

Beiträge

zur

Belehrung und Unterhaltung.

Nr.

Dresden, den 4. August 1809.

87.

Anleitung zur zweckmäßigen Behandlung des Bieres, um es schmackhaft zu erhalten.

Für uns, als die Bewohner eines Landes, worin kein Wein erbauet wird, bleibt das Bier gewiß das vornehmste Labfal; durch dessen Genuß werden wir erheitert, und unser Körper zu neuen Arbeiten gestärkt. Freilich ist dieses nur von einem klaren, gut schmeckenden und der Gesundheit nicht nachtheiligen Biere zu verstehen, aber keinesweges von demjenigen Trank, der dem Ansehn nach einem, mit Lehm vermischten, Wasser gleicht, und von dem man nicht sagen kann, ob das Faulige, Saure, oder die, aus der Apotheke gezogenen, Kräuter und Wurzeln vorschmecken. Diesen Trank, leider auch Bier genannt, bekam man vor einigen Jahren noch in den meisten Gasthöfen und Schenken auf dem Lande, zuweilen auch in den Städten. Der durstige Wanderer mußte seine Gesundheit hintansehen, oder den bezahlten Krug stehen lassen, und den ermatteten Körper mit Wasser erquicken. Doch zur Ehre unsers Zeitalters sey es gesagt, jezt kochen nur wenige Brauer noch solche schädliche Lehmbrühe,

bei weitem die größere Zahl derselben liefert einen guten Trank, der mit Recht Bier genannt werden kann.

Aber was hilft es, daß gutes Bier gebrauet ist, wenn es hinterher schlecht gehalten wird? Oft muß da der Brauer die Schuld der unwissenden oder lächerlichen Magd auf sich nehmen. Zuweilen machen sogar diejenigen, welche den Gang des Brauwesens nicht kennen, den Brauereibesitzern den Vorwurf, als nähmen sie den guten, stärkern Theil eines jeden Gebräudes für sich weg, und mit dem schlechtern Biere müßten dann die Käufer zufrieden seyn. Sachkenner werden es aber wissen, daß dieß mit vielen Schwierigkeiten verbunden ist, daher der Vortheil den Nachtheil schwerlich decken würde. Gemeiniglich wird beim Braueigenthümer das Bier auch dann noch, wenn es schon abgegohren, gut gehalten; es ist daher kein Wunder, wenn es bei ihm besser, als bei denjenigen, die es von ihm genommen, schmeckt. Zum Nutzen der Lesern erlaube ich mir eine Anleitung zur bessern Behandlung und Aufbewahrung des Bieres hier mitzutheilen.

Reinlichkeit ist bei allen Dingen, die
Sfff