbenen einzusenden, widrigenfalls die unrichtig erstatteten Anzeigen auf Kosten des Gemeindevorstehers zur Ergänzung zurückgegeben würden.

Bei jeder derartigen ist sich mit dem betreffenden k. Pfarramte in's Benehmen zu setzen.

Altschach am 23. Juli 1862.

Der k. Landrichter

Plöderl.

Bekanntmachung.

Am Montag den 4. August l. Js.

Vormittags 11 Uhr

werden im Rentamtslokale dahier

1) circa 2 Zentner Zeitungs-Makulatur-Papier,

2) eine Parthie altes Eisen von zerstörten confiscirten Waffen etc.,

3) Verschiedene Baumaterialien, eine Kochröhre mit eiserner Platte und kupfernes Wasserschiffchen, mehrere Ofenthürchen und Rauchrobre gegen gleich baare Bezahlung öffentlich versteigert, wozu Kauflustige mit dem Bemerken eingeladen werden, daß von den Baumaterialien die Käufer die Ausschreibungs-, Verkaufs- und Perzeptions-Kosten zu tragen haben.

Altschach den 18. Juli 1862.

Königl. Rentamt Altschach.

Strelin.

Verlornes Geld.

35 fl. wurden in einem ledernen Beutel in Altschach oder auf der Straße von da nach Kühbach verloren. Der Finder wolle dasselbe bei der Redaktion dieses Blattes in Altschach gegen Belohnung übergeben.

Die Gemeindevorsteher werden ersucht, dieses in ihre Gemeinden bekannt zu machen.

Oeffentliche Sitzungen des kgl. Bezirks- Gerichtes Aichach.

Donnerstag den 31. Juli.

Vormittags 8 Uhr: Uebertretungssache wegen unbefugter Gewerbsausübung.

Vormittags 9 1/2 Uhr: Uebertretungssache wegen Eigenthumsbeschädigung.

Vormittags 10 Uhr: Uebertretungssache wegen Unfistlichkeit.

Vormittags 11 Uhr: Uebertretungssache wegen Ausstreuerung ehrenrühriger Gerichte.

(Sämmtlich II. instanzlich.)

Abgeurtheilte Untersuchungen.

Donnerstag den 17. Juli.

Johann Sturm, Bauerssohn von Strobenried, erhielt wegen Vergehens der Körperverletzung eine 1monatliche Gefängnißstrafe.

Konrad Karg, Drahtzieher von Roth, wurde wegen Vergehens des Diebstahles zu 2 1/2 monatlicher Gefängnißstrafe (in der Gefangenanstalt in Lichtenau zu ersehen) verurtheilt.

Aichach den 19. Juli

Frucht- Sorten	Schrannenstand			Durchschnittspr. pr. Schäffel						Ganzer Erlös		Die Preise für		
	Ganzer Stand	Hievon verkauft	Rest	höchster		mittlerer		mindeste		fl.	fr.	fl.	fr.	fl.
				fl.	fr.	fl.	fr.	fl.	fr.					
Baizen	135	135	—	22	30	22	7	21	39	2986	29	—	46	—
Korn	68	68	—	15	1	14	36	14	4	993	9	—	19	—
Gerste	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Haber	86	86	—	7	54	7	40	7	17	659	33	—	3	—
Summa	289	289	—							4639	11			

Viktualienpreise für Aichach.

Fleisch per Pfund	fr.	pf.	Brod	Pfd.	Loth	Dut.	Ehl.	Wehl, pr. Dreißiger	fr.
Schensfleisch gemästetes	14	2	Halbkreuzer-Semmel	—	2	—	2	Mundmehl oder Auszug	7
Kuhfleisch	13	2	Kreuzer-Semmel	—	4	1	—	Semmelmehl	6
Rindfleisch	12	—	Halbkreuzer-Röggel	—	3	1	1	Mittel- oder Roggenmehl	5
Schweinefleisch	16	—	Kreuzer-Röggel	—	6	2	2	Nachmehl	4
Kalb- und Schafffleisch	10	—	Halbbagen-Laib	—	19	2	—	Beutel- oder Brodmehl	4
	—	—	Bagen-Laib	1	7	—	—	1 Pfund Roggenbrod	3

Viktualienpreise für Friedberg und Lechhausen vom 26. Juli bis 2. August

Fleisch per Pfund	fr.	pf.	Brod	Pfd.	Loth	Dut.	Ehl.	Wehl per Viertel	fl.	fr.
Schensfleisch gemästetes	—	—	Mundsemmel	—	3	1	—	Feines Mandmehl	2	11
Kuhfleisch	—	—	Kreuzer-Semmel	—	4	1	—	Semmelmehl	1	47
Rindfleisch	—	—	Kreuzer-Röggel	—	6	2	—	Waizenmehl	1	31
Schweinefleisch	—	—	Zweifkreuzer-Röggel	—	13	—	—	Geringeres Waizenmehl	1	15
Kalb- und Schafffleisch	—	—	Bagen-Laib	1	7	—	—	Roggenmehl	1	1
	—	—	Achtkreuzer-Laib	2	14	—	—	Nachmehl	—	59

Ein Pfund Waizenbrod kostet 7 fr. 2 pf. — 1 Pfund Roggenbrod 3 fr. 1 pf.
Friedberg, vom 24. Juli. Waizen 21 fl. 36 fr., Korn 13 fl. 54 fr., Feesen 7 fl. 49 fr., Haber 7 fl. 8 fr.