

Wasser gefüllt, der Zapfen oder Krahn gelüftet. Das junge Bier kühlt sich nun im Laufe durch die Kühlmaschine bis auf 14 Grad Reaumur, nach dem im 120. S. angegebenen Scharometer oder Bierwage, nach welchen Graden die Hefen beigegeben werden können (s. d.). Das Braugeschäft ist nun in seinen einzelnen Theilen beendigt und bleibt sich im Ganzen bei jeder Sorte Bier immer gleich, nur daß die verschiedenn Sorten in Hinsicht ihres Geschmacks und ihrer Stärke, bei mehr oder weniger Materialien, die nun in Malz und andern Nebeningredienzien bestehen mögen, von einander abweichen, welches wir bei dem Brauen der verschiedenen Biere selbst näher finden werden.

---

### Neunte Abtheilung.

Ueber die Realsche Presse mit Hinsicht auf Bierbrauerei. Belehrung zu deren praktischer Anwendung. Einige andere Vorschläge zum Auspressen des Malzes durch mittelbaren Druck.

#### S. 129.

In den neuern Zeiten hat man einige Erfindungen gemacht, die im Wesentlichen bei Brauereien, und zwar mittelbar bei dem Ausziehen des Malzes große Vortheile sehen lassen, nur sind es bis jetzt immer nur Proben geblieben, welche den Wunsch einer weitem Ausdehnung um so mehr zurück lassen, als die Theorie große Erweiterungen vortheilhaft genug, um den Kostenaufwand nicht scheuen zu dürfen, sehen läßt. Hierzu gehört vorzüglich die Erfindung der Realschen Wasserpresse, und ob sie gleich bisher nur in dem Laboratorium der Apotheker Anwendung gefunden hat, so sind doch die Resultate dieses