

	Seite
Nachweis der saprophytischen Pilze . . . . .	419
Beurteilung der saprophytischen Pilze in Futtermitteln . . . . .	420
Einige tierische Schmarotzer in den Futtermitteln . . . . .	421
Nematoden S. 421. — Milbenarten S. 422. — Kornwurm S. 422. — Mehlkäfer S. 423. — Erbsen- und Bohnenkäfer S. 423.	
Allgemeine Grundsätze für den Handel mit käuflichen Futtermitteln . . . . .	424
Geldwertsberechnung der Futtermittel und Minderwertsberechnung bei Mindergehalt . . . . .	427
<b>Sämereien</b> . . . . .	430
Vorschriften für die technische Untersuchung der Sämereien . . . . .	430
1. Einzufordernde Samenmenge S. 430. — 2. Probeziehung S. 430. — 3. Engere Mittelprobe S. 431. — 4. Echtheit S. 431. — 5. Reinheit S. 431. — 6. Absolutes Gewicht S. 432. — 7. Volungewicht S. 432. — 8. Mehligkeit S. 432. — 9. Keimkraft S. 432. — 10. Wertbe- stimmung von Grassamen S. 434. — 11. Wertbestimmung von Beta S. 434. — 12. Latitüde S. 435. — 13. Rechtsgültige Aufstellung des Untersuchungsberichtes S. 435. — 14. Schiedsprüfungen S. 435.	
Art der Ausführung der Vorschriften für die Untersuchung . . . . .	435
1. Entnahme der Mittelprobe S. 435. — 2. Herstellung einer engeren Mittelprobe S. 437. — 3. Bestimmung der Echtheit des Samens S. 437. — 4. Ermittlung der Reinheit S. 438. — 5. Ermittlung der Keim- fähigkeit S. 438. — 6. Sonstige Bestimmungen S. 443. — 7. Gehalts- spielraum S. 445.	
<b>Milch- und Molkerei-Erzeugnisse</b> . . . . .	446
<b>I. Vollmilch</b> . . . . .	446
Vorbemerkungen . . . . .	446
Untersuchungsverfahren . . . . .	448
1. Bestimmung des spezifischen Gewichtes . . . . .	448
2. Bestimmung des Fettes . . . . .	451
a) Gewichtsanalytische Verfahren (nach Adams mit Sand-Gips, nach Th. Dietrich, Röse-Gottlieb u. a.) . . . . .	452
b) Das aräometrische Fettbestimmungsverfahren von Fr. Soxhlet . . . . .	455
c) Die Zentrifugalverfahren . . . . .	459
d) Die refraktometrische Fettbestimmung nach Wollny . . . . .	463
e) Verfahren zur annähernden Bestimmung des Fettes . . . . .	466
3. Bestimmung der Trockensubstanz bezw. des Wassers . . . . .	469
4. Bestimmung des Stickstoffs und der Stickstoffverbindungen . . . . .	470
5. Bestimmung des Milchzuckers . . . . .	470
6. Bestimmung der Mineralstoffe . . . . .	471
7. Bestimmung des Säuregehaltes . . . . .	472
8. Bestimmung der Haltbarkeit . . . . .	473
9. Bestimmung des Schmutzgehaltes . . . . .	475
10. Bakteriologische Untersuchung . . . . .	476
11. Unterscheidung von erhitzter und nicht erhitzter Milch . . . . .	476
12. Nachweis von Frischhaltungsmitteln . . . . .	478
13. Nachweis fremder Farbstoffe . . . . .	484
14. Nachweis von Salpetersäure in der Milch . . . . .	485
15. Untersuchung des Milchserums . . . . .	486
16. Beziehungen zwischen spezifischem Gewicht, Trockensubstanz und Fett . . . . .	488
17. Berechnung des spezifischen Gewichtes der Trockensubstanz, des Gehaltes an fettfreier Trockensubstanz . . . . .	489
Anhaltspunkte für die Beurteilung der Milch . . . . .	490
1. Nachweis von Milchfälschungen . . . . .	490
2. Stallprobe . . . . .	491
3. Berechnung der zugesetzten Wassermenge und der entzogenen Fettmenge . . . . .	492
4. Marktkontrolle . . . . .	494
5. Allgemeine Maßregeln für den Milchhandel . . . . .	494
<b>II. Rahm, Magermilch, Buttermilch, Molken</b> . . . . .	497
Untersuchungsverfahren . . . . .	498