

## Obergährung (in Fässern)

- Fig. 8 Seite 210 Anfang der Gährung guter Art.  
 — 9 — 211 höchster Grad des Processes wie Fig. b.,  
 — 10 — 212 ff. die Erscheinung der Hefe.  
 — 11 — 214 Neigung zum schlechten Gährungs-  
 proceffe.

## Bottiggährung.

- 12 — 216 Anfang einer wilden und ganz verdorbenen  
 Gährung.  
 — 13 — 216 Fortsetzung derselben.

## 2. Untergährung.

- 14 — 218 Anfang einer guten Untergährung,  
 — 15 — 218 Fortsetzung.  
 — 16 — 219 Verstärkung der Bewegung.  
 — 17 — 220 höchster Grad der Bewegung.  
 — 18 — 221 Vollendung des Processes guter Art.  
 — 19 — 222 ausgeartete Gährung entsteht oft zwischen  
 15 und 16.  
 — 20 — 222 ff. ganz verdorbener Gährungsproceß.  
 — 21 — 224 Anfang zu einer stockenden Gährung.  
 — 22 — 224 größere Schwäche.  
 — 23 — 224 ff. Fortsetzung.  
 — 24 — 225 ff. Vollendung.  
 — 25 — 227 ff. Abweichung, der Nachstoß.

## b. Branntwein.

- Fig. 26 Seite 228 Maische, nach der Vereinigung der Hefe.  
 — 27 — 229 Anfang einer guten Gährung.  
 — 28 — 229 Fortsetzung des Processes.  
 — 29 — 229 ff. höchster Grad der Bewegung.  
 — 30 — 230 stockender Gährungsproceß.  
 — 31 — 231 wilde und verdorbene Gährung.