

	Seite.
§. 122. Belehrungen über den zweiten Aufguß.	104
§. 123. Die Zubereitung des Hopfens beim Bierbrauen.	104
§. 124. Belehrungen, das Bier gahr zu kochen.	106
§. 125. Belehrungen, das Bier auf eine bestimmte Qualität und Quantität beim Kochen zu leiten.	108
§. 126. Das Kochen der ersten und zweiten Würze, mit Bezugnahme auf die vorigen Sphe.	110
§. 127. Bereitung des Malzbiers, Kofent, Reinigen der Gefäße.	110
§. 128. Das Abkühlen des Biers durch die Kühlmaschine nach Graden.	111

Neunte Abtheilung.

Ueber die Realsche Presse mit Hinsicht auf Bierbrauerei, Belehrung zu deren praktischen Anwendung. — Einige Vorschläge zum Auspressen des Malzes durch unmittelbaren Druck.

§. 129. Erfindung der Realschen Presse.	112
§. 130. Beschreibung der Realschen Presse.	113
§. 131. Ueber die Wirkungen der Realschen Presse.	114
§. 132. Belehrung zur Anwendung der Realschen Presse beim Extrahiren des Malzes.	115
§. 133. Ueber das Wohlthätige der Erfindung der Realschen Presse mit Hinsicht auf Fortschreiten des Braugeschäfts.	116
§. 134. Anleitung und Vorschläge bei dem praktischen Bierbrauen, um eine sichere Controlle gleich der des Wasenzinnes bei den Brennereien zu finden.	117
§. 135. Anleitung und Vorschläge, auch ohne Realsche Presse eine sichere Controlle bei der Brauerei zu finden.	120

Zehnte Abtheilung.

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

§. 136. Ueber die Prüfung des Biers, mit Hinsicht auf die der Würze beim Kochen.	122
§. 137. Vorbereitung des Biers zur Gährung, Stellen, Hefen geben. Prüfung. Das Füllen auf Tonnen.	123
§. 138. Berechnung der Hefe, und in welcher Zeit kann eine zweckmäßige Gährung bei einer angenommenen Quantität Würze und Hefen mit Zuziehung der Temperatur von 14 Grad Reaumur anheben und enden.	126
§. 139. Anweisung und Belehrung, Hefen aufzubewahren, Hefenpulver und künstliche Hefen anzufertigen.	132

**