

	Seite.
§. 140. Einleitung zur Gährung. Hinweisung auf Hermb. städt's chemische Kunst Bier zu brauen, als Hülfsbuch.	136
§. 141. Ueber das Gähren des Biers auf Unterhese.	137
§. 142. Gehalt der Hefen, im Verhältniß wie sie mittel- bar bei der Gährung zu wirken vermögen. Beimischen einer geringen Quantität Weingeist.	138
§. 143. Bemerkungen über die sich bildenden gährenden Bewegungen, bis zu dem ersten Nachfüllen. Lage der Tonnen auf der Abfluß-Rinne.	139
§. 144. Ueber das Ausströmen des Hopfenbiers. Gleich- mäßige Vertheilung desselben. Veränderung der gähren- den Masse. Weiteres Nachfüllen.	140
§. 145. Ueber die beim Auswerfen der Hefen nöthige Sorgfalt.	141
§. 146. Hinweisung auf den Zeitpunkt, das Bier zu spun- den. Zeichen und Merkmale. Vergleichung schwächerer und stärkerer Biere.	141
§. 147. Bestimmung der Zeit, wenn die gährende Masse mit Wasser nachgefüllt werden soll. Bildung der Saa- menhefen.	142
§. 148. Das Gähren eines Doppelbieres.	143
§. 149. Belehrungen, das Bier beim Versenden zu behandeln.	143
§. 150. Belehrungen, dem Biere bei weiten Transporten durch Vermischen mit Wasser während der Reise eine bessere Güte zu geben. — Exempel zur Erläuterung.	143
§. 151. Vorschlag, das Bier auf stehenden Gefäßen abgäh- ren zu lassen, Beschreibung der Cylinder.	145
§. 152. Belehrungen, die Temperatur, die sich während dem Gährungsproceß in den Kellerräumen und in der gäh- renden Masse bildet, zweckmäßig zu leiten.	148
Elfte Abtheilung.	
Belehrungen über die bei dem Bierbrauen erforderlichen Gewicht- und Maßvergleichen.	149
§. 153. Einleitung zur Kenntniß der verschiedenen Maße und Gewichte.	149
§. 154. Ansicht und Berechnung eines Berliner Scheffels.	149
§. 155. Berliner Getreide-Maß im Verhältniß des Bres- lauer.	151
§. 156. Berliner Quart im Verhältniß des Breslauer. Tonne und Achtel.	154
§. 157. Londoner Maße und Gewicht zur Brauerei.	155
Zwölfte Abtheilung.	
Ueber die Brauereien in London, nach einem einjährigen Erzeug. Praktische Ansicht verschiedener Biere.	155