

sondere Aufmerksamkeit, indem die Kartoffeln, wie wir schon bei den Brennereien erfahren, mehr als das Getreide zum Gähren geneigt sind, und daher auch leicht zu schnell gähren.

Uebrigens ist das Bier aus Kartoffeln gleich dem andern ordinären zu behandeln, und besonders, so wie bei letzterm, darauf zu sehen, daß es nicht zu lange stehen darf, oder vielmehr, daß es mit dem zu späten Zuspunden nicht vernachlässiget wird.

Nur wenig Unterschied wird man in Hinsicht der Stärke entgegengesetzt bei dem Kartoffelbier und dem ordinären von Gerstenmalz finden, und dieser Unterschied durch die Mehrzahl von Kartoffeln leicht ganz vermieden werden.

Das Kartoffelbier ist auch in Hinsicht seiner Haltbarkeit dem von Malz gleich zu stellen, wenn besonders gute kühle Keller der Ort des Aufbewahrens sind.

Ich habe mehreren Freunden und Kennern von altem Kartoffelbier zu trinken gegeben, welche nur erst dann den Unterschied finden wollten, da ich ihnen gesagt hatte, daß es Kartoffelbier sey.

Mit welchem Vortheile sich die Kartoffeln anwenden lassen, gehet aus der S. 232. angelegten Berechnung deutlich hervor, wodurch zugleich sichtlich wird, wie viel bei deren allgemeinen Anwendung Getreide erspart werden könnte, wenn diese durch eine allgemeine Einführung statt fände.

S. 203.

Braunes Bier von Kartoffeln zu brauen, da ist nicht der geringste Unterschied von dem im vorigen S. gelehrtten, als im Malz und Hopfen.

Das braune Bier bedarf mehreren Hopfen und braunes Gerstenmalz. Alles Uebrige bleibt sich gleich, und weicht von dem weißen Kartoffelbiere nicht im geringsten ab.