

## Zehnte Abtheilung.

Ansichten über die Prüfung verschiedener Biere. Das Unsichere derselben. Belehrung, das Bier zu stellen, Hefen beizugeben. Die Gährung in ihrem ganzen Umfange.

### §. 136.

Die Prüfung des Biers als Bier ist so unsicher, als ungewiß es ist, einen Leitfaden dafür aufzufinden; die Beweise dagegen sind so sprechend, daß dagegen nichts mehr einzuwenden bleibt. In meinen früher darüber geäußerten Meinungen blieb immer noch die Hoffnung einer richtigen Uebersicht der und jener Bierarten; die Mißgriffe haben sich indessen auch mir bald gezeigt, denen, wollte ich ein System annehmen und aufstellen, ich unterliegen müßte. Sie leiten sich im Wesentlichen dahin:

Nach mehreren Untersuchungen der und jener Bierarten mit Hermbstädts aufgestellter Bierwage ergeben sich verschiedne widersprechende Resultate, z. B. hielt das gewöhnliche Bier hier in Graudenz 1,033 — 34 Grade, das Doppelbier, 1,027 — 30 Grade, das Porterbier, 1,006 — 8 Grade, und das Nachbier, der Rosent, 1,007 — 9 Grade. Hierdurch aufmerksam gemacht, habe ich der Sache praktisch nachgespürt, und gefunden, daß die specifische Schwere des Biers nicht zu allen Zeiten dieselbe ist, sondern sich mit der weitem Verbesserung oder Verschlechterung ebenfalls verändert. Daß die größere specifische Güte des Bieres nicht zu bestimmen ist, geht offenbar aus den oben angegebenen Proben hervor; denn das Porterbier würde einen Grad unter den Rosent zu stehen kommen müssen.

Bei dem Biere kömmt es lediglich auf die Bearbeitung im Keller und auf die frühere beim Gähren an, ob eine specifische Güte auszumitteln seyn kann; denn hat das Bier nicht ganz rein abgegohren, ist es nicht ganz ab-