

lichen eines jeden andern Bieres ab, man könnte sagen, ein Weingeschmack herrschte vor. Das Bier selbst berauschte nur leicht, ließ aber eine Wärme, wie der Wein zu bewirken pflegt, verspüren; dabei verursachte es keinesweges Uebelfeyn und Kopfschmerzen, wick auch darin von dem gewöhnlichen Biere ab, daß es nicht schäumte, auch auf Flaschen gefüllt, mouffirte es nicht sogleich wie andere junge Biere, sondern, wenn sich die Kohlensäure gesammelt hatte, so mouffirte es gleich dem Champagner Weine, zugleich war der Schaum nicht wie gewöhnlich ein hefenartiger. Je älter das Bier wurde, desto mehr verlor es den Hopfengeschmack und neigte sich dem Weinartigen zu.

Um mich endlich von der Haltbarkeit dieses Productes zu überzeugen, begnügte ich mich nicht, es in verschlossenen Fässern im Keller gut erhalten zu sehen, sondern legte 2 Eimer davon in eine Kammer des Hauses, durch deren Fenster die Mittagssonne wenigstens 4 Stunden wirken konnte. (Es war im Monate August.) Den dritten Tag nahm ich den Spund weg, um das Bier aufzufüllen. Allein davon mußte ich augenblicklich abstehen, da die Wärme dem Biere einen solchen Trieb gegeben hatte, daß es völlig herauszufließen drohte. Es blieb mir jetzt Nichts weiter übrig, als den Spund nur aufzudrücken, damit das kohlen-saure Gas ausziehen konnte, und füllte es Tags darauf erst auf, spündete es vest zu und ließ es so 6 Wochen lagern. Nach Verlauf dieser Zeit wurden die Fässer aus der Kammer in den Keller gebracht, wo sie noch 6 Wochen unangerührt liegen blieben, ehe das Bier auf Flaschen abgezogen wurde. Von Säure war nun auch nicht die geringste Spur vorhanden, wohl aber hatte sich der weinähnliche Geschmack noch mehr eingefunden. Die ganzen Ergebnisse dieses gemachten Versuches beweisen nun, daß sich das Bier, von Gries gebrant, weit besser