

a víli se jistě (o čemž se má každý napřed přesvědčiti (§. 2.), že mu nádoba není na překážku, aby v ní volně plaval, a jestli konečně, (jak to též vždy býti má) zcela čistý, tedy jest zbytečné, tak ho do piva vlačovati ano jest to i na škodu protože se tím smočí výše nežli až k tomu místu, po které má býti ponořen, a jest potom nižší.

5. Když sacharometr tiše v pivě sladkém plave, má se dáti pozor, aby nikde na něm nebyly bubliny. Pakliby se na něm udělaly, má se za horní konec vzíti, z piva vytáhnouti a pak zase zpolehounka do něho spustiti, načež bubliny zmizí; také se mohou bubliny takové přímo dřevkem tenoučkým sejmouti. Někdy splasknou samy, když se trošku zatřese nádobou, v kteréž jest pivo. Plyneli sacharometr v pivě sladkém volně a bez bublinek, tedy se má ten, kdo pivo zkouší: podívati, po který grád na škále se sacharometr ponořil. Tu uvidí, že pivo blíž hrdla sacharometrového není na vrchu více rovné, nébrž že jde trochu nakřivo vzhůru. Takto vydme se pivo blíž trubky skleněné někdy až o linii, a sice tehda, výše když trubka nad tím místem, po které se má ponořiti, jest mokrá, nežli tehda, když jest suchá. Při počítání grádů na škále má se vždy jíti až k místu nejvyššímu, až ku kterému pivo sladké na trubce skleněné vystoupilo.

Jestli v tomto místě na škále čárka dělicí, tedy udává čárka tato, kolik grádů sacharometrových pivo má; připadneli ale toto místo mezi dvě čárky dělicí, má se vypočísti, jak jest to místo, ke kterému pivo sladké jde, od nejbližší hořejší čárky dělicí vzdaleno, a zlomek má se připočísti k tomu grádu, který jest naproti tomu místu.

Poněvadž pak každý dovede prostoru mezi dvěma čárkami dělicími na škále snadno podlé oka na dvě rovné částky rozdělití, a poněvadž každý grád přímo na pět rovných částek rozdělen jest, tedy bude možná určití na $\frac{1}{10}$ grádu, jak hluboko jest sacharometr v pivě ponořen.

6. Když se na škále sacharometrové vypočte, jak hluboko jest sacharometr v pivě ponořen, má se vyhledati, mnoholi tepla pivo má. Jestli sacharometr složený, t. j. jestli do něho vpuštěn teploměr, viděti již na teploměru, kolik stupňů tepla má pivo sladké, ač jestli sacharometr již tak dlouho v pivě, že se může za to pokládati, že jest tak teplý jako pivo. Zdaliž tomu tak jest, poznati lze z toho, když rtuť v teploměru za minutu ani patrně nevystupuje ani nepadá.

Jestli sacharometr jednoduchý, t. j. nenili při něm teploměru, tedy potřebí vzíti zvláštní teploměr, aby se určití mohlo, jak jest sladké pivo teplé. K