

Artesische Brunnen in Champagner Kellern benutzt. 396. Ueber die Branntwein-Consumtion in England. 396. Eine neue Methode Erdäpfel zu bauen. 397. Reinigung der Manna. 397. Behandlung der Himbeerstaude, um im September und October noch Früchte zu erhalten. 397. Chinesische Methode Obstbäume durch Setzlinge zu vermehren. 398. Verbesserte Walze zum Behufe des Weizenbaues auf leichtem Boden. 398. Krapp, als Mittel gegen Raupen und Schnecken gebraucht. 399. Neue Methode Kälber zu mästen. 399. Amerikanische Methode Raben zu fangen. 399. Notiz für jene, die sich mit Staats-Oekonomie beschäftigen oder beschäftigen sollten. 399. Zusammenstellung der Ladungen der Schiffe in New-York. 400. Literatur. Italienische. 400.

## S e c h s t e s  H e f t .

- LXXIX. Bericht, welcher der königlichen Akademie zu Mex über eine neue, von Hrn. de Niceville erbaute Puzmühle erstattet wurde. Mit Abbildungen auf Tab. VI. 401
- LXXX. Beschreibung der Sägemühle, welche Hr. Mirault in dem Etablissement des Hrn. Belot de la Digne zu Belest, Dept. de l'Ardege, errichtete. Mit Abbildungen auf Tab. VI. 415
- LXXXI. Ueber die neue, von Hrn. J. J. Grant Esq. erfundene, und zu Weevil errichtete Maschine zum Backen von Zwieback. 420
- LXXXII. Untersuchung von mehreren Bieren nach einer neuen Methode; von Prof. Zennec in Stuttgart. Mit Abbildungen auf Tab. VI. 423
- I. Auseinandersezung der Untersuchungsmethode. 425.
- A. Untersuchung der Kohlensäure in einem Biere. 425.
- B. Untersuchung des Weingeistes. 427.
- C. Untersuchung der Masse (oder des Bierextracts). 429.
- II. Apparat und Gang der Untersuchung eines Bieres auf seinen Gehalt an Kohlensäure, Weingeist und Masse. 433.
- A. Apparat. 433.
- B. Gang der Untersuchung. 434.
- C. Bestimmung der dreierlei Bestandtheile nach ihren comparativen Verhältnissen im Biere. 435.
- III. Berechnung der 3 Bestandtheile, nebst dem Wassergehalte nach tausend Gewichtstheilen des unveränderten Bieres. 435.
- IV. Tabellen zur Bieruntersuchung nach der pneumatisch-aräometrischen Methode. 437.
- 1) Tabellen der Procent-Gehalte nach dem Aräometer. 437.
- A. Gehalte nach Procent an absol. Alkohol. 437.
- B. Gehalte nach Procent an Masse. 438.
- 2) Tabelle der Resultate von Untersuchungen verschiedener Biere. 439.
- LXXXIII. Ueber die Aufbewahrung der Früchte ohne Zucker. Von Hrn. Thomas Sadlington. 440
- LXXXIV. Ueber die verschiedenen Zwecke, zu welchen sich die Trauben- oder Wein-Trestern benutzen lassen. 442
- Von der Aufbewahrung der Weintrestern. 442. Ueber die Benutzung der Trestern als Viehfutter. 443. Ueber die zur Grünspan-Fabrikation geeigneten Trestern. 444. Von der Bereitung des Essiges aus den Trestern. 445. Von der Anwendung der Trestern als Brennmaterial. 446. Von der Benutzung der Weintrestern auf Potasche. 447.
- LXXXV. Bemerkungen über die Fabrikation des chloresäuren Kalis; von Hrn. Bée, Apotheker zu Paris. 447
- LXXXVI. Einiges über die Benutzung des Torfes in der Industrie und Landwirthschaft. 452
- LXXXVII. Ueber die Wirkung und Anwendung des Düngers. 456
- \*\*
- Dingler's polyt. Journ. Bd. XLVIII. S. 6.