

	Seite
7. Fremde, freie organische Säuren S. 702. — 8. Scharfe Pflanzenstoffe S. 703. — 9. Nachweis von Metallen S. 703. — 10. Nachweis von Farbstoffen S. 703. — 11. Nachweis von Frischhaltungsmitteln S. 703. — 12. Unterscheidung der einzelnen Essigsorten S. 703. — 13. Anhaltspunkte zur Beurteilung des Essigs S. 705.	
<b>Bier und seine Rohstoffe</b> . . . . .	706
<b>A. Rohstoffe</b> . . . . .	706
I. Wasser . . . . .	706
II. Gerste . . . . .	707
1. Farbe S. 707. — 2. Geruch S. 707. — 3. Korngröße S. 707. — 4. Hektoliter-Gewicht S. 707. — 5. Spelzenbeschaffenheit S. 709. — 6. Keimfähigkeit und Keimungsenergie S. 709. — 7. Beschaffenheit des Mehlkörpers (Schnittprobe) S. 709. — 8. Schimmelige Beschaffenheit S. 709. — 9. Chemische Zusammensetzung S. 709.	
III. Malz . . . . .	710
1. Probenahme S. 710. — 2. Größe und Verpackung der Probe S. 710. — 3. Nähere Angaben S. 710. — 4. Untersuchung S. 710. — A. Mechanische Untersuchung S. 710. — B. Chemische Untersuchung S. 711.	
IV. Hopfen . . . . .	714
1. Wasser S. 715. — 2. Asche S. 715. — 3. Gerbstoff S. 715. — 4. Äther- und Petrolätherauszug S. 716. — 5. Alkoholauszug S. 716. — 6. Wasser- auszug S. 717. — 7. Mechanisch-botanische Untersuchung S. 717. — 8. Prüfung auf Schwefelung S. 717. — 9. Wertschätzung des Hopfens S. 717.	
V. Würze . . . . .	718
1. Extraktgehalt S. 718. — 2. Maltose S. 718. — 3. Dextrin S. 718. — 4. Stickstoffsubstanz S. 718. — 5. Säure S. 718. — 6. Asche S. 719. — 7. Farbentiefe S. 719.	
VI. Hefe . . . . .	719
1. Grundzüge der Hefenuntersuchung S. 719. — 2. Die Entnahme und Versendung der Hefenprobe S. 721. — 3. Ausführung der biologischen Hefenanalyse S. 722. — 4. Biologische Untersuchung der Preßhefe S. 724.	
<b>B. Bier</b> . . . . .	728
I. Ersatzstoffe und Verfälschungen des Bieres . . . . .	729
II. Bierkrankheiten . . . . .	730
III. Untersuchung des Bieres . . . . .	731
A. Probeentnahme . . . . .	731
B. Chemische Untersuchung des Bieres . . . . .	731
1. Bestimmung des spezifischen Gewichtes S. 732. — 2. Bestimmung des Alkohols und Extrakts S. 732. — 3. Extraktgehalt der Stammwürze und Vergärungsgrad S. 733. — 4. Bestimmung des Zuckers (Rohmaltose) S. 733. — 5. Bestimmung des Dextrins S. 733. — 6. Bestimmung des Stickstoffs S. 734. — 7. Bestimmung der Säure S. 734. — 8. Bestimmung des Glycerins S. 736. — 9. Bestimmung der Mineralstoffe S. 736. — 10. Bestimmung der Farbentiefe S. 736. — 11. Bestimmung der Viskosität oder Vollmundigkeit S. 736. — 12. Nachweis von Frischhaltungsmitteln S. 736. — 13. Nachweis von Neutralisationsmitteln S. 738. — 14. Nachweis von Zuckercouleur und organischen Farbstoffen S. 738. — 15. Nachweis von Saccharin S. 738. — 16. Prüfung auf Bitterstoffe und Alkaloide S. 739. — 17. Mikroskopische Untersuchung S. 740.	
IV. Anhaltspunkte für die Beurteilung . . . . .	740
<b>Obst- und Beerenfrüchte sowie deren Erzeugnisse</b> . . . . .	742
<b>A. Weintrauben, Obst- und Beerenfrüchte</b> . . . . .	742
<b>B. Obsterzeugnisse</b> . . . . .	743
I. Obstkraut, Rübenkraut und Malzkraut (oder sog. Maltose) . . . . .	743
1. Wasser S. 743. — 2. Optisches Verhalten S. 743. — 3. Zuckerarten S. 743. — 4. Säure S. 744. — 5. Stickstoff S. 744. — 6. Mineralstoffe	